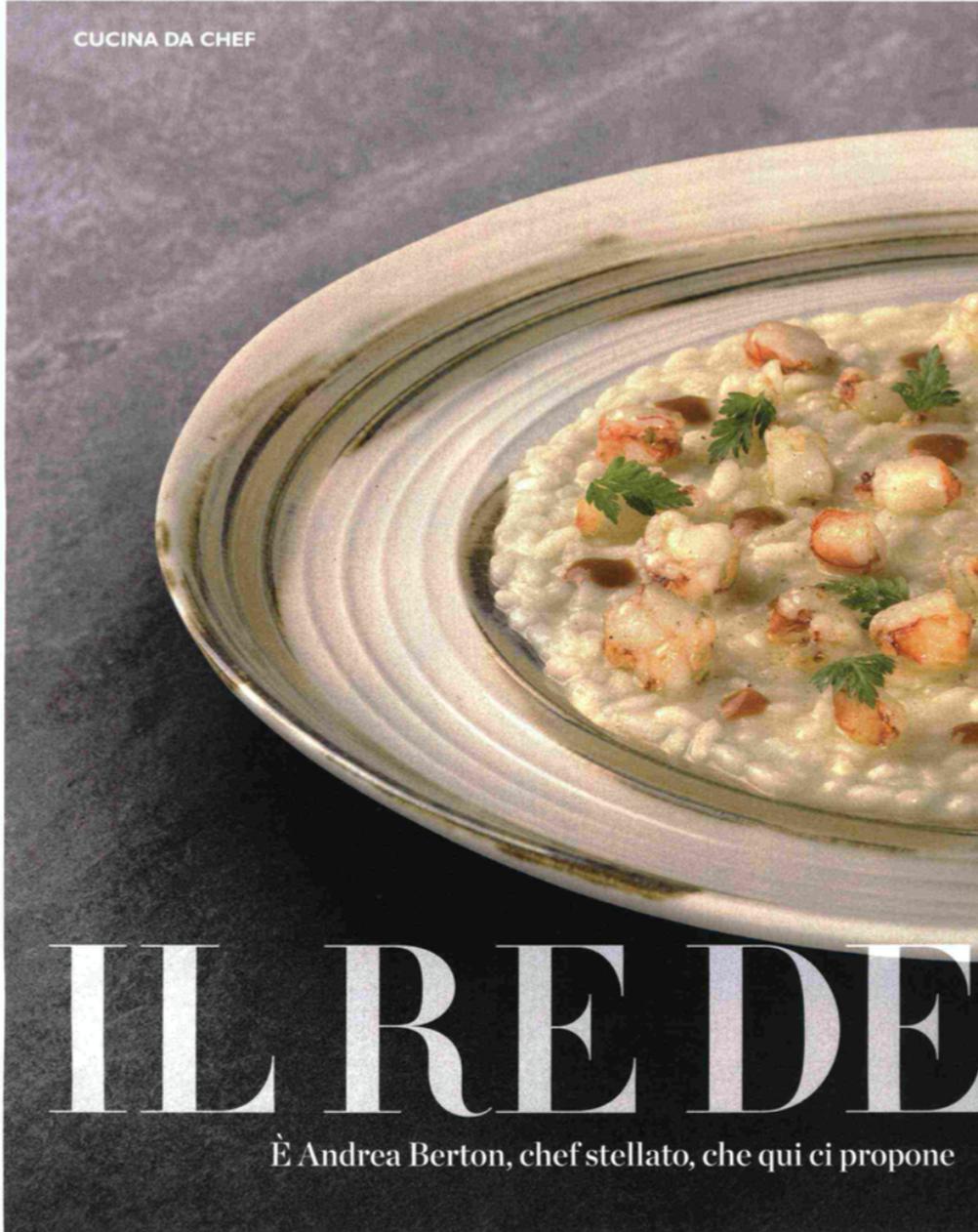




CUCINA DA CHEF



IL REDE

È Andrea Berton, chef stellato, che qui ci propone

120

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256

Berton



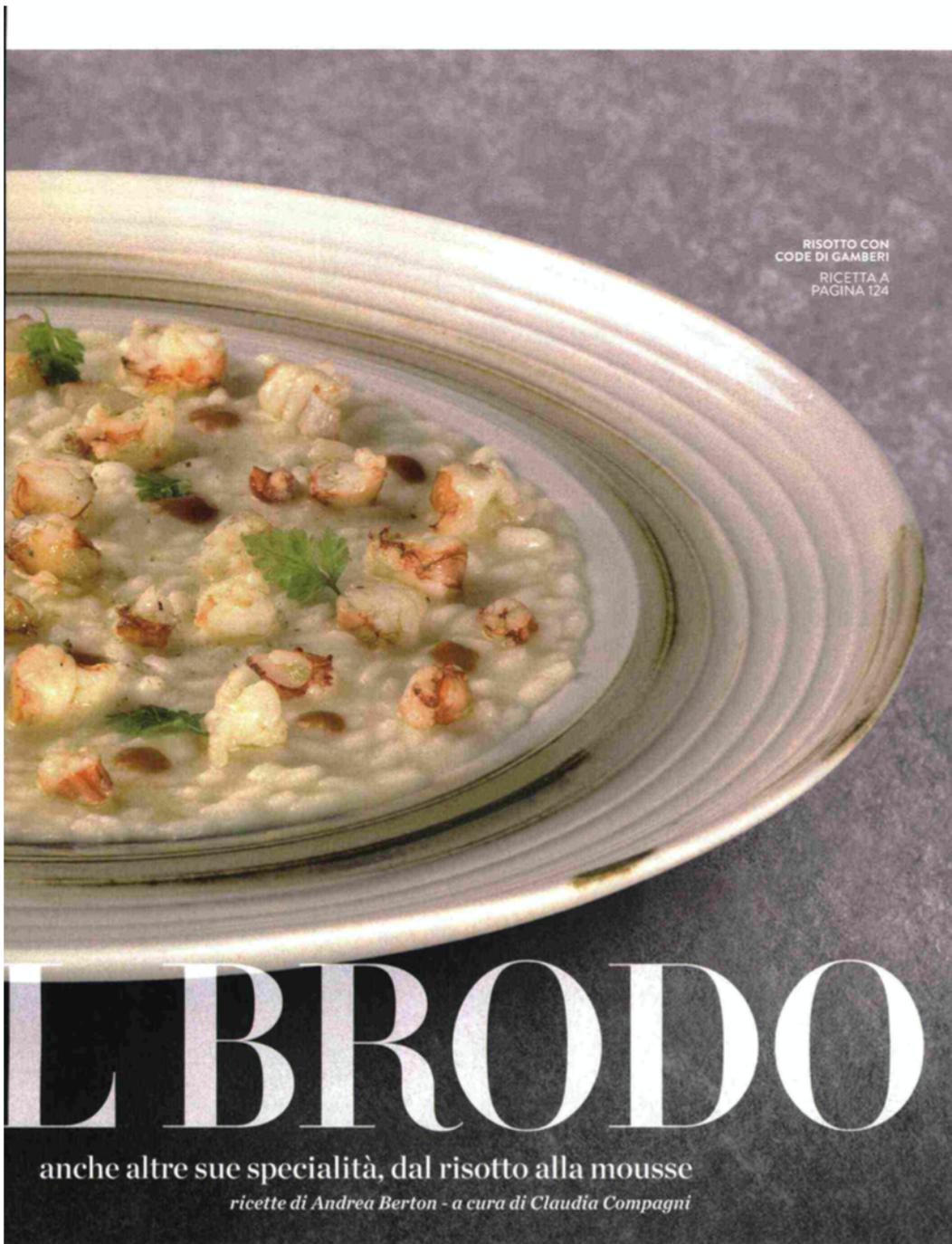


alessia
rizzetto

Settimanale
28-02-2023
Pagina 120/24
Foglio 2 / 5



www.ecostampa.it



RISOTTO CON
CODE DI GAMBERI
RICETTA A
PAGINA 124

IL BRODO

anche altre sue specialità, dal risotto alla mousse
ricette di Andrea Berton - a cura di Claudia Compagni

121

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256

Berton



L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

CUCINA DA CHEF

ASTICE CON ZUPPA DI COCCO E
DAIKONSEPIE IN BRODO DI GALLINA
CON CAVIALE**Astice con zuppa
di cocco e daikon**

