

IL PRANZO DI NATALE



TRADIZIONE CON CREATIVITÀ



MENU PRESENTATO DAL RISTORANTE

PICCI



*Terrina d'anguilla e salmone con insalatina di ovoli
Tortino di lumache e porcini*

Ristretto di cappone con lenticchie e cappelletti di scampi

*Filetto di pesce gatto alla senape ed erbe fini
Petto d'anatra glassato al miele e cumino*

*Spongata di mandorle
con salsa al caffè e spuma all'arancio*

Vini consigliati :

Regaleali "Nozze d'oro" 1990
Franciacorta bianco "Ca' del Bosco" 1988

Tocai alsaziano "Leon Beyer" 1987

Cervaro della Sala Antinori - 1988
Bricco Manzoni 1985 - di Rocche dei Manzoni

Trockenbeerenauslese '84 di Franz Klein
Selezione Gianni Vescovo





NATALE È...

il piacere di scoprire sapori eccellenti





TERRINA D'ANGUILLA E SALMONE CON INSALATINA DI OVOLI

Dosi per 4 persone:

*un kg di anguilla di media
groszza - 500 g di polpa di salmone
fresco - 350 g di panna liquida -
un albume d'uovo - aneto fresco -
un bicchiere di vino bianco secco - olio
extra vergine d'oliva - sale - pepe - ovoli
freschi - insalatina novella - limone*

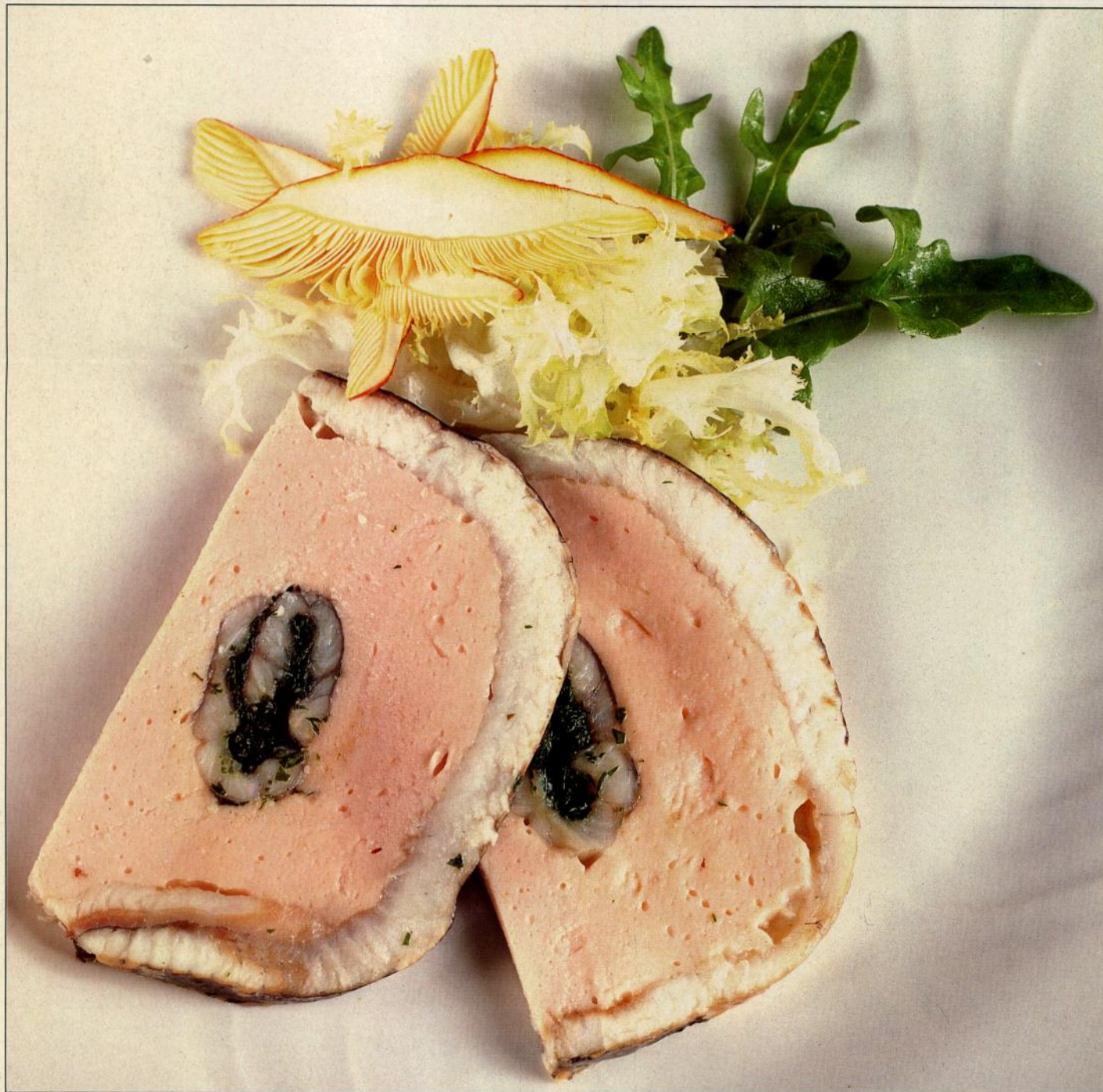
Spellare e pulire l'anguilla, aprirla a porta-

