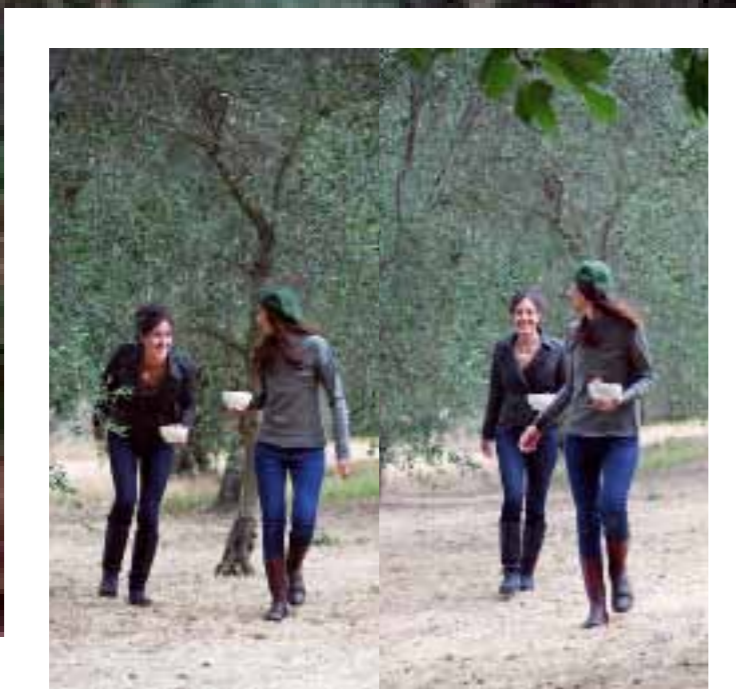


Menu di charme in Toscana

GRANDE CENA SUI COLLI FIORENTINI CON TANTI PIATTI SEMPLICI E GENEROSI. CHE INTERPRETANO LA SAPIENTE CUCINA CONTADINA E GLI STREPITOSI PRODOTTI LOCALI

a cura di Enza Dalessandri, ricette di Elaine Trigiani, foto di Claudio Tajoli, styling di Fulvia Carmagnini, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Piatto frutta Bitossi Home, ciotole bianche Ikea. Indirizzi a pag. 6

Il servizio è stato realizzato da Elaine Trigiani, americana trapiantata in Toscana, che progetta itinerari culinari alla scoperta della cultura gastronomica del territorio tra ricette, prodotti, genius loci. Indirizzo a pag. 6

Biscottini piccanti, pag. 28



Stagione di mezzo, l'autunno, perfetta per godersi il paesaggio incantato dei colli fiorentini. La temperatura, ancora clemente nelle ore centrali della giornata, consente lunghe passeggiate nel bosco e poi riserva il piacere del ritorno a casa, davanti alle fiamme di un camino scoppiettante. Anche fare la spesa nel borgo vicino, raccogliere la verdura nell'orto, mettersi al lavoro in cucina per la grande cena con gli amici diventa una festa. Da organizzare con cura, ispirandosi all'autentica tradizione del territorio, con le ricette raccolte dai pastori e contadini dei dintorni.

Piccoli sfizi, supersapore

Per accogliere gli invitati con un benvenuto sfizioso l'idea è di preparare tanti biscottini confezionati con una semplice pasta brisée senza uovo. Sono insaporiti nell'impasto con una generosa grattata di pecorino stagionato e speziati sul bordo: con peperoncino per gli amanti dei sapori strong o con paprica dolce per chi non ama il gusto piccante. Sono piccoli, fragranti capolavori di semplicità, una perfetta tentazione con una flûte di spumante morbido o, per chi vuole scaldarsi con un gusto più alcolico, con un tumbler di bourbon.

> segue a pag. 22



> segue da pag. 21

Dopo il piccolo aperitivo si prosegue con un vero antipasto, da servire a tavola: la torta salata ai porri. Il guscio è di pasta brisée confezionata con l'olio al posto del burro e profumata con foglie di timo. Come farcitura, nastri sottili di porri cotti in padella con olio e vino e fettine fondenti di formaggio a pasta grassa, appena acidulo.

Rustico con stile

Ed ecco il primo piatto, un vero manifesto d'autunno con le sue sfumature di colore tra il bruno e il bordeaux, il gusto appena dolce delle fettuccine alle castagne, la consistenza fondente delle cipolle e quella croccante delle noci tostate. La pasta, ruvida e di grana grossa, è preparata in casa.

> segue a pag. 24



Torta salata ai porri, pag. 28



Fettuccine di farina di castagne con sugo di cipolle, pag. 28

Tovaglia e tovaglioli Fiorirà un Giardino, posto tavola e portacandele Bitossi Home, bicchieri Ichedorf, piatto frutta e ciotolina Laboratorio Pesaro. Nella pagina accanto: in alto, bicchieri Ichedorf, bottiglia Ikea, tovaglia e tovaglioli Fiorirà un Giardino, piatti e portacandele Bitossi Home, ciotolina e piatto frutta Laboratorio Pesaro; sotto, tessuto rigato C&C, piatto frutta Bitossi Home, canovaccio Fiorirà un Giardino. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 22

Proprio come si usa nei territori di collina e montagna toscani: nell'impasto ci sono le uova, un mix di farina di castagne e di grano tenero e l'aggiunta di un cucchiaio di latte e di olio, che rendono più morbida ed elastica la pasta. A condire le fettuccine, una salsa rustica che gioca sul contrasto tra il fondente delle cipolle rosse e il croccante del guanciale tostato e delle noci sminuzzate.

Lunga cottura a tutta tenerezza

Sempre sul registro locale, si prosegue con un piatto succulento rodato dalla sapienza di uno vecchio contadino, che la domenica preparava l'ossobuco, cuocendolo per ore a fiamma minima. Eccolo nella versione autentica "di Piero", indenne da ogni alleggerimento e innovazione, a cui cedere serenamente come a tutte le cose semplici e buone. Il suo segreto sta solo nella materia prima magnifica e nel tempo lungo, anzi lunghissimo, di cottura che la carne chiede per diventare tenera e umorosa.

> segue a pag. 27

INSALATA AUTUNNALE

La freschezza vivace di un'insalatina di stagione si contrappone alla corposità degli ossobuchi e crea un bell'equilibrio. Scegliete due o tre varietà di colori diversi, lavatele, asciugatele e tagliatele a falde regolari. Mescolatele in una ciotola, poi conditele con olio, sale e pepe e trasferitele nelle ciotole individuali. Completate con noci tostate e spezzettate, fette sottili di pera e pezzetti di un sapido formaggio erborinato di pecora.



BERE GIUSTO

L'intensità del menu e la presenza di grassi animali nelle ricette invitano all'uso di un vino gagliardo, dotato di una freschezza diffusa e di una tannicità vibrante. Come il Chianti dei Colli Fiorentini, un rosso capace di misurarsi sull'autunnale ricchezza delle fettuccine e di governare la densità dell'ossobuco. Il morbido Verdicchio spumante, che accompagna i biscottini piccanti, fa bene anche sulla torta salata, mentre un calice di Vin Santo della Rufina si attaglia alla torta di ricotta.



Ossobuco di Piero, pag. 30

Piatto Ikea, bicchieri Ichedorf, tovaglia e tovaglioli Fiorirà un Giardino. Nella pagina accanto: in alto, piatto Ikea, ciotola Laboratorio Pesaro, tovaglia Fiorirà un Giardino; sotto, bicchiere Fiorirà un Giardino, opera a parete di Rita Pedullà. Indirizzi a pagina 6



Biscotti a lune saracene ripieni di marmellata, pag. 30



> segue da pag. 24

Misurata dolcezza

Nel finale due dolci semplici, buoni, rustici, che sono preparati con prodotti a km 0, anzi a metro 0. Infatti i biscottini a forma di spicchio di luna sono farciti con una marmellata preparata con le susine, rosse e dolcissime, colte dagli alberi dietro casa. Grazie alla lunga cottura la confettura diventa un vero concentrato zuccherino, perfettamente bilanciato dalla nota intrigante e appena acidula della polpa. E viene racchiusa in una sfoglia grezza dal gusto neutro, confezionata senza zucchero ma solo con farina, ricotta, burro e semini di vaniglia. La ricotta di pecora del vicino caseificio, appena tirata su dal calderone, entra anche nel secondo dolce. E spiega il nome curioso e antico del dessert: torta di ricotta alla pastorella. Pochissimi gli ingredienti (farina, zucchero e ricotta in parti uguali), di sapiente essenzialità la preparazione proprio come deve essere un dolce di campagna. Per apprezzarla al meglio, il consiglio è di accompagnarla con una dadolata di frutta o un po' di marmellata scaldata con rum o brandy, che aggiungono una nota succosa e vellutata. E sigillano la cena con un connubio spudoratamente ghiotto.

Torta di ricotta alla pastorella, pag. 30

Piatto in peltro Marinoni, piatti frutta Ikea.
Nella pagina accanto: canovaccio Fiorirà un Giardino, bicchiere Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 6



Per confezionare tanti biscottini con il bordo piccantino basta formare un rotolo di pasta, passarlo nel peperoncino o nella paprica e poi tagliarlo in tanti dischi.

BISCOTTINI PICCANTI

PER 10 PERSONE

250 g di pecorino toscano (o altro formaggio stagionato), grattugiato - 225 g di burro ammorbidito - 300 g di farina - peperoncino in polvere o paprica dolce - sale

- **1** Lavorate il burro con il formaggio. Aggiungete la farina, 3 cucchiaini di sale, 1 cucchiaino e 1/2 di peperoncino o paprica e impastate con le mani fino a ottenere un panetto compatto. Dividetelo in 4 pezzi e poi formate tanti cilindri del diametro di 3 cm.
- **2** Passate i cilindri nel peperoncino o nella paprica dolce, arrotolateli nella carta da forno e lasciateli in frigo per qualche ora. Eliminate poi la carta e tagliateli nel senso della larghezza ogni 5 mm per ottenere tanti biscottini.
- **3** Disponeteli su una teglia foderata con la carta da forno e infornateli a 210° per 8 minuti o finché sono dorati.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 8 minuti ● 370 cal/porzione

TORTA SALATA AI PORRI

PER 4 PERSONE

per la pasta: 200 g farina 00 - 2 cucchiaini di foglie di timo - 1 tuorlo - 100 ml di olio extravergine d'oliva, tenuto nel freezer per un'ora perché abbia la consistenza del burro - sale
per il ripieno: 2 porri - 75 g di toma o formaggio a pasta grassa, sapido ma non troppo acidulo - vino bianco - olio extravergine d'oliva - 3-4 rametti di timo

- **1** Preparate la pasta. Mescolate la farina con 2-3 cucchiaini di sale e il timo, poi aggiungete l'olio e lavorate velocemente l'impasto con le mani per evitare che l'olio si sciolga, fino a ottenere tante briciole. Unite il tuorlo sbattuto con 2-3 cucchiaini di acqua molto fredda e mescolate delicatamente con una forchetta per amalgamare l'impasto. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 15 minuti in frigo.

- **2** Preparate la farcitura. Private i porri delle guaine esterne, della parte verde delle foglie e delle radici, lasciando intatto il fondo. Tagliateli in 2 nel senso della lunghezza e poi lavateli sotto l'acqua corrente. Cuoceteli per 20 minuti a fuoco medio in una casseruola con i rametti di timo, un cucchiaino di olio e uno di vino. Girateli a metà cottura e aggiungete un po' di olio o di vino, se il fondo si asciuga.

- **3** Togliete l'impasto dal frigo e stendetelo con il matterello in un rettangolo di 35x15 cm circa. Mettetelo in uno stampo da forno antiaderente di 30x10 cm e infornate a 200° per 15 minuti. Completate la torta con i porri, il loro fondo di cottura e il formaggio tagliato a pezzetti. Infornate di nuovo per altri 10-15 minuti e servite la torta calda o a temperatura ambiente.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 660 cal/porzione

Tessuto Silva.
Indirizzo a pagina 6

FETTUCCINE DI FARINA DI CASTAGNE CON SUGO DI CIPOLLE

PER 4 PERSONE

per la pasta: 160 g farina di castagne - 240 g farina 00 - 4 uova - 1-2 cucchiaini di latte - 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva - sale
per il sugo: 80 g di gherigli di noce - 6 fette sottilissime di guanciale di maiale o di rigatino - 3-4 cipolle rosse - rametti di maggiorana - olio - sale

- **1** Mescolate le farine e un pizzico di sale e disponetele a fontana sul piano di lavoro. Al centro sgusciate le uova, aggiungete il latte e l'olio. Sbattete le uova con una forchetta e iniziate a incorporare la farina dal bordo. Quando il composto diventa corposo, lavoratelo con le mani per qualche minuto fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Se è troppo morbida, aggiungete altra farina e lasciatela riposare per 10-15 minuti.

- **2** Dividete la pasta in tanti pezzetti e tirateli a sfoglia con un matterello o con la macchina per la pasta. Per ottenere le fettuccine, piegate ogni sfoglia per 3-4 volte e con un coltello tagliatela a strisce larghe 1,5-2 cm. Apritele, stendetele su un panno asciutto e cospargetele con la farina.

- **3** Preparate il sugo. Tostate le noci in forno a 170° per 10-12 minuti, insaporitele con olio, sale e sminuzzatele. In una padella antiaderente tostate le fette di guanciale senza alcun condimento finché diventano croccanti e dorate.

- **4** Lessate la pasta. Intanto affettate le cipolle e cuocetele nella padella del guanciale con la maggiorana per 15 minuti fino a farle caramellare. Aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta. Quando la pasta è cotta, saltatela con le cipolle a fuoco medio basso e servitela con il trito di noci e il guanciale sbriciolato.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + riposo ● Cottura 25 minuti ● 600 cal/porzione



PICCOLI SCRIGNI DI DOLCEZZA

● 1 Confezionate la pasta, tenendo a disposizione un po' di farina in più da aggiungere se la ricotta è troppo morbida. ● 2 Tiratela in una sfoglia alta 3-4 mm, facendo attenzione a non romperla. ● 3 Tagliatela a quadrati e aggiungete un cucchiaino di marmellata al centro. ● 4 Piegare un angolo del quadrato su quello opposto, premete i bordi e fissatelo sulla "pancia" del biscotto. Poi curvate gli altri angoli e infornate.

piegate delicatamente la punta del triangolo sulla parte con il ripieno e curvate i due lati verso l'interno per dare una forma a semicerchio. Infornate a 200° per 15-18 minuti.

MEDIA

● Preparazione 50 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 125 cal/porzione

OSSOBUCO DI PIERO

PER 4 PERSONE

4 ossobuchi - 3 carote - 3 costole di sedano - 1 cipolla - 1 mazzetto di prezzemolo - 5 dl di brodo di carne - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● 1 Pulite carote, sedano e cipolle, tritateli finemente con il prezzemolo e metteteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio. Aggiungete la carne, insaporite con sale e pepe, bagnate con un mestolo di brodo, coprite e cuocete a fuoco medio.

● 2 Quando il brodo inizia a bollire, girate la carne, abbassate la fiamma e coprite il recipiente. Cuocete la carne per 3 ore o 3 ore e mezzo, controllando ogni tanto: se il fondo si asciuga, aggiungete altro brodo.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 3 ore, 5 minuti ● 300 cal/porzione

BISCOTTI A LUNE SARACENE RIPIENI DI MARMELLATA

PER 25 BISCOTTI

225 g di burro ammorbidito - 220 g di ricotta di pecora - 2 cucchiai di yogurt naturale - 300 g di farina - mezzo baccello di vaniglia - marmellata di susine - sale

● 1 Lavorate il burro nell'impastatrice per renderlo morbido e leggermente gonfio. Aggiungete la ricotta, lo yogurt, i semini della vaniglia e mescolate. Setacciate la farina con un cucchiaino di sale, aggiungetela poco per volta e lavorate finché l'impasto risulta morbido, ma non appiccicoso. Lasciate l'impasto nel frigorifero per qualche ora finché si indurisce.

● 2 Prendete un quarto della pasta, stendetela col matterello fino a ottenere una sfoglia alta 3-4 mm e tagliatela a quadrati di 8 cm di lato. Mettete una piccola noce di marmellata al centro di ogni quadretto. Ripetete l'operazione per altre 3 volte fino a esaurire la pasta.

● 3 Formate i biscotti. Piegare ogni quadrato lungo la diagonale, chiudendo un angolo su quello opposto. Sigillate i bordi, poi

TORTA DI RICOTTA ALLA PASTORESSA

PER 10 PERSONE

400 g di ricotta di pecora - 400 g di farina - 400 g di zucchero - i semini di 1/2 baccello di vaniglia - 10 g di lievito per pizza e torte salate

● 1 Mescolate tutti gli ingredienti e impastate fino a ottenere un impasto liscio, privo di grumi di ricotta. Trasferitelo in una teglia tonda di 25 cm foderata con la carta da forno, copritelo con un foglio di alluminio e infornatelo a 200° per 50 minuti. ● 2 Togliete l'alluminio e lasciate la torta nel forno ancora per 10-15 minuti per completare la cottura. Servitela con pezzi di frutta o marmellata scaldata con brandy o rum.

FACILISSIMA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora ● 350 cal/porzione