



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

LA NOTA PIÙ DOLCE

Dall'antipasto al dessert, la **frutta di stagione** è la protagonista dei piatti dello **chef stellato Andrea Berton**

di ANDREA BERTON foto di ANDREA AGRATI

INSALATA DI CAPESANTE, RAPANELLI E FICHI

Per 4 persone.

Per la salsa di fico: 6 fichi rossi, 100 ml di acqua, sale, pepe.

Spolpate i fichi e frullateli con l'aiuto di un minipimer a immersione aggiungendo l'acqua poco a poco. Una volta ottenuto un composto omogeneo, condite con sale e pepe e infine passate la crema in un passino in modo da filtrare tutti i semi dei fichi e ottenere una crema morbida e liscia.

Per le capesante: 12 noci di capesante fresche prive di corallo, sale Maldon, pepe, olio extravergine d'oliva.

Scaldare una padella antiaderente e fate cuocere le capesante, precedentemente condite con sale, olio e pepe, solo da un lato.

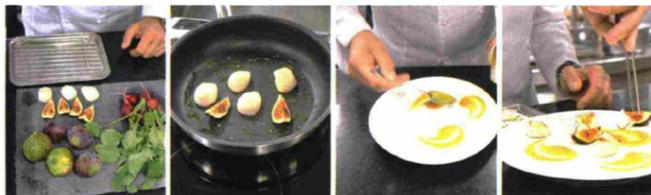
Per i rapanelli: alcuni rapanelli, un contenitore con acqua e ghiaccio, sale Maldon, olio, pepe.

Utilizzando una mandolina, fate delle fette sottili di rapanelli e lasciatele in acqua e ghiaccio per 10 minuti finché diventano croccanti. Scolate e disponete in un nuovo contenitore da insalata per poi condire con sale Maldon, pepe e olio.

Per l'impattamento: insalata **Misticanza Planet Farms**. Utilizzando un cucchiaino, disponete la crema morbida di fichi su un piatto piano, formando un cerchio. Mettete le foglie di insalata, le capesante, le fettine di rapanello e condire con olio extravergine.



I PASSAGGI PER COMPORRE CON DELICATEZZA GLI INGREDIENTI PER L'INSALATA DI FICHI E CAPESANTE.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256



PESCA ARROSTITA CON VISCIOLE E CRUMBLE

Per 4 persone.

Per le pesche: 4 pesche noci poco mature, 200 ml di vermouth secco, sale, pepe, timo fresco.

Tagliate a metà le pesche e privatele del nocciolo centrale, disponetele su una placca e conditele con sale, pepe e timo fresco.

Aggiungete il vermouth coprendo le pesche e lasciatele marinare in frigorifero per almeno 2 ore. Scolate, asciugate leggermente con carta alimentare assorbente e arrostite solo la parte interna in una padella antiaderente.

Per le visciole: 250 grammi di visciole, sale Maldon, pepe.

Private le visciole del nocciolo centrale, condite con sale Maldon e pepe nero fresco. Con l'aiuto di un minipimer a immersione frullate fino a ottenere un composto liscio.

Per il crumble alla mandorla: 170 grammi di farina di mandorle, 100 grammi di zucchero di canna, 100 grammi di burro.

Tagliate a cubetti il burro e lasciatelo a temperatura ambiente facendolo ammorbidire.

Unite tutti gli ingredienti in un contenitore e lavorateli con un cucchiaino in silicone fino a ottenere un composto che si sbriciola.

Disponete su una placca utilizzando un foglio di carta forno e fate cuocere per 12 minuti a 180°.

Per l'impattamento: con l'aiuto di un anello formate una base in un piatto piano con il crumble alla mandorla, appoggiate sopra le due metà di pesche precedentemente marinate e scottate, utilizzate infine la crema morbida di visciole formando spuntoni a piacere nel piatto.

LE PESCHE ARROSTITE SI APPOGGIANO SU UN LETTO DI MANDORLE, BURRO E ZUCCHERO



FOOD & COMUNICAZIONE

Siemens Elettrodomestici lancia un nuovo format di video-ricette dedicate al Future Food con lo chef Andrea Berton

Publicato 12 Settembre 2022



Siemens Elettrodomestici, leader europeo per l'elettrodomestico da incasso nelle cucine di alta gamma, in collaborazione con lo chef stellato e brand ambassador Andrea Berton si interroga su quali saranno i gusti e i sapori di domani attraverso un nuovo format di video-ricette disponibili sul sito ufficiale e sui canali social del marchio.



Questo nuovo concept gastronomico è infatti dedicato al **Future Food**, guidando l'utente in un percorso fatto di gusti, sperimentazioni e accostamenti inediti, alla scoperta delle tendenze in cucina del prossimo futuro.

Servendosi di ingredienti innovativi, che sempre più spesso troveremo sulle nostre tavole, lo chef prepara piatti veloci, la cui realizzazione è resa ancora più semplice dalle tecnologie all'avanguardia che sono alla base degli elettrodomestici Siemens.

