



LO CHEF STELLATO ANDREA BERTON. IL SUO RISTORANTE È A MILANO, IN VIA MIKE BONGIORNO, 13.

I TESORI DELL'INVERNO

Frutta secca, pesce e ortaggi resistenti al freddo. Lo **chef stellato Andrea Berton** li trasforma in raffinate armonie di sapori

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCOLO

BACCALÀ IN AGRODOLCE, UVETTA, PINOLI E SCALOGNO

Per 4 persone.

Per l'agrodolce di pinoli e uvetta: 400 grammi di zucchero, mezzo litro di aceto di vino bianco, 3 grammi di semi di finocchio, una foglia di alloro, zeste di un'arancia.

In una casseruola mettete lo zucchero con l'aceto e fate ridurre fino a ottenere una consistenza simile al miele. Aggiungete l'alloro, i semi di finocchio e le zeste d'arancia. Lasciate in infusione per 2 ore e filtrate.

Per il baccalà: 4 tranci da 100 grammi l'uno di baccalà dissalato, 60 grammi di pinoli tostati, 60 grammi d'uvetta ammollata, sale Maldon.

Cuocete i tranci di baccalà in una padella antiaderente con poco olio e arrostite i due lati, aggiungete l'agrodolce e glassateli. Completate con i pinoli tostati, l'uvetta e il sale Maldon.

Per la purea di scalogno: 500 grammi di scalogno, olio extravergine, sale e pepe.

In una casseruola con olio, sale e pepe fate stufare a fuoco lento, fino a quando è leggermente imbrunito, lo scalogno tagliato a julienne. Frullatelo e passate la purea al colino a maglia fine.

Per gli anelli di scalogno fritti: 2 scalogni mondati, olio di semi, sale e maizena. Tagliate lo scalogno a rondelle sottili. Passatele nella maizena. Friggete le rondelle in olio di semi a 130° fino a doratura. Scolate e salate.

Impiattamento: un'arancia. Su un piatto, appoggiate la purea di scalogno, il baccalà con l'agrodolce, gli anelli di scalogno fritti e terminate grattugiando le zeste dell'arancia.



I PASSAGGI PER I TRANCI DI BACCALÀ. IL TOCCO FINALE È LA SCORZA D'ARANCIA

160256

GRAZIA CUCINA D'AUTORE



SEDANO RAPA, PREZZEMOLO E CASTAGNA

Per 4 persone.

Per la polvere di prezzemolo: 2 mazzi di prezzemolo sfogliato.

Stendete il prezzemolo su placche da forno e fate seccare a 70° per 2 ore, fino a quando sarà completamente disidratato, ma ancora verde.

Frullatelo e filtrate la polvere al colino a maglia fine.

Per il sedano rapa: 2 sedani rapa, un mazzo di prezzemolo sfogliato, 30 grammi di polvere di prezzemolo, sale, pepe e olio extravergine di oliva, 10 castagne crude sbucciate.

Sbucciate il sedano rapa e tagliatelo a fette di 2 millimetri di spessore con l'aiuto di una mandolina o dell'affettatrice, per ottenere dischi sottili. Tagliate i dischi a metà ottenendo delle mezzelune.

Cuocetele in acqua bollente salata per 5 minuti, scolatene e asciugate su carta assorbente. Nella stessa acqua, sbollentate le foglie di prezzemolo per 5 secondi e raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio. Scolatene e asciugate su carta assorbente. Stendete una fila di fette di sedano rapa su un tagliere, avendo cura di sovrapporle leggermente una sull'altra. Conditene con l'olio, il sale, la polvere di prezzemolo e il pepe. Adagiate

sul sedano rapa le foglie di prezzemolo sparse, grattugiate le castagne e arrotolate il sedano rapa fino a ottenere una rosa. Al momento di servire, arrostite la rosa di sedano rapa in forno a 180° per 5 minuti con olio extravergine di oliva.

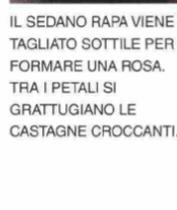
Per la purea di prezzemolo: 3 mazzi di prezzemolo sfogliato, sale grosso, 100 grammi di patate sbucciate cotte, 50 ml di latte, 20 grammi di burro, 50 grammi di olio extravergine d'oliva.

Sbollentate in acqua salata con il sale grosso le foglie di prezzemolo e raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio. Mettete tutti gli ingredienti in un frullatore ed emulsionate fino a ottenere una crema liscia.

Per le castagne croccanti: 10 castagne crude pelate, 50 grammi di burro.

Tritate le castagne grossolanamente, in una casseruola arrostitele leggermente con il burro, fino a renderle croccanti.

Per l'impiattamento: stendete sul fondo di una fondina la purea di patate e prezzemolo. Adagiatevi sopra la rosa di sedano rapa e ultimate con le castagne croccanti.



IL SEDANO RAPA VIENE TAGLIATO SOTTILE PER FORMARE UNA ROSA. TRA I PETALI SI GRATTUGIANO LE CASTAGNE CROCCANTI.

160256