

CUCINA

STINCO DI
AGNELLO
SPEZIATO
RICETTA A
PAGINA 125

A FUOCO LENTO

Pollo, manzo, agnello, maiale. Ma anche zucca coi piselli.
Da cuocere con calma, dosando aromi e spezie.
Per un finale morbido, intenso, armonioso

di Claudia Compagni

CHRIS COURTTAVERNE-AGENCY/LIVING INSIDE

122

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



ZUCCA CON
CECI
E PISELLI
RICETTA A
PAGINA 125

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

123



CUCINA

Pollo alla crema

1 ora | Cal/porzione: 465 | Per 4 persone | Facile

Ingredienti

8 sovracosce di pollo • 200 g di patatine novelle • 2 bastoncini di lemon grass • mezzo litro di brodo vegetale • 150 g di fagiolini • una dozzina di foglie di basilico • 100 g di panna acida • 40 g di farina 00 • olio extravergine di oliva • pepe nero • sale

1 Monda i fagiolini, lavali, cuocili in acqua salata in ebollizione per 7-8 minuti, scolali e tienili da parte. Lava le patatine novelle sfregando la buccia con una spazzolina, insaporisci le sovracosce di pollo con una presa di sale e una macinata di pepe e spolverizzele con la farina fatta scendere attraverso un colino.

2 Scalda 4 cucchiaini di olio in una padella, aggiungi le sovracosce e lasciale rosolare per 6-7 minuti, rigirandole sui due lati. Leva il pollo dalla padella, deglassa il fondo di cottura con un mestolino di brodo e versalo in una teglia da forno. Aggiungi un bastoncino di lemon grass privato delle foglie esterne coriacee e tagliato a fettine sottilissime, le patatine novelle, le sovracosce e il brodo bollente, copri la teglia con un foglio di stagnola e trasferiscila in forno preriscaldato a 180°.

3 Cuoci per 20 minuti, unisci la panna acida, il lemongrass rimasto e i fagiolini e prosegui la cottura per altri 20 minuti. A fine cottura cospargi il pollo con le foglie di basilico e lascia riposare 5 minuti prima di servire.

Brisket di manzo

3 ore e 10' + il riposo | Cal/porzione: 245 | Per 6 persone
Facile

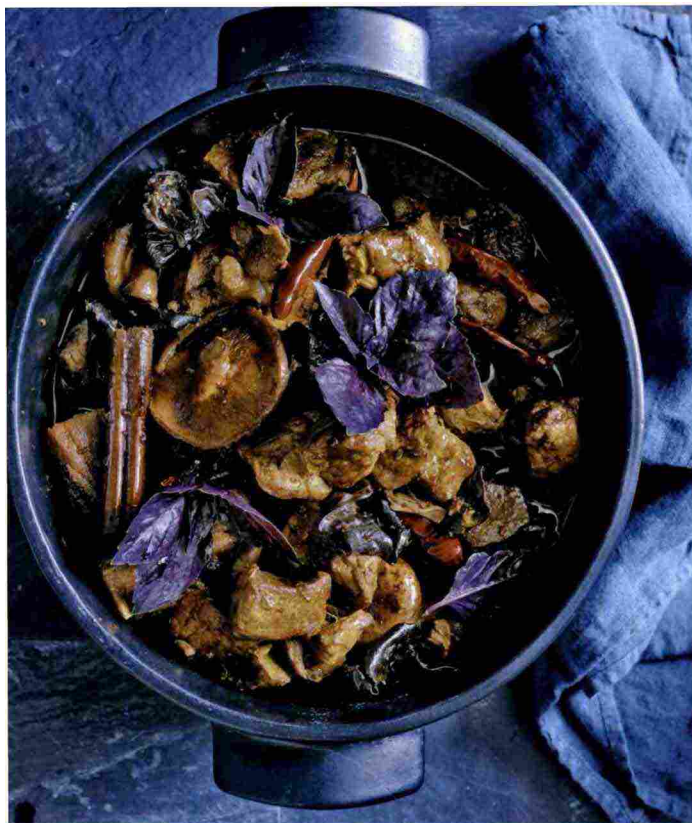
Ingredienti

1 kg di brisket di manzo • 1/2 cucchiaino ciascuno di cipolla, aglio e paprica in polvere • 1 cucchiaino di sciroppo d'acero • 1 cucchiaino di peperoncino in polvere • 1/2 cucchiaino ciascuno di semi di cumino e di bacche di coriandolo in polvere • pepe nero • sale

1 Mescola tutte le spezie con un cucchiaino di sale e una macinata di pepe. Elimina il grasso in eccesso dal pezzo di carne, asciugalo e massaggialo su tutti i lati con il composto di spezie.