1 ora | Cal/porzione: 375 | Per 4 persone
Difficile

Ingredienti

4 astici da 400 g l'uno • 80 g di carote • 80 g di cipolla • 80 g di sedano • 2 foglie di alloro • 1 cucchiaino di aceto bianco • 2 rametti di rosmarino. **Per la salsa di astice:** 2 carote • 2 coste di sedano • 2 cipollotti • 1 finocchio • 20 pomodori datterini • 3 dl di latte di cocco • 1 bastoncino di lemongrass • 1/2 dl di succo di zenzero • 1 daikon • olio extravergine di oliva • sale

1 Riunisci in una pentola la carota, la cipolla, il sedano, le foglie di alloro, l'aceto e abbondante acqua, porta a ebollizione e aggiungi una presa di sale. Stacca le chele dal corpo degli astici, scotta questi ultimi nel brodo in ebollizione per 40 secondi, scolali e raffreddali subito in acqua

e ghiaccio. Scotta le chele per 3 minuti e raffredda anche queste.

2 Salsa di astice: monda le carote, il sedano, i cipollotti e il finocchio e riducili a tocchetti. Stacca le teste dalle code e spacca le prime in piccoli pezzi con un grosso coltello. Scalda 4 cucchiaini di olio in una padella, aggiungi le verdure e le teste spezzettate e rosola il tutto per qualche minuto. Aggiungi i pomodori tagliati a metà, cuoci per 5 minuti, versa 1 l di acqua fredda, unisci abbondanti cubetti di ghiaccio, porta a ebollizione e cuoci per 15 minuti.

3 Filtra il tutto attraverso un colino schiacciando i vari elementi per recuperare tutti i loro succhi, trasferisci il brodo in una casseruola e cuocilo fino a ridurlo della metà. Aggiungi il lemongrass tagliato a pezzetti, spegni il gas e lascialo in infusione per 10 minuti. Eliminalo, aggiungi il latte di cocco e il succo di zenzero e frulla con un mixer a immersione.

4 Monda e pela il daikon, taglialo a fette sottili nel senso della lunghezza con l'aiuto di una mandolina e riducilo a strisce della larghezza di circa 1/2 cm. Scalda 3 cucchiaini di olio in una grossa padella, aggiungi il daikon, una presa di sale e 1 dl di acqua e cuocilo fino a che si è ammorbidito e l'acqua è evaporata.

5 Elimina il carapace dalle code e dalle chele degli astici e rosolale in una padella con 4 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e i rametti di rosmarino. Versa il brodo di cocco bollente nelle fondine, aggiungi il daikon arrotolato con una pinza da cucina, le code e le chele degli astici e porta in tavola.

**Seppie in brodo
di gallina con caviale**

5 ore | Cal/porzione: 166 | Per 4 persone
Difficile

Ingredienti

12 seppioline • una gallina pulita e



OMBRINA CON CAROTE, ANETO E CARBONE VEGETALE

fiammeggiata • 3 carote • 2 cipolle
• 1 scalogno • 2 coste di sedano • 20 g di caviale • 20 foglioline di cerfoglio • olio extravergine di oliva • sale

1 Lava la gallina sotto l'acqua corrente, monda le carote, le cipolle, lo scalogno e le coste di sedano e trasferisci tutto in una pentola con 5 l di acqua. Aggiungi la gallina, porta a ebollizione, unisci una presa di sale, elimina la schiuma che si forma in superficie e cuoci il brodo parzialmente coperto, su fiamma bassa per 8 ore. Scola la gallina, filtra il brodo, regola di sale e tienilo in caldo.

2 Pulisci le seppioline, stacca i tentacoli, svuota le sacche del loro contenuto, elimina la pellicina che le riveste, elimina il becco e gli occhi dai tentacoli. Sciacquale in acqua fredda corrente e asciugale con carta da cucina.

3 Scalda 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente, aggiungi le

seppioline e i tentacoli e cuocili su fiamma vivace per un minuto. Regola di sale.

4 Suddividi le seppioline nei piatti, aggiungi il caviale e le foglioline di cerfoglio e completa versando lentamente il brodo di gallina.

