

PRANZO DI NATALE

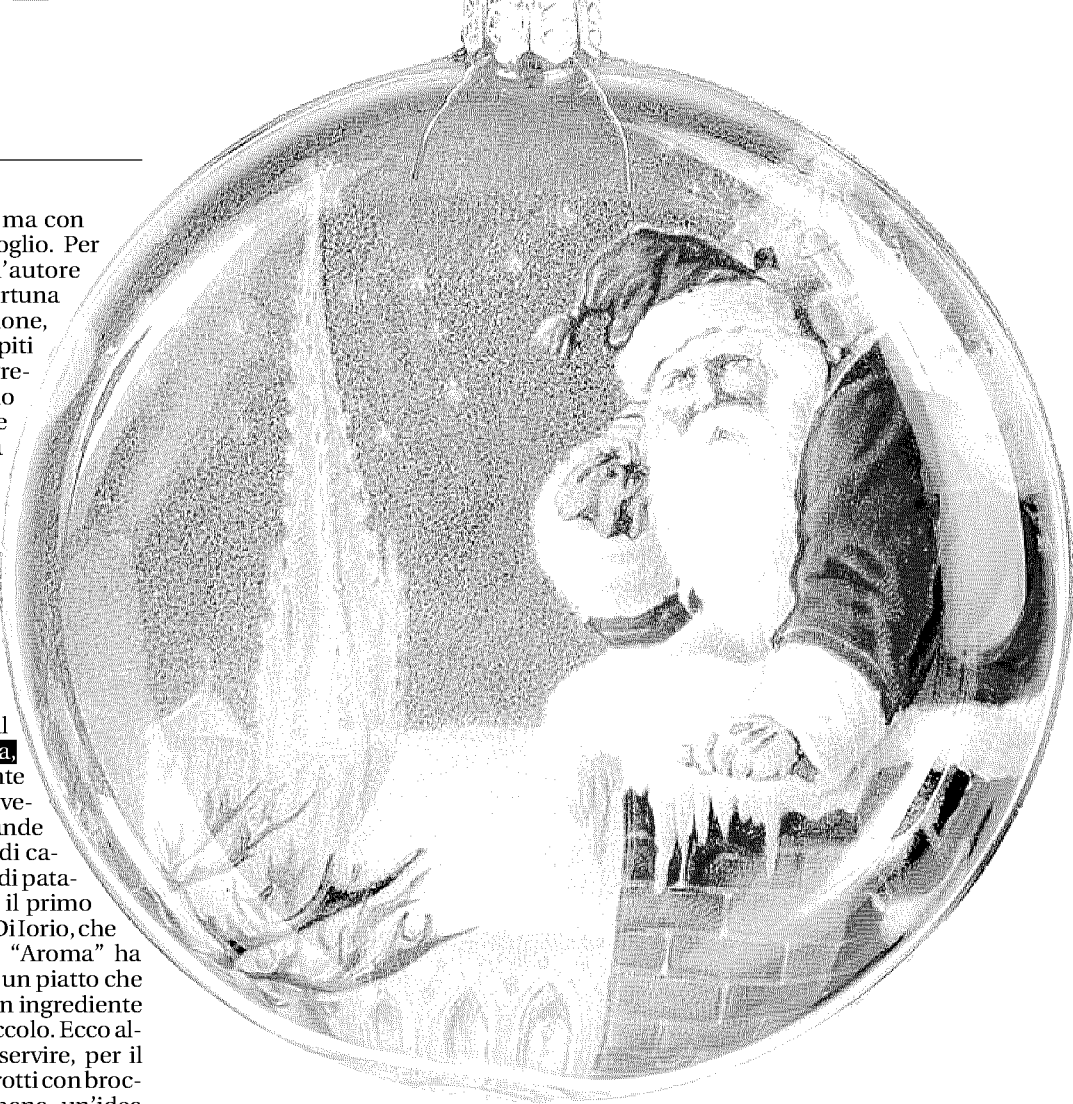
LAURA MARI

ATAVOLA con gusto, ma con un occhio al portafoglio. Per preparare piatti d'autore non serve spendere una fortuna perché, rivisitando la tradizione, si possono deliziare gli ospiti con specialità a base di ingredienti poveri. Lo dimostrano le pietanze d'autore ideate per i lettori di *Repubblica* da cinque chef dei migliori ristoranti stellati della Capitale.

L'antipasto, ad esempio, è firmato da Angelo Troiani, patron delle cucine del "Convivio", che per il pranzo del 25 dicembre propone una raffinata parmigiana di cardi insaporita da coratella di pollo al brandy. Antonello Colonna, chef dell'omonimo ristorante di via Nazionale, propone invece un primo di carne di grande effetto e sostanza, i tortelli di castrato su una leggera purea di patate. A base di pesce, invece, il primo ideato dallo chef Giuseppe Di Iorio, che dalle cucine del ristorante "Aroma" ha pensato di portare a tavola un piatto che si fonda sulla presenza di un ingrediente tipicamente romano, il broccolo. Ecco allora che agli ospiti si può servire, per il pranzo natalizio, dei panzerotti con broccoli romani e gallinella romana, un'idea originale, poco costosa, e diversa dal solito spaghetti con le vongole.

