



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

IL SEGNO ROSSO

Due primi con una nota di colore vivace sono la proposta dello **chef stellato Andrea Berton** per un'occasione speciale
di ANDREA BERTON foto di DAVIDE ZÒ

RISO AL LATTE E FRAGOLINE DI BOSCO

Ingredienti per 4 persone:

Per il riso al latte:

300 grammi di riso Carnaroli, 1,5 litri di latte, 90 grammi di zucchero, una stecca di vaniglia, cannella in polvere, le zeste di un limone.

Portate a bollore il latte con lo zucchero e gli aromi, versate il riso e cuocete per 35 minuti. Eliminate la bacca di vaniglia e le zeste di limone e terminate con un pizzico di cannella in polvere.

Per la salsa di fragoline:

120 grammi di fragoline, 12 grammi di zucchero a velo.

Frullate con un frullatore a immersione sino a ottenere un composto liscio e omogeneo, filtrate e tenete da parte.

Impiattamento: fragoline di bosco, foglie di menta fresca.

Versate in un piatto il riso, la salsa e terminate con le fragoline e la menta.



LA CREMA DI FRAGOLINE DIVENTA IL CUORE DEL RISO AL LATTE.



1407256

GRAZIA CUCINA D'AUTORE



DALL'ALTO,
I PASSAGGI PER
REALIZZARE GLI
GNOCCHI ALLA
BARBABIETOLA E
CREMA DI PORRO

GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA E CREMA DI PORRO

Per 4 persone:

Per gli gnocchi alla barbabietola: 800 grammi di patate cotte a vapore, 150 grammi di barbabietole già cotte e frullate, 250 grammi di farina 00, un uovo, 5 grammi di sale, 100 grammi di burro, salvia.

Passate allo schiacciapate le patate ancora calde e lasciate raffreddare. Unite la farina, la barbabietola rossa frullata, l'uovo e il sale e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Dividete l'impasto ottenuto in gnocchi da 10 grammi e utilizzate una forchetta per dare loro la giusta forma.

Portate a bollire l'acqua

leggermente salata e cuocete gli gnocchi fino a quando verranno a galla. Scolateli dall'acqua in eccesso e saltateli in padella con il burro nocciola e la salvia, aggiustate di sale se necessario.

Per i porri fritti: la parte bianca di due porri, olio di semi, sale fino. Dividete in due i porri, sfogliateli e tagliateli a julienne. Frigeteli in olio di semi preriscaldato a 170 gradi, scolate eliminando l'olio in eccesso, salate e metteteli a seccare in forno a 70 gradi per 2 ore.

Per la crema di porro: 300 grammi di porro tagliato a fette sottili, un bicchiere di vino bianco, 250 grammi di patate tagliate a fette sottili, 100 grammi

di panna, 100 grammi di latte, 200 grammi di acqua, 40 grammi di burro, sale fino.

Cuocete nel burro il porro, sfumate con il vino bianco, lasciate asciugare, aggiungete le patate e bagnate con la panna, il latte e l'acqua. Portate il tutto a bollire, cuocete per 20 minuti facendo asciugare il liquido. Frullate con un robot da cucina sino a ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiustate di sale e tenete in caldo.

Impiattamento: Versate alla base del piatto la crema di porri, distribuite gli gnocchi e terminate disponendo sopra i porri fritti.