

PANSA &amp; TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

# Menù-estate, quattro chef vi svelano le loro ricette per una cena "anti-caldo"...

## PANSA & VINO E nel calice "Il Pigno" di Romagnoli

L'abbinamento per questa cenetta estiva? Bollicine, ca va sans dire. E la mia scelta cade su il Pigno (pas dosé) di Romagnoli. Giallo paglierino scuro. Ferlage fine ma persistente. Al naso sentore di lieviti, ben integrati con note minerali. In bocca acidità sostenuta da salinità, lunghezza gustativa e retronasale. Spuma cremosa ed accattivante. Sentori gustativi puliti e nitidi. Uva: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Il miglior matrimonio per una soirée estiva e per un menù come quello proposto in questa pagina.



modoro; 6 datterini; 3 foglie di basilico; 1 scalogno.  
Procedimento:  
Per la caponata: tagliare le verdure a cubetti, prendere ogni singola tagliata e friggerle separatamente e metterle su carta assorbente per togliere olio in eccesso, prendere un tegame fai rosolare lo scalogno e aggiungere le altre verdure, lasciare insaporire tra loro e incorporare la polpa, i datterini tagliati a metà, vino, acqua, zucchero, sale, pepe e lasciare sobbollire per qualche minuto. Per la ricciola: prendere i tranci e macinare con olio, sale, pepe, arancia e menta e mettere su carta stagnola come se fosse al cartoccio; informare a 160 gradi per 15 minuti. Intanto che cuoce la ricciola tagliare finemente il porro e friggerlo per qualche minuto. Frullare la burrata finché non si sono eliminati i grumi.

### IL DESSERT

Stefano Ferri (che assieme al padre Ettore è al timone del Ristorante La Colonna di San Nicolò) propone "Cliege al gutturnio, cremoso al mascarpone, spugna al cioccolato, meringhe".  
Ingredienti per la zuppa: 1kg di ciliege tipo duroni, 500g di acqua, 500 ml di gutturnio, 200g di zucchero, cannella, chiodi di garofano, pepe nero qb, bucce di agrumi, foglie di menta fresca.  
Portare tutti gli ingredienti tranne le ciliege ad ebollizione in una casseruola. Aggiungere le ciliege sacciarate e lasciare in infusione per qualche ora. Filtrare lo sciroppo ottenuto e farlo ridurre ancora un po' a fiamma bassa e addensarlo leggermente con un po' di amido di mais o fecola.

Raffreddare il tutto e aggiungere le ciliege. Conservare in frigorifero.

Ingredienti per il cremoso: 250g di crema inglese; 250g di mascarpone; 4 gr di colla di pesce.

Preparazione: per la crema scaldare fino a 80 gradi: 250g di panna, 55 di tuorli, 70 g di zucchero, mezza bacca di vaniglia, un goccio di Grand Marnet. Una volta cotti gli ingredienti aggiungere la gelatina. Filtrare il composto e quando arriva a mezza gradazione aggiungere a poco a poco il mascarpone. Frullare il tutto e lasciare riposare una notte in frigorifero. Mettere il composto nel sac a poche con bocchetta liscia.

Ingredienti per la spugna al cioccolato: 4 uova intere; 2 albumi; 30g di acqua calda; 40g di zucchero; 100 grammi di cioccolato fondente fuso; 70g di farina.  
Frullare insieme tutti gli ingredienti fino a formare una crema omogenea. Caricare in sifone con la crema ed aggiungere due cariche di gas. Aspettare 2 ore poi sironare il composto in bicchieri di plastica usa e getta precedentemente imburrati. Cuocere in forno a microonde per 40 secondi. Sfornare e tagliare a piacere. (è una specie di pan di spagna).

Per le meringhe: Montare in planetaria albumi e il loro doppio in peso di zucchero. Stendere il composto in un velo sottile su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere a 100 gradi per circa due ore. Infine togliere dal forno e spezzare la meringa in tanti frammenti.

Montaggio del piatto: Creare 3 spuntini di crema nel piatto, aggiungere tra gli spuntini le ciliege con un po' del loro succo, appoggiare vicino al cremoso le spugne. Finire con la meringa sbriciolata. Aggiungere qualche foglia di menta.

A tavola con l'afa estiva. Quando in casa c'è troppo caldo anche per mettersi ai fornelli e comunque le voglie gastronomiche sono proiettate su cibi leggeri, pesce soprattutto, ma anche verdura e frutta di stagione. Noi abbiamo chiesto a quattro chef piacentini di preparare un menù estivo per i lettori di "Libertà". Ecco come se la sono cavata: Stefania Molaschi (Pricandò di Agazzano), Giulia Golino (food blogger di Cook Eat Love), Paolo Castiglia (dell'omonimo ristorante) e Stefano Ferri (Ristorante La Colonna di San Nicolò).



Da sinistra: Stefania Molaschi e Giulia Golino con l'antipasto e primo proposti per i nostri lettori

### L'ANTIPASTO

Stefania Molaschi - che ad Agazzano si è specializzata sul fine-food ittico - propone una "Tartare di salmone Upstream in gelatina di acqua di mare al limone e avocado".

Ingredienti /1- Gelatina: 250 ml di acqua di mare per uso alimentare; un lime (succo); 1/4 di avocado tagliato a tocchetti; gomma di gellano.

Ingredienti /2- Tartare: 200 gr di salmone Upstream abbattuto e scongelato in frigorifero per una notte, tagliato a tocchetti eliminando le parti più scure.

Preparazione: unire la gomma di gellano all'acqua di mare e al succo di lime a temperatura ambiente; portare il tutto a 90/100°; lasciare intiepidire ed aggiungere l'avocado; mettere in frigo un paio d'ore e infine unire il tutto al salmone (condito con olio evo); cospargere il tutto e guarnire con fogli di menta e germogli. Un'accuratezza: per ottenere il succo di lime facilmente, premere con il palmo della mano e ferire rotolare sul piano di lavoro



Da sinistra: Paolo Castiglia e Stefano Ferri con le rispettive preparazioni (un secondo e un dessert)

beretti; 2 Limetta; 5 foglie di Menta; Sale fino qb; Pepe nero qb; Olio di oliva extra vergine qb.

"Adoro l'avocado per il suo verde brillante! Un frutto buono e polposo che si abbina benissimo al pesce - spiega lei stessa - la delicatezza dei gamberetti e la dolce polpa succosa dell'avocado si sposano perfettamente tra loro. È una ricetta tipicamente estiva ma soprattutto leggera e salutare e che si prepara in un attimo".

Step 1/ Mettete a bollire l'acqua in una pentola. Nel frattempo, tagliate a metà l'avocado, privatelo del nocciolo centrale, sbucciato e tagliate la polpa a

cottura con acqua e ghiaccio.  
Step 3 / Scolate l'avocado dal succo di lime e conditelo le Farfalle fredde aggiungendo anche i gamberetti, spezzettare qualche fogliolina di menta con le mani, e guarnire con qualche foglia lasciata in terra.

### IL SECONDO

Uno sfizioso secondo di chef Paolo Castiglia dell'omonimo ristorante di via Verdi: "Trancio di ricciola, caponatina, burrata e porri firm".

Ingredienti: 4 tranci di Ricciola da 180 gr; 1 arancia;