

AMICA

N. 12 DICEMBRE 2019
Euro 1,50
www.amica.it

Rachelle Harris

Isabel Allende
Fino all'ultimo respiro

PASSIONI
Le cifre dello stile

NATALE
Adotta un hater

Jean-Paul Goude
Lo show c'est moi

VIAGGI
Slow ski in Giappone

Moda
Sparkling!

+
AMICA
KITCHEN
Ricette, sfizi e curiosità

Andamento VIVACE

Crostacei e frutti di mare saltano allegri in padella. E, adagio, riposano nel pomodoro

Testo Sara Porro • Foto Enzo Truoccolo • Food stylist Gino Fantini • Set designer Cristina Dal Ben

FOOD & WINE



NUOVI STATUS SYMBOL: dormire otto ore per notte, avere bambini educati, mangiare cibo cucinato in casa. Tutti elementi che hanno in comune un prerequisito: poter disporre di tempo. Una volta, essere molto impegnati era segno di distinzione sociale; adesso chi è travolto dalle incombenze è perché non si può permettere, economicamente parlando, di affidarle ad altri. Quand'ero bambina, mia madre consultava religiosamente un libriccino di ricette: *La pentola a pressione* di Elena Spagnol. Era di cucina "moderna", che poi voleva dire "veloce": per donne che si avevano altro da fare, ma che comunque dovevano mettersi ai fornelli. Che si potesse evitare

non era previsto, ci sono voluti altri 20 anni per arrivarci, ma chissà se è stato davvero un progresso. Il tempo è ufficialmente finito: prima o poi scriverò un libro di ricette da realizzare mentre si fanno altre cose e magari lo intitolerò *Cento sughi, creati usando il tasto "muto" durante le conference call*. Con un pensiero a tutte voi, che anche questo Natale aprirete le case ad amici e parenti: il tempo è il regalo più prezioso, soprattutto perché, in misura maggiore o minore, è limitato per ognuno di noi. Cimentatevi nella ricetta dello storico Ristorante da Giacomo a Milano, così buona e bella che mi perdonerete i pomodorini a dicembre (del resto sono rossi, fanno festa).

INGREDIENTI

per 4 persone

Per la salsa alla pizzaiola:

6 olive taggiasche,
denocciolate
400 ml di passata
di pomodoro
400 gr di pomodorini
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio in camicia

Per il sauté di frutti di mare e crostacei:

3 tentacoli di polpo
12 scampi
3 calamari
12 cozze
12 gamberi
12 vongole
1 dito di cognac
2 spicchi d'aglio

Per completare:

4 crostoni di pane raffermo
4 ravanelli
1 manciata di foglie
di basilico
4 rametti di origano

PREPARAZIONE

In una casseruola rosolare lo spicchio d'aglio e, quando sarà dorato, aggiungere le olive taggiasche, il rosmarino e i pomodorini. Lasciar appassire, unire la salsa, salare e pepare. Cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, eliminare aglio e rosmarino, frullare e filtrare. Tenere in caldo il composto. Tocca ai crostacei e ai frutti di mare, da lavorare in sequenza oppure contemporaneamente in tre padelle. In due soffriggere l'aglio: nella prima, mettere le cozze e le vongole, e coprire fino a quando non si apriranno i gusci; nella seconda, scottare i calamari tagliati a rondelle e il polpo (lessato precedentemente per 30 minuti in acqua salata). Nel terzo tegame, cuocere brevemente scampi e gamberi, poi sfumare con il cognac. Servire disponendo su ogni piatto un mestolo di salsa alla pizzaiola e un crostone tostato di pane raffermo. Completare con i crostacei e i frutti di mare. Per finire, decorare con le foglioline di basilico, sminuzzate a mano, e di origano, e con i ravanelli tagliati a fettine sottili.



Piatti Juno Rosenthal.
Coppe in vetro con
base di marmo, Nude.
Nella pagina accanto.
Posate con finitura oro,
Sambonet. Sele
e pepe in petto, Funky
Table. Tovaglietta
americana Maya, Society
Limonta.

UN TREBBIANO DA SOTTO IL VISCHIO

La tenuta di Petrolo sta a Valdarno, dove il Chianti appartiene al bosco, all'olivo e alla vigna: da qui arriva il Boggina B, un trebbiano toscano morbido e rotondo che ricorda la Borgogna. Potessimo prenderci la libertà d'espressione che consente la birra, diremmo che è un vino di Natale. Di sicuro è un bianco invernale, caldo di frutta esotica, fiori e vaniglia (info: petrolo.it).