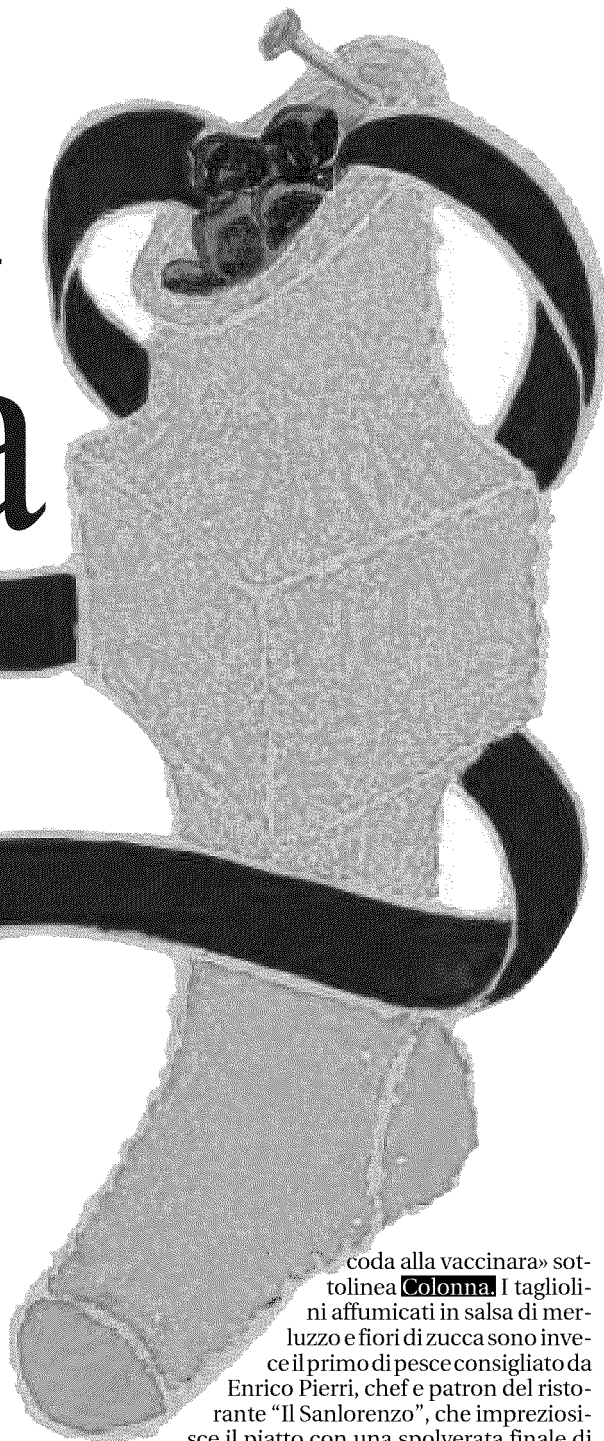


Le ricette d'autore di cinque chef
per il banchetto che chiude i festeggiamenti

Disegno di
Moimir Jezek

Sapori di Befana



Un menu da intenditori
per il pranzo del 6 gennaio

LAURA MARI

PRIMA che, come recita il vecchio detto, l'Epifania si porti via tutte le feste, gli appassionati della buona tavola c'è ancora un'ultima occasione (il pranzo o la cena del 6 gennaio) per sedersi a tavola e concedersi un sontuoso banchetto. A consigliare cinque ricette speciali ai lettori di *Repubblica* sono cinque chef famosi, che firmano un menu dedicato a chi oltre al carbone nella calza della Befana vuole trovare anche specialità d'autore.

«Per antipasto suggerisco un delicato carpaccio di mango abbinato ad uno dei prodotti tipici della gastronomia romana, le puntarelle, ma anche ad un frutto esotico come il mango» dice Francesco Aprea, chef di Imàgo dell'Hotel Hassler. Il primo a base di carne è affidato ad Antonello Colonna, patron e cuoco del ristorante Open Colonna. «In ogni pranzo delle feste non può mancare un piatto tradizionale come i cappelletti in brodo, in questo caso farciti di

coda alla vaccinara» sottolinea Colonna. I tagliolini affumicati in salsa di merluzzo e fiori di zucca sono invece il primo di pesce consigliato da Enrico Pierri, chef e patron del ristorante "Il Sanlorenzo", che impreziosisce il piatto con una spolverata finale di tartufo d'Alba.

«Nei periodi di festa vale la pena trascorrere qualche minuto in più davanti ai fornelli e portare in tavola qualcosa di insolito, come il petto d'anatra con l'insalata di clematine, finocchio e olive di Gaeta» propone Simone Panella, patron con il fratello Francesco del ristorante "Antica Pesa".