Ombrina con carote, aneto e carbone vegetale

25 minuti | Cal/porzione: 435
Per 4 persone | Facile

Ingredienti

4 tranci di filetto di ombrina da 130 g l'uno • 500 g di carote • 4 dl di brodo vegetale leggero • 2 frutti della passione • 20 g di aneto • 10 g di carbone vegetale in polvere • 70 g di burro • olio extravergine di oliva • pepe nero • sale

1 Sbuccia le carote, elimina le estremità, lavale e tagliale a fette regolari. Sciogli il burro in una padella

antiaderente, unisci le carote e rosolate nel burro fuso mescolando spesso. Regola di sale e pepe, versa il brodo caldo e prosegui la cottura fino a quando le carote diventano morbide.

2 Taglia a metà i frutti della passione, preleva la polpa con un cucchiaino e filtrala attraverso un colino a maglie fini in modo da prelevare tutto il succo. Emulsionalo con una presa di sale, una macinata di pepe e 0,6 dl di olio e condisci le carote.

3 Metti a mollo in acqua e ghiaccio qualche foglia di aneto per il decoro, trita finemente le rimanenti e uniscile alle carote. Insaporisci i filetti di ombrina con una presa di sale e cuocili in una padella con 2 cucchiai di olio.

4 Trasferiscili in forno preriscaldato a 180° e cuocili per 4 minuti. Disponi le carote al centro del piatto, spolverizza il piatto con polvere di carbone e completa con l'ombrina e le foglioline di aneto.



Mousse cioccolato, menta e liquirizia

1 ora e 30 minuti | Cal/porzione: 509 | Per 12 persone | Difficile

Ingredienti

Per il cremoso: 1,5 dl di latte • 10 g di glucosio • 15 g di gelatina in fogli • 225 g di cioccolato fondente • 10 g di burro di cacao • 3 dl di panna. **Per la crema di liquirizia:** 2,5 dl di panna • 2,5 dl di latte • 10 g di gelatina in fogli • 225 g di cioccolato fondente al 70% • 50 g di zucchero • 8 g di liquirizia in polvere • 100 g di tuorli. **Per il gelato:** 1,5 dl di latte • 0,9 dl di panna • 6 g di latte in polvere • 40 g di zucchero • 200 g di foglie di menta. **Per il crumble:** 50 g di mandorle in polvere • 44 g di farina • 50 g di zucchero di canna • 50 g di burro • 5 g di liquirizia in polvere.

1 Cremoso: fai bollire il latte con il glucosio, unisci la gelatina ammollata, il cioccolato tritato e il burro di cacao e, quando la crema è a 45 °C, la panna. Poni 24 ore in frigo.

2 Crema: versa il latte, portato a bollire con la panna e la liquirizia, sui tuorli montati con lo zucchero, unisci il cioccolato tritato e la gelatina strizzata e poni in frigo 12 ore.

3 Gelato: scotta le foglie di menta per pochi secondi in acqua in ebollizione, raffreddale in acqua e ghiaccio e asciugale. Scalda la panna con il latte, il latte in polvere e lo zucchero fino all'ebollizione e lascia raffreddare. Unisci la menta, frulla, filtra e manteca nella gelatiera.

4 Crumble: impasta il burro con lo zucchero, la farina, le mandorle e la liquirizia ottenendo delle briciole e cuocile in forno a 160 °C per 20 minuti. Monta il cremoso e la crema separati, crea un disco di cremoso al centro dei piatti, cospargi con il crumble e completa con la crema e il gelato.



I VINI DI LUCA ENZO BERTÈ

sommelier del ristorante Berton

• **Etna Bianco 2021**, Davide Fregonese. Prodotto con le uve del Carricante (e una piccola percentuale di varietà autoctone), fermenta e affina in vasche di acciaio. Al naso si presenta floreale, minerale e nel finale fruttato. In bocca predomina la sapidità tipica dei vini dell'Etna. Di medio corpo, gode di un'ottima persistenza. Ideale con Risotto con code di gamberi e Ombina arrosto con carote, aneto e carbone vegetale.

