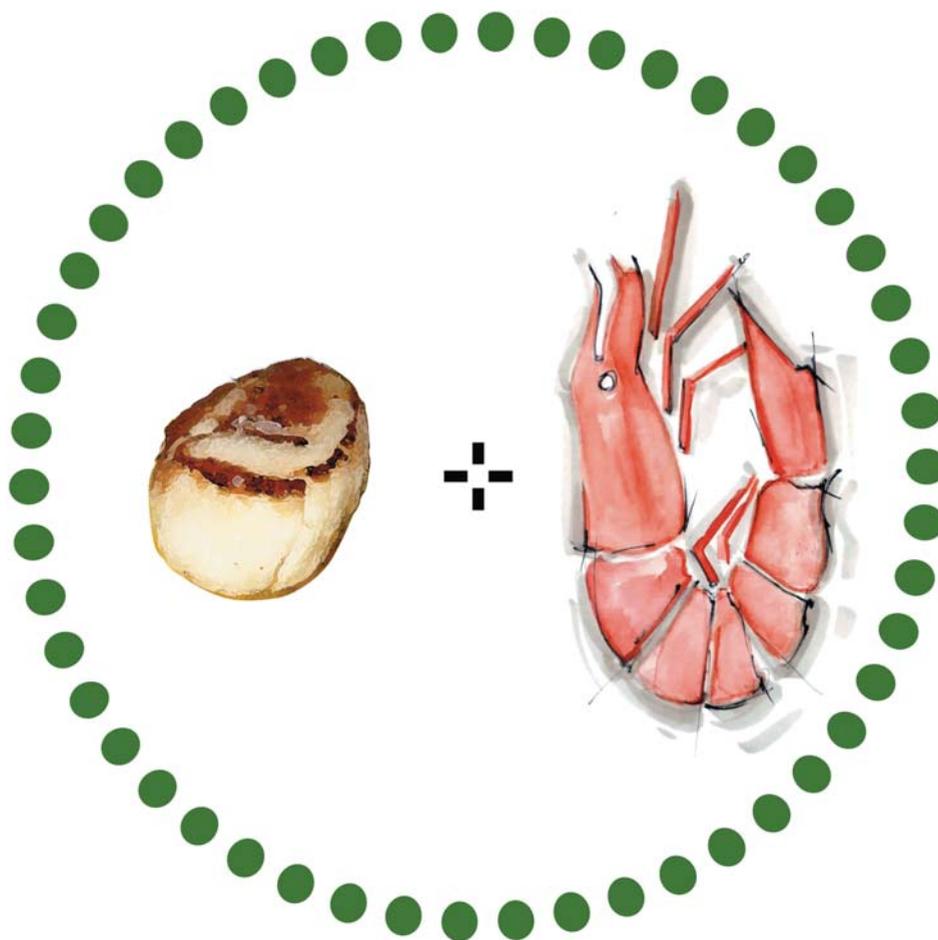


AUTORI DI GUSTO **LE RICETTE DEI DESIGNERS**

QUANDO CUCINA

FA RIMA CON DESIGN!



Quanto può essere corrispondente la vita di un designer e quella di uno chef?
Assolutamente tantissimo, entrambi si ingegnano per creare quella sagace formula creativa
unica, irripetibile, frutto di un colossale "sapere", sazia di passione
e condita da una "scaglia" di puro fanatismo,
così come un grande chef la dichiara dietro ai fornelli
così come un designer la svela tra le stanze di una casa.
Et voilà: **Cavolo che design!**