foglio, senza staccare i filetti, eliminare la lisca centrale ed eventuali spine rimaste. Tagliare quindi delle sezioni rettangolari di circa 20 cm di lunghezza e metterle a marinare per circa due ore con il vino bianco, l'aneto tritato, sale e pepe.

A parte, in un robot con lama orizzontale, tritare la polpa del salmone facendo attenzione che non abbia alcuna spina, amalgamarvi la panna liquida, l'albume, il sale e il pepe. Continuare a mescolare delicatamente sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Foderare l'interno di una terrina con della pellicola trasparente, la-

sciando trasbordare i lembi, rivestire l'interno e i bordi con le sezioni di anguilla marinate, poi riempire con la farcia di salmone facendola assestare bene; avvolgere quindi il tutto con la pellicola trasparente. Cuocere la terrina a bagnomaria in forno caldo (temperatura dell'acqua 80°C) per circa 25 minuti.

Lasciare raffreddare, sformare la terrina dallo stampo, eliminare la pellicola e tagliarla a fette bagnando la lama del coltello in acqua calda. Servire con una piccola insalatina condita con sale, olio, limone e gli ovoli crudi affettati.





TORTINO DI LUMACHE E PORCINI

Dosi per 4 persone:

200 g di pasta sfoglia
surgelata - 100 g di lumache cotte -
200 g di porcini freschi - 2,5 dl di latte -
3 uova - 20 g di parmigiano
grattugiato - 50 g di fontina a dadini -
prezzemolo tritato - farina q.b.; per la
salsa d'accompagnamento: funghi
trifolati - brodo di pollo -
burro - sale - pepe

Pulire i porcini, tagliarli a dadini e rosolarli leggermente con poco burro. Stendere la pasta sfoglia a circa 2 mm di spessore e foderare quattro stampini per tartellette imburrati e infarinati, larghi circa 10 cm e alti 3 cm. Mettervi sul fondo la fontina a dadini e i porcini rosolati. Tagliare a metà le lumache e suddividerle negli stampini. Amalgamare le uova con il latte e il parmigiano, salare, pepare e cospargere di prezzemolo tritato. Versare il composto negli stampini e cuocere in forno per circa 10 minuti a 180°C. Per la salsa frullare i funghi trifolati, versarli

NOTA

Fare attenzione nel versare il composto di latte e uova nei tortini, in modo che non fuoriesca altrimenti, rassodandosi durante la cottura, renderebbe difficoltoso togliere il tortino dallo stampo. Volendo, si può preparare un unico tortino utilizzando uno stampo più grande.

in un tegame e unirvi del brodo di pollo caldo, lasciare restringere e legare con una noce di burro; regalarci sale.

