

PASSIONI

Salsiccia

SALAMELLA,
LUGANIGA,
VERZINO...
COME GUSTARE
ALCUNE TRA
LE PIÙ GHIOTTE
SPECIALITÀ
MADE IN ITALY

a cura di Alessandro Gnocchi,
testo di Luca Iaccarino,
ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi
styling di Studio Salaris





RISOTTO ALLE MELE E LUGANIGA AL FINOCCHIETTO

PER 4 PERSONE

280 g di riso Carnaroli - 2 scalogni - 1 dl di vino bianco - 1 foglia di alloro -
200 g di luganiga al finocchietto - 1 l di brodo di carne - 1 mela - 20 g di capperi
dissalati - rosmarino - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Sbucciate gli scalogni, tritateli e soffriggeteli in un piccolo tegame con poco olio e sale; unite il vino e l'alloro e fate evaporare metà del liquido. In un'altra pentola, rosolate la luganiga sbriciolata, fatela dorare, poi prelevatela, trasferitela nel tegamino con gli scalogni soffritti, fate insaporire e togliete dal fuoco.
- **2** Eliminate il grasso della luganiga rimasto nella pentola, versate un filo d'olio e tostate il riso. Aggiungete la salsiccia e gli scalogni (dopo aver eliminato l'alloro) e cuocete il risotto bagnandolo di tanto in tanto con un mestolino di brodo caldo.
- **3** Pelate la mela, grattugiatene metà con una grattugia a fori piccoli e unitela al risotto 2 minuti prima di togliere dal fuoco. Tagliate l'altra metà a fettine e rosolatela in una tegame con un filo d'olio e un pizzico di sale.
- **4** Togliete il risotto dal fuoco, incorporatevi il burro e i capperi tritati. Servitelo con qualche fettina di mela rosolata, pepe e un pizzico di rosmarino tritato finemente.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 35 minuti ● 520 cal/porzione

Runner Hue Table
Stories, piatto piano
Serax, piatto fondo
KnIndustrie.
Nell'altra pagina,
runner e tovagliolo
Hue Table Stories.
Indirizzi a pagina 6.



SALSICCIA DI MANZO ARROSTITA CON CAVOLINI E PATATE

PER 4 PERSONE

4 salsicce di manzo - 300 g
di cavolini di Bruxelles - 300 g
di patatine novelle - 1 testa
d'aglio - olio extravergine d'oliva
- sale - pepe

- **1** Private i cavolini della parte terminale del torsolo ed eliminate eventuali foglie esterne rovinate, poi sciacquateli e tagliateli a metà. Lavate con cura le patatine, strofinandole con uno spazzolino sotto il getto dell'acqua; tagliatele a metà o a spicchi. Punzecchiate le salsicce con uno stecchino praticando circa una decina di piccoli fori in ciascuna.
- **2** Tagliate la testa di aglio a metà in senso orizzontale; strofinare l'interno di una teglia e poi distribuitevi le salsicce, i cavolini e le patate appena preparati; irrorate con un filo d'olio, cospargete con un pizzico di sale e mettete nel forno a circa 200°.
- **3** Cuocete per 20 minuti minuti, girando il contenuto della teglia un paio di volte. Togliete dal forno, pepate a piacere e servite.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 20 minuti
- 580 cal/porzione

Runner Hue Table
Stories, fondo
Novacolor.
Nell'altra pagina,
fondo Novacolor.
Indirizzi a pagina 6



