

Bruno Barbieri

CERCO SAPORI in PIAZZA GRANDE

70 INGREDIENTI
PER 70 RICETTE,
ALLA SCOPERTA DEL GUSTO
NELLA CUCINA DI UNO CHEF

Rizzoli



**CERCO
SAPORI
in PIAZZA
GRANDE**



Sommario

<i>Introduzione</i>	10
---------------------------	----

VERDURE 15

• Carciofo	18
<i>Soffiato di carciofi e provola con salsa di olio, mentuccia e pecorino.....</i>	20
• Cavolfiore.....	22
<i>Fiocchi di cavolfiore con capesante, riso soffiato e salsa al mapo.....</i>	24
• Cicoria catalogna	26
<i>Umido di cicoria catalogna con doratine di pollo e mozzarella.....</i>	27
• Crescione di fonte.....	30
<i>Zuppa di crescione di fonte con midollo e sogliole.....</i>	31
• Fiore di zucca	32
<i>Stracciata di fiori di zucca con uova affogate, gruviera e colatura di alici.....</i>	35
• Indivia scarola	36
<i>Composta di scarola, aglio e olive con maltagliati e bottarga di muggine.....</i>	37
• Ovulo.....	38
<i>Minestra di ovuli con fricandò di parmigiano, sedano e fegato d'oca.....</i>	39
• Porcino	40
<i>Cocotte di porcini con straciatella al latte in gratin, tartufo e coppa cotta.....</i>	42
• Patate	44
<i>Emulsione di patate al pepe e origano con battuto di polpo, salsa verde e alghe.....</i>	45
• Porro.....	46
<i>Zuppa di porri con crema acida e noci di salmone abbrustolite.....</i>	47

PESCE 49

• Astice.....	52
<i>Ravioli di astice con insalata di rucola, datterini e parmigiano.....</i>	54
• Calamaro.....	56
<i>Verdure in minestrone con calamari cacciarioli in soffritto.....</i>	58
• Cernia.....	60

Cerco saperi in piazza Grande

<i>Timballo di cernia con finocchi e spinaci</i>	62
• Cozze	64
<i>Pasta, patate e cozze con pesto di prezzemolo.....</i>	65
• Gambero	66
<i>Spiedo di gamberi rossi con giardiniera d'autunno e pane bruschettato all'origano.....</i>	69
• Pesce spada.....	70
<i>Patrizia la parmigiana la fa così.....</i>	71
• Pesce spatola	72
<i>Fagottini con pesce spatola, broccoli e mozzarella</i>	74
• Rana pescatrice.....	78
<i>Rana pescatrice con guanciale croccante in salsa di broccoli e bernese al dragoncello</i>	80
• Rombo	82
<i>Minestra di cime di rapa e acciughe con rombo, cozze, pane al pomodoro e origano.....</i>	84
• Scorfano	88
<i>Cartoccio di scorfano in umido di pesci ai profumi del Sud.....</i>	89
ERBE AROMATICHE	91
• Acetosella	94
<i>Acetosella con gamberi in un cocktail con maionese all'aglio da taglio e cornflakes.....</i>	95
• Borragine.....	96
<i>Borragine nei tortelloni con il burro nocciola e la noce moscata</i>	97
• Maggiorana.....	98
<i>Maggiorana, trippa e scampi in un guazzetto.....</i>	100
• Menta	102
<i>Gelatine di menta, rosolio e frutti rossi.....</i>	103
• Mirto	104
<i>Mirto con le starne in un rösti di cardi.....</i>	107
• Monarda	108
<i>Involtini di monarda con melanzane grigliate e pecorino</i>	109
• Pimpinella.....	110
<i>Pimpinella in una rosa di salmone marinato con i pomodori alla brace.....</i>	112
• Portulaca.....	114
<i>Minestra di portulaca con quadrucci, patate e tartufi di mare.....</i>	115
• Tarassaco.....	116

Sommario

<i>Cocotte di tarassaco e polenta con lardo e stracchino</i>	117
• Violetta.....	118
<i>Muffin tiepidi con uvetta passita in un frappé ai fiori di violetta</i>	119
CARNE	121
• Agnello.....	124
<i>Medaglioni di agnello alla mentuccia con stracciatella alla romana e zucchine stufat.....</i>	126
• Anatra.....	128
<i>Ratatouille di anatra in un intingolo di lattuga e gamberi.....</i>	129
• Cavallo.....	130
<i>Polpette di cavallo in un passato di ricotta alle erbe e fiori di erba cipollina.....</i>	133
• Coniglio.....	134
<i>Pasticcio di coniglio in terrina con misticanza e olive taggiasche</i>	135
• Faraona	136
<i>Faraona in porchetta con le patate schiacciate al basilico e salsa all'uovo.....</i>	138
• Maiale.....	140
<i>Fonduta di robiola di Roccaverano con capocollo di maiale ai carciofi.....</i>	141
• Manzo.....	144
<i>Noci di manzo con frullato di pane e guanciale croccante.....</i>	146
• Oca	148
<i>L'oca in un crème caramel con le mele.....</i>	149
• Piccione.....	150
<i>Piccione al rosmarino e cacao con tomino grigliato</i>	152
• Vitello.....	156
<i>Spezzatino di vitello per Joe Bastianich con le patate al profumo di alici.....</i>	157
SPEZIE	159
• Anice stellato	162
<i>Macedonia di ananas, arance e finocchio alle spezie con gamberi al vapore.....</i>	164
• Bacche di ginepro	166
<i>Insalata di bollito di pollo al sapore di ginepro e melanzane ripassate all'origano.....</i>	167
• Cannella	168
<i>Crema ghiacciata di cannella e peperoncino con frangipane alle spezie</i>	170
• Chiodi di garofano	172
<i>Pan speziato con fegato grasso</i>	173

Cerco sapori in piazza Grande

• Curcuma.....	174
<i>Stracci alle cime di rapa con vongole e cozze al profumo di curcuma.....</i>	177
• Fave tonka	178
<i>Pomodori in gratin con pane al gomasio e scampi marinati agli odori</i>	179
• Paprika	180
<i>Medaglione di maiale alla paprika con agrumi, miele e peperoni marinati</i>	181
• Pepe di Sichuan	182
<i>Ravioli di nepetella, cacio e pepe di Sichuan.....</i>	183
• Vaniglia	184
<i>Il profumo della vaniglia con il soaso e la marmellata di cipolle.....</i>	186
• Zafferano.....	188
<i>Riso allo zafferano al salto con intingolo di salsiccia al basilico e profumo di macis.....</i>	189
CEREALI & LEGUMI	191
• Ceci.....	194
<i>Purea di ceci di Spello con spuma di baccalà e olio al pomodoro.....</i>	195
• Fagioli	198
<i>Pasta e fagioli tra Emilia e Campania.....</i>	199
• Farro	200
<i>Insalata di farro con carciofi, mentuccia e tagliatelle di seppia.....</i>	201
• Fave.....	202
<i>Gramigna cacio e pepe con soffritto di mare e salsa di fave</i>	203
• Grano saraceno	206
<i>Strichetti di grano saraceno con rucola, datterini e parmigiano</i>	208
• Lenticchie	210
<i>Lenticchie di Castelluccio con raviolini di cotechino e fonduta di toma all'arancia</i>	212
• Miglio.....	216
<i>Tortino di miglio allo zafferano con moscardini, capperi e pomodoro</i>	217
• Orzo	218
<i>Orzotto con stracchino, tarassaco all'aglio e calamaretti spillo</i>	219
• Piselli	220
<i>Passatina di piselli con granciporro al limone e piccole verdure</i>	221
• Riso	222
<i>Riso Carnaroli con cavolfiore, porri, capesante arrostiti e acciughe.....</i>	225

Sommario

FRUTTA	227
• Arancia	230
<i>Cocotte all'arancia e cioccolato amaro</i>	232
• Ciliegia	234
<i>Ciliegie con le triglie e la frutta all'aceto di lamponi.....</i>	235
• Fico	236
<i>Affogato di fichi e noci con zabaione al sapore di Malaga.....</i>	238
• Fragola	240
<i>Budino di fragole e yogurt con albicocche marinate alla menta e aceto balsamico</i>	242
• Limone	244
<i>Croccantini al limone.....</i>	247
• Mela	248
<i>Frittelle di mele Modì e limone in salsa di uvetta e profumo di viole.....</i>	249
• Melone	250
<i>Frullato di melone al Porto e salvia con hamburger freddo di culatello</i>	252
• Pera	254
<i>Cannolo alle mandorle con ricotta in un frullato di pere Williams e cannella</i>	255
• Prugna	256
<i>Zuppa di prugne al vin brûlé con ravioli di susine e latte al profumo di melissa</i>	257
• Uva fragola	258
<i>Sfogliatelle con uva fragola e spuma di formaggi.....</i>	259
<i>Ringraziamenti</i>	261
<i>Indice degli ingredienti</i>	262
<i>Indice delle ricette</i>	266

INTRODUZIONE

Un giorno mi sono svegliato con la dolce consapevolezza di vivere nel Paese più appetitoso del mondo. Puoi girare in lungo e in largo il pianeta, ma è davvero difficile trovare un'altra nazione come questa nostra meravigliosa Italia, dove spostandosi dal Nord al Sud, di paese in paese, di casa in casa, non troveremo mai un piatto uguale: ogni ricetta ha la sua storia, intrisa di un'artigianalità e di una tradizione senza eguali. Siamo un paese di chef e non ce ne rendiamo conto. Tuttavia, per quanto possiamo essere bravi, creativi e talentuosi, come non mi stancherò mai di ripetere, da un prodotto mediocre può uscire solo un piatto mediocre. Camminando tra le bancarelle di un qualunque mercato nostrano ci si rende immediatamente conto di quante prelibatezze offre il Belpaese, ma è importante, anzi fondamentale, sapere scegliere le materie prime giuste.

In questo volume ho scelto per voi dei prodotti divisi per categorie – verdure, pesce, erbe aromatiche, carne, spezie, cereali & legumi, frutta – che ho trasformato mediante svariate tecniche (che vi spiego passo per passo) e ho arricchito e associato ad altri ingredienti in modo da mettere a punto settanta ricette facili, appetitose e divertenti da preparare.

Spero, però, che questo libro vi serva soprattutto da stimolo per ideare, a partire

dalle mie proposte, dei piatti che siano davvero vostri, che vi consentano di sprigionare la creatività e la fantasia, tenendo presente i vostri gusti e quelli delle persone per cui vi mettete ai fornelli.

Quando vi apprestate a fare la spesa attenetevi a queste poche e semplici regole, se volete pure banali, ma che vi consentono di arrivare a casa pienamente soddisfatti dei vostri acquisti: andate a fare la spesa a stomaco pieno in modo da comprare soltanto lo stretto necessario; uscite di casa sempre con una lista, altrimenti finirete per prendere cose che non servono; instaurate buoni rapporti con chi vi vende le materie prime. Il macellaio deve sapere quali tagli preferite, il pescivendolo quali sono i pesci che più vi piacciono, il fruttivendolo le primizie da tenervi da parte.

È fondamentale poi rispettare la stagionalità dei prodotti: infatti nel periodo giusto, se raccolti al giusto grado di maturazione, danno sempre il meglio di loro, sprigionando profumi e sapori intensi. Optate sempre, quando possibile, per qualità nostrane magari meno conosciute, ma non per questo meno pregiate, piuttosto che per frutta e verdura coltivate in serra altrove, che in genere sanno di poco e per giunta costano di più!

Ricordatevi poi che il mare non è una fabbrica: bisogna dargli il tempo di ripopolarsi, perciò evitate di acquistare esemplari sotto le misure minime, come le gianchette o le soglioline micro, variate le qualità, consumando non soltanto i più comuni pesce spada e tonno rosso ma anche specie meno conosciute e nostrane.

Bene, ora non vi resta che fare una cosa: leggere il libro, chiudere per un attimo gli occhi, pensare di essere Bruno Barbieri e mettervi ai fornelli!

Buona cucina e buon appetito!

Bruno