

Gnocchi di ricotta, bisque di crostacei e crudo di gamberoni

Ingredienti per 4 persone: 12 gamberoni, un litro di bisque, g 500 di ricotta mista, 2 uova, pangrattato, lime, olio extravergine di oliva, sale, pepe. **Per la guarnizione:** uova di lompo, germogli di girasole.

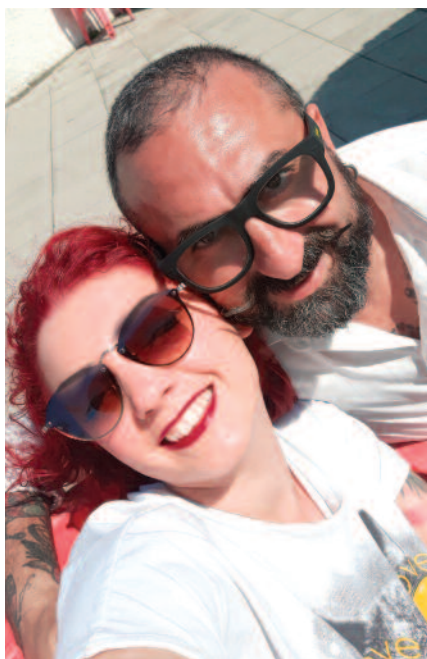
Sgusciare delicatamente i gamberoni, privarli dell'intestino e sciacquarli bene sotto acqua fredda corrente, quindi tagliarli al coltello in piccoli pezzetti. Mettere i gamberoni in una ciotola e condire con olio, sale, pepe e buccia di lime. In una ciotola amalgamare con le mani la ricotta, il sale, il pepe e le uova, aggiungendo queste ultime una alla volta, continuando a impastare. Quando la ricotta ha assorbito le uova, aggiungere pangrattato sufficiente a ottenere una consistenza abbastanza malleabile. A

questo punto formare delle polpette e cuocerle in acqua bollente per quattro minuti. Scolare gli gnocchi, lasciarli riposare per una decina di minuti, quindi insaporirli nella bisque, preparata con i carapaci dei gamberoni, e saltarli in padella.

Disporre gli gnocchi caldi nelle fondine, su ognuno adagiare un poco di tartara di gamberone, guarnire con mezzo cucchiaino di uova di lompo e fogliette di germogli di girasole, infine versare la bisque calda.



LE FOTO SONO DI PANE PELLE E VINO



Pane Pelle e Vino

Via Vitelleschi, 9
01016 Tarquinia (Vt)
Tel. 0766.678274
Cell. 320.8534847 (Anna)
Cell. 389.0628956 (Leonardo)
annaboccini@gmail.com
Chiuso il lunedì
Prezzo medio: €45,00 bevande escluse

A poco più di cento chilometri a nord di Roma si trova una delle più antiche e potenti tra le città etrusche, Tarquinia. Città che diede i natali agli ultimi tre re romani: Tarquinio Prisco, Servio Tullio e Tarquinio il Superbo. Qui, oltre la necropoli, la città etrusca (la Civita) e vari edifici religiosi e civili, vi è il Museo Nazionale Tarquiniese (Palazzo Vitelleschi, fine Quattrocento) con importanti documenti e reperti romani ed etruschi, tra cui i pregiati *Cavalli Alati*.

Alle spalle del museo, si trova un ristorante, scovato per caso, che sa di magico; è raccolto, con pochi tavoli e ci si sente coccolati dai gestori del locale, Leonardo e Anna, sin dal

Sandwich di orata al forno, con scamorza affumicata, spinaci saltati e pancetta

Ingredienti per 4 persone: 2 orate, g 70 di spinaci, scamorza affumicata, 16 fettine sottili di pancetta, 6 fiori di capperi, due spicchi di aglio, 6 alici piccole, g 20 di prezzemolo, un peperoncino, olio extravergine di oliva. **Per la maionese:** g 200 di olio di semi di girasole, un uovo, g 3 di sale, polvere di spinaci essiccati. **Per la guarnizione:** pasta sfoglia, uova di salmone, germogli di pisello, insalata valeriana, uova di tobiko al wasabi, polvere di spinaci essiccati.

Sfilettare le orate, togliere la pelle e le spine, tagliare a metà ogni filetto così da formare otto pezzi; condire con una salsa ottenuta frullando con cinquanta grammi di olio, i capperi, uno spicchio di aglio, le alici, mezzo peperoncino e il prezzemolo. Saltare gli spinaci in padella con olio, uno spicchio di aglio e il resto del peperoncino. Disporre sopra a un pezzo di filetto un cucchiaino di spinaci, unire una

fettina di scamorza tagliata finemente, chiudere con l'altro filetto a mo' di panino e avvolgerlo con quattro fette di pancetta. Mettere i quattro sandwich in forno a 180 °C fino a quando la pancetta non sarà semi croccante: basteranno dieci minuti circa.

Nel frattempo tagliare dalla pasta sfoglia dei rettangoli e metterli a cuocere in forno caldo a 200 °C per quindici minuti. A parte realizzare una maionese con l'uo-

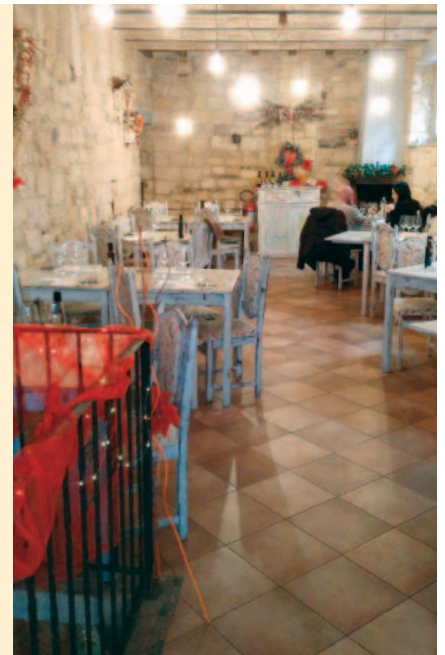
vo, l'olio di semi, il sale e aggiungere la polvere di spinaci essiccati.

Sistemare in ogni piatto un rettangolo di pasta sfoglia guarnito con gocce di maionese di spinaci, uova di salmone e qualche germoglio di pisello. A fianco mettere un sandwich di orata decorato con uova di tobiko al wasabi e qualche foglia di valeriana. Nel mezzo delle due preparazioni stendere della maionese e rifinire con polvere di spinaci essiccati.



momento in cui si varca l'ingresso. Lo chef, Leonardo Pelle di origine calabrese è praticamente nato e cresciuto in un ristorante (i genitori ne avevano uno), poi ha frequentato l'Accademia Boscolo e lavorato in vari locali, ma confessa che in realtà ha il cibo nel sangue ("il cibo mi parla..."). In effetti i piatti parlano di amore, passione e ricerca e danno origine a una sorprendente esperienza gustativa. Nel dicembre 2017 con la moglie, Anna Boccini, decidono di aprire questo locale Pane Pelle e Vino. Il nome del locale ci lascia un po' esitanti, poi entriamo e subito ci accoglie Anna, gentile, simpatica e cordiale, in questo piccolo locale con mattoni a vista,

arredato con cura e con i mobili bianchi antichizzati. A questo punto diamo un'occhiata al menu, ricco e ricercato, diviso tra carne e pesce e con materie prime locali, scelte direttamente da Leonardo: verdure e ortaggi degli ortolani di Tarquinia, la carne da allevamenti locali e il pesce, addirittura, scelto personalmente sui pescherecci appena rientrati dalle battute di pesca. La filosofia dello chef è quella di preparare i piatti al momento così da poterli modificare in caso di intolleranze o dalla presenza di qualche avventore vegetariano o vegano e il fatto di avere solo dieci tavoli, per un massimo di trenta persone, aiuta molto.



Plin 1846 Agnolotti del plin fatti a mano serviti "al tovagliolo" come vuole la tradizione piemontese

Ingredienti per 4 persone: un bicchiere di vino rosso, un uovo, brodo vegetale, g 50 di coniglio grigio di Carmagnola, g 50 di arrosto di vitello Fassona razza Piemontese, g 50 di arrosto di maiale, una cipolla, g 25 di Parmigiano Reggiano, rosmarino, noce moscata, olio extravergine di oliva, sale, pepe. **Per l'impasto:** 3 uova intere da allevamento biologico, g 150 di farina tipo 2 macinata a pietra, olio extravergine di oliva, sale.

Preparare un soffritto con un giro di olio, la cipolla tritata e rosmarino, unire gli arrosti, salare e irrorare con il vino rosso, farlo evaporare a fiamma elevata. Cuocere poi a fuoco lento e aggiungere il brodo vegetale all'occorrenza. A cottura ultimata, conservare il sugo degli arrosti e tritare le carni. Unire l'uovo, il Parmigiano Reggiano, sale, pepe, noce moscata e amalgamare. Preparare la sfoglia con farina, una tazzina di acqua tiepida, un cucchiaino di olio, poco sale e le uova; lavorare a lungo l'impasto e tirare

con un mattarello fino a ottenere una sfoglia molto sottile. Da questa ritagliare delle lunghe strisce e disporre dei mucchietti di ripieno a una distanza di circa tre-cinque centimetri l'uno dall'altro. Coprire con un'altra striscia e premere bene tra gli spazi vuoti per far uscire l'aria poi stringere la pasta con un pizzicotto, il "plin", tagliare con la rotella e staccarli. Cuocere gli agnolotti per alcuni minuti in acqua bollente salata, scolare e adagiarli su un tovagliolo di stoffa, coprirli con lo stesso e servire.



Cascina Rosengana

Via Liprandi, 50
14023 Cocconato (At)
Tel. 0141.907857
www.cascinarosengana.it
info@cascinarosengana.it
Aperti a pranzo e a cena
Mercoledì chiuso tutto il giorno
Prezzo per persona €35,00 bevande escluse

Ci troviamo sulle colline dell'Astigiano, nel bel mezzo di una delle più belle aree vitivinicole del mondo, a due passi dalle Langhe e dal Monferrato. Passeggiando di vigna in vigna, dopo aver visitato tante cantine, eccoci approdare a Cascina Rosengana, una vera e propria locanda *ante litteram*,

nata da una cascina del Seicento, che rispecchia l'anima povera e genuina della ruralità piemontese, ma che risponde però ai più moderni dettami della ricettività, dovuta a una moderna ristrutturazione che ne ha impreziosito i contenuti senza nulla togliere a quell'antico fascino del luogo contadino. Il ristorante è stato fondato nel 1999 dai coniugi **Massimo Macchia** e **Stefania Vigna** e oggi è gestita dal figlio **Alessio**. Entrando si percepisce il calore e l'immediatezza che vanno a fondersi con una palese competenza di prodotti e ricette del territorio, in una atmosfera coinvolgente che aggiunge alla tradizione contadina più di un tocco di raffinatezza. Grazie alla sua affiatata squadra che, con gesti attenti

Fassona al coltello

La carne cruda battuta al coltello non una tartara

Ingredienti per 4 persone: g 300 di carne di Fassona Piemontese allevata allo stato semibrado, un limone, olio extravergine di oliva, sale e pepe. **Per la crema:** g 100 di Gorgonzola al cucchiaino. **Per la guarnizione:** insalata gentilina biologica.

Tritare (battere) con un coltello affilato la carne, trasferirla in una ciotola e condire con olio, succo di limone, sale, pepe a piacere e amalgamare per due-tre minuti in modo da fare insaporire la carne. Intanto far sciogliere a bagnomaria il Gorgonzola al cucchiaino fino a ottenere una crema liscia.

Distribuire la crema di Gorgonzola in ogni fondina, nel mezzo adagiare la carne battuta e decorarla con l'insalata spezzettata a mano.



e cordiali, permette di assaporare appieno i piatti proposti, Cascina Rosengana è in grado di offrire prelibatezze di elevatissima qualità, frutto della costante ricerca di prodotti di origine ben definita, caratterizzati da purezza e genuinità, a prezzi contenuti e nel pieno rispetto della tradizione gastronomica piemontese, con una precisione soddisfa le esigenze di avventori particolarmente attenti, grazie anche alla bella scelta di vini del territorio. La struttura del menu permette di assaporare la cucina tradizionale piemontese con piccole rivisitazioni, nel rispetto della stagionalità e di ciò che i contadini della zona, o l'orto di casa, offrono. Oltre ai prodotti della propria azienda

agricola - dotata anche di deliziose camere, dove suggeriamo di soggiornare - Cascina Rosengana ha stretto una forte collaborazione con agricoltori del territorio al fine di soddisfare le esigenze del ristorante, ma anche di proporsi come punto vendita al dettaglio, rendendo possibile riprovare le stesse emozioni anche tra le mura domestiche; esempi sono la farina di grano prodotta con metodi assolutamente biologici che viene realizzata da un mulino con macine di pietra o una selezione di vini biodinamici e biologici di grande valore territoriale. Una bella esperienza che noi abbiamo fatto e che consigliamo a tutti di inserire tra gli itinerari di un vostro prossimo viaggio in Piemonte.

