

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'Age della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

3

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

03074605PQ T 20F 8S 90L 1

LA NOTTE

PIAZZA CAVOUR 2

20121 MILANO MI

Di resp. CESARE LANZA

Data: 5 MARZO 1991

PREVUTA IL
23 MAR. 1991

BOSCO

GASTRONOMIA/LE RAFFINATE RICETTE DEI GRANDI CHEF DI MILANO

Carpaccio alla Leonardo

Proseguono gli appuntamenti gastronomici de «La Notte». Il nostro viaggio nei ristoranti più raffinati ed esclusivi di Milano ci porta oggi agli «Orti di Leonardo» di via de Togni 6 (telefono 4983476).

«La Notte» incontra i maestri della buona tavola che suggeriscono piatti nuovi e raffinati e al tempo stesso ne svelano i segreti di «fabbricazione». Le pietanze potranno così essere preparate anche dai nostri lettori. Le ricette che presentiamo oggi sono una creazione di Piero Lunghi, chef degli «Orti di Leonardo».

a cura di Gino Marcialis

ANTIPASTI

FILETTI DI SOGLIOLA MAR E BOSCO (6 persone):

12 filetti di sogliola, 18 scampone (sgusciati e privati della testa.

3 funghi porcini di media grossezza (mondati e tagliati a fettine), 1 calice di Clássimo, 100 g di panna, gocce di Worcester, prezzemolo tritato, sale e qualche cucchiaino di brodo carne, 1 spicchio d'aglio, olio di oliva.

ESECUZIONE. Fate rosolare i funghi con l'aglio in poco olio, quindi poneteli a parte. In una padella, con l'olio e a fuoco moderato, fate rosolare gli scampi e i filetti di sogliola. Eliminate l'olio di cottura e unite i funghi, bagnate con lo spumante, alzate la fiamma e unite il brodo; poi aggiungete la panna e la salsa worcester. Trasferite il pesce nei piatti caldi, fate restringere un po' la salsa, aggiustate di sale e cospargetela sopra al pesce unendo infine il prezzemolo.

ACCOSTAMENTO DEL VINO AL PIATTO: un perfetto abbinamento è con lo spumante usato per bagnare: Cartizze del Veneto (o uno spumante brut tipo Pozzoli o Riccadonna).

PRIMO PIATTO

TAGLIERINI AI FRUTTI DI MARE (4 persone):

400 g. di taglierini al nero di seppie, 150 g. di scampetti sgusciati, 100 g. di vongole veraci, 50 g. di polpa di granchio, 3 cucchiaini di olio di oliva, polpa di pomodoro, vino bianco secco, prezzemolo tritato, sale e pepe. **ESECUZIONE.** Tagliate gli scampi a pezzetti, uniteli alle vongole e alla polpa di granchio e ponete il tutto in una padella; aggiungete 2 cucchiaini di vino bianco, l'olio, poco aglio, il sale, il pepe e 1 cucchiaino di polpa di pomodoro tagliato a dadetti. Mettete a fuoco vivo, a ebollizione per 1 minuto. Scolate bene al dente i taglierini, trasferiteli nella padella, mescolate delicatamente sino a far ridurre il sugo. Quindi servite nei piatti caldi. Una macinata di pepe nero è facoltativa. Se non fosse reperibile la pasta indicata, fate un normale impasto nel quale aggiungere il nero di seppie: sia quello fresco, sia quello confezionato in bustine in nylon, oggi in commercio nelle pescherie.

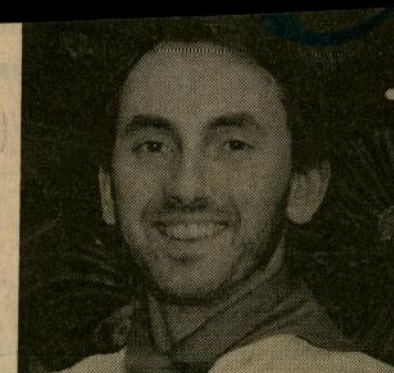
ACCOSTAMENTO DEL VINO AL PIATTO: Con un piatto così delicato, un perfetto abbinamento è un Clássimo tipo: Gangia o Pozzoli, o Ca del Bosco o Ferrari. Naturalmente brut e ben raffreddato.

SECONDO PIATTO

CARPACCIO DI SPADA LEONARDESCA (6 persone):

300 g di pesce spada fresco (tagliato a fettine sottili), 3 pomodori maturi (tagliati a dadetti e privati dei semi), 6-8 grani di pepe verde, 2 limoni, olio d'oliva vergine, sale, 1 cucchiaino abbondante di prezzemolo tritato.

ESECUZIONE: Adagiate le fettine di pesce spada in una piastrina, versate il succo di limone (spremuta al momento e filtrata col colino) e lasciate a macerare per 30 minuti circa. Cospargete poi i dadetti di pomodoro (meglio se sbollentati e spellati), aggiungete il pepe verde, salate, unite 3 cucchiaini d'olio e cospargete il prezzemolo tritato. Per la guar-



Lo chef Piero Lunghi

nizione e rifinitura del piatto sono necessari 150 g di soncino, 150 g di radicchio trevisano, 20 gherigli, 3 uova sode, il succo di un limone, 4 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva, scaglie di parmigiano, sale, pepe nero e un fungo porcino. Dopo aver mondato le insalate, tagliatele finemente e mettetele nella insalatiera, aggiungete le uova (tagliate a rondelle), i gherigli (spezzettati grossolanamente); condite con la salsa citronette (preparata in precedenza) e mescolate delicatamente. Distribuite l'insalata nei piatti, unite il pesce spada, decorate infine con il parmigiano e con il porcino (a lamelle).

ACCOSTAMENTO DEL VINO ALLA PIETANZA: Erbaluce di Caluso o Chardonnay Pozzoli fresco.