

## JOLLY RISTORANTI



## Oggi vi regaliamo le ricette dei migliori cuochi d'Italia

Due le coppie che si alternano: **GEORGES COGNY** dell'Antica Osteria del Teatro di Piacenza e **NADIA MORONI** di Aimo e Nadia di Milano.

L'altra coppia è formata da **CLAUDIO PRANDI** del Griso di Malgrate (Como) e **RINA MARTINI** del Cigno di Mantova.

Il vino o i vini ideali sono consigliati da **FRANCO TOMMASO MARCHI**, segretario generale dell'Associazione Italiana Sommelier.

### Luccio in salsa



RINA MARTINI

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Kg. 1 di luccio  
2 peperoni rosso gialli sotto aceto  
gr. 150 di capperi  
gr. 100 di olio d'oliva  
1 bicchiere di buon aceto  
3 acciughe; una manciata di prezzemolo; 1 carota; uno spicchio di aglio; una cipolla piccola; 4 foglie di alloro; 1 costa di sedano; la buccia e il succo di un limone; pepe e sale.

**COME SI FA** — Lessare il luccio in acqua con carota, sedano, cipolla, aglio, alloro, mezzo bicchiere di aceto, sale. Preparare un trito con capperi, peperoni, prezzemolo. In un tegame mettere l'olio con le 3 acciughe pulite dal sale e dalle lisce, mettere sul fuoco senza far bollire, fino a che le acciughe sono sciolte nell'olio; a questo punto aggiungere il trito di tutti gli altri ingredienti e il restante aceto, aggiustare di sale e pepe. Lasciare bollire il tutto, adagio, per circa dieci minuti. Mettere il luccio spolato e distribuito a pezzi sopra un piatto di portata; grattugiare la buccia del limone; aggiungere il succo di quest'ultimo e la salsa in modo che questa ricopra bene tutto il pesce. Lasciare riposare per diverse ore e servire, possibilmente con fette di polenta abbrustolita.

### Insalata ricca



CLAUDIO PRANDI

#### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 spinaci freschi; 1 mazzetto rucola; 2 scalogni tritati fini; 10 noci secche sguosciate e tritate finemente; 2 petti d'anatra del peso di 400 gr. circa; 4 fegatini d'anatra

#### PER LA SALSA

4 cucchiaini olio di oliva; 1 cucchiaino olio di noce; 1/2 cucchiaino di mostarda dolce, sale, pepe macinato fresco; 2 cucchiaini di aceto

**COME SI FA** — Si puliscano gli spinaci tenendo solo le foglie al centro, che sono ben tenere. Si lavino, così pure la rucola. Dopo averli ben lavati e scolati, in una insalatiera grande si uniscano allo scalogno, alle noci tritate, a un pizzico di sale. Nel frattempo si facciano cuocere in forno moderato i petti d'anatra, badando di tenere la cottura non eccessiva, così pure per i fegatini. A cottura ultimata dei petti e dei fegatini, si sgrassino leggermente (non del tutto) e si bagnino con un goccio di aceto e si ritiri in un pentolino il tutto. Si unisca quindi la mostarda e il rimanente aceto, il sale e pepe, ed alla fine l'olio di noce e d'oliva caldi, si sbatta bene. Con la salsa così ottenuta, si condisca l'insalata e si disponga su sei

salsa calda.

piatti grandi; si tagli a fettine il petto e i fegatini d'anatra e si dispongano sopra l'insalata in modo uniforme, versando alla fine, sopra ogni piatto confezionato, un goccio di salsa che si sarà tenuta a parte prima.

### Tutto vino



FRANCO TOMMASO MARCHI

**LUCCIO IN SALSA (Il Cigno, Mantova)** — I peperoni sottaceto, i capperi, le acciughe salate, la buccia e il succo del limone, hanno parte determinante in questa pregevole preparazione. Le carni bianche consistenti del luccio intervengono minimamente a modificare le sensazioni coprenti di «agrezza» degli ingredienti, mentre porterà un essenziale, seppur lieve, equilibrio per la sua morbidezza la polenta abbrustolita che Tano e Rina Martini consigliano per meglio apprezzare questo particolare piatto. Occorre orientare la scelta su un vino bianco, secco e asciutto, leggero, con avvertita acidità, sapido, giovane e vivace, fresco e gradevole che regga all'«agrezza» sopra citata. Ho trovato eccellente, e lo consiglio: Cortese dei Colli Tortonensi, a denominazione di origine controllata, leggermente frizzante (naturale) della Cantine Volpi di Tortona in provincia di Alessandria. L'alternativa: Franciacorta Pinot, spumante metodo champenois dosage zero dell'Azienda Ca' del Bosco di Erbusco in provincia di Brescia, elegante, vivace, fresco. Oppure il bianco Verdiso di Pino Zardetto, Cantine in Conegliano Veneto in provincia di Treviso. Servi a 10 gradi il Cortese e il Verdiso, in bicchiere a calice, svasato, mentre ti consiglio di servire lo spumante a 7 gradi, in flûte. Apri le bottiglie al momento e conserva la temperatura indicata in apposito secchiello con acqua e ghiaccio. In questa stagione anche il davanzale della finestra è ottimo «frigorifero».

**INSALATA RICCA (Griso, Malgrate di Lecco)** — L'anatra ha carni saporose, grasse (un po' meno la parte del petto che viene qui utilizzata): insieme alle noci e ai fegatini, la mostarda dolce appena avvertita e gli spinaci, uniti agli aromi, vivacizzano il gusto pieno della squisita pregevolissima insalata che, non a caso, viene chiamata «ricca». Trattandosi di piatto abitualmente servito in entrata, come sostitutivo del tradizionale antipasto, in rispetto alla successione dei cibi e dei vini, occorre ora accoppiarlo con un vino, non impegnativo, di buona sapidità, armonico, fresco e di buona stoffa che sappia far da elemento equilibrante e dare gradevole armonia. Non voglio uscire dai confini regionali lombardi per suggerirvi il vino, ed ecco la mia proposta: Riviera del Garda Chiaretto. Ho avuto la possibilità, in questi giorni, di degustare quello prodotto dai Fratelli Pasini, Cantine in S. Zeno Naviglio provincia di Brescia, dalle caratteristiche organolettiche analoghe a quelle sopra descritte e lo consiglio tranquillamente. Nell'acquisto accertatevi che non abbia più di 2 anni (vedi etichetta o lunetta indicatrice). Servitelo a 14 gradi in bicchiere a calice, a tulipano, incolore e aprite la bottiglia al momento di servirlo. L'alternativa: anche se più morbido e fruttato, non disdegnerei un Rosato di Castel del Monte o Salentino. Servitelo come il precedente.