

01/12/18

Amica ITA - Kitchen

N°2

Diffusione 97.168

Pag.42

Ricetta

C&C Milano, Tovagliolo

Enzo Truoccolo, Fotografi

Sara Porro, Redattori/Stylist

AMICA
KITCHEN

RICETTA

LE VIRTÙ DEL TOPINAMBUR
CON PORRI E PANCETTA

Il "girasole del Canada" mette la salute in tavola

Testo SARA PORRO Foto ENZO TRUOCOLO

Food stylist GINO FANTINI Set designer CRISTINA DAL BEN

Ingredienti per 4 persone

500 gr di topinambur
1 porro grande
300 gr di pancetta tagliata a fette
30 gr di burro
una manciata di prozzemolo tritato
6 rametti di timo
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva

Preparazione

Strofinare i topinambur con un panno, accertandosi di rimuovere la terra da ogni piega e fessura. Affettarli mantenendo lo spessore di un centimetro. Lavare il porro e tagliarlo a rondelle (grandi quanto una moneta). In un tegame basso, scaldare a fuoco moderato l'olio d'oliva e il burro, unirvi il topinambur e le foglie di timo, e cuocere per 8-10 minuti. Quando una fetta comincerà a dorarsi, girarla con le pinze da cucina o una spatola, e far prendere colore anche all'altro lato. Quindi, trasferire su un piatto. Nella stessa padella cucinare il porro e mescolare di tanto in tanto, in modo che diventi traslucido ma non dorato. Poi, unirvi la pancetta (le fette devono essere spesse quanto un dito). A cottura ultimata, aggiungere di nuovo i topinambur. Togliere dal fuoco e completare con una spolverata di prozzemolo.

Tovaglia Bijou con micro decori in lamé, Society Limonta. Tovagliolo di lino, C&C Milano. Brocca oro, Funky Table. Posate Brick Lane, calici e tumbler, Intagli, InIndustrie. Piattino pane, Laboratorio Paravicini. Piatti, Coralla Maui.



01/12/18

Amica ITA - Kitchen

N°2

Diffusione 97.168

Pag.44

Ricetta

C&C Milano, Tovagliolo

Enzo Truoccolo, Fotografi

Sara Porro, Redattori/Stylist

AMICA
KITCHEN

RICETTA

ZUPPA A SORPRESA
CON MELE E SEDANO RAPA*L'accoppiata che non ti aspetti*

Testo SARA PORRO Foto ENZO TRUOCCOLO

Food stylist GINO FANTINI Set designer CRISTINA DAL BEN

Ingredienti per 4 persone

200 ml di crème fraîche
4 mele rosse
1 gambo di sedano
1 sedano rapa
2 l di brodo vegetale
2 cipolle bianche
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
qualche foglia di salvia
nocciole tostate o vafano fresco grattugiato
2 rametti di timo

Preparazione

Affettare le cipolle, tritare grossolanamente il gambo del sedano e cuocere in una padella larga con due cucchiai di olio. Dopo 10 minuti a fuoco medio, le verdure saranno diventate tenere. Aggiungere il timo, il sedano rapa tagliato a fette grandi e le mele in quarti (senza torsolo). Cucinare per 2 o 3 minuti, poi unirvi il brodo. Aggiustare di sale e continuare a bassa temperatura per 30 minuti, fino a quando il sedano rapa non sarà tenero. Rimuovere dal fornello, e passare con un frullatore a immersione, così da ottenere un composto liscio. Incorporare metà della crème fraîche. Riscaldare due cucchiai di olio e friggere le foglie di salvia per renderle croccanti. Servire la zuppa nei piatti, completare con la panna acida rimanente, un giro di olio extravergine d'oliva, le foglie di salvia e - se lo desiderate - nocciole tostate o rafano fresco grattugiato.

Tovaglia Bijou con micro decori in lamé, Society Limonta. Tovagliolo di lino, C&C Milano. Zuppiera Babele Verde, Richard Ginori. Luci, Pisotti. Calici e bicchiere, knIndustrie. Piatti in porcellana rossa e vetro, Untitled Homeware. Posate, Funky Table.