TESTI DI **ANNALISA BONI**

CAVOLO CHE DESIGN



CAVOLO CHE DESIGN È IL NUOVO VOLUME EDITO DA EDITRICE COMPOSITORI CHE SVELA LE 70 RICETTE DEI DESIGNERS NELLE LORO PREPARAZIONI PREFERITE MEDIANTE UN "RACCONTO GRAFICO" ESCLUSIVO E PERSONALE SPECCHIO DELLA GENIALITÀ PROFESSIONALE DI OGNUNO DI LORO. CON 70 RICETTE DI VERDURE, CUCINATE NEI MODI PIÙ DISPARATI E CREATIVI, SPAZIANDO DAL PRIMO AL DOLCE, LE PROPOSTE DEI DESIGNER CONFERMANO ANCORA UNA VOLTA CHE «CUCINARE È PROGETTARE CON GLI ALIMENTI» E CHE TECNICA E ARTE SI NASCONDONO ANCHE DIETRO LA PIÙ SEMPLICE DELLE PREPARAZIONI. OGNI PROGETTISTA PRESENTA E ILLUSTRA LA SUA RICETTA FAVORITA, INSIEME A UN LOCALE DOVE TROVARE UN'OTTIMA ALTERNATIVA PER CHI PREFERISCE USCIRE ANZICHÉ METTERSI AI FORNELLI.

«IL CAVOLO POTREBBE ESSERE IDEALMENTE E NELLE NOSTRE FANTASIE INFANTILI, LA CASA PERFETTA. LA CREAZIONE NATURALE DEL RIFUGIO, DELLA PROTEZIONE. È TONDO E ISPIRA COMFORT»
(FILIPPO LA MANTIA).

LA COLLANA PREVEDE, PER I PROSSIMI QUATTRO ANNI, L'USCITA DI SETTE TITOLI MONOGRAFICI E UNA RACCOLTA FINALE. SEGUIRÀ L'USCITA DEL VOLUME "STUZZICATI DAL DESIGN".

IL PROGETTO NATO NEL 2009 DALLA COLLABORAZIONE TRA OTTAGONO E GAGGENAU, SI CONFERMA UN MOMENTO DI INCONTRO TRA PROGETTO E ARTE CULINARIA E DI SCOPERTA DELLA VITA QUOTIDIANA DEI DESIGNER.

168 PAGINE A COLORI
70 RICETTE
€ 19,00 IL PREZZO DI COPERTINA

INSALATA MAGENTA di Sara Ferrari

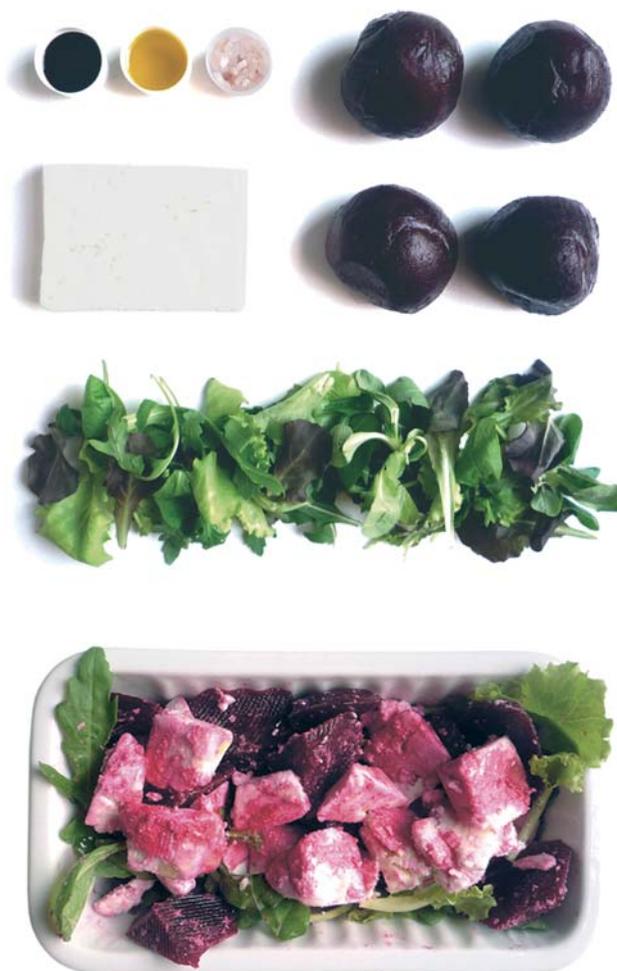
LA BARBABIETOLA È UNA DELLE VERDURE CHE PREFERISCO, NON SOLO PER IL SUO SAPORE, MA ANCHE PERCHÉ QUANDO VI SI HA A CHE FARE CAPITANO SEMPRE COSE DIVERTENTI. CIÒ CHE È PIÙ BELLO È COME QUESTA VERDURA COLORI TUTTO CIÒ CON CUI VIENE A CONTATTO DI ROSSO MAGENTA. E QUINDI, QUANDO SI PREPARA UNA RICETTA CON LA BARBABIETOLA, SI FINISCE SEMPRE A GIOCARE FACENDO I FINTI FERITI SANGUINANTI O A CHI SI SPORCA DI PIÙ LE MANI. E POI È BELLO PERCHÉ C'È SEMPRE QUALCUNO CHE RACCONTA DELL'AMICO O DELL'AMICO DELL'AMICO CHE, DIMENTICATOSI DI AVER MANGIATO BARBABIETOLE LA SERA PRIMA, ERA PRONTO AD ANDARE ALL'OSPEDALE DOPO ESSERSI ACCORTO DI AVER FATTO LA PIPÌ COLOR MAGENTA! IL MOTIVO PER CUI HO SCELTO DI CONDIVIDERE QUESTA RICETTA, NON È QUINDI SOLAMENTE PERCHÉ SI TRATTA DI UN'INSALATA BUONISSIMA E MOLTO FACILE DA PREPARARE, MA ANCHE PERCHÉ SONO SICURA CHE LA PREPARAZIONE SARÀ UNA FETTA DIVERTENTE DI UNA PIACEVOLE SERATA TRA AMICI E COSE BUONE DA MANGIARE.