In un menu che si rispetti non può mancare il piatto forte, un secondo da gourmet che non tradisca le aspettative. La firma di questa pietanza da intenditori è di Agata Parisella, che con il marito Romeo Caraccio guida da anni il ristorante "Agata e Romeo". La sua fantasia di anatra, dunque, è un giusto preludio al dessert. Un dolce della tradizione, a base di pandoro, rivisitato dalla creatività della chef Cristina Bowerman del ristorante "Glass". Sua, dunque, la rivisitazione del pandoro, che per l'occasione viene ripieno di cioccolato e arricchito da albicocche e frutta secca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOLCE GOURMET PANDORO AL CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA



Cristina Bowerman

CRISTINA BOWERMAN

PER la mousse, sciogliere a bagnomaria 225g di cioccolato fondevole con 37g di zucchero e il burro. Temperare 87g di tuorli e poi incorporare 112g di albume e 125g di panna montana. Fare riposare in una tasca da pasticciere. Con il mattarello stendere 4 fette di pandoro e rivestire delle tazze da latte tonde. Riempire con la mousse al cioccolato e mettere in frigo. Bagnare in acqua tiepida le albicocche secche, frullarle e passarle al setaccio. Sformare le cupole di pandoro e bagnare con un mix di rum e acqua. Mettere nel piatto un cucchiaino di salsa alle albicocche, adagiare sopra la cupola e sopra poggiare una fetta di pandoro essiccato.

Vino consigliato: Rum Vieux Agricole 1998- La Mauny

La tavola delle feste * Un menu d'autore per il 25 dicembre * Cinque ricette firmate dai migliori chef della Capitale *

ANTIPASTO PARMIGIANA DI CARDI CON CORATELLA

ANGELO TROIANI

SPELLARE e bollire 600g di cardi. Tagliarli a dadini di un centimetro e preparare 150g di besciamella. Grattugiare 100g di parmigiano. Imburrare una ciotola e spolverarla con del pangrattato. Foderare la ciotola con uno strato di cardi, nappare con la besciamella e il parmigiano. Ripetere fino a riempire e infornare a 180° per 12-15 minuti. Preparare la salsa avvolgendo e cuocendo una cipolla gialla. Frullare la cipolla con 4 cucchiaini di panna liquida. Saltare 100g di regaglie di pollo con olio, aglio e alloro e sfumare con brandy. Servire mettendo nel piatto la fonduta di cipolla, sopra la parmigiana di cardi e attorno la coratella di pollo.

Vino consigliato: Trebbiano d'Abruzzo "Emidio Pepe" 2008



Angelo Troiani

PRIMO DI CARNE TORTELLI DI CASTRATO, TIMO E PATATE

ANTONELLO COLONNA

PREPARARE 500g di impasto per la pasta all'uovo. Tagliare finemente 50g di sedano, 50g di carote e 50g di cipolle. Fare rosolare il soffritto in una casseruola con olio, 450g di polpa di castrato e regolare di sale e pepe. Sfumare con un bicchiere di vino bianco e portare la carne a cottura. Fare raffreddare e passare al mixer per ottenere una farcia densa. Preparare 50g di fondo bruno. Tirare la pasta all'uovo finemente, tagliare in quadrati e farcire con il ripieno di castrato e chiudere a triangolo. Preparare 100g di purè di patate molto liquido. Cuocere i tortelli in acqua salata. Su un piatto disporre il purè e sopra adagiare i tortelli con 2 o 3 cucchiaini di salsa. Decorare con foglie di timo.

Vino consigliato: "I Quattro Mori" Castel de Paolis Igt 2007



Antonello Colonna

PRIMO DI PESCE PANZEROTTI CON BROCCOLI E GALLINELLA

GIUSEPPE DI IORIO

PREPARARE la pasta setacciando 250g di farina di semola con 250g di farina 00 e mescolare con 2 uova, 6 tuorli e sale. Preparare il ripieno lessando 200g di broccoli romani. Tagliare a dadini un cipollotto, una carota, una costa di sedano e stufare con un cucchiaio di olio. Aggiungere i broccoli. In un tegame sciogliere 50g di burro, unire 200g di filetti di gallina di mare, la scorza grattugiata del limone e saltare a fuoco vivo. Unire i due composti, aggiustare di sale, pepe, erba cipollina e prezzemolo. Tritare con il coltello. Preparare i panzerotti con questo ripieno e cuocerli in acqua bollente salata.

Vino consigliato: Greco di Tufo Vigna Cicogna 2009 - Benito Ferrara



Giuseppe Di Iorio

SECONDO DI CARNE FANTASIA DI ANATRA E RADICCHIO

AGATA PARISELLA

SCHIACCIARE 3 chiodi garofano e 2 bacche di ginepro, spezzettare 3 foglie di alloro e amalgamare con 50g di miele di castagno e con il composto condire i 3 petti di anatra (poi fare riposare per 12 ore). Farcire le cosce dell'anatra con timo, salvia, sale e pepe. Cucinare i petti alla griglia, salare e affettare. Rosolare i cosciotti e sfumarli con 1 dl di vino Cassis e proseguire la cottura a fuoco basso. Tagliare a metà 6 cespi di radicchio rosso trevigiano, salare, pepare, condire con olio e cucinare alla griglia. Sistemare nei piatti il radicchio, coprire con le fettine di petto di anatra, adagiare accanto un cosciotto di anatra e spennellare con il fondo di cottura ben caldo.

Vino consigliato: Serpico 2008- Feudi di San Gregorio



Agata Parisella

