

sale & pepe

APRILE 2013 - € 3,50

MONDADORI



Ravioli di patate
con ricotta, pag. 23



RICOTTA capolavoro da pastore **L'AGNELLO** come solo un grande chef sa fare **PASTA E UOVA** una coppia colaudata in cerca di nuove emozioni **PASQUETTA** primo invito all'aperto **MANDORLE** in versione dessert



VASETTI ALLA CREMA DI FRAGOLE

PER 4 PERSONE

450 g di ricotta di mucca - 60 g di burro - 140 g di zucchero - 2 tuorli - 2 dl di panna fresca - 300 g di fragole - 1 cucchiaino di zucchero a velo - 1 vaschetta di fragoline di bosco - 1/2 limone non trattato - menta fresca

- **1** Pulite le fragole, tenendone da parte 4 grosse, e frullatele con 80 g di zucchero. Cuocetele a fuoco dolce finché la salsa risulta molto densa e lucida e lasciate raffreddare.
- **2** Montate il burro morbido insieme allo zucchero rimasto con le fruste elettriche e incorporate i tuorli, uno alla volta. Aggiungete la ricotta setacciata, poi con una spatola flessibile unite la salsa di fragole e infine la panna montata con le fruste elettriche.
- **3** Lavate bene 4 vasetti di terracotta, inumidite 4 fazzoletti di cotone e sistemategli nei vasi. Versate la preparazione di ricotta e fragole e lasciate scolare in frigorifero per 12 ore (per ottenere un dolce molto cremoso) o per 24 ore (per un composto più asciutto e compatto).
- **4** In una ciotola mescolate le fragole tenute da parte tagliate a spicchi con le fragoline di bosco, qualche goccia di succo di limone e il 1/2 limone a fettine sottili; aggiungete qualche fogliolina di menta e una spolverizzata di zucchero a velo. Guarnite i dolcetti con l'insalata di frutta e, se vi piace, qualche violetta o margheritina non trattate.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti
● 585 cal/porzione



Platto da Madame Gioia Home, cucchiaino Mepra, ciotola Chiara Sonda. Indirizzi a pagina 6



IL TOCCO IN PIÙ



Panna montata

GOLOSA, VELLUTATA, CAREZZEVOLE, PURA GIOIA DEI SENSI, MA ANCHE PREZIOSA AMICA IN CUCINA. E NON SOLO PER I DOLCI: SALSE, SPUME, DIP... E INCONTRI INSOLITI CON SPEZIE E AGRUMI

a cura di Barbara Roncarolo, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni,
foto di Alkèmia, styling di Stefania Aledi



È raro concedersi un cono di panna montata. C'è qualcosa di infantile, di "troppo buono" in quella materia soffice che avvolge il palato. Senza contare le remore dietetiche, che sconsigliano, anzi proibiscono, tanta golosità. Al massimo, se proprio si vuole fare uno strappo alla regola, una nuvoletta sul caffè. Per fortuna ci sono altri modi, meno diretti, di utilizzare questo prezioso dono del latte. Esistono tre versioni di panna, secondo la percentuale di grasso. Quella più magra (10%) si usa per accompagnare il caffè e il tè, quella al 20% è detta "panna da cucina", quella "da montare" è al 30%.

Tradizionalmente destinata alla pasticceria, dove non può mancare nel cuore di golosi bigné o in sontuose coppe di frutta, la

panna montata ha ottime prestazioni anche nel salato. Infatti, grassa e dolce anche quando non è dolcificata, sta benissimo con il piccante e con l'acido, proprio per il contrasto che si crea. Spezie, erbe aromatiche, agrumi sono ottime compagnie. La panna montata è ingrediente base di tutte le spume e i pâté, preparazioni fredde in cui spesso divide il suo intervento con il burro, ma è preferibile perché dà una speciale leggerezza. Le spume possono essere dolci come le classiche al caffè, al cioccolato e alle fragole. Ma anche le spume salate sono una vera delicatezza; basti pensare a quelle di tonno, prosciutto, salmone, fegato d'oca. Perfetta la panna montata per preparare salse, creme e dip, in cui si intingono verdure, carni, pesce, minitoast.

> segue a pag. 123

**Trota salmonata con
chantilly al rafano**

Piatto Rina Menardi.
A sinistra: tovaglia Coin,
frusta Mepra, ciotola
Maxwell&Williams.
Indirizzi a pagina 6