€ 4
DICEMBRE
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

GIOCHI DI STILE
PER STUPIRE GLI OSPITI

IL GRANDE PRANZO
IN 90 MINUTI

NATALE FELICE

ESCLUSIVA
IL DOLCE DEI NOSTRI CAMPIONI DEL MONDO DI PASTICCERIA

LE RICETTE REGIONALI
DEL 25 DICEMBRE

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUNESCO

ISSN 1121-1504
IN EDICOLA DAL 25.11.21

I NOSTRI CUOCHI

VINCENZO E ANTONIO LEBANO
Da sei anni sono gli executive chef dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano. Napoletani, si esprimono in una cucina «spontanea, stagionale e sincera». Vincenzo preferisce dedicarsi ai secondi, come il sontuoso cappone bollito, Antonio ha una passione per i dolci.

JOËLLE NÉDERLANTS
Anche se è belga, la nostra cuoca e pasticciera si sente quasi italiana, specie in cucina: si è innamorata del nostro Paese grazie ai dolci, i più vari del mondo, e a un raviolo, parente dei delicati anolini preparati per questo ricettario.

DAVIDE MARZULLO
Dal ristorante dello zio a Saronno al Noma di Copenhagen, ne ha già fatta di strada il giovanissimo chef della Trattoria Contemporanea di Lomazzo (CO), dove guida un team di under 28. Provate la sua versione del cappon magro e delle costine molisane.

SARA TIENI
Redattrice della nostra rivista, diplomata a Le Cordon Bleu di Tokyo, rimane una estimatrice dei piatti di casa. Adora gli antipasti, che cura con eleganza, come ha fatto per l'insalata russa in versione arricchita.

Abbiamo scelto *venti piatti di festa*, uno per ciascuna regione, e li abbiamo interpretati in versioni più vicine al gusto contemporaneo. Un nuovo viaggio nella tradizione d'Italia, accompagnato dai ricordi, i rituali natalizi e le bottiglie più amate delle *grandi famiglie del vino*

INSALATA RUSSA CON UOVA DI QUAGLIA E DI LOMPO

Non c'è piemontese che non la voglia sulla tavola natalizia, e i milanesi non sono da meno, tanto che in quei giorni la premiata gastronomia Peck ne vende due tonnellate e mezzo. Fa parte dei «pezzi montati» della grande cucina trasmigrata dalle tavole blasonate francesi a quelle della nobiltà russa. Da qui il nome. Anche le pietanze di cui era ghiotto Camillo Benso, conte di Cavour, derivavano di là, prima che in Piemonte si formasse una gastronomia borghese che ha diffuso questo piatto come un blasone per le grandi occasioni. Oggi, quasi vegetariano, promette di diventare un nuovo best seller della tavola. F.F.

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **250 g patate**
- **250 g carote**
- **200 g olio di semi di girasole**
- **150 g piselli surgelati**
- **100 g yogurt greco**
- **30 g uova di lompo**
- **12 uova di quaglia**
- **8 cetriolini**
- **1 uovo**
- **1 limone**
- **1 foglia d'oro alimentare**
- **senape**
- **zucchero**
- **paprica affumicata**
- **sale**

Mondate e pelate le patate e le carote. Tagliate le verdure a cubetti di circa 5 mm.
Cuocetele separatamente, partendo da acqua fredda salata, calcolando, dal levarsi del bollore, 9-10 minuti per le patate, 7 minuti per le carote e 1 minuto per i piselli.
Scolate le verdure e distribuitele su un canovaccio per farle raffreddare e asciugare completamente.
Lessate le uova di quaglia per 6 minuti dal bollore, quindi fatele raffreddare in acqua fredda.
Tritate finemente i cetriolini.
Preparate la maionese allo yogurt: in un bicchiere alto e largo versate l'olio di semi di girasole, poi l'uovo, un pizzico di sale, ½ cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di senape e 1 cucchiaio di succo di limone. Frullate con il mixer a immersione, movimentando l'asta del frullatore su e giù per 30 secondi, finché otterrete un composto cremoso. Incorporate delicatamente lo yogurt greco e fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti.
Sbucciate le uova di quaglia e dividetele a metà longitudinalmente.
Amalgamate le verdure e i cetriolini tritati con ¾ della maionese.
Versate il composto in uno stampo ovale (12x25 cm circa) foderato di pellicola per alimenti. Fate riposare in frigo per 1 ora e 30 minuti.
Amalgamate la maionese rimanente con 1 cucchiaino di paprica e ponetela in una tasca da pasticciere.
Sformate l'insalata russa in un piatto di portata e decorate i bordi con le uova di quaglia inframmezzate da ciuffetti di maionese alla paprica. Completate con le uova di lompo e decorate con foglia d'oro.

Il Vino Scegliete un **Metodo Classico fresco e deciso**, come il Soldati Brut La Scolca, da uve cortese. 19 euro, *lascolca.net*

CROSTINI CON FEGATINI DI POLLO

Bianchi e neri nell'anno di Dante, niente di più toscano dei crostini! Ci sono quelli chiari (con burro e acciuga) e quelli scuri, i più tipici: in origine era il popolo a soddisfarsi con una fetta di pane spalmato (a seconda dei gusti fresca, leggermente abbrustolita o proprio tostata a puntino) e ovviamente quel che ci si metteva sopra era a buon mercato, come frattaglie e fegatini! Per l'anniversario dantesco, un omaggio ai guelfi bianchi e neri, e a una tradizione che affonda le radici nei secoli. M.M.

→