

In cucina questo mese

# ricettario di febbraio



IL MENSILE DI GASTRONOMIA  
LA CUCINA  
ITALIANA  
PREPARATO  
E ASSAGGIATO  
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

## Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina:  
eliminate la bilancia e dosate liquidi  
e ingredienti in polvere con tazze,  
bicchieri e cucchiari. Guardate  
la nostra tabella **a pag. 127**

testi LAURA FORTI, ANGELA ODOE, VALENTINA VERCELLI  
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Tagliere sul fondo e piatti  
Zara Home, pentola  
Staub, tessuto bianco  
decorato Designers Guild

LA CUCINA ITALIANA - 43

## Chi c'è nella nostra cucina



### EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere per pura passione (anche se è nato in pasticceria, quella di suo papà), è insegnante alla nostra Scuola, dove tra un corso e l'altro gli piace sperimentare (ultimamente sta studiando ricette senza lattosio). Imperdibili i suoi maritocchi.

### JOËLLE NÉDERLANTS

È la responsabile della nostra cucina, e mano destra dei cuochi ospiti. Specialista del cioccolato, reinventa la pasticceria contemporanea e quella tradizionale nei suoi dolci. Questo mese provate però le due minestre: hanno qualcosa di speciale.



### DAVIDE BROVELLI

Figlio d'arte, anzi bisnipote, viene da una famiglia che lavora nella ristorazione da 180 anni. Cucina tutto con grande eleganza, ma ha una preferenza per gli ingredienti del lago Maggiore, dove si trova il suo ristorante. Confortatevi con la feglia di porri e con l'uovo fritto.

## Pane al cacao per la mortadella

**Cuoco** Emanuele Frigerio

**Impegno** Medio

**Tempo** 50 minuti

più 1 ora e 40 minuti di lievitazione

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g farina **Manitoba**

100 g semola rimacinata di grano duro

25 g cacao amaro

20 g miele

20 g sale

10 g lievito di birra fresco

**Raccogliete** tutti gli ingredienti in una grande ciotola e impastateli con 350 g di acqua (l'ideale sarebbe usare l'impastatrice planetaria). Otterrete una pasta molto morbida e appiccicosa.

**Copritela** con un telo e lasciatela lievitare in un luogo non freddo per 1 ora circa.

**Impastatela** quindi con la massima delicatezza su un piano infarinato; foderate uno stampo da plum cake con un canovaccio spolverizzato di farina, riempitelo con la pasta, copritela con un altro canovaccio, umido, e lasciatela

lievitare ancora per 40 minuti.

**Rovesciatela** infine su una placca foderata di carta da forno, incidete la superficie con tagli obliqui e infornate a 250 °C per 10 minuti; riducete la temperatura a 220 °C e proseguite per altri 15 minuti. Per verificare che il pane sia cotto, infilzate con uno stecchino fino al cuore: la crosta deve essere croccante e non dovranno rimanere residui di pasta attaccati allo stecco; se avete un termometro a sonda, la temperatura al centro dovrà essere di 93 °C.

**Sfornate** e fate raffreddare su una gratella. Servitelo a fette, completando a piacere con la mortadella, insalatina, germogli e maionese.



**Il cacao, in cottura, assorbe liquidi fino a cinque volte il suo peso: per ottenere pani soffici, l'impasto va perciò preparato aggiungendo molta acqua.**

Vassoio ovale del pane e piattino a righe blu **Villa d'Este Home Tivoli**, piatti bianchi decorati **Seletti**, ciotolina rossa della maionese **Le Creuset**.



# aperitivi