• **Trento DOC Perlé Rosé Riserva 2016**, Cantine Ferrari. Vino spumante di qualità prodotto con uve Pinot Nero e Chardonnay. La base affina in vasche d'acciaio e rifermenta in bottiglia per circa cinque anni. Si presenta al naso con un bouquet intenso ed elegante: frutta a bacca rossa come ribes, fragoline di bosco e floreale nel finale. Al palato è cremoso, avvolgente e sapido. Ottimo con Astice con zuppa di ciccio e daikon e Seppie in brodo di gallina con caviale.



Le ricette originali dello chef sono qui riportate in una versione leggermente semplificata, alla portata di tutti. Senza nulla togliere al gusto e al profumo.

124



RICETTA DA PAGINA 120

Risotto con code di gamberi

40 minuti | Cal/porzione: 750
Per 4 persone | Media difficoltà

Rosola le teste di 12 gamberi rossi di Sicilia in una casseruola con 3 cucchiaini di olio evo schiacciandole con un cucchiaio in modo da far uscire tutti i succhi. Versa acqua fredda fino a coprirle a filo e cuoci per 10 minuti.

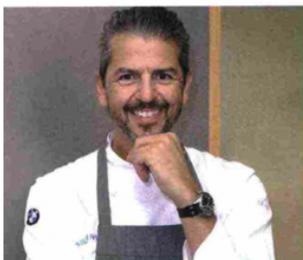
Filtra attraverso un colino e fai ridurre la salsa ottenuta fino a che si addensa.

Tosta in una casseruola 320 g di riso Carnaroli con 2 cucchiaini di olio evo e portalo a cottura unendo poco alla volta 1 l di brodo di pollo leggero e 1/2 l di fumetto di pesce. Mantecalo con 30 g di burro, 1 dl di olio evo e 30 g di Grana Padano grattugiato e servilo con le code di gambero private del carapace e del filo intestinale, tagliate a pezzetti e saltate in padella con 2 cucchiaini di olio evo e un pizzico di sale, con la salsa preparata e con foglioline di cerfoglio.



CUCINA DA CHEF

DI ELISABETTA RANIERI



CHEF DEL RISTORANTE BERTON, MILANO

Se prendevo otto, papà mi portava al ristorante: lì è scattato l'amore

NON DARE MAI NULLA PER SCONTATO E CONTINUARE A SCOPRIRE: è il motto di Andrea Berton, chef dell'omonimo ristorante di Milano aperto nel 2013. È lui che ha reso il brodo protagonista oltre che supporto di tanti piatti. Lo serve anche nel bicchiere e si è dedicato sempre molto a rivelare la forza di ingredienti meno noti. «Da bambino, quando mio padre mi portava al ristorante per premiare i bei voti, mi piaceva mangiare e poi mi piazzavo sulla porta delle cucine a curiosare: lì ho deciso che avrei fatto questo lavoro. Ho smesso di fare gare di sci (nato in Friuli, a 5 anni ero già in pista) e ho scelto la scuola alberghiera. Primo lavoro da Marchesi, poi Mosimann's a Londra, l'esperienza incredibile all'Enoteca Pinchiorri a Firenze – che prese le tre stelle Michelin in quell'anno – e la chiamata da Alain Ducasse a Montecarlo, da cui ho ricevuto il vero e proprio imprinting. Per mettere a punto un nuovo brodo ci può volere un giorno come una settimana. Quello più nelle mie corde è il Brodo di cicale di mare, che servo con ravioli aglio, olio e peperoncino. L'abbinamento seppie e brodo di gallina (pag. 122), non deve stupire, perché nasce dal perfetto contrasto tra sapore iodato e di terra. Come pasta usiamo sia quella fresca, per esempio facciamo gli spaghetti alla chitarra, sia quella secca, di alta qualità, come il formato conchiglie con cui abbiamo lavorato insieme a Felicetti: il Brodo di pomodoro con conchiglie di pasta con crema di datterini alla brace e pomodoro verde offre



Il Ristorante Berton, via Mike Bongiorno 13, Milano, ristoranteberton.com

una chiave di lettura nuova della pasta al pomodoro. Tra i prossimi appuntamenti, la cena stellata, in collaborazione con S. Pellegrino, il 18 marzo al Super G di Courmayeur, format inaugurato nel 2013, e poi novità milanesi che non posso anticipare. Chi viene al ristorante vuole trascorrere 2 o 3 ore uniche e piacevoli a 360°, per questo bisogna mettere assieme servizio, ambiente e cibo, e se il cliente esce contento il risultato è raggiunto. A casa è un'esperienza comunque diversa. Da me cucina mia moglie, ed è bravissima».



