



Servire
freddo

*di Simonetta Li Pira - foto di Federico Miletto,
lifestyle Sergio Colantuoni, food stylist Gino Fantini*

La civiltà del cibo

Filetto primavera con salsine, sottaceto e lamponi

Ingredienti x 4

400 g filetto
(o roastbeef)
1 manciata
di lamponi
1 manciata
di pomodorini
qualche sottaceto
olio extravergine
di oliva
rosmarino, basilico
sale, pepe.

Per la maionese
veloce:
1 uovo intero
(appena uscito
dal frigo)

2 cucchiaini
di succo di limone
1 pizzico di sale
200 ml olio
di semi di girasole
1 cucchiaino
di ketchup.

Per la salsa
verde light:
1 mazzetto
di prezzemolo
3 capperi
2 acciughe
sott'olio
olio extravergine
di oliva

Scottate il filetto in padella con poco olio, il rosmarino e un pizzico di sale. Avvolgetelo quindi nella stagnola e mettetelo in freezer per una decina di minuti, quanto basta per dargli consistenza e tagliarlo poi con agio a fettine sottili.

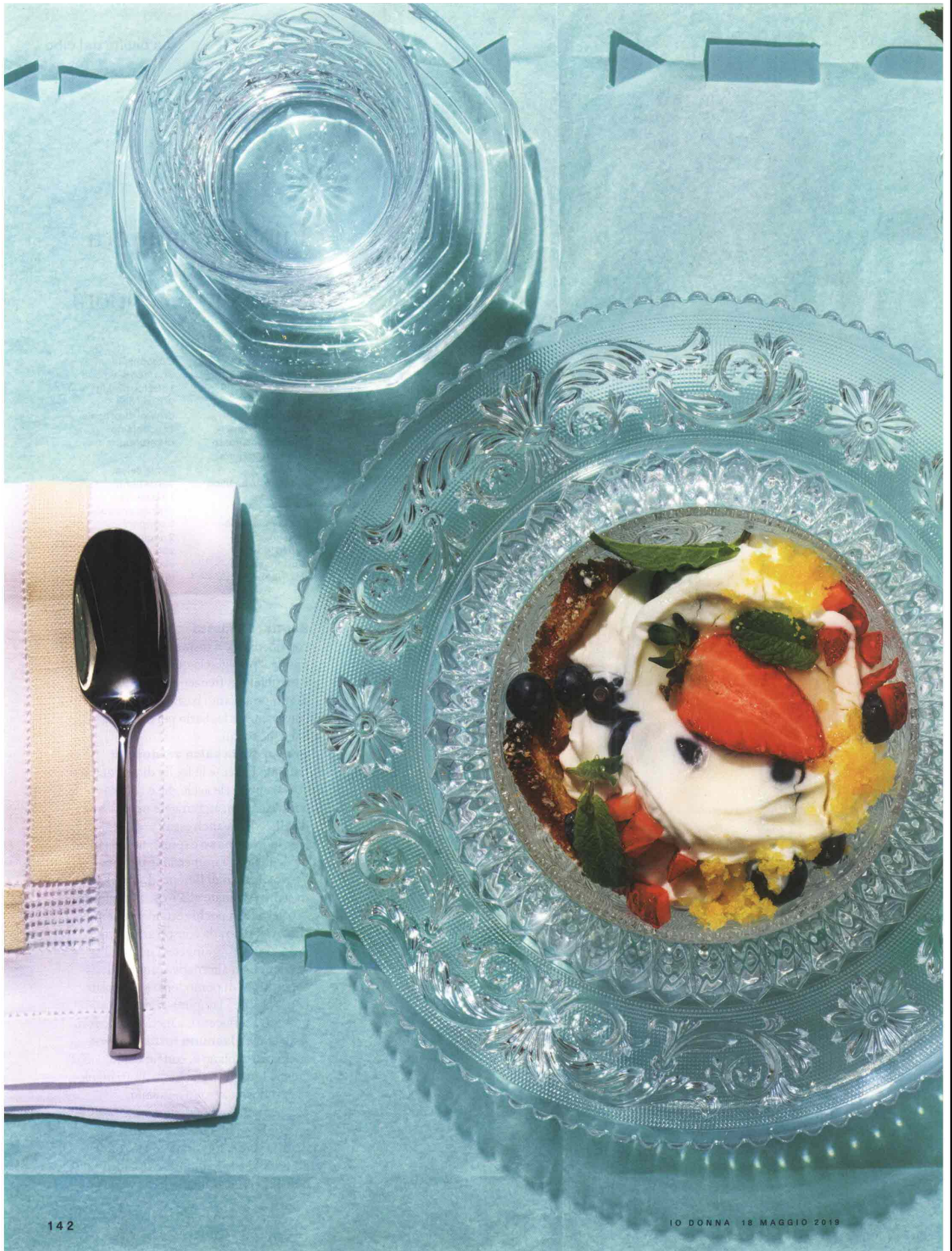
Preparate la salsa verde light tritando insieme le foglie di prezzemolo con i capperi, le acciughe e l'olio a filo (se vi va, aggiungete un po' d'aglio tritato anch'esso).

