

## CUCINA



**INSALATA  
DI RADICCHIO  
CON LAMPONI  
E CHIPS  
DI PARMIGIANO**

RICETTA  
A PAGINA 105

MAURIZIO LODISALE &amp; PEPSUNRAY PHOTO

# ROSSO D'INVERNO

Amarognolo, versatile, chic: il radicchio, nelle varianti più pregiate, diventa protagonista di 4 piatti che scaldano la stagione fredda

di Claudia Campagni



114572

103



## CUCINA

## Ravioli al radicchio con vongole e mazzancolle

1 ora e 40 minuti | Cal/porzione: 340 | Per 4 persone | Difficile

### Ingredienti

300 g di farina 00 • 100 g di semola rimacinata di grano duro • 4 uova • 400 g di radicchio lungo • 12 code di mazzancolle cotte a vapore • 200 g di Ricotta Romana • 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato • 1 scalogno • 1 dl di vino bianco secco • 1 cucchiaio di aceto di mele • olio extravergine di oliva • 1 cucchiaio di pepe rosa • sale

**1.** Impasta per 7-8 minuti le due farine con le uova, forma un panetto e lascialo riposare coperto per 30 minuti. Nel frattempo, prepara il ripieno: sbuccia e trita lo scalogno, fallo stufare in una padella con 2 cucchiali di olio, aggiungi 200 g di radicchio tagliato a striscioline, sala e cuoci per 5 minuti fino a che la sua acqua è evaporata. Lascialo raffreddare, tritalo grossolanamente, mescolalo con la Ricotta, il Parmigiano e aggiusta di sale.

**2.** Stendi la pasta in una sfoglia sottile, ricava dei dischi di 6 centimetri di diametro, farciscili con il ripieno, chiudili a mezzaluna e sigilla i bordi. Sbuccia lo spicchio d'aglio, lascialo dorare in una casseruola con 3 cucchiali di olio, aggiungi le vongole, versa il vino e cuocile su fiamma alta fino a che si sono aperte.

**3.** Scolale dal fondo di cottura, filtra quest'ultimo e lascialo ridurre leggermente su fiamma vivace. Cuoci i ravioli in acqua salata in lieve ebollizione per 3-4 minuti, scolali, condiscili con il fondo di cottura delle vongole, il radicchio rimasto tagliato a tocchetti e saltato in padella con 2 cucchiali di olio, l'aceto e una presa di sale, le vongole, le code di manzancolle e il pepe rosa sbriciolato.



## Radicchio di Castelfranco ripieno al forno

35 minuti | Cal/porzione: 213

Per 4 persone | Media

### Ingredienti

4 cespi di radicchio di Castelfranco • 2 uova • 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato • 20 olive nere di Gaeta • 8 filetti di acciuga sott'olio • 1 limone • olio extravergine di oliva • pepe nero • sale

**1.** Scotta i cespi di radicchio in acqua salata in ebollizione per un minuto, scolali e lasciali raffreddare. Sbatti le uova con la scorza di mezzo

limone grattugiata, il Parmigiano, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

**2.** Rovescia i cespi, apri le foglie e farciscile con il composto di uova, le olive snocciolate e i filetti di acciuga tagliati a tocchetti. Richiudi le foglie, lega i cespi con giri di rafia da cucina, avvolgi ognuno in un foglio di carta da forno con un cucchiaio di olio e forma i cartocci. Cuocili in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti, apri i cartocci e prosegui la cottura per 5 minuti.





## Torta al radicchio tardivo

1 ora e 15 minuti | Cal/orzione: 474 | Per 8 persone | Media

### Ingredienti

250 g di radicchio di Treviso tardivo • 200 g di farina 00 • 200 g di zucchero • 1 arancia non trattata • 100 g di mandorle in polvere • 3 uova medie • 8 g di lievito per dolci • 1 dl di olio di semi di girasole • 400 g di crema pasticcera al cioccolato • 2 dl di panna fresca • 30 g di zucchero a velo • 30 g di cioccolato fondente • sale

1. Monda il radicchio, elimina la radice, tieni da parte la punta di 4-5 foglie, taglia le rimanenti a pezzettini, lavale e asciugale. Monta le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia e, continuando a montare, versa l'olio a filo. Aggiungi la farina setacciata con il lievito, il radicchio a pezzettini, le mandorle in polvere e un pizzico di sale e amalgama l'impasto con una spatola.
2. Versa l'impasto in uno stampo a cerniera di 20 centimetri di diametro e cuoci in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 50 minuti. Leva la torta dal forno, lasciala riposare 10 minuti, dopodiché togllila dallo stampo e falla raffreddare su una grata. Tagliala in due dischi di ugual spessore, con un coltello a lama lunga (o un filo resistente), e farciscala con la metà della crema pasticcera, ricomponi il dolce, spalmalo con la crema rimasta, monta la panna con lo zucchero a velo, spalmala sulla torta e completa con il cioccolato ridotto in scaglie e le foglie di radicchio tenute da parte.

RICETTA DA PAGINA 102



## Insalata con lampone e chips di Parmigiano

20 minuti | Cal/orzione: 200 | Per 4 persone | Facile

Monda un grosso cespo di radicchio di Castelfranco e uno di radicchio di Treviso tardivo, spezzetta le foglie del primo, taglia a tocchetti quelle del secondo, lavale e asciugale. Cospargi 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato su una teglia rivestita con carta da forno, in modo da ottenere 4 dischi sottili, e cuocilo in forno preriscaldato a 180 gradi per 2-3 minuti o fino a quando diventa leggermente dorato. Lascia raffreddare le cialde, spezzettale e distribuiscile in quattro ciotole con le insalate. Unisci 40 g di pistacchi sgusciati, 80 g di lamponi e un tartufo nero da 20 g tagliato a lamelle. Frulla 80 g di lamponi con 4 cucchiaini di olio, una presa di sale, un cucchiaino di aceto di lamponi, disponi la salsa in una ciotola e decora con 3-4 pistacchi e 5-6 lamponi.



### I VINI

la scelta di @aduavilla



#### ARTE IN FRANCIACORTA

Ca' del Bosco, a Erbusco (Brescia), continua a essere un faro di eleganza e cura maniacale. La visione nata negli Anni '60 ha trasformato una collina circondata dal bosco in un luogo dove ogni dettaglio, è pensato per raggiungere la massima purezza espressiva.

• **Corte del Lupo Bianco 2024**, da Chardonnay e Pinot Bianco. Fresco, saporito e sottile, racconta la finezza della Franciacorta oltre le rinomate bollicine.

di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero provenienti da oltre 200 parcelle, con l'aggiunta di vini di riserva che donano profondità. Perlage finissimo e molto elegante.

• **Corte del Lupo Bianco 2024**, da Chardonnay e Pinot Bianco. Fresco, saporito e sottile, racconta la finezza della Franciacorta oltre le rinomate bollicine.