

F

SETTIMANALE 21.09.2021

**FEMMINICIDI
MASTA PARLARE
DI FOLLIA**

**UNA SORELLA
SI SALVERA
ANCHE SE SEI
GLIA UNICA**

**NESSO DOPO
QUARANTA
TEMPO DI
RASGREIRE**

KIRSTEN DUNST

IMPARIAMO
A DIRE NO
(A CHI CI VUOLE
PIU MAGRE
PER ESEMPIO)

**Francesca
Michielin**

CHI L'HA DETTO
CHE LO SMALTO
È UNA COSA
DA FEMMINE?

**30 ANNI DOPO
NOI, DANNEGGIATE DA
NON È LA RAI**

BENVENUTO AUTUNNO

- * RESTAURA I TUOI CAPELLI
- * CONCEDITI UNA SPA
- * ALLENA LA GRATITUDINE
- * SCOPRI LA GRINTA DEL NERO

ISSN 2280 773X

10038 >



772280 773004

EDIZIONE
L'ESPRESSO

CUCINA DA CHEF

PAPPARDELLE
AL RAGÙ DI QUAGLIA
RICETTA A PAGINA 122



TERRA

Cinque ricette rubate allo chef pugliese Antonio Russo, che

CARBONARA DI MARE
RICETTA A PAGINA 122

EMILIA

con la sua cucina delizia gli ospiti di Palazzo Ducale Venturi

ricette di Antonio Russo - a cura di Claudia Compagni



TURBANTE DI SPIGOLA



MAIALINO AI TRE PEPI

Turbante di spigola

Preparazione: 15 minuti | Cal/porzione: 280
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facile

• Ingredienti

4 filetti di spigola da circa 140 g l'uno ≈
 4 fette di speck da 5 g l'una ≈ 80 g di
 asiago a fette sottili ≈ 200 g di cicorielle
 di campagna ≈ 0,5 dl di panna fresca ≈ 2
 rametti di menta ≈ 1 bustina di
 zafferano ≈ 20 g di burro ≈ sale

1. Elimina le eventuali lisce dai filetti di spigola con l'aiuto delle apposite pinzette e insaporiscili con un pizzico di sale. Monda e lava le cicorielle, scottale per un minuto in acqua salata in ebollizione, scolale, passale in acqua e ghiaccio, scolale nuovamente, strizzale e tritale grossolanamente.
2. Disponi su ogni filetto una fetta di speck, mezza fetta di formaggio e le cicorielle e arrotola il pesce intorno al ripieno in modo da ottenere un turbante. Disponili in 4 pirottini e cuocili in forno ventilato preriscaldato

a 160° per 8 minuti.

3. Scalda la panna, aggiungi il formaggio rimasto, lo zafferano e il burro e cuoci la salsa a bagnomaria, mescolando fino a che l'asiago si è sciolto. Suddividi la salsa nei piatti, disponi al centro il turbante di spigola e completa con le foglioline di menta e un filo di olio.

Maialino ai tre pepi

Preparazione: 50 minuti | Cal/porzione: 400
Dosi per 4 persone | Esecuzione: difficile

• Ingredienti

800 g di filetto di maialino ≈ 100 g di
 cipolle rosse ≈ 1 dl di vino rosso ≈ 1
 cucchiaio di aceto di vino rosso ≈ 10 g di
 zucchero ≈ 20 g di senape dolce ≈ 1
 rametto di rosmarino ≈ 1 chiodo di
 garofano ≈ 2 cm di cannella in stecca ≈ 6
 bacche di pepe rosa + per il decoro ≈ 4
 bacche di pepe nero ≈ 6 bacche di pepe
 verde ≈ 1 peperoncino piccante giallo
 per il decoro ≈ olio evo ≈ sale

1. Insaporisci il filetto di maiale con una presa di sale, scalda 4 cucchiaini di olio in una casseruola con il rametto di rosmarino, unisci la carne e rosolala su fiamma vivace per 5 minuti, rigirandola su tutti i lati. Leva la carne dal fondo di cottura e elimina il rosmarino.
2. Cospargi il filetto con le bacche di pepe, tranne quelle per il decoro, pestate in un mortaio, spalmalo con la senape, trasferiscilo nuovamente nella casseruola e cuocilo in forno ventilato preriscaldato a 160° per 30 minuti.
3. Nel frattempo sbuccia le cipolle e tagliale a fettine, cuocile coperte in una padella con 2 dl di vino rosso, le spezie, una presa di sale, lo zucchero e l'aceto fino a quando diventano morbide. Scolale dal fondo di cottura, tienile in caldo e lascia ridurre il fondo di cottura su fiamma vivace fino a ottenerne 3 cucchiaini.
4. Taglia il filetto di maialino a fette di circa 3 centimetri di spessore, disponile nei piatti e completa con la riduzione di vino, le cipolle e 3 bacche di pepe rosa per ogni piatto.