Infine, lo chef siciliano Filippo La Mantia, proprietario e cuoco dell'omonimo ristorante in via Veneto, consiglia come dessert il gelo di arance, cannella e gelsomino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANTIPASTO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO CON PUNTARELLE

FRANCESCO APREDA

PER sei persone, pulire dal grasso esterno 400g di scamone di manzo e conservare in frigo chiuso in uno strato di carta leggermente inumidita. Tagliare a fette sottilissime due man-



go. A parte preparare una salsa stufando insieme 2 peperoni gialli pelati e sminuzati e la rimanente polpa di mango con un fondo di cipolla. Quando la salsa risulterà ben cotta, frullare al mixer e montare con un filo di olio. Aggiustare di sale e fare raffreddare. Affettare la carne e condirla con olio, cristalli di sale Maldon e il pepe nero indiano. Disporre nel piatto le fettine di mango in modo da ottenere una sorta di fiore. Al centro mettere 300g di puntarelle condite con 20g di mostarda di arance, 30g di alici sott'olio tritate, olio e sale. Guarnire con la salsa di mango, i peperoni, 30g di pinoli polverizzati e poche gocce di aceto balsamico tradizionale.

Vino consigliato: Sauvignon Villa Russiz La Tour-2009

SECONDO DI CARNE

PETTO D'ANATRA CON INSALATA DI CLEMENTINE

SIMONE PANELLA

SCOTTARE per tre minuti a fuoco medio, con poco olio, i due lati del petto d'anatra cominciando dal lato della pelle. Mettere da parte il petto e nella stessa padella deglas-



sare con il succo filtrato di un paio di clementine e far restringere a fuoco lento ottenendo la salsa per il piatto. Finire la cottura della carne in forno a 160° per circa 10-15 mi-

nuti. Al momento del taglio la carne dovrà risultare di un rosa molto vivo. Nel frattempo preparate l'insalata di finocchio tagliato finemente con la mandolina, olive di Gaeta e alcuni spicchi di clementine pelati a vivo. Poco prima di servire, condire con olio, sale e pepe. Tagliare il petto in listarelle molto sottili (3-4 millimetri di spessore). Sistemare l'insalata nel

PRIMO DI CARNE

CAPPELLETTI DI CODA ALLA VACCINARA IN BRODO

ANTONELLO COLONNA



IN UNA pentola preparare un brodo con acqua, un chilo di gambi di sedano, mezzo chilo di carote, 4 cipolle, tre foglie di alloro, pepe in grani, due spicchi d'aglio e 7 chili di ossa di vitello. Lasciare riposare il brodo per tutta la notte e poi filtrarlo per eliminare il grasso. Preparare un trito a base di 250g di carote, 270g di sedano, 200g di carne di manzo, 300g di albume, sale e due cucchiari di pomodori pelati. Mettere il trito in una pentola, aggiungere il brodo e cuocere 20 minuti. Scaloppare in padella, con carota, cipolla, alloro e 50g di pelati, 80g di coda di bue tagliata a dadini. Tritare la coda appena cucinata. Tirare la pasta all'uovo per 4 persone, tagliare in quadratini, riempire con la farcia e chiudere la pasta dando la forma dei cappelletti. Cuocere nel brodo bollente e servire ben caldi.

Vino consigliato: Cori Doc Capomole 2008-Marco Carpineti

piatto, aggiungere l'anatra disposta a ventaglio, aggiustare di sale e pepe, infine disporre la salsa a piacere.

Vino consigliato: Flaccianello della Pieve 2006 — Fontodi

DOLCE GOURMET

GELATO DI ARANCE CANNELLA E GELSOMINO

FILIPPO LA MANTIA

DOPO aver ottenuto un litro di succo di arancia, filtrare con un colino e trasferire in un pentolino a fuoco basso. Aggiungere 0,90g di amido di mais e mescolare stando attenti che non si formino grumi. Aggiungere 250g di zucchero semolato, un pizzico di cannella in pol-



PRIMO DI PESCE

TAGLIOLINI AFFUMICATI IN SALSA DI MERLUZZO

ENRICO PIERRI

IN UNA pentola far soffriggere in olio extravergine, per 4 persone, 500g di filetti di anguilla affumicata, 4 gambi di prezzemolo e 2 spicchi d'aglio. Aggiungere due litri di acqua e porta-



re a bollire. Ridurre il liquido alla metà e usare l'acqua per cuocere i tagliolini preparati con 300g di semola rimacinata, 320g di tuorli d'uovo, acqua e 6g di olio. Tagliare a dadini un chilo di merluzzo (pulito e sfilettato). Tagliare a listarelle 12 fiori di zucca con gambo (togliere il picciolo). In una padella fare imbiondire uno spicchio d'aglio, poi rimuoverlo e rosolare il merluzzo a dadini e i fiori di zucca (se necessario aggiungere il fumetto di pesce). Portare a bollire il brodo di anguilla, cuocere i tagliolini, scolarli e saltarli in padella con la salsa di merluzzo. Disporre nei piatti e cospargere di 5g di tartufo bianco in sfoglia e una spolverata di pepe nero.

Vino consigliato: Primo Fiore 2005 — Azienda Quintarelli

vere e la punta di un cucchiaino di essenza di gelsomino. Appena il composto inizierà ad addensarsi, spegnere la fiamma e disporre in un bicchierino di vetro. Lasciare raffreddare per qualche minuto e poi riporre in frigo per 5 ore. Al momento di servire, sformare la gelatina in un piatto e decorare con degli spicchi di arancia pelati a vivo e scorzette di arancia cotte in acqua e zucchero.

Vino consigliato: Capofaro Malvasia di Salina-2008