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256

Berton

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



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

A TAVOLA CON NUOVA ENERGIA

Un primo che unisce i sapori dell'orto e del mare e un dolce che sa già di primavera. Le ricette dello chef stellato **Andrea Berton** puntano su gusto e colore

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCOLO

CREMA DI BROCCOLI, PANE CROCCANTE E ALICI

Ingredienti per 4 persone.

Per la crema di broccoli: 2 broccoli, 50 grammi di colatura di alici, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Separate le cime dei broccoli dal gambo, sbollentatele in acqua salata per circa 4 minuti e raffreddate in acqua e ghiaccio. Frullate i broccoli con la colatura di alici e olio extravergine di oliva. Aggiungete, se necessario, un po' di acqua di cottura per ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiustate di sale e pepe.

Per la cialda di pane croccante: un filone di pane raffermo, olio extravergine di oliva.

Affettate il pane sottile per poi ritagliarlo nuovamente con l'aiuto di un anello tondo da pasticceria di 10 centimetri di diametro. Spennellatelo con olio extravergine di oliva e fate cuocere in forno a 170° per 10 minuti o fino a quando risulterà ben dorato.

Per le alici marinate: 24 alici pulite e sfilettate, un limone, olio extravergine d'oliva, basilico, sale. Disponete i filetti di alici su un vassoio liscio e marinateli per 10 minuti con l'emulsione di olio, succo di limone e basilico.

Per l'impiattamento: foglie dei broccoli.

Disponete al centro di un piatto piano il disco di pane tostato, adagiate le alici marinate. Ultimare con la crema e le foglie di broccolo.



I PASSAGGI PER LA CREMA DI BROCCOLI DA COMPLETARE ALL'ULTIMO CON LE ALICI.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256



MILLEFOGLIE DI CHIACCHIERE CON CREMA ALLA VANIGLIA

Ingredienti per 4 persone.

Per le chiacchiere: 225 grammi di farina 00, 2 uova grandi, la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia, 20 grammi di burro a temperatura ambiente, 35 grammi di Marsala, 40 grammi di zucchero.

Versate gli ingredienti in una planetaria e impastate fino a ottenere un composto liscio. Coprite con la pellicola, lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete la pasta a uno spessore di circa 2 millimetri su un piano infarinato e con l'aiuto di un coltello ricavate sfoglie da 10 centimetri di lunghezza e 4 di larghezza. Friggete le chiacchiere nell'olio di semi a 170° per 3 minuti affinché diventino dorate. Scolate e asciugate sulla carta per eliminare l'olio in eccesso.

Per la crema alla vaniglia: 2 tuorli, 50 grammi di zucchero, 15 grammi di farina 00, 250 ml di latte intero, la scorza grattugiata di un limone, i semi di una bacca di vaniglia, 3 grammi di gelatina alimentare reidratata e strizzata, 180 ml di

panna fresca, 50 grammi di zucchero a velo.

In una casseruola mettere il latte, la vaniglia, il limone e far bollire. In una seconda casseruola lavorate i tuorli e lo zucchero, unite la farina, mescolate con una frusta e versate a filo il latte caldo, continuando a mescolare. Rimettete il composto a cuocere per 10 minuti e unite la gelatina alimentare. Raffreddate la crema coperta con pellicola a contatto. Montate la panna con lo zucchero a velo e unite alla crema già preparata. Versate in un sacchetto da pasticceria e tenete in frigo per 3 ore.

Per la salsa di lamponi: 100 grammi di lamponi, 10 grammi di zucchero a velo. Frullate frutta e zucchero a crema.

Per l'impattamento: menta fresca, lamponi freschi e altri 12 tenuti una notte a -18 C°.