<p>Corso completo Project Managem... Approfita del Prezzo Speciale -200€ 24ORE Business School</p>	<p>Master Universitario Digital Comm... Affrettati, mancano 2 Settimane alla Par... 24ORE Business School</p>	<p>Master Universitario Sport Manag... Approfita del Prezzo Speciale -500€ 24ORE Business School</p>	
--	---	--	--

Esplorare nuovi confini alla ricerca di nuove soluzioni che migliorino ulteriormente la vita di tutti i giorni dell'utente finale è lo scopo di queste ricette e corrisponde perfettamente alla visione stessa di Siemens: da sempre infatti il marchio tedesco progetta i propri elettrodomestici all'insegna dell'eccellenza e dell'innovazione per semplificare e rendere unica l'esperienza dei propri clienti in cucina.

Per queste innovative video-ricette, che fanno entrare il futuro in cucina, è quindi immancabile il supporto della tecnologia degli **elettrodomestici della gamma premium studioLine di Siemens**. A partire dalle avanzatissime soluzioni di aspirazione della cappa **glassdraftAir**, che con la tecnologia brevettata Guided Air è in grado di controllare il flusso di fumi e vapori, creando dietro al pannello di vetro una cortina d'aria aggiuntiva a forma di V che spinge verso il basso il vapore di cottura che sale. Anche i piani cottura **activeLight**, che sostituiscono le tradizionali serigrafie dei piani cottura a induzione con i LED blu, sfruttano soluzioni tecnologiche all'avanguardia, consentendo all'utente di avere il pieno controllo delle zone del piano attive e delle intensità di cottura. Protagonisti della rivoluzione tecnologica in cucina sono anche i **forni a vapore**, dotati di modalità riscaldamento intelligente, basata sull'impiego graduale del vapore per realizzare ricette dal gusto particolarmente delicato e naturale.

 Km 81986	Jeep Compass COMPASS 2.0 MJet 103kW LI...
 Km 30459	Fiat Panda PANDA 1.3 MJT 75CV Trekkit...
 Km 41500	Peugeot 2008 2008 1.2 82CV PURETECH AL...
 Km 100070	Fiat 500L 500L 1.4 T-Jet 120 CV GPL Po...
 Km 63576	Fiat Panda PANDA 1.3 MJt 95cv S&S E6 E...

LE RICETTE

Triglia fritta con agretti e succo di limone

Ingredienti per 4 persone

Per la pastella per tempura:

- 300 gr. di acqua gassata fredda
- 100 gr. di farina 00
- di farina di riso

In una ciotola, mescolare le farine e aggiungere l'acqua fredda. Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Per gli agretti:

- 200 gr. di agretti lavati e mondati
- olio extravergine di oliva
- sale
- succo di limone

Sbollentare gli agretti in acqua salata per 1 minuto e scolarli in una bacinella con acqua e ghiaccio. Condire olio extra vergine e succo di limone.

Per la triglia:

- 8 filetti di triglia squamati e spinati
- sale
- pepe
- pastella per tempura
- olio di semi di girasole
- b. di panko pane grattugiato

Scaldare l'olio di semi in una pentola e portarlo alla temperatura di 180°C. Spennellare i filetti con la pastella per tempura e poi passarli nel panko. Immergere i filetti nell'olio e friggerli per 3 minuti.

Per l'impiattamento:

- zeste di limone

Adagiare gli agretti e i filetti di triglia su un piatto piano. Ultimare con le zeste di limone grattugiate.

Ragù di fave, piselli e scalogno al sale

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù di fave e piselli:

- 200 gr. di scalogno pelato tritato a brunoise
- 2 kg di piselli freschi
- 2 kg di fave fresche
- b. di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Sbollentare in acqua salata i piselli per 30 secondi circa e raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Ripetere la medesima operazione con le fave. Una volta cotti, sbucciare entrambi i legumi ed eliminare le pellicine. A parte, stufare lo scalogno in casseruola con l'olio extravergine di oliva, aggiungere i piselli e le fave. Condire con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Per lo scalogno al sale:

- 16 scalogni interi
- 1 kg di sale grosso
- olio extravergine di oliva

Disporre gli scalogni su una placca da forno cosparsa di sale e ricoprirli con lo stesso. Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti. Lasciarli raffreddare ed eliminare la parte esterna.

Per l'impiattamento:

- germogli di pisello

Disporre il ragù di fave e piselli, adagiare gli scalogni arrostiti ed ultimare con i germogli di pisello.



<p>Corso completo Project Managem... Approfitta del Prezzo Speciale -200€ 24ORE Business School</p>	<p>Master Universitario Digital Comm... Affrettati, mancano 2 Settimane alla Par... 24ORE Business School</p>	<p>Master Universitario Sport Manag... Approfitta del Prezzo Speciale -500€ 24ORE Business School</p>	
---	---	---	--

Scopri di più

ARTICOLI CORRELATI



Webbank.it BANCO BPM

Conto Webbank A SOLI 2€ MESE

ZERO SPESE **ZERO CANONE CARTE** **sp@d** **ZERO ATTESE** **APRI IL CONTO**

Message promozionale. leggi informazioni su webbank.it



[Chi siamo](#) [Privacy Policy](#) [Politica sulla privacy - GDPR](#) [Newsletter](#) [Pubblicità & partnership](#) [RSS](#)
Food Affairs - Via Marconi 30 - 25080 - Manerba del Garda (BS)