RIVISITAZIONE DELLA PARMIGIANA

Rivisitazione della parmigiana

Preparazione: 15 minuti | Cal/porzione: 520

Dosi per 4 persone | Esecuzione: difficile

• Ingredienti

4 melanzane piccole da circa 100 g l'una
 ≈ 100 g di pomodorini rossi e gialli ≈
 400 g di burrata ≈ 8 foglie di basilico
 ≈ 2 rametti di origano fresco ≈ olio
 extravergine di oliva ≈ sale

1. Lava e asciuga le melanzane, taglia via il fondo e con un coltellino asporta la polpa lasciandone attaccata circa mezzo centimetro alla buccia.
2. Riduci la polpa a dadini e friggila in olio ben caldo fino a quando diventa dorata. Scolala con una schiumarola e stendila su fogli di carta assorbente da cucina. Friggi i "gusci" di melanzana e scola anche questi.
3. Lava e asciuga i pomodorini, elimina il picciolo e tagliali a metà. Condiscili con 2 cucchiaini di olio, una presa di sale e le foglioline di un

rametto di origano

4. Farcisci i gusci di melanzana con le melanzane fritte insaporite con una presa di sale, la burrata e le foglie di

basilico spezzettate e disponili nei piatti. Contornali con i pomodorini e decora con le foglioline di origano rimasto.

Whisky da pasto: la scelta di Christian Papas Touyaa



UN'ESPERIENZA SPECIALE

A Palazzo Ducale Venturi vengono organizzate serate degustazione molto speciali: sette portate per sette whisky. L'ospite viene "educato" a esplorare il mondo del whisky attraverso abbinamenti gastronomici che esaltano le caratteristiche di ogni etichetta. Provate anche voi?

Single Malt Clynelish Un distillato raffinato e morbido, il profilo torbato accompagna la degustazione al naso e in bocca, con una nota leggera mai troppo invasiva. Nasce da una distilleria che, nelle Highlands scozzesi, ha più di due secoli di storia, capace di creare prodotti con una forte tipicità territoriale, proprio come questo 14 anni. Perfetto col Maialino ai tre pepi.

Fujimi Blended Japanese Elegante blend di whisky scozzesi, maturati in botti di rovere bianco americano pesantemente tostate, ispirato alle 7 virtù di un samurai: onestà, coraggio, compassione, rispetto, lealtà, integrità e onore. Fujimi, del resto, significa immortalità. Speziato e caldo, presenta sentori di affumicato ben evidenti. Da gustare con il dessert.



Tiramisù scomposto alla frutta

Preparazione: 35 minuti | Cal/porzione: 610

Dosi per 4 persone | Esecuzione: media

• Ingredienti

150 g di mascarpone ≈ ½ l di latte ≈ 150 g di zucchero ≈ 3 uova
 ≈ 60 g di farina ≈ 1 bustina di vanillina ≈ 200 g di savoiardi
 ≈ 1 dl di caffè ≈ 100 g di fragole ≈ 80 g di frutti di bosco misti ≈
 foglioline di menta per il decoro

1. Rompi le uova in una ciotola, aggiungi lo zucchero, la farina e la vanillina e montale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versa a filo il latte portato al limite del bollore, mescola, versa in una casseruola e cuoci la crema su fiamma bassa per 7-8 minuti mescolando in continuazione.
2. Versala in una ciotola, coprila a contatto con un foglio di pellicola e lasciala raffreddare. Mescola il mascarpone per renderlo cremoso e aggiungilo alla crema fredda.
3. Pulisci le fragole, tagliane 4 a fettine per il lungo e riduci le altre a dadini. Disponi queste ultime sul fondo di 4 bicchieri, copri con la crema di mascarpone, disponi sui bordi i savoiardi tagliati a misura e intinti nel caffè e riempi il centro con i savoiardi rimasti bagnati con il caffè e sbriciolati e con i frutti di bosco. Decora a piacere con foglioline di menta.



RICETTA DA PAGINA 118

Pappardelle al ragù di quaglia

Preparazione: 35 minuti | Cal/porzione: 370

Dosi per 4 persone | Esecuzione: media

Fai disossare dal pollivendolo una quaglia da circa 100 g, taglia via il petto e le cosce e cuoci la parte rimanente per 1 ora in una pentola con 1 l di acqua, una presa di sale, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 porro e 1 mazzetto aromatico. Rosola il petto e le cosce in una casseruola con 4 cucchiaini di olio evo, 15 g di scalogno tritato, 80 g di carota a dadini, 1 costa di sedano a fettine e 1 spicchio d'aglio in camicia. Unisci 2 rametti di timo, regola di sale e cuoci per 10 minuti. Taglia le cosce e i petti a fettine e tienili in caldo. Cuoci 320 g di pappardelle, scolale molto al dente e termina la cottura nella casseruola con il fondo di cottura delle quaglie privato di aglio e timo e con un mestolino di brodo. Suddividi la pasta nei piatti, sormontala con le fettine di quaglia e completa con un filo di olio evo e un rametto di timo.



