Settimanale

20-04-2023





Diffusione: 278.643





DOVE Via Milke Bongiorno 13 Quando Alessia ti dice di assaggiare una cosa bisogna darle retta. Nella città del riso giallo quello alla pizzaiola spacca.

Raccontiarno l'Italia che c'è to a comment of the second To the table a manufacture of the control of the co

L'ECO DELLA STAMPA

Berton



pa

20-04-2023

alessia rizzetto

210/11 Pagina Foglio 1/2

GRAZIA

Tiratura: 91.415 Diffusione: 96.573





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

Primizie e piccole uova fritte. Lo chef stellato Andrea Berton propone due ricette fresche e primaverili che nascono dai tesori dell'orto

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCCOLO

RISOTTO, FAVE, PISELLI E PROSCIUTTO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone.

Per la crema ai piselli e fave: 150 grammi di piselli freschi sgranati, 150 grammi di fave fresche sgranate, 20 grammi di olio extravergine d'oliva, 5 grammi di menta fresca, uno scalogno fresco tritato, sale.

Sbollentate le fave e i piselli per 5 minuti e raffreddate in acqua e ghiaccio. Cuocete lo scalogno con l'olio, unite i legumi, la menta, cucinate per 15 minuti e poi frullate sino a ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiustate di sale. Per il prosciutto crudo croccante: 200 grammi di prosciutto crudo affettato molto sottile.

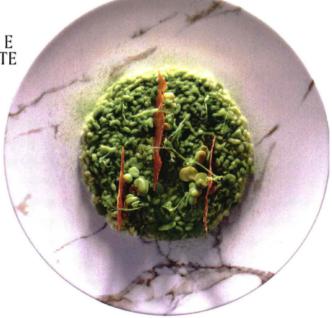
Stendete il prosciutto crudo tra due fogli di carta da forno e assottigliate ulteriormente le fette con un mattarello. Infornate a 180° per 15 minuti in forno preriscaldato. Fate raffreddare per ottenere l'effetto ancora più croccante.

Per la polvere di baccelli: 200 grammi di baccelli di piselli.

Distribuite i baccelli su una placca e fateli seccare in forno a 80° per 3 ore. Frullate fino a ottenere una polvere.

Per il risotto: un litro di brodo di verdure, 350 grammi di riso Carnaroli, 50 grammi di piselli freschi, 50 grammi di fave fresche, 50 grammi di burro, 60 grammi di Grana Padano Riserva grattugiato, 30 grammi di vino bianco, 200 grammi di scalogno tritato, menta a julienne, sale, pepe.

Tostate il riso, aggiungete lo scalogno, sfumate con il vino bianco, bagnate con il brodo e cuocete per 13 minuti. Mantecate con il Grana Padano, il burro. la crema preparata prima e i legumi interi. Adagiate il risotto nel piatto con germogli di piselli freschi.



IN QUESTO RISOTTO CI SONO TUTTI I PROFUMI. DELL'ORTO DI PRIMAVERA. LA POLVERE DI BACCELLI È IL TOCCO A SORPRESA



210



Berton



riproducibile non destinatario, del ad Pagina 210/11 2/2

GRAZIA





UOVA DI QUAGLIA ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone. Per le uova di quaglia: 16 uova di quaglia, 200 grammi di pangrattato, 2 uova intere sbattute, un litro di olio di semi. Cuocete le uova per 2 minuti e 30 secondi in

acqua bollente e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Sbucciatele delicatamente, passatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato ripetendo due volte questo procedimento. Friggetele in abbondante olio di girasole preriscaldato a 180° fino a doratura. Per la salsa alla pizzaiola: 300 grammi di pomodori pachino tagliati a metà, 50 grammi di olio extravergine di oliva, 2 spicchi di aglio in camicia, origano fresco, maggiorana, timo, sale, pepe. Scaldate l'olio in una padella e aggiungete gli

spicchi d'aglio in camicia schiacciati. Lasciate rosolare per 2 minuti e aggiungete i pomodori. Fate cuocere per 15 minuti, eliminate l'aglio e frullate sino a ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Per le cialde di pane: una pagnotta di pane raffermo, olio extravergine di oliva.

Tagliate il pane in fette da 2 millimetri di spessore e date loro una forma triangolare. Disponetele su teglie ondulate leggermente unte di olio extravergine di oliva e cuocetele in forno preriscaldato a 170° per 10 minuti.

Per l'impiattamento: foglie di basilico. Disponete alla base del piatto la salsa alla pizzaiola, adagiate le uova di quaglia fritte e ultimate con le chips di pane e le foglie di basilico.









DALL'ALTO, I PASSAGGI PER IMPANARE E FRIGGERE LE UOVA DI QUAGLIA.

160256

211



Berton