TARTELLETTE DI POLENTA CON CREMA DI CARCIOFI E SALAMELLA

PER 4 PERSONE

200 g di farina per polenta taragna a cottura rapida - 3 carciofi
- 1/2 limone - 2 spicchi di aglio - 1 rametto di rosmarino - 2 salamelle
- 40 g di pistacchi sgusciati e pelati - 2 rametti di timo
- olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** In una pentola, scaldate 8 dl di acqua con un pizzico di sale e, poco prima che inizi a bollire, versatevi la farina a pioggia, mescolando con una frusta; cuocete per il tempo indicato sulla confezione, quindi versate la polenta in 8 stampini per tartellette di forme e misure diverse. Pigiando in ogni stampino con il fondo di un altro stampino della stessa misura, unto con un filo di olio, "scavate" la polenta, facendo fuoriuscire dai lati l'eccesso e rifilate i bordi con un coltellino.
- **2** Mondate i carciofi e lessatene 2 in acqua salata e acidulata con il succo del limone. Intanto, tagliate il terzo a spicchietti e rosolateli in padella con un filo d'olio, gli aghi di rosmarino e 1 spicchio di aglio schiacciato. Pelate le salamelle, tagliatele a fettine da 1 cm e appiattitele leggermente, unitele agli spicchietti di carciofi e fatele dorare per qualche minuto; eliminate aglio e rosmarino.
- **3** Scolate i carciofi lessati e frullateli con i pistacchi, un filo d'olio, 1 filetto dell'aglio rimasto, sale e pepe. Farcite le basi di polenta con la crema ottenuta, completate con la salsiccia e gli spicchietti di carciofo; trasferite le tartellette sulla placca, copritele con un foglio di alluminio e infornatele a 200° per 10 minuti. Toglietele dal forno, sfornatele, completate con qualche fogliolina di timo e servite.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 25 minuti ● 510 cal/porzione



GNOCCHI DI PANE, PORRI E SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO

PER 4 PERSONE

150 g di mollica di pane e rafferma - 1/2 dl di latte - 150 g di porro
- 300 g di salsiccia punta di coltello - 2 cucchiaini di parmigiano reggiano
grattugiato - 2 uova - 1/2 mazzetto di prezzemolo - 1 l di brodo di carne
- olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Spezzettate la mollica, trasferitela in una ciotola, bagnatela con il latte e ammorbidire per qualche minuto. Tritate 3/4 del porro e fatelo appassire per qualche minuto in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.
- **2** Incorporate al pane ammorbidito la salsiccia sbriciolata, il parmigiano, le uova sgusciate, il porro soffritto e il prezzemolo tritato (tranne qualche rametto). Mescolate e formate tanti gnocchi della dimensione di una grossa noce.
- **3** In una pentola, portate a bollore abbondante acqua salata e tuffatevi il resto del porro a rondelle; fate sobbollire per 2 minuti, quindi immergetevi gli gnocchi aiutandovi con un mestolo forato. Intanto, scaldate il brodo, distribuitelo nei piatti fondi e poi aggiungete gli gnocchi scolati man mano vengono a galla. Aggiungete qualche foglia del prezzemolo tenuto da parte tritato grossolanamente e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 20 minuti ● 450 cal/porzione

Runner e tovagliolo
Hue Table Stories,
piatti Serax, cucchiaio
Antichità San Marco.
Nell'altra pagina,
runner e tovagliolo
Hue Table Stories,
piatto Asa Selection.
Indirizzi a pagina 6

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON VERZINI AL VINO ROSSO E OLIVE

PER 4 PERSONE

12 verzini - 4 scalogni - 2,5 dl di vino rosso - 1 cucchiaino di amido di mais
- 80 g di olive taggiasche denicciolate sott'olio - 4 uova - 1 rametto
di rosmarino - 50 g di pinoli tostati - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Sbucciate gli scalogni, tagliateli a spicchi e rosolateli in un tegame con un filo d'olio. Unite i verzini, fateli rosolare per 4-5 minuti e bucherellateli con uno stecchino. Unite il vino e cuocete a fiamma media, rigirando le salsicce di tanto in tanto, fino a che il fondo di cottura risulterà ridotto della metà.
- **2** Unite l'amido di mais stemperato in poca acqua e fate addensare per qualche istante. Aggiungete le olive e lasciate sul fuoco per altri 3-4 minuti.
- **3** Sgusciate le uova in una padella con un filo d'olio caldo e cuocetele fino a che il bianco sarà rappreso e salate. Distribuite nei piatti le uova e le salsicce, pepate, completate con i pinoli tritati, qualche ciuffo di rosmarino e servite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 570 cal/porzione





TIRAMISÙ

PER 6 PERSONE

per i savoiardi: 2 albumi - 90 g di zucchero fine - 3 tuorli - 15 g di miele - 35 g di fecola di patate
- 80 g di farina - 40 g di zucchero a velo

per la crema: 4 tuorli - 155 g di zucchero fine - 250 g di mascarpone - 250 ml di panna fresca
- 6 tazzine di caffè - 2 cucchiaini di cacao in polvere