Mettete i lamponi gelati in un sacchetto e schiacciateli in piccoli pezzi. Su un piatto piano alternate tre chiacchiere con la crema alla vaniglia, i lamponi freschi e alcune foglioline di menta. Ultimare distribuendo i lamponi gelati e la salsa di lamponi.



LAMPONI GHIACCIATI, FRESCHI E IN CREMA, PER COMPORRE LE CHIACCHIERE PIÙ APPETITOSE.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256

MILAN BY ANDREA BERTON

ANDREA BERTON

Andrea Berton, chef stellato che ha girato il mondo torna alle origini: Milano e il suo piatto tipico per affrontare con serenità e sguardo aperto il futuro

Sofia Catalano



Andrea Berton

Dal 1989 un amore senza sbavature, senza tradimenti. Andrea Berton e Milano un binomio di eccellenza.

“Non dico nulla di nuovo se affermo che Milano è energia pura, è voglia di stare al passo, di rinnovarsi, di sfidare la tradizione, di impegnarsi per realizzare sempre qualcosa di nuovo, nella moda, nel design, e nella cucina, anche se su basi classiche”.

Il risotto ad esempio?

Certo. Sono Veneto e anche la mia regione è legata al riso. Inoltre è un piatto che offre infinite possibilità e non può prescindere dal brodo, che si sa è la mia fissa. Mi piace preparare il risotto ed è il mio piatto preferito anche da gustare.

E quando non cucina cosa fa Chef?

Dormo! Ma non solo, faccio attività fisica poiché ritengo che sia il modo più giusto e sano per avere un buon rapporto con il proprio corpo, e mi piace anche fare shopping: lo trovo un momento di pura evasione e di appagamento. Ovviamente ho i miei brand preferiti: **Eleventy** per l'abbigliamento, **Moorer** per i capi spalla, **Colmar** per lo sport, **Fratelli Rossetti** per le calzature. Se invece passeggiando ammiro il **Castello Sforzesco** che trovo affascinante e moderno nella sua storicità.

Una coccola?

Una sosta da **Barberino's** per barba e capelli, un momento di pace e tranquillità.

Un personaggio?

Leonardo da Vinci, mi ispira da sempre e mi dà idee nuove perché in qualsiasi epoca lui è il futuro.

MILAN BY ANDREA BERTON



Ristorante Berton

ANDREA BERTON

Andrea Berton, starred and globe-trotting chef, comes back home: Milan and its typical dish to face the future with serenity and open eyes

Since 1989 a love without imperfections and betrayals. Andrea Berton and Milan: a perfect couple.

"We all know that that Milan is pure energy, the desire to keep up, to renew, to challenge tradition, to work hard for achieving something new in fashion, in design, and in the kitchen, even if on classic bases.

Risotto, for example?

Yes, sure. I am from Veneto, another region with rice cultivations. In addition, it is a dish that offers endless variations and cannot be separated from the broth, which is my idée fixe, as you know. I love to prepare risotto, plus it is my favoured dish.

And what do you do when you do not cook?

I sleep! But not only, I exercise because it is the right and healthy way to have a good relationship with my body, and I also like shopping: I find it a moment of pure evasion and gratification. Obviously, I prefer some

La Tv e il cibo ?

La televisione ha aiutato molto il nostro settore, ha fatto conoscere il lavoro artigianale, manuale ed ha fatto appassionare il grande pubblico. Anche io l'ho fatta e non ci trovo nulla di male. Lo chef entra in casa di tutti, non tutti possono andare dallo chef.

Democratico.



Brodo di cicale di mare, ravioli aglio, olio, peperoncino

brands: Eleventy for clothing, Moorer for outerwear, Colmar for sportswear, Fratelli Rossetti for footwear. Instead, when strolling I admire the Castello Sforzesco, which is enchanting and modern with its his historical meaning.

And cocooning?

A stop at Barberino's for hair and beard, a moment of peace and tranquillity.

A figure?

Leonardo da Vinci has always inspired me with new ideas because he is the future at any time.

TV and food?

Television has helped our industry a lot, has made famous the artisanship, manual work and has made the public enthusiastic. I have done it too and I find nothing wrong in it. The chef enters everyone's house, and not everyone can go to the Democratic chef.