Per la maionese express, nel bicchiere del frullatore a immersione inserite l'uovo, il succo di limone, il sale e l'olio di semi. Azionate alla massima velocità, la otterrete in pochi secondi (ve ne rimarrà un po', da conservare in frigo 2-3 giorni). Aggiungetevi quindi il ketchup o, in alternativa, un po' di concentrato di pomodoro, e mescolate bene. Lavate i lamponi, tagliate a pezzetti i sottaceto e a metà i pomodori.

Adagiate ciascuna fetta di carne su un piatto piano e, con una sac à poche (anche improvvisata: basta un triangolo di carta forno avvolto a imbuto, con la punta tagliata), disegnate la "griglia" di maionese e i "pois" di salsa verde. Decorate con la frutta, gli ortaggi e le foglioline di basilico o di altre erbe aromatiche.

L'idea décor

Qui, se vogliamo, le citazioni sarebbero due: la Stoccolma dello stile gustaviano, quel mix di neoclassicismo e rococò con cui nel Settecento Gustavo III pensava di rivaleggiare con Versailles. E la Venezia anni Cinquanta, con l'artistico carpaccio dell'Harry's Bar. Senza esagerare, è una *mise en place* che si fa in fretta. Come i piatti freddi che vi serviamo in queste pagine.



La civiltà del cibo

Pan brioché profumato con frutta e yogurt

Ingredienti x 4/6

10 fette di pan brioche (in alternativa, di plum cake o altro dolce)	250 g mirtilli
500 g yogurt greco	250 g fragole
125 g panna fresca	2 limoni non trattati (la scorza)
1 cucchiaino raso di zucchero a velo vanigliato	menta
	1 bicchierino di marsala (in alternativa, di rhum)

Frullate lo yogurt con la panna e lo zucchero a velo alla massima velocità, fino a ottenere una soffice mousse. In una ciotola, bagnate poi il pan brioché nel marsala stemperato in mezzo bicchier d'acqua.

Componete il dolce: foderate ciascuna coppetta con il pan brioché, ricopritelo con la mousse di yogurt e panna, aggiungete i frutti di bosco, la scorza grattugiata del limone e le foglioline di menta.

PS: se il dessert è destinato ai bambini, sostituite la bagna al marsala.

Frullate 250 g di fragole, aggiungete il succo di mezzo limone, passate al setaccio. E bagnate le fette di dolce.

Qui, e nella doppia pagina d'apertura, piatto con decoro "Arabesque", piattino e sottobicchiere BACCARAT, bicchiere VILLA D'ESTE HOME TIVOLI, cucchiaino "Twist" SAMBONET, tovagliolo in lino C.&C. MILANO, fiore di Irene Cuzzaniti da LA FIORERIA CUCCAGNA. La spesa: courtesy Simply (simplymarket.it).

Ho (ri) fatto l'uovo

Per la pietanza di questa rubrica preparate la maionese veloce usando l'uovo intero. Quella classica, però, prevede solo il tuorlo, e c'è pure la variante "pallidina" di solo albume. Ebbene, niente sprechi: a giorni arriva in libreria *Il tuorlo & l'albume* (Gribaudo) di Aurélie Théron, tesoretto di 70 ricette illustrate deliziosamente, dolci e salate. Con tre tuorli? Fate la salsa olandese. Con un albume? La mousse al cioccolato. E sono solo due esempi.