- **1** Preparate i savoiardi. Montate con le fruste gli albumi incorporando lo zucchero un po' alla volta.
- **2** Amalgamate il miele ai tuorli, mescolando un po' finché si scioglierà completamente. Incorporate delicatamente il composto di tuorli agli albumi montati.
- **3** Amalgamate al composto anche la farina e la fecola setacciate, mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.
- **4** Trasferite il composto in una tasca con bocchetta liscia da 12 mm e distribuitelo in uno stampo per savoiardi in silicone (o in tanti segmenti di circa 8 cm su una placca foderata con un foglio di carta da forno). Spolverizzate i biscotti con lo zucchero a velo e cuoceteli nel forno preriscaldato a 220° per 7-8 minuti.
- **5** Sforinate i savoiardi, estraeteli delicatamente dallo stampo e fateli raffreddare.
- **6** Preparate la crema. Fate uno sciroppo mescolando lo zucchero fine con 40 ml di acqua e fatelo sobbollire per 1 minuto (fino a che avrà raggiunto i 120°), quindi versatelo a filo sui tuorli mentre li lavorate con le fruste (questo processo di pastorizzazione dei tuorli d'uovo permette di aumentare il tempo di conservazione del dolce fino a 3-4 giorni). Continuate a montare fino a che il composto si sarà raffreddato completamente. Infine incorporate delicatamente al composto il mascarpone e la panna.
- **7** Versate metà del caffè in un piatto fondo e inzuppatevi i savoiardi, trasferendoli man mano sul fondo di una pirofila da circa 15x20 cm.
- **8** Fate un primo strato di crema, coprite con un secondo strato di biscotti inzuppati nel caffè rimasto e completate con la crema, distribuendola a ciuffetti con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Spolverizzate con il cacao e fate riposare il tiramisù in frigo almeno per un paio di ore.

MEDIA ● Preparazione 1 ora e 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 630 cal/porzione



Runner e tovagliolo
Hue Table Stories,
cucchiaio KN Industrie.
A sinistra, grembiule
Hue Table Stories,
vasetto in vetro
Bormioli Rocco.
Indirizzi a pagina 6





TIRAMISÙ AL MOSCATO E FRAGOLE

PER 6 PERSONE

per la pasta biscuit: 3 uova - 80 g di farina - 80 g di zucchero

per la crema: 3 uova - 50 g di zucchero a velo - 150 g di mascarpone

- 150 g di yogurt greco

per decorare: 400 g di fragole - 1 fialetta di aroma di vaniglia

- 1 bicchiere di Moscato

- 1 Fate la pasta biscuit. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi, unendo, poco alla volta, 40 g di zucchero. Montate con le fruste anche i tuorli con lo zucchero rimasto: quando il composto sarà chiaro e spumoso amalgamate la farina setacciata. Infine incorporate al composto di tuorli gli albumi.
- 2 Versate il composto in una teglia da 22x26 cm foderata con un foglio di carta da forno e infornate a 170° per 12-15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Sciacquate delicatamente le fragole, tagliatele a dadini molto piccoli e profumateli con la vaniglia.
- 3 Preparate la crema. Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi: montate i primi con lo zucchero a velo, poi incorporate il mascarpone e lo yogurt. Infine montate a neve gli albumi e uniteli al composto con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
- 4 Tagliate la pasta biscuit a pezzetti, inzuppateli qualche istante nel Moscato e sistemati man mano sul fondo di una grossa coppa. Coprite con uno strato di fragole, poi uno di crema, quindi ripetete gli strati, terminando con la crema. Fate riposare in frigo per almeno 1 ora prima di servire.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti ● Cottura 15 minuti ● 340 cal/porzione

Tovagliolo Hue Table Stories, coppa CoinCasa, cucchiaio decorato Antichità San Marco, cucchiaio KN Industrie, fondo Novacolor. A destra, alzatina Asa Selection, piatti Vintage, fondo Novacolor. Indirizzi a pagina 6