**RISTRETTO
DI CAPPONE
CON LENTICCHIE
E CAPPELLETTI DI SCAMPI**

Dosi per 4 persone:

*un litro di brodo di cappone - 200 g di
lenticchie già ammollate - 300 g di pasta
fresca per ravioli - un kg di scampi -
una carota - una cipolla - 1/2 costa di
sedano - 200 g di porcini freschi - olio
o burro - maggiorana - sale - pepe*

Per preparare il brodo di cappone, procedere esattamente come per quello di gallina, farne poi restringere circa 3/4 di litro e lasciare da parte il rimanente.

Brasare lentamente in poco olio o burro le verdure tagliate a dadolini, unire le lenticchie sgocciolate e portare a cottura aggiungendo di tanto in tanto del brodo; regolare di sale.

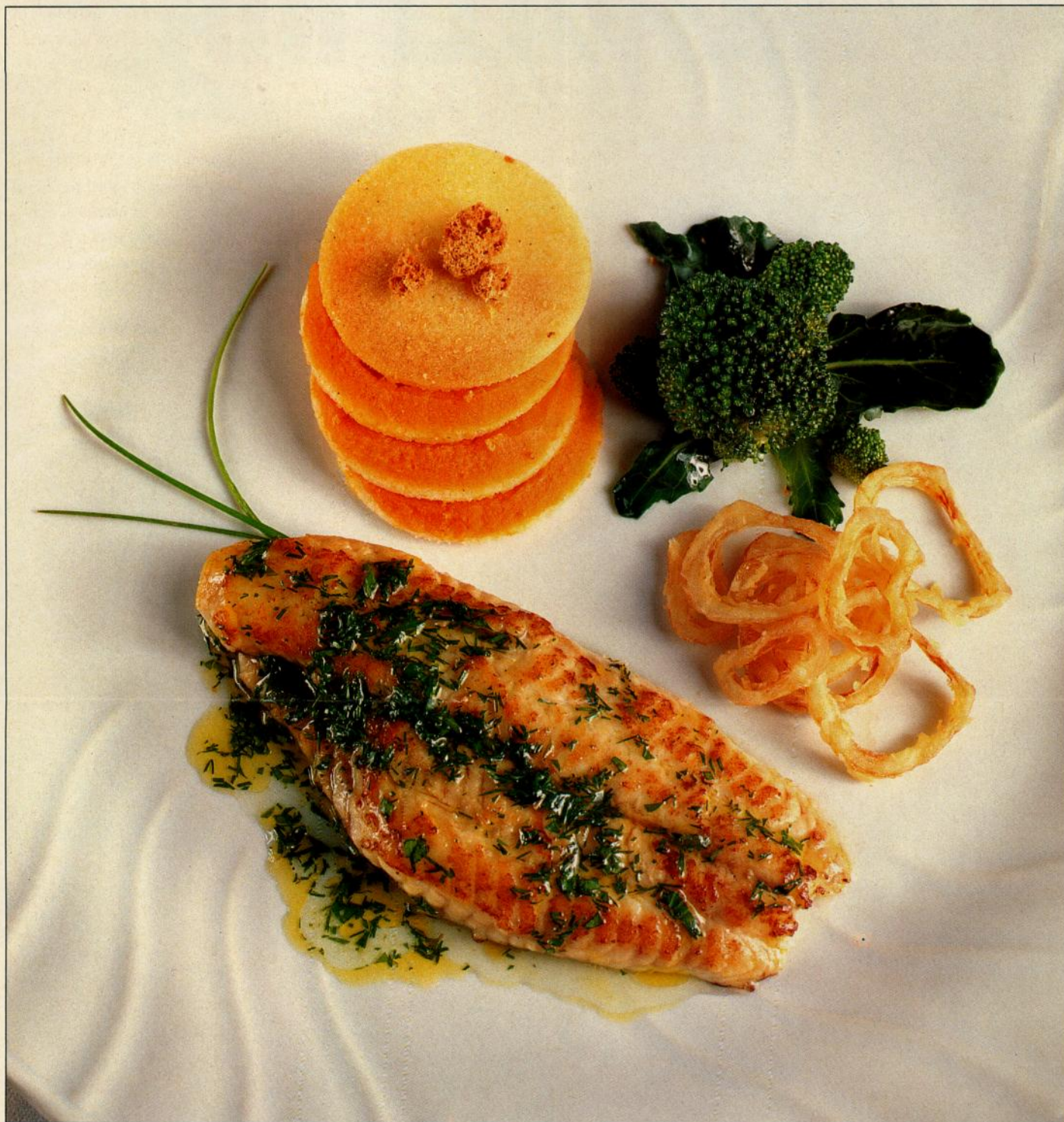
Sgusciare gli scampi crudi e tagliarli a pezzetti piccoli tenendone da parte otto interi. Rosolare per pochi minuti a fuoco vivace i pezzetti di scampi e condirli con