INGREDIENTI (PER 2 PERSONE):

400 gr di barbabietole rosse precotte
200 gr di feta greca
200 gr di misticanza,
compresa qualche foglia di rucola
aceto balsamico
olio extravergine di oliva,
sale rosa dell'Himalaya q.b.

PROCEDIMENTO:

Tagliare a cubetti le barbabietole e il formaggio feta e unirli alla misticanza e alla rucola. Condire il tutto con aceto balsamico e olio extravergine di oliva. Cospargere di sale rosa dell'Himalaya macinato. In abbinamento Recioto della Valpolicella, vino rosso rubino molto intenso dal gusto pieno e caldo, avvolgente e vellutato.



VIVA LA PAPPA di Gumdesign

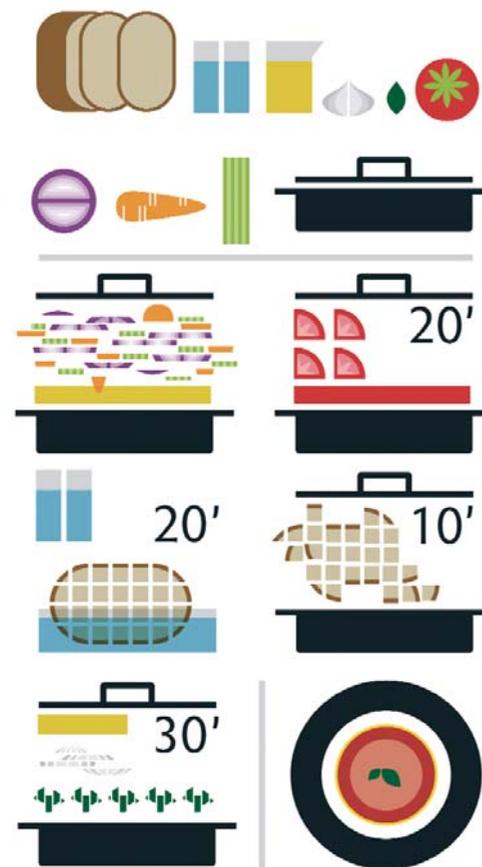
VIVA LA PA-PA-PAP-PA COL PO-PO-PO-PO-PO-PO- POMODORO VIVA LA PA-PPA-PA-PPA CHE È UN CA-PO-PO-PO-PO-LAVORO VIVA LA PA PA-PA-PA-PA COL PO-PO-PO-MODOR. LA STORIA DEL PAS-SATO ORMAI CE L'HA INSEGNATO CHE UN POPOLO AFFAMATO FA LA RIVOLUZIONE. RAGION PER CUI AFFAMATI ABBIAMO COMBATTUTO PERCIÒ BUON APPETITO FACCIAMO COLAZIONI. VIVA LA PA-PA-PA-PPA COL PO-PO-PO-PO-PO-PO-POMODORO VIVA LA PA-PA-PA-PPA CHE È UN CA-PO-PO-PO-PO-LAVORO VIVA LA PA-PA-PA-PPA COL PO-PO-PO-MODOR. LA PANCIA CHE BORBOTTA È CAUSA DEL COMLOTTO È CAUSA DELLA LOTTA ABBASSO IL DIRETTOR. LA ZUPPA ORMAI L'È COTTA E NOI CANTIAMO TUTTI VOGLIAMO DETTO FATTO LA PAPPA AL POMODOR. VIVA LA PA-PA-PA-PPA COL PO-PO-PO-PO-PO-PO-MODORO. VIVA LA PA-PA-PA-PPA CH È UN CA-PO-PO-PO-PO-LAVORO VIVA LA PA-PA-PA-PPA-PPA COL PO-PO-PO-MODOOOOOR.

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

1/2 filone di pane toscano rafferma
1 kg di pomodori maturi (o di pelati)
1 costola di sedano
1 cipolla rossa
3 spicchi di aglio | basilico
200 gr di olio extravergine di oliva
sale

PROCEDIMENTO:

Fare ammolare 1/2 filone di pane toscano rafferma in 2 bicchieri d'acqua. Preparare un battuto fine con la cipolla, la carota, il sedano e metterlo a soffriggere nell'olio; quando il battuto avrà un colore dorato, aggiungere il pomodoro passato, salare e fare cuocere per 20 minuti. Strizzare bene il pane ammolato e unirlo alla salsa in cottura. Mantenere il fuoco basso per 10 minuti. Togliere la pappa dal fuoco e aggiungere l'aglio tritato e il basilico tagliato. Aggiustare di sale. Versare l'olio restante e fare riposare per almeno 30 minuti. In abbinamento: Chianti Classico.



INVOLTINI DI MELANZANE AI SURINI DI GRANCHIO di Salvatore Indriolo

IL PIATTO È UN'INVENZIONE DI GIOVANNA, LA SUOCERA CHE UNA NE PENSA E MILLE NE CUCINA.

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

1 melanzana viola
4 surini di granchio
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di basilico greco
1 rametto di timo
4 foglioline di menta
1 piccolo scalogno
1/2 patata
1 cucchiaino di pecorino sardo
1 arancia spremuta
pane grattugiato
olio di oliva
dado e sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Tagliare la melanzana in fette poco spesse e marinarla in sale fino per mezz'ora. Nell'attesa, creare un'amalgama di surini conditi con prezzemolo, pane grattugiato, un cucchiaino di pecorino sardo e olio d'oliva. Adagiare le fette di melanzane su un vassoio e cospargere parte della salsa di surini, poi arrotolarle formando piccoli cilindri ed eventualmente fissandoli con stecchini. Aggiungere alla salsa rimanente le estremità sbucciate della melanzana, mezza patata grattugiata, basilico, timo, menta, mezzo dado vegetale, mezzo bicchiere d'acqua e il succo ottenuto da un'arancia. Dopo aver fatto bollire per mezz'ora, frullare. Soffriggere in pentola uno scalogno, poi adagiare gli involtini ricoperti dalla salsa frullata, coprire e cuocere a fuoco lento per 40 minuti. Il piatto è pronto. In abbinamento Mamertino Bianco doc di Vasari, un vino bianco siciliano dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, brillante, di odore gradevole e fine, con un bouquet secco, profumato ed equilibrato, dal sapore armonico, fresco, fine, intenso.

MELANZANE AL CIOCCOLATO

di **Angeletti Ruzza Design**

QUESTA RICETTA È UNA RIVINCITA!

QUANTE VOLTE VI È CAPITATO DI MANGIAR SANO PER UN INTERO PASTO: VERDURE A VOLONTÀ, PANE INTEGRALE E PETTO DI POLLO... PER POI RITROVARVI DOPO UN'ORETTA CIRCA AD INFILARE LE MANI NEL BARATTOLO DELLA NUTELLA O INGIOTTIRE UN'INTERA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO, SENZA MASTICARE, PER FAR PRIMA DEL SENSO DI COLPA?

INGREDIENTI:

1 kg di melanzane
200 gr di cacao amaro
5 uova intere
300 gr di zucchero
100 gr di cioccolato fondente
300 gr di farina
olio di semi

PROCEDIMENTO:

Sbucciare le melanzane e tagliarle a rondelle, battere le uova in un piatto con una forchetta, impanare le melanzane prima con la farina e poi con le uova e friggerle in abbondante olio caldo. Nel frattempo miscelare cacao amaro e zucchero e, usando le mani, passarci dentro le melanzane fritte e calde. Cospargere un piatto da portata con un po' di miscela di cacao e zucchero e metterci dentro le melanzane ricoprendo lo strato superiore con un po' di zucchero e cioccolato fondente grattugiato. Mettere il dolce in frigo per un'ora prima di servirlo.

In abbinamento:

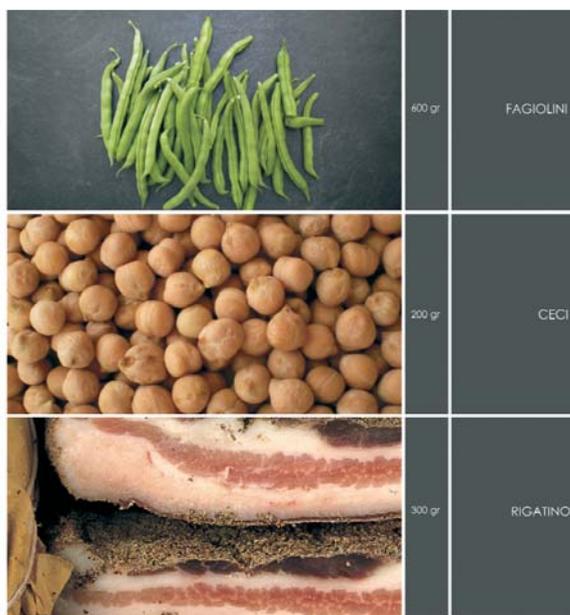
Greciale, vino liquoroso moscato.

*Dicono che le verdure fanno dimagrire...
e dicono pure che i dolci ingrassano..!*

*Ma è importante giocare con i contrasti!
Tutti i grandi architetti lo fanno..*

*Ed io ... in cucina...
sono veramente brava!!*

Caro, ne vuoi una?



FAGIOLINI VERDI CON RIGATINO

CROCCANTE SU VELLUTATA DI CECI

di **Carlo Colombo**

SONO AFFASCINATO DAI CIBI SEMPLICI; PER QUESTO VI PROONGO UNA RICETTA FACILE E VELOCE DOVE I SINGOLI INGREDIENTI CREANO UNA COMPOSIZIONE MINIMALISTA E COLORATA. LA FRESCHEZZA DEI FAGIOLINI, LA DELICATEZZA DELLA VELLUTATA DI CECI E LA FRAGRANZA DEL RIGATINO... ECCO I PROTAGONISTI PER UN PIATTO GENUINO CHE NON MANCA DI COLPIRE CON IL GUSTO!

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE):

600 gr di fagiolini verdi
300 gr di rigatino toscano
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.
200 gr di ceci secchi

PROCEDIMENTO:

Eliminare le estremità dei fagiolini, sbollentarli in acqua salata per circa otto minuti. Una volta sbollentati, scolarli e farli raffreddare in acqua con ghiaccio per mantenere vivo il colore verde. Prendere i ceci secchi e farli cuocere in acqua salata, scolarli e lasciarli riposare in un tegame con due cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe. Passare i ceci lessati fino a raggiungere la densità desiderata (nel caso la vellutata risulti troppo asciutta allungarla con del latte). Affettare il rigatino in fette da circa 3 mm, prendere una fetta ed avvolgerla intorno a otto fagiolini. Una volta preparati tutti gli involtini, farli soffriggere a fuoco basso per quattro minuti e a fuoco alto per due minuti. Pronti gli involtini, versare un cucchiaino da cucina di vellutata sul piatto e adagiarvi sopra quattro involtini. Una spolverata di pepe e... BUON APPETITO!

In abbinamento: Un vino rosso, un Chianti Classico docg Nipozzano, Frescobaldi.

