GENTE in cucina

www.ecostampa.it

GENTE le ricette stellate

ANDREA BERTON

Così classico che vi stupirà

A leggere la biografia di Andrea Berton è difficile pensare di poter replicare nella cucina di casa uno dei suoi piatti. Uscito dalla scuola alberghiera, entra subito nella brigata del grande chef Gualtiero Marchesi, per proseguire poi la sua esperienza nelle cucine dei migliori cuochi d'Europa. Oggi, oltre che nell'omonimo ristorante una stella Michelin di Milano, lo troviamo anche sul lago di Como (Berton al Lago, pure questo premiato con la stella) e alle Maldive (il "sottomarino" H2O). Abituato alle sfide, Berton ha raccolto anche quella di *Gente* realizzando un menu facile da eseguire ma di grande effetto e soprattutto capace di stupire chi sederà al tavolo con voi. I suoi piatti sono fatti di pochi ingredienti accoppiati con precisione certosina in un gioco di sapori e consistenze anche inaspettate. Come per il merluzzo, dalla carne bianca, morbida e delicata, associato al prosciutto crudo di San Daniele reso croccante da un passaggio al forno. E che dire dell'intramontabile pasta aglio, olio e peperoncino? «Ho voluto reinterpretarla con una crema di prezzemolo che conferisce un tocco di eleganza al piatto», spiega, svelando anche un altro trucco: sbollentare l'aglio per renderlo meno invadente. Altro grande classico è il carciofo condito con il grana padano, che invece propone come antipasto. «Scegliete un grana invecchiato trenta mesi, così da avere il giusto sapore», consiglia Berton. Quanto al dolce, ecco un divertente gioco di consistenze in un sandwich di pane al latte croccante e crema al cioccolato.

160256

Berton

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

IL MENU

Carciofi con crema di grana padano

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Merluzzo al prosciutto crudo

Sandwich di pane al latte e cioccolato

RISTORANTE BERTON

VIA MIKE BONGIORNO, 13
MILANO
TEL. 02 67075801
WWW.RISTORANTEBERTON.COM

160256

1

BAGNO GHIACCIATO
Puliti i carciofi (usate dei guanti per non ritrovarvi le mani nere), quindi gettateli in acqua e ghiaccio per non farli ossidare.

2

COMPONETE IL PIATTO
Dopo aver steso la crema di grana padano alla base, componete il vostro piatto sistemando con attenzione i carciofi.

3

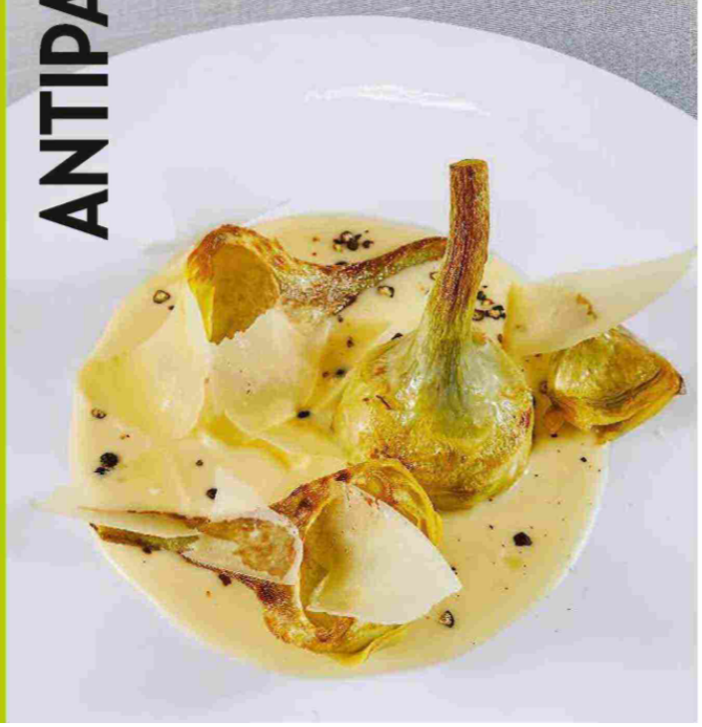
E PER FINIRE LE SCAGLIE
È il momento del tocco finale: alcune sottilissime scaglie di Grana Padano da tagliare con un pelapatate o un affettatartufi.

