



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

## ROSSO O VERDE

Lo chef stellato **Andrea Berton** propone la freschezza di due piatti a base di pomodori, fave e piselli

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCOLO

### TORTELLI DI MELANZANE E SALSA A CRUDO

Ingredienti per 4 persone.

**Per l'impasto dei tortelli:**

500 grammi di farina 00, 5 uova,

10 grammi di sale.

Versate in una ciotola la farina, il sale, aggiungete le uova e impastate il composto fino a renderlo omogeneo. Avvolgetelo con pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

**Per il ripieno dei tortelli:** 4 melanzane lavate e mondate, olio extravergine di oliva, sale, 2 mazzi di basilico.

Arrostite le melanzane su tutti i lati in una padella. Trasferitele su una griglia e terminate la cottura in forno a 180°C per 25 minuti. Scartando la buccia, mettete la polpa di melanzane a scolare. Una volta ben asciutta, tritatela finemente e conditela con sale, olio extravergine di oliva e foglie di basilico a julienne. Mettete in un sac à poche. Stendete l'impasto dei tortelli con la sfogliatrice allo spessore minimo. Ricavate strisce di sfoglia larghe circa 8 centimetri e disponete il ripieno sulla pasta. Ricoprite con altra sfoglia e tagliate i ravioli con uno stampino del diametro di 6 centimetri.

**Per la salsa di pomodoro crudo:**

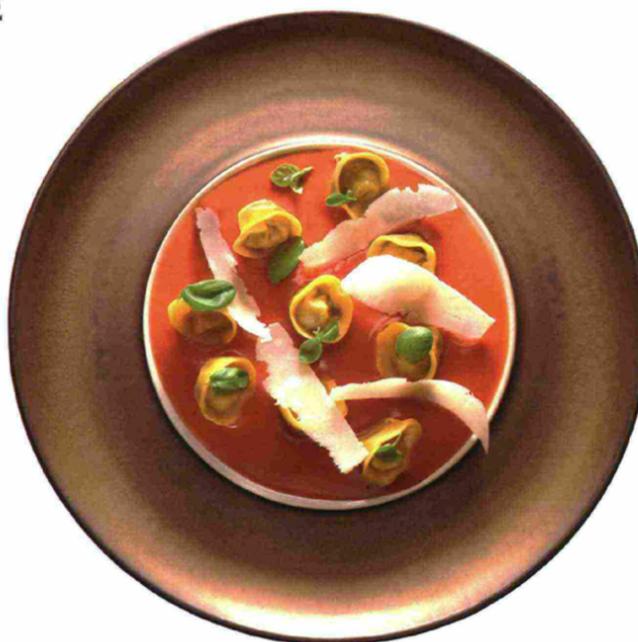
400 grammi di pomodori datterini, olio extravergine di oliva, sale, pepe, aglio, timo.

Fate marinare per 2 ore i pomodori con l'olio, l'aglio, il sale e il timo. Eliminate gli aromi, frullate e passate a un passino per ottenere una salsa liscia.

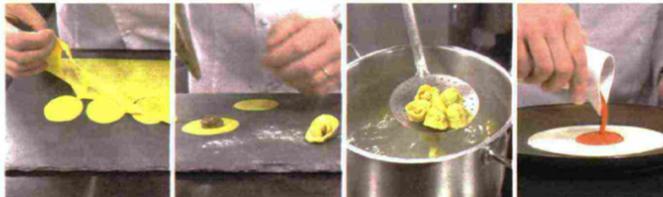
**Per l'impiattamento:**

scaglie di Grana Padano Riserva, germogli di basilico, olio extravergine di oliva, Grana Padano grattugiato.

Cuocete i tortelli in acqua bollente salata, scolateli e mantecateli con l'olio e il Grana Padano grattugiato. In un piatto piano, disponete la salsa di pomodoro crudo, i tortelli e ultimare con scaglie di Grana Padano Riserva e le foglie di basilico.



LA REALIZZAZIONE DEI TORTELLI DI MELANZANE CON SALSA DI POMODORO CRUDO.



160256

175



ALCUNE FASI  
DELLA  
PREPARAZIONE  
DEL BRANZINO  
CON FAVE  
E PISELLI.

## TRANCIO DI BRANZINO CON FAVE E PISELLI

Ingredienti per 4 persone.

**Per il ragù di fave e piselli:**

**200 grammi di scalogno tritato a brunoise, 2 chili di piselli freschi, 2 chili di fave fresche, olio extravergine di oliva, sale, pepe.**

In due contenitori separati aprite i baccelli di piselli e di fave. Sbollentate in acqua salata i piselli per 30 secondi circa e raffreddateli immediatamente in acqua e ghiaccio. Ripetete l'operazione con le fave.

Una volta cotti, sbucciate entrambi i legumi ed eliminate la pellicina. A parte, stufate lo scalogno in casseruola con l'olio extravergine di oliva, aggiungete i piselli, le fave e cuocete per qualche minuto. Condite con olio extravergine, sale e pepe.

**Per il branzino:**

**4 tranci da 120 grammi di branzino, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.**

Condite il branzino con sale e pepe e

arrostitelo in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva dalla parte della pelle per 4 minuti, finché questa non risulterà croccante. Girate il branzino e terminate la cottura.

**Per l'impattamento:**  
**germogli di pisello.**

In un piatto piano, disponete sul fondo il ragù di fave e piselli, poi il trancio di branzino arrosto e ultimate con germogli di pisello.