RICETTA DA PAGINA 119

Carbonara di mare

Preparazione: 35 minuti | Cal/porzione: 490

Dosi per 4 persone | Esecuzione: media

Cuoci 4 uova di quaglia in acqua fredda per 3 minuti dall'inizio del bollore. Taglia a dadini 100 g di pesce spada e 100 g di filetto di tonno rosso e tieni da parte 25 g di quest'ultimo. Cuoci il pesce per 2 minuti in una padella ben calda con 2 cucchiaini di olio, 20 g di burro e le foglioline di un rametto di maggiorana. Cuoci 320 g di spaghetti scolandoli 4 minuti prima del termine della cottura, tieni da parte un mestolo dell'acqua di cottura, trasferiscili nella padella con il pesce e cuocili unendo l'acqua bollente poco alla volta. Leva la padella dal fuoco, aggiungi 3 tuorli e 30 g di pecorino romano grattugiato e mescola rapidamente. Suddividi la pasta nei piatti, aggiungi un uovo di quaglia sgusciato a porzione e il tonno crudo e servi subito.

CUCINA DA CHEF

DI ELISABETTA RANIERI



ANTONIO RUSSO
CHEF DI PALAZZO DUCALE VENTURI

Spigola con speck e formaggio: mi piace azzardare i mix

TANTA GAVETTA, COMINCIANDO DA ZERO.

E una sviscerata e assoluta passione: così è diventato chef Antonio Russo, 59 anni, pugliese, scelto dalla direzione di Palazzo Ducale Venturi Luxury Relais & Wellness a Minervino di Lecce, per il ristorante aperto quest'anno per i suoi ospiti e destinato presto ad aprire anche agli esterni. «Con l'amore per la cucina ci sono nato. Guardavo mio padre a casa e se si faceva una festa con gli amici ai fornelli stavo sempre io. Così a un certo punto sono partito per il Nord e ho imparato direttamente sul campo, con tante esperienze in ristoranti diversi».

POCHI PIATTI, MA AL MASSIMO

«È la prima volta che lavoro al ristorante di un albergo. Rispetto al menu à la carte, ti puoi organizzare meglio, sapendo già il giorno prima i piatti, ma data la tipologia della clientela le aspettative sono sempre molto alte e devi dare il massimo. Finito il servizio trovo sempre il modo di andare in sala, perché ci tengo a metterci la faccia. La più grande soddisfazione l'ho avuta quando un cliente mi ha detto che mangiando un mio piatto si era emozionato per la sua armonia».

VALORIZZARE IL TERRITORIO

«Il mio azzardo preferito sono i piatti in cui unisco ingredienti di terra e di mare, come i turbanti di spigola di questo menu, che contengono anche speck e formaggio, e il polipo al finocchietto con purè di fave, altra mia specialità. La mia rivisitazione della parmigiana è nata un giorno che mi sono ritrovato in cucina con una melanzana, l'ho svuotata, l'ho frita e ci ho messo la burrata per ottenere la stessa consistenza della mozzarella senza doverla ricuocere in forno. Amo maggiormente primi e antipasti rispetto ai secondi di carne, perché riesco a metterci di più di mio. E amo valorizzare il



Il ristorante di Palazzo Ducale Venturi, inaugurato quest'anno, con lo chef Antonio Russo.

territorio: qui a Palazzo Ducale Venturi non uso né Parmigiano reggiano, né burro».

C'È SEMPRE DA IMPARARE

«Ogni nuova avventura insegna qualcosa di speciale. Come scegliere quali piatti servire con specifici whisky. Si tratta di un'iniziativa originale che Palazzo Ducale Venturi sta proponendo ai suoi clienti, molto innovativa. Ero assolutamente impreparato, ma mi è piaciuta. La leggo anche come un buon segnale per sentirmi al posto giusto per puntare alla stella Michelin, un obiettivo che richiede tempo, impegno, dinamicità, e qui so che non corro da solo».

News



PANCETTA LIGHT

Dolce e affumicata, sapore deciso, in cubetti: la pancetta, si sa, è un vero asso nella manica in cucina per movimentare la nostra produzione culinaria e darle un tocco gustoso. Meglio se con meno grassi: Cubetti leggeri di pancetta affumicata e pancetta dolce, Beretta 2,49 euro.



SUPERFOOD

È il momento del latte di avena: aiuta a combattere il colesterolo, favorisce la digestione, dà energia e, grazie alla vitamina B, fa bene alla pelle. Heaven ne propone tre versioni, 100% vegetali: Barista, per caffè e cappuccino; Breakfast, con miele e cannella; Original, da bere freddo. Info e shopping: heavenoat.com



SAPORE DI ORTO

Il brodo serve sempre in cucina e d'estate va alla grande quello di verdure, più delicato e versatile, perfetto per le preparazioni di pesce. Quello di Bauer, (6 dadi, 60 g, 1,81 euro) a base di carote, pomodori, cipolle, sedano e prezzemolo, di prima scelta, è reso speciale da un tocco di olio evo.