I VINI DA ABBINARE

Mon Carul, Riesling Campo Dottore, 19 €
Fattoria San Lorenzo, Campo delle oche, 21 €
Davide Fregonese, Etna Rosso Riserva, 40 €

ANTIPASTO

CARCIOFI CON CREMA DI GRANA PADANO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE 8 carciofi * un grammo di sale fino * 80 g di olio extravergine di oliva * uno spicchio di aglio * 10 grani di pepe al mortaio * 125 g di latte * 125 g di panna * 100 g di Grana Padano 30 mesi grattugiato * 20 fette sottili di grana padano

Pulite i carciofi (prima infilate un paio di guanti così che le mani non diventino nere) mettendoli in acqua e ghiaccio per non farli ossidare: non utilizzate il limone per non alterarne il sapore; lasciatene quattro interi dividendo a spicchi i restanti. Salateli e cuoceteli in una casseruola con uno spicchio di aglio in camicia e l'olio extravergine. Bagnate con poca acqua fino a cottura ultimata. Nel frattempo pestate i grani di pepe al mortaio (se non lo avete metteteli in un sacchetto e usate un batticarne) sminuzzandoli. In un pentolino dai bordi alti fate bollire il latte con la panna fino a ridurre della metà il peso. A questo punto aggiungete il grana padano, fatelo fondere e quindi frullate fino a ottenere una crema liscia. Tenete in caldo. Impiattate distribuendo alla base la crema di grana; appoggiate al centro di ciascun piatto un carciofo intero e quindi gli spicchi. Distribuite il pepe sulla crema e completate il piatto adagiando cinque fette sottili di grana, che potrete facilmente ottenere utilizzando un pelapatate.

160256

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Berton

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

SBOLLENTATE L'AGLIO
Affinché il sapore dell'aglio non sia troppo invadente sbollentatelo e mettetelo in acqua e ghiaccio per due volte.

CREMA VERDISSIMA
Frullate il prezzemolo con l'aglio, il peperoncino, l'olio e l'acqua molto fredda ottenendo una crema liscia.

NIDO DA GUSTARE
Amalgamate gli spaghetti con la crema a freddo. Poi, con pinza e mestolo, formate un nido per ogni piatto.

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di spaghetti di grano duro * un grammo di peperoncini secchi * 200 g di olio extravergine di oliva * 200 g di acqua * 25 g di aglio sbollentato due volte * 50 g di foglie di prezzemolo * sale

Sciacquate bene il prezzemolo ed eliminate i gambi. Mettete le foglie nella ciotola del frullatore assieme al peperoncino, all'aglio (che avrete sbollentato due volte per renderlo meno forte e raffreddato ogni volta in acqua e ghiaccio), all'olio extravergine d'oliva e ai 200 grammi di acqua gelata che servirà per non scaldare la vostra crema e non cuocere il quindi prezzemolo. Frullate per tutto il tempo necessario a ottenere un composto liscio e omogeneo. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Controllate il tempo di cottura riportato sulla confezione e scolate; versate nella casseruola con la salsa preparata precedentemente. Amalgamate e procedete con l'impiattamento. Aiutandovi con un forchettone, o ancora meglio con delle pratiche pinze, e un mestolo, formate dei nidi che sistemerete delicatamente su ciascun piatto. Completate la vostra presentazione con la crema rimasta e un filo di olio extravergine di oliva.

I VINI DA ABBINARE

Vigneti Massa, Costa del Vento, 39 €
Cantine Ferrari, Perlé Rosé Riserva, 37 €
Damijan Podversic, Malvasia, 41 €

160256

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

www.ecostampa.it

SECONDO

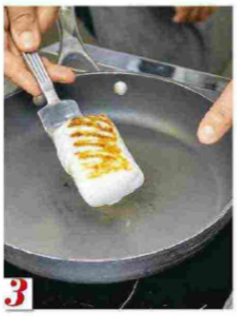
MERLUZZO AL PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE 600 g di polpa di merluzzo nero tagliato in tranci regolari da 150 g l'uno * olio extravergine d'oliva * ½ kg di prezzemolo * 8 rapanelli piccoli * 20 fette di prosciutto crudo * sale e pepe

Pulite e lavate bene i rapanelli, divideteli in quattro e conditeli; teneteli da parte. Chiudete il prosciutto crudo tra due fogli di carta da forno. Mettete i fogli tra due placche e cuocete in forno già caldo per 20 minuti a 160°. Appoggiate il prosciutto su un foglio di carta assorbente. Una volta raffreddato risulterà croccante. Sfogliate e lavate bene il prezzemolo. Sbollentatelo per 3 minuti in abbondante acqua salata. Scolatelo e raffreddatelo in acqua e ghiaccio. Scolate le foglie e strizzatele eliminando tutta l'acqua. Frullate fino a ottenere una crema molto liscia aggiungendo dell'olio extravergine di oliva a filo; regolate di sale e pepe. Mettete poco olio in una padella e cuocete il merluzzo solo da un lato fino a ottenere una rosolatura croccante; completate la cottura in forno alla temperatura di 180°per 4 minuti. Tenete al caldo. Con l'aiuto di due cucchiaini preparate delle quenelle di crema di prezzemolo che sistemerete sul piatto assieme ai rapanelli. Posate il merluzzo e infilate il prosciutto croccante tra le falde.

PREZZEMOLO AL FRESCO
Passate le foglie di prezzemolo in acqua bollente per qualche secondo e poi in acqua e ghiaccio: saranno più verdi.

DELIZIA A FETTE
Mettete il prosciutto su una placca con della carta forno, poi copritele con altra carta e una seconda placca.



UN SOLO PASSAGGIO
Arrostite su un lato il merluzzo leggermente unto con l'olio e giratelo all'ultimo momento per segnare anche l'altro lato.

I VINI DA ABBINARE

Quintodecimo - Via del Campo, 36 €
Ca' del Bosco - Cuvée Prestige, 34 €
Pietradolce - Archineri Etna Bianco, 43 €

160256

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

I VINI DA ABBINARE

Luigi Vico,
Moscato d'Asti 9 €
Masari,
Doro Passito 20 €
Az. Agricola Quarticello
Stradora 27 €

AFFETTATE IL PANE
Per ogni porzione tagliate tre fette di pane in cassetta molto sottili e rifilatele eliminando la crosta.

CHE SIANO BEN CROCCANTI
Tostate le fette nel burro fuso oppure passatele in forno per 15 minuti a 150 gradi dopo averle spennellate con il burro.

STRATI GOLOSI
Con l'aiuto di una sac à poche decorate le fette di pane al latte sovrapponendole fino a formare il sandwich.

DOLCE

SANDWICH DI PANE AL LATTE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE pane in cassetta al latte * 50 g di burro * 80 g di zucchero a velo * 75 g di sesamo nero * 100 g di cioccolato fondente * 6 fogli di colla di pesce * 500 g di latte * 40 g di zucchero * 10 g di glucosio * 220 g di cioccolato gianduia * 10 g di burro di cacao * 590 g di panna

Iniziate preparando la panna cotta. Mescolate in una casseruola 2 fogli di colla di pesce idratata con 250 g di panna, 250 g di latte e 40 g di zucchero portandoli a bollore, quindi versate la preparazione in un contenitore rettangolare e mettete a raffreddare in frigorifero. Tostate il sesamo nero in forno a 150° per 15 minuti. Tagliate il pane in cassetta a fette sottilissime rettangolari, tostatele in una padella con del burro fuso quindi cospargetele di zucchero a velo. Portate a bollore 100 g di latte e 30 di panna, aggiungete il cioccolato fondente e mescolate per ottenere una salsa liscia. Sciogliete la gianduia e il burro di cacao a bagnomaria. Portate a bollore 310 g di panna, 150 g di latte e versate il tutto nel mix di gianduia e burro. Aggiungete 4 fogli di colla di pesce idratata e strizzata e mettete a raffreddare qualche ora in frigorifero. Montate nella planetaria fino a ottenere una consistenza cremosa. Costruite il piatto alternando le sfoglie di pane con la crema di gianduia, versate la salsa di cioccolato fondente e completate con dei ciuffi di panna cotta.

160256

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

AGOSTO 2022

08/2022 - **Gente In Cucina**, pagg. 1+14-19

GENTE in cucina

www.ecostampa.it

160256

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Berton

Settimanale
11-08-2022
Pagina 169/70
Foglio 1 / 2

GRAZIA

Tiratura: 110.223
Diffusione: 107.740

www.ecostampa.it

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

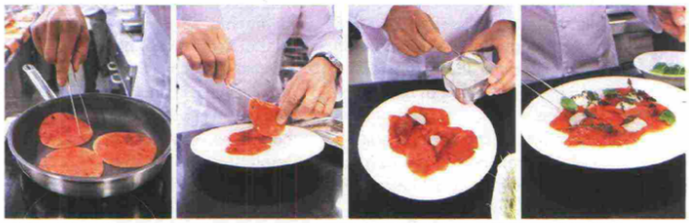
PIACERE SOTTILE

Frutta e verdura tagliate o sminuzzate ad arte. **Lo chef stellato Andrea Berton** esalta in due ricette i sapori più freschi dell'estate

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCCOLO

CARPACCIO DI ANGURIA, INSALATA E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone.
Per l'anguria: un'anguria mini da un chilogrammo, 75 ml di olio extravergine d'oliva, 3 grammi di sale, una macinata di pepe.
Dividete l'anguria a metà e tagliate a fette sottili con l'affettatrice e conditele con sale e poi con la metà dell'olio. Scaldate una padella antiaderente e fate cuocere da un lato, aggiungete l'olio e pepe nero fresco.
Per la ricotta morbida: 400 grammi di ricotta fresca di bufala, sale e pepe, 50 ml di olio extravergine d'oliva, timo fresco.
Una volta scolata la ricotta e messa in un contenitore, conditela con sale, pepe e timo fresco, poi mantecatela in un composto morbido.
Per le insalate Planet Farms: baby pack choi verde, baby pack choi rosso, foglie di mostarda rossa.
Scegliete e mescolate le foglie più tenere.
Per l'impiattamento: disponete su un piatto piano le fette di anguria sottile, appoggiate sopra dei ciuffi di ricotta. Completate il tutto con le erbe, olio e sale Maldon.



LE FETTE DI ANGURIA TAGLIATE CON L'AFFETTATRICE VANNO SCOTTATE IN PADELLA CON DELICATEZZA PRIMA DI GUARNIRE CON INSALATA E CREMA DI RICOTTA.

160256

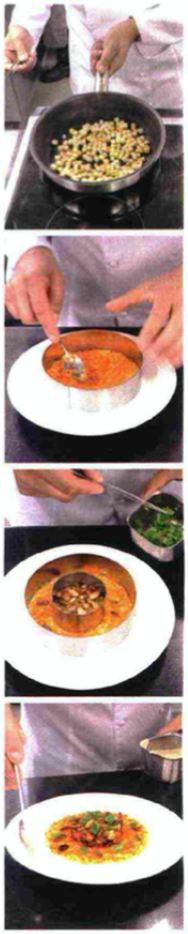
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Berton

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

CAPONATA DI MELANZANE IN AGRODOLCE E CREMA DI ARACHIDI

Ingredienti per 4 persone.
Per la salsa agrodolce: 500 grammi di aceto di vino bianco, 150 grammi di zucchero.
Fate ridurre del 60 per cento fino a ottenere uno sciroppo simile al miele.
Per la caponata di melanzane: 2 melanzane viola, 100 ml di olio extravergine d'oliva, 50 grammi di pinoli, 30 grammi di uva passa, una cipolla, un gambo di sedano, 2 carote, 2 pomodori ramati mondati, 70 grammi di olive, 25 grammi di capperi piccoli, 6 foglie di basilico, sale e pepe.
Tagliate le melanzane a cubetti e fate una brunoise con sedano, carota e cipolla, nel frattempo in una casseruola tostate i pinoli e metteteli da parte. Versate 50 ml di olio all'interno della casseruola e cuocete le melanzane per circa 10 minuti, aggiungete le altre verdure e lasciate cuocere per altri 5 minuti, per poi infine aggiungere il basilico, le olive e i capperi. Mescolate bene il tutto facendo attenzione a non rompere troppo le verdure. Completate aggiungendo qualche cucchiaio di salsa agrodolce, sale e pepe. Fate raffreddare.
Per la crema di arachidi: 300 grammi di arachidi sgusciate, 100 grammi di olio di semi, sale e pepe.
Tostate le arachidi e tritatele con un robot da cucina aggiungendo a filo l'olio. Raggiunta la consistenza desiderata, condite con sale Maldon e pepe.
Impiattamento:
con l'aiuto di un cerchio da cucina, disponete al centro di una fondina la caponata, mettete sopra i pinoli tostati e guarnite con la crema di arachidi.



IL SEGRETO DI QUESTA CAPONATA È TAGLIARE LE VERDURE A PEZZI MINUSCOLI.

Foto ENZO TRUOCCOLO 160256

Berton
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION