

IL MEGLIO DI

Antonella Clerici

*Le ricette
di Casa Clerici*

I miei piatti
più semplici e gustosi
direttamente da
La Prova del Cuoco

Rizzoli *in*



Sommario

<i>Introduzione</i>	5
<i>Le mie ricette</i>	6
<i>Antipasti</i>	9
<i>Primi</i>	31
<i>Secondi</i>	59
<i>Piatti unici e contorni</i>	87
<i>Dolci</i>	111
<i>Indice</i>	139



Benvenuti nel mio libro!

Introduzione

Ci si può emozionare scrivendo un libro di cucina? Può succedere che leggendo e correggendo le bozze si debba nascondere la commozione, oltre all'acquolina in bocca? Ebbene, per "Le ricette di Casa Clerici" la risposta è sì, perché questo è un libro fatto di piatti e sentimenti, di sapori ed emozioni.

L'ho infatti creato accostando le ricette scovate nel vecchio quaderno di appunti della mia mamma a tutti i piatti che gli amici più cari mi hanno regalato e che hanno simpaticamente definito "A prova di Antonella...!"

Oltre 130 ricette scoprirete, tra le quali scoprirete quelle più cariche di storia, sentimenti e affetto che ho voluto arricchire con parole e foto, così da renderle ancora più preziose.

Cosa posso dirvi ancora? Forse che questo è davvero il "mio" primo libro di cucina, che ho voluto fare come un quaderno di ricette, pensando che arriverà nelle vostre case. E che, posato lì, tra una padella per friggere e un tagliere di legno, tra un pelapatate e uno scolapasta, possa diventare uno dei compagni di avventura della vostra cucina.

E quando, come tutti i quaderni di ricette, comincerà ad avere macchie di sugo e marmellata, allora sarà diventato davvero un vostro inseparabile amico. E anche io, spero, con lui...

Antonella

Le mie ricette

Legenda

-  le ricette sciué sciué: facili e veloci
-  non serve cuocere, quindi niente fornelli
-  super classiche, da fare se si invita la suocera
-  basta infilare in forno e controllare la cottura
-  perfette quando si hanno ospiti vegetariani
-  per i "quasi chef" e le "super cuoche"

Nelle pagine che seguono troverete oltre 130 ricette. Alcune arrivano dal quaderno di mia mamma, altre (la maggior parte, a dire il vero) mi sono state regalate dagli amici del cuore appassionati di cucina e dagli chef che da anni mi seguono alla "Prova del Cuoco".

Per orientarvi al meglio nella scelta di cosa cucinare, in base a tempo, capacità e acquolina in bocca, cercate i disegni vicini al titolo di ogni ricetta. Nel box della pagina a fianco troverete tutte le spiegazioni per riconoscerli.

Vi ho proposto inoltre le ricette "speciali", arricchite con parole d'affetto e fotografie:

Ricette di casa mia: prese dal quaderno di mia mamma, che mia sorella Cristina ha scovato tempo fa rovistando in una vecchia credenza. Inutile dirvi che solo leggendole mi emoziono, e quindi le condivido con voi, come un dono d'affetto.

Ricette del cuore: le prescelte tra tutte quelle inviate dai miei amici sinceri, quelli che da tanto o poco tempo sono al mio fianco, e che mi regalano tanta felicità. Leggendo le loro dediche e le mie presentazioni capirete l'importanza che tutti loro hanno nella mia vita.

Ricette degli chef: dopo anni insieme in trasmissione, gli chef sono diventati dei veri amici. Alcune delle loro ricette sono per i "quasi cuochi", ma molte invece sono semplicissime e di grande effetto. Cercatele nelle pagine che seguono e troverete delle gustose sorprese!

Antipasti

Alici marinate con patate e prezzemolo

(di Martino Scarpa)

Ingredienti per 4 persone: 40 alici diliscate, 4 limoni, 4 patate, 30 g di prezzemolo tritato, olio extravergine, pepe, sale.

Tempo: 30 minuti.

Spremi i limoni e metti il succo in una ciotola insieme a un pizzico di sale e a un po' d'olio. Con la frusta emulsiona il tutto. Stendi le alici in una pirofila e cospargile con questa emulsione. Fai riposare nel frigorifero per circa 25 minuti. Nel frattempo sbuccia le patate, lavale, tagliale a cubetti di circa un centimetro di lato e mettile in una pentola con acqua fredda. Cuocile per 7-8 minuti dall'inizio dell'ebollizione, falle raffreddare (immergendole in acqua e cubetti di ghiaccio, se vuoi fare più in fretta) e condiscile con sale, pepe, olio e il prezzemolo. Prendi una tazza da cappuccino o da tè e rivestila internamente con le alici scolate dal limone e asciugate leggermente. Riempi il centro con le patate condite e, alla fine, capovolgi la tazza su un piatto. Condisci con un pizzico di pepe e un filo di olio.

Cestino di Patty

(di Patrizia)

Ingredienti per 4 persone: 100 g di grana grattugiato, 100 g di dadini di prosciutto cotto, 2 zucchine, olio extravergine, sale, pepe. **Tempo:** 20 minuti.

Fodera una teglia con la carta oleata e distribuisci dei muc-

chietti di grana, schiacciali con un cucchiaino per creare dei dischi e passa in forno preriscaldato a 150° finché non si scioglie il formaggio. Intanto prendi 4 bicchieri e poggiali sul piano di lavoro capovolti. Estrai dal forno il formaggio e adagia i dischi caldi sui bicchieri in modo che, raffreddandosi, assumano la forma di cestino. In una padella scalda un cucchiaino d'olio, fai saltare le zucchine lavate e tagliate a cubetti. Aggiungi il prosciutto e mescola bene in modo che tutto si insaporisca. Aggiusta di sale e pepe. Prendi i cestini di formaggio, versaci dentro le zucchine e il prosciutto e servi tiepido.

Sfogliata taleggio e timo

(di Cristina)

Ingredienti per 4-6 persone: un disco di pasta sfoglia pronta, 300 g di taleggio, 50 g di parmigiano, un tuorlo, un rametto di timo, pepe, sale. **Tempo:** 35 minuti.

Adagia la pasta sfoglia in uno stampo da crostata o su una teglia foderata di carta da forno. Con una forchetta bucherella in più punti il fondo della pasta e con le dita forma un cordoncino tutt'intorno al bordo. Taglia il taleggio a pezzetti e distribuiscilo sulla pasta. Spolvera con il parmigiano e profuma con una manciata di pepe e qualche fogliolina di timo. Per dare colore alla pasta, spennellala con il tuorlo sbattuto insieme a un pizzico di sale e poca acqua. Metti per circa 25 minuti nel forno preriscaldato a 180°, fino a che il formaggio si sia completamente fuso. Se aggiungi qualche fettina di speck appena prima di sfornare, la sfogliata diventa più sostanziosa.