2 Trasferiscilo in una teglia, aggiungi lo sciroppo d'acero, coprilo con un foglio di stagnola e lascialo marinare 2 ore. Cuoci in forno preriscaldato per 3 ore, sfalda la carne con 2 forchettoni e servila con il fondo di cottura.





Casseruola di maiale ai funghi

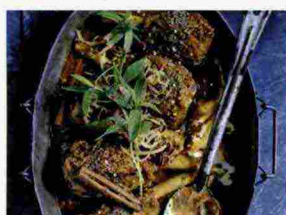
2 ore e 50 minuti | Cal/porzione: 370 | Per 6 persone | Facile

Ingredienti

800 g di coppa di maiale • 200 g di funghi shiitake • 1/2 dl di salsa di soia • 4 cm di zenzero • 1 stecca di cannella da circa 6 cm • 20 g di zucchero di canna • 2 peperoncini rossi piccanti • 2 spicchi d'aglio • 1 dozzina di foglie di basilico rosso • 1 cucchiaino di aceto di riso • olio di arachide • pepe nero

1 Taglia la coppa a dadi di circa 3 cm, monda i funghi ed elimina il gambo. Sbuccia l'aglio e lo zenzero, trita finemente il primo e grattugia il secondo. Scalda 3 cucchiaini di olio in una larga casseruola, aggiungi il maiale e rosolalo, mescolando spesso, per 5-6 minuti.

2 Unisci l'aglio e lo zenzero preparati, i peperoncini, lo zucchero di canna, la cannella, i funghi e una generosa macinata di pepe e versa la salsa di soia, 1/2 l di acqua bollente e i funghi e trasferisci la casseruola in forno a 180°. Cuoci coperto per 2 ore e 30 minuti e prima di servire bagna il composto con l'aceto di riso.

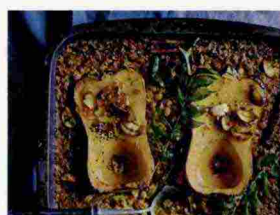


RICETTA DA PAGINA 122

Stinco di agnello speziato

4 ore e 10 minuti | Cal/porzione: 365
Per 4 persone | Facile

Tosta in una casseruola, per un minuto, in 4 cucchiaini di olio di arachide, 4 cm di cannella in stecca, 4 bacche di cardamomo e 4 chiodi di garofano. Aggiungi 2 cipolle bionde a fettine sottili e lasciale rosolare, unisci 4 stinchi di agnello e rosolali per 5 minuti rigirandoli su tutti i lati. Unisci un cucchiaino ciascuno di curcuma, peperoncino, coriandolo e cumino e una presa di sale, 100 g di yogurt e 300 g di pomodori pelati spezzettati e versa acqua bollente fino a coprire a filo l'agnello. Cuoci coperto, su fiamma bassa, per 4 ore.



RICETTA DA PAGINA 123

Zucca con ceci e piselli

2 ore e 25 minuti | Cal/porzione: 225
Per 4 persone | Facile

Stufa in 3 cucchiaini di olio 1 cipolla bionda a fettine con 3 cm di zenzero pelato e grattugiato, aggiungi un cucchiaino di curcuma, una presa di sale, una bustina di zafferano e un pizzico di peperoncino e trasferisci in una teglia. Unisci 8 dl di acqua calda, 200 g di ceci lessati, 100 g di piselli gialli spezzati, 1 foglia di alloro e 800 g di zucca Butternut tagliata a metà e pulita e cuoci coperto in forno a 180° per 45 minuti, gira la zucca e cuoci altri 45 minuti, alza a 220°, scopri e cuoci per altri 45. Condisi con 2 spicchi d'aglio a fettine dorati con 30 g di burro e foglie di curry.



I VINI

la scelta di @aduavilla



IMMANCABILI
Da Albino Armani si punta a valorizzare i terroir legati alla quota, vigneti fino a 600 m, per avere vini freschi ed eleganti, con la tipica intensità floreale e croccantezza del frutto. Due etichette dalle uve classiche della Valpolicella: Corvina, Corvinone e Rondinella.
• **Valpolicella Ripasso Doc Classico** Superiore, rosso di struttura e ricco di sfumature, ideale col Brisket di manzo.
• **Amarone della Valpolicella Cuslanus Docg Classico** Riserva: spezie scure, richiami di cioccolato e caffè ed è solo l'inizio! Stinco di agnello speziato.