

GRAZIA • CUCINA D'AUTORE



Lo chef stellato Andrea **Berton**. Il suo ristorante è a Milano, in via Mike Bongiorno, 13.

TUTTI I SAPORI DEL BIANCO

LE RICETTE PREPARATE QUI DALLO CHEF ANDREA **BERTON** SONO PERFETTE COME ANTIPASTI O PIATTI FORTI. DECIDETE VOI QUALE SERVIRE PER PRIMO

DI Andrea **Berton** FOTO DI Enzo Truoccolo

Biancomangiare con Grana Padano e caffè

Per 4 persone.

Per la fonduta al Grana Padano: portate a bollore 300 grammi di latte con 300 grammi di panna e lasciate ridurre della metà.

Aggiungete 100 grammi di Grana Padano grattugiato ed emulsionate con un frullatore a immersione fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.

Per le cialde di Grana Padano e caffè:

stendete su un foglio di carta forno 25 grammi di Grana Padano grattugiato all'interno di un anello da 8 cm e cuocete per un minuto in microonde alla massima potenza. Spolverare le cialde di Grana Padano con la polvere di caffè.

Per il biancomangiare: montate a neve 200 grammi di albume fresco con un pizzico di sale e mettetelo all'interno di una sac à poche. Versate un terzo dell'albume all'interno di 4 coppapasta da 6 cm di diametro, aggiungete al centro di ognuno un tuorlo d'uovo e ricoprite con il restante albume montato. Livellate il biancomangiare con una spatola e cuocete in forno a vapore a 64 gradi per 10 minuti.

Impiattamento: versate in una fondina un velo di fonduta di Grana Padano, adagiate al centro il biancomangiare e la cialda di Grana Padano. Terminate spolverizzando la polvere di caffè.



VERSATE NEI PIATTI LA FONDUTA, PONETE AL CENTRO IL BIANCOMANGIARE E COMPLETATE CON LA POLVERE DI CAFFÈ.

GRAZIA • CUCINA D'AUTORE



Cavolfiore con crema di nocciole

Per 4 persone.
Per la crema di nocciole: frullate 200 grammi di nocciole pelate e tostate con 50 grammi di brodo di pollo fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiustate di sale e pepe.
Per i cavolfiori: tornite 2 cavolfiori e recuperate 4 bei cuori. Una parte degli scarti crudi grattateli con una microplane fino a ottenere 80 grammi di prodotto. Mettete a bollire 3 litri di acqua insieme con 100 grammi di aceto di vino bianco e aggiustate di sale. Immergere nell'acqua di cottura i cavolfiori e cuocete per 6/8 minuti o fino a quando risulteranno cotti e fondenti, raffreddateli in acqua e ghiaccio, asciugateli su carta assorbente alimentare e tagliateli a metà. In una pentola bassa mettete del burro e fatelo spumeggiare, rosolate i cavolfiori con due rami di rosmarino e

nappateli fino ad ottenere una rosolatura uniforme, salate e pepate.
Per la crema di cavolfiori: rosolate 2 spicchi di aglio tritato con 50 grammi di burro in una casseruola, unite gli scarti dei cavolfiori, bagnate con un paio di mestoli di acqua calda, coprite la casseruola e terminate la cottura. Scolate i cavolfiori dall'acqua di cottura in eccesso senza eliminare il liquido. Frullateli fino a ottenere una crema liscia, aggiustate di sale e pepe, se necessario aggiungete l'acqua di cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata.
Impiattamento: adagiate al centro del piatto due cavolfiori a metà. Fate delle quenelle di crema per poi ricoprirle di cavolfiore crudo grattugiato in precedenza. Terminate distribuendo 100 grammi di nocciole grattate sui cavolfiori e infine posate la salsa di nocciole nel piatto.



METTETE SUL PIATTO I CAVOLFIORI, LA CREMA DI CAVOLFIORI E DI NOCCIOLE, TERMINATE CON LE NOCCIOLE GRATTATE.

Foto ENZO TRUCCOLO