FAMIGLIA CRISTIANA

PAESE : Italia
PAGINE :86;87;88
SUPERFICIE :296 %
PERIODICITÀ : Settimanale□□

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :N.D.

► **21 novembre 2021**

VITA IN CASA | LE NOSTRE RICETTE

di Toni e Terry Sarcina
foto di Claudia Ruggiero

IL MENÙ STE

Grazie alla sua creatività, Giacomo Sacchetto ha ottenuto una stella Michelin con il ristorante che ha inaugurato, dando prova di coraggio, durante la pandemia

Veronese, classe '85, Giacomo Sacchetto è un talentuoso chef che vanta un notevole curriculum, culminato con l'attività di *sous chef* del tristellato Norbert Niederkofler e del pluristellato Giancarlo Perbellini. Recentemente, in piena pandemia, ha coraggiosamente aperto il suo locale: La Cru, in Valpantena, una valle che parte da Verona e sale verso i Monti Lessini. Con annesso un orto botanico, è all'interno della splendida Villa Maffei Medici Balis Crema.

Tagliatelle di riso, foglie di vite e gamberi di fiume

Primo piatto adatto anche ai celiaci. Ad arricchirlo sono le vinacce del territorio ridotte in polvere e, come ingrediente a sorpresa, i preziosi crostacei

PREPARAZIONE: 1 ora oltre il tempo delle vinacce in forno
DIFFICOLTÀ: media
PERSONE: 4

INGREDIENTI
- **320 g** di tagliatelle di riso Melotti
- **200 g** di brodo di gamberi di fiume
- **40 g** di pesto di foglie di vite
- **5 g** polvere di vinacce
- olio extravergine d'oliva
- sale

Per il brodo di gamberi:
- **16 gamberi** di fiume
- **1 carota**
- **1 gambo** di sedano
- **mezza cipolla**
- **1 spicchio** d'aglio
- **3 cucchiai** di Marsala
- **3 cucchiai** di vino bianco

Per il pesto:
- **5 foglie** di vite
- **30 gr** di pinoli
- **4 cucchiai** di olio
- **3 cucchiai** di aceto di riso
- sale, pepe
- **1 cucchiaio** di formaggio
- **parmigiano** grattugiato

Per la polvere di vinacce:
Un po' di vinacce (senza raspo)

1. **Preparare i gamberi:** lavare i gamberi, farli cuocere in acqua in ebollizione per circa un minuto, scolarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio; sgusciarli, privarli del filo nero interno e tenere da parte le carcasse per il brodo.

2. **Mettere in un tegame** due cucchiai d'olio, aggiungere le carcasse dei gamberi e farli rosolare un poco, unirvi l'aglio sbucciato, la carota, il sedano e la cipolla, puliti e tagliati a pezzetti; aggiungere il Marsala e il vino bianco e farli evaporare a fuoco vivace, coprire con ghiaccio e acqua fredda; fare ridurre a tre quarti, filtrare e tenere da parte.

3. **Preparare il pesto:** tritare le foglie di vite con i pinoli; aggiungere l'olio, l'aceto di riso e condirli con sale, pepe e il parmigiano.

4. **Preparare la polvere di vinacce:** distribuire le vinacce sopra una teglia e farle essiccare in forno a 60 gradi per una notte; quindi frullarle finemente.

5. **Far cuocere le tagliatelle** in acqua leggermente salata per circa nove minuti; disporre alla base di un piatto fondo un cucchiaino di pesto, quindi adagiarvi le tagliatelle mantecate con il brodo di gamberi scaldato e condito con un pizzico di sale e qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva; terminare con quattro gamberi per persona tagliati in quattro e mezzo cucchiaino di polvere di vinacce a persona.

Tutti i diritti riservati

FAMIGLIA CRISTIANA

PAESE : Italia
PAGINE :86;87;88
SUPERFICIE :296 %
PERIODICITÀ : Settimanale□□

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :N.D.

► **21 novembre 2021**

LLATO IN TRE PORTATE

Capretto Verona Meat '19

Il titolo di questo secondo è curioso perché si riferisce a una indimenticabile rassegna veronese in cui, nel 2019, lo chef ha vinto un premio di alta cucina

PREPARAZIONE: 1 ora oltre il tempo di cottura in forno
DIFFICOLTÀ: media
PERSONE: 4

INGREDIENTI

Per il capretto:
- **2 spalle** di capretto
- **1 rametto** di rosmarino
- **1 spicchio** d'aglio
- sale e pepe

Per la salsa:
- scarti e ossi delle spalle
- **3 carote**
- **3 cipolle**
- **3 cucchiai** di aceto di vino bianco
- **3 cucchiai** di vino bianco
- **30 g** di concentrato di pomodoro
- **2 peperoncini**
- **10 g** di zenzero in polvere
- **20 g** di burro
- **3 cucchiai** di olio

Per la spuma di amaro della Lessinia e patate:
- **450 gr** di patate bollite e passate al setaccio
- **150 ml** di panna
- **80 gr** di brodo vegetale
- **35 gr** di burro
- **50 gr** di amaro della Lessinia
- sale

Per la meringa:
- **120 gr** di albume
- **25 gr** di zucchero
- **10 g** di albume in polvere
- **30 g** di olive verdi essiccate in forno per una notte e frullate finemente
- **2 cucchiai** di succo di limone
- sale

Per il pane al finocchietto:
- **4 fette** di pane in cassetta integrale
- **finocchietto** secco in polvere

1. Preparare il capretto: far rosolare le spalle di capretto in una padella con un poco d'olio; insaporirle con sale e pepe; metterle in una teglia da forno con il rosmarino e l'aglio sbucciato; coprirle con carta metallizzata, porle in forno e farle cuocere per circa 8 ore a 120 gradi. Toglierle dal forno, risulteranno fondenti e morbidissime. Dissossarle mentre sono ancora calde e tenere gli scarti e gli ossi da parte. Quando la carne sarà fredda, tagliarla a cubi.

2. Preparare la salsa: mettere in un tegame gli scarti e gli ossi tenuti da parte, aggiungere le carote e le cipolle pulite e divise a pezzi, un poco d'olio e farle rosolare bene. Aggiungere l'aceto e il vino bianco, il concentrato di pomodoro, i peperoncini, l'amaro della Lessinia e lo zenzero. Unirvi poca acqua a filo e farla ridurre a fuoco medio. Passare il composto al colino e montarlo con il burro al momento di servire.

3. Preparare la spuma: aggiungere alle patate passate al setaccio gli ingredienti rimasti: la panna, il brodo vegetale e un pizzico di sale. La purea avrà una consistenza non eccessivamente morbida.

4. Preparare la meringa: montare l'albume d'uovo con lo zucchero e l'albume in polvere. Aggiungere le olive disidratate e frullate con qualche goccia di limone e un pizzico di sale.

5. Stendere sopra un foglio di carta da forno uno strato di meringa abbastanza sottile e farla essiccare in forno a 80 gradi per 2 ore circa; spezzettarla e tenerla da parte per completare il piatto.

6. Per il pane al finocchietto: tagliare il pane integrale a cubetti della dimensione di circa 1,5 cm per lato; metterlo in una teglia da forno con un pizzico di sale, un filo d'olio e il finocchietto in polvere.

7. Porre in forno per 15/20 minuti, a 170 gradi, finché risulterà croccante.

8. Distribuire nei singoli piatti fondi due cucchiai di purea di patate e l'amaro; il capretto tagliato a cubi e scaldato nel forno, aggiungere la salsa acidula, infine la meringa alle olive e il pane al finocchietto.

Tutti i diritti riservati

FAMIGLIA CRISTIANA

PAESE :Italia
PAGINE :86;87;88
SUPERFICIE :296 %
PERIODICITÀ :Settimanale□□

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :N.D.

► 21 novembre 2021

SCELTI PER VOI

ECCELLENZE DAI NOSTRI TERRITORI

OLIO PRESTIGIOSO

Tra le sei pregiate varietà di olio Guido1860, il più prestigioso è Genesi, un olio extravergine di oliva monocultivar taggiasca, prodotto a freddo e franto a regola d'arte, non filtrato, frutto della selezione delle migliori olive della qualità taggiasca. Le olive si abbacchiano a mano nel periodo più freddo dell'anno e vengono immediatamente spremute a freddo.

PROFUMO DI FIORI BIANCHI

Mandrarossa Sentiero delle gerle Etna Bianco Doc è un vino bianco minerale che profuma di zagara. Da uve 100 per cento Carricante, coltivate su terreni vulcanici. Giallo paglierino, con sentori di frutti gialli e note di fiori bianchi, al palato si rivela ampio e ricco, di equilibrata acidità e armonioso finale. Ottimo in abbinamento con piatti a base di pesce, si sposa bene con i crostacei e i molluschi.

LA VALPANTENA E I SUOI PRODOTTI

Da queste parti si trova di tutto e di qualità sopraffina, dall'olio extravergine al vino di alta qualità, ma Giacomo Sacchetto ha voluto anche un proprio orto botanico per raccogliere di persona tutto quanto è necessario alla sua cucina creativa per rendere i piatti unici e difficilmente imitabili. Il locale è impostato a una raffinata eleganza, il servizio è accuratissimo e la cantina dispone di un numero considerevole di etichette di alta qualità.

Una morbida e irresistibile delizia al cioccolato e castagne

Questo dessert goloso è una mousse in cui è presente anche la crema di marroni. Viene servito in forma rettangolare per favorire il taglio in porzioni individuali

PREPARAZIONE: 40 minuti oltre il tempo per la meringa
DIFFICOLTÀ: media
PERSONE: 4

INGREDIENTI

Per la mousse di cioccolato e castagne:
- **30 g** tuorlo
- **30 g** zucchero
- **50 g** latte
- **4 g** di colla di pesce
- **100 g** castagne cotte pelate e frullate
- **180 g** di panna fresca

Per la meringa alle spezie:
- **120 g** albumi
- **30 g** zucchero
- **10 g** di albume in polvere

Per la crema di castagne:
- **80 g** di castagne cotte, spellate e frullate con poca acqua
- **120 g** di crema di marroni
- **20 g** di burro
- **1 g** di cacao
- **1 g** di rum

1. **Preparare la mousse di cioccolato e castagne:** lavorare il tuorlo d'uovo con lo zucchero, aggiungere il latte, portato a ebollizione, riportare quasi a ebollizione mescolando continuamente finché la salsa velerà il cucchiaio alla temperatura di 85 gradi circa. Aggiungere la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda, le castagne frullate e la panna semimontata.

2. **Distribuire il composto** in uno stampo rettangolare e porlo in frigorifero. Al momento di servire, immergere per un attimo lo stampo in acqua calda e sformarlo.

3. **Preparare la meringa alle spezie:** montare tutti gli ingredienti insieme e, sopra un foglio di carta da forno, stendere il composto allo spessore di 3 millimetri e farlo essiccare in forno a 80 gradi per tre ore circa; far raffreddare la meringa e spezzettarla a piacere.

4. **Preparare la crema di castagne:** mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolarli accuratamente; con una sac à poche distribuire la crema nei singoli piatti.

5. **Guarnire a piacere** con lamponi, marrons glacés, violette fresche e cristallizzate e gelato alla crema.

Tutti i diritti riservati