



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

IL PROFUMO DEL NATALE

Lo chef stellato **Andrea Berton** festeggia con un brodo raffinato e una scenografia di verdure ispirata a un bosco nordico

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCCOLO

TORTELLI DI CAPPONE CON TACCOLE E SCALOGNO CANDITO

Per 4 persone.

Per i tortelli: 400 grammi di farina, 200 grammi di tuorlo, e un uovo intero.

Stendete su un piano la farina, fate un buco centrale per versare l'uovo intero e il tuorlo. Amalgamate gli ingredienti in un impasto liscio ed elastico. Coprite con una pellicola da cucina e fate riposare in frigo per 30 minuti prima di lavorarla.

Per il brodo di cappone: un chilogrammo di cappone pulito da tutte le interiora, 150 grammi di cipolle a dadini, 150 grammi di carote a dadini, 2 foglie di alloro, 2 bacche di ginepro, 5 grammi sale grosso, 5 litri acqua.

In una casseruola, portate tutti gli ingredienti a bollore. Schiumate il brodo dalle impurità e fate sobbollire per 3 ore e mezza. Filtrate e salate.

Per la farcia di cappone: 350 grammi di cappone (recuperate quello del brodo), 80 grammi di prosciutto crudo tagliato a cubetti, 80 grammi di Grana Padano Dop, un tuorlo.

In una ciotola, mettete il cappone sminuzzato, il prosciutto a cubetti, il Grana Padano e il tuorlo. Frullate tutto. Tirate la pasta e preparate i ravioli.

Per le taccole: 400 grammi di taccole.

Bollitele le taccole in acqua salata per 2 minuti, raffreddatele in acqua e ghiaccio e tagliatele a julienne.

Per lo scalogno candito: 250 grammi di scalogni, il succo di un limone, 150 grammi di miele, 400 grammi d'acqua, 5 grammi di pepe in grani.

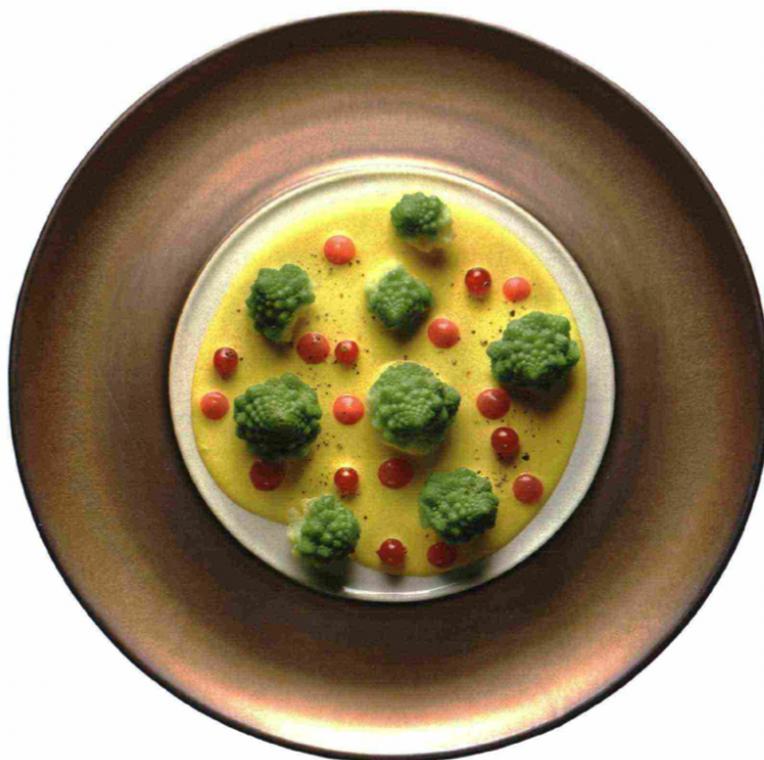
Portate a bollore gli scalogni con il limone, il miele e il pepe per tre volte, finché diventano traslucidi. Fate asciugare su una griglia per 2 ore, tagliateli a fette.

Impiattamento: disponete al centro di una fondina le taccole e lo scalogno candito, poi i tortelli cotti in acqua. Versate poi il brodo di cappone.



I PASSAGGI PER PREPARARE I RAVIOLI DI CAPPONE IN BRODO.

160256



BROCCOLO ROMANO, CREMA ALLO ZAFFERANO E RIBES ROSSI

Per 4 persone.

Per il broccolo: 2 broccoli romaneschi.

Tornite i broccoli mantenendo le cime più piccole intatte e creando una base piatta. Sbollentatele in acqua salata e raffreddatele subito in acqua e ghiaccio per mantenere il colore brillante.

Per la crema allo zafferano: 3,5 grammi di zafferano in polvere, 100 grammi di latte di soia, 300 grammi di olio di semi di arachidi, 2 grammi di sale.

In un contenitore alto e stretto, con l'aiuto di un frullatore a immersione, cominciate a sciogliere lo zafferano con il latte di soia e il sale. Una volta sciolto, aggiungete l'olio di semi di arachidi poco alla volta, emulsionando tutto, fino a ottenere una

crema morbida e omogenea.

Per i ribes rossi: 300 grammi di ribes rossi freschi.

In un contenitore stretto e alto, frullate con un frullatore a immersione 200 grammi di ribes rossi. Se necessario utilizzate poca acqua, per facilitare l'operazione. Una volta ottenuto un composto liscio e denso, filtrate tutto con un passino.

Per l'impiattamento: stendete alla base di un piatto piano la crema allo zafferano. Metteteci sopra le cime di broccolo affinché restino in piedi utilizzando la parte bianca come base, disponendole in maniera circolare sopra la crema. Ai lati dei broccoli mettete i restanti ribes freschi e la purea.



IL BROCCOLO DEVE ESSERE MESSO SULLA CREMA PER DARE L'IDEA DI BOSCO NATALIZIO.

Foto: ENZO TRUCCOLO
160256