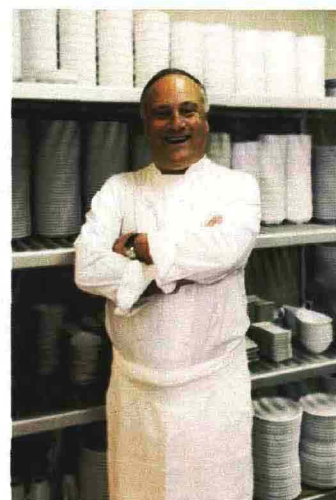


**IN CUCINA.**

La firma doc di Antonello **Colonna** per un ristobar di nuova concezione. Due piani con vetrate e terrazza sulla cima del nuovo Pala Expo, a Roma

di M.G. Borriello
foto *Guendalina Ravazzoni*

**open (space)
COLONNA**

IN CUCINA.

Nel menu dell'Open **Colonna**, trippa, pecorino, baccalà fritto: le ormai "classiche" rivisitazioni della cucina romana, frutto della creatività di Antonello **Colonna**.



Ravioli di pecorino e trippa alla romana

Difficoltà: ●●●●

Tempo: 1 ora e 30 minuti

Calorie: 700 a porzione

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta, 200 g di farina "00", 100 g di farina di semola, 3 uova, 8 g di sale. Per il ripieno: 175 g di pecorino romano grattugiato, 40 g di burro, 45 g di farina, 250 g di latte, menta. Per il ragù, 500 g di trippa precotta, 500 g di pomodori pelati, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino rosso, olio extra vergine, menta, sale

● Miscelate le due farine, fate la fontana e mettetevi al centro le uova e il sale. Amalgamate e lavorate con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo e fatelo riposare coperto. Preparate un trito con cipolla, carota e sedano e fatelo im-

biondire in una casseruola con l'olio. Unite la trippa tagliata a julienne, mescolate a fuoco vivo e sfumate con il vino. Unite i pelati passati al passaverdure, la menta, sale e portate a cottura con la fiamma al minimo. Per il ripieno, fate fondere il burro in un pentolino, unite la farina e mescolate. Scaldate il latte e, appena bolle, unitelo al fondo di burro e farina. Unite anche il pecorino e continuate a mescolare fino a ottenere un amalgama denso. Stendete la pasta e tiratela in una sfoglia sottile. Tagliatela in lunghe strisce larghe circa 8 cm. Distribuitevi piccole quantità di ripieno a intervalli regolari, pennellate i lati di ogni striscia con uovo sbattuto, chiudetela a portafoglio, quindi ritagliate i ravioli con un tagliapasta. Lessateli in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la trippa.

IN CUCINA.

Filetto di baccalà con mostarda all'arancia

Difficoltà: ●●●

Tempo: 1 ora

Calorie: 400 a porzione

Ingredienti per 4 persone:

600 g di filetti di baccalà dissalati, 3 arance, alloro, 2 melanzane, farina di semola, 100 g di zucchero, olio per friggere, sale

● Per la mostarda, private le arance di buccia e pellicina bianca e tagliate la polpa a cubetti. Mettete sul fuoco un pentolino con 100 g di acqua, lo zucchero, 1 foglia di alloro,

i cubetti d'arancia e lasciate ridurre il composto di circa la metà. Tagliate le melanzane a listarelle e lasciatele riposare per circa 30 minuti in un colapasta cosparse di sale grosso, in modo che perdano l'acqua di vegetazione amara. Passate i filetti di baccalà nella farina di semola e frigeteli da ambo le parti. Friggete anche le melanzane prima scolate e strizzate. Servite il baccalà caldo accompagnando con la mostarda e le melanzane fritte.



Di grande effetto scenografico è l'ambiente: uno spazio-serra luminoso e trasparente ideato dall'architetto Paolo Desideri.

IN CUCINA.



Il ristorante è aperto tutti i giorni (tranne il lunedì) per un pranzo low cost, un brunch tutto italiano, una cena ricercata. Al bar, finger food e drink fino a mezzanotte.

Cheesecake di ricotta con gelatina di mirtilli

Difficoltà: ●●●

Tempo: 1 ora

Calorie: 550 a porzione

Ingredienti per 6 persone:

Per la base: 125 g di biscotti secchi, 120 g di burro. Per la crema: 500 g di ricotta di pecora, 120 g di zucchero, 4 tuorli d'uovo. Per la gelatina: 300 g di mirtilli, 2 cucchiaini di zucchero, 6 fogli di gelatina
● Sbriciolate i biscotti e unite- li al burro precedentemente fuso. Con il composto coprite il fondo di una tortiera e la-

sciate riposare in frigorifero. Per la crema, montate lo zucchero con i tuorli e incorporate la ricotta setacciata. Versate il composto nella tortiera, sul fondo di biscotti, e fate cuocere in forno a 170° per 25 minuti. Per la copertura, fate appassire i mirtilli in un pentolino con lo zucchero. Fate ammorbidire un paio di minuti la gelatina in acqua fredda, strizzatela, scioglietela completamente in acqua tiepida, aggiungetela ai mirtilli, mescolate e spalmate sulla superficie della torta ormai fredda.



OPEN COLONNA RISTO BAR

Scalinata di via Milano 9a
Roma. Tel. 06.47822641;
www.opencolonna.it
Giorno di chiusura: lunedì.
Ristorante: 12.30-15; 19.30-23.
Bar: dalle 12 alle 24.