sale, pepe e maggiorana. Stendere la pasta in una sfoglia sottile e ricavare tanti piccoli quadrati.

Al centro porvi gli scampi saltati e richiudere a guisa di cappelletto.

Affettare sottilmente le teste dei porcini e rosolarle in un tegame antiaderente per qualche secondo; condire con sale e pepe. Cuocere i cappelletti nel brodo di cappone. Nelle fondine individuali, disporre le fette di porcini e le lenticchie, versare quindi i cappelletti in brodo e guarnire con gli scampi interi rosolati in precedenza.





FILETTO DI PESCE GATTO ALLA SENAPE E ERBE FINI

Dosi per 4 persone:

*4 filetti di pesce gatto - 20 g di senape -
20 g di burro - olio d'oliva - erba
cipollina - cerfoglio - prezzemolo -
origano - sale - pepe - un limone - 200 g
di zucca gialla - 200 g di broccoli -
una cipolla - un amaretto - latte - farina*

Cuocere la zucca gialla in forno per circa 30 minuti; con un cucchiaino estrarre la polpa cotta e passarla al setaccio fine, condirla con sale, pepe e l'amaretto sbriciolato.

Lessare i broccoli al dente in acqua bollente salata, scolarli e condirli con olio d'oliva.

Pelare la cipolla, tagliarla ad anelli, bagnarli con un po' di latte e passarli nella farina. Friggerli in olio caldo e scolarli bene.

Dorare i filetti di pesce gatto in poco olio e burro, salare e portare a cottura per circa 10 minuti a fuoco dolce.

Ancora caldi, pennellare i filetti con la senape, distribuendola bene. Preparare una salsa emulsionando succo di limone, sale, pepe, olio e le erbe aromatiche tritate.

Disporre i filetti di pesce gatto nei piatti individuali, cospargerli con la salsa alle erbe e contornare con la purea di zucca, i broccoli e gli anelli di cipolla fritti.

PETTO D'ANATRA GLASSATO AL MIELE E CUMINO

Dosi per 4 persone:

*2 petti d'anatra interi sull'osso - 200 g
di miele - 50 g di cumino - 2 mele -
aceto di vino rosso - zafferano - brodo -
sale - pepe - foglioline fresche
di spinaci - melagrana - olio d'oliva*

Salare e pepare leggermente i petti d'anatra. Tritare il cumino con un macinino da caffè e sfregarlo bene sulla pelle esterna dell'anatra, quindi lasciare insaporire per circa

12 ore in frigorifero. Al momento opportuno rosolare a fuoco vivace, dalla parte della pelle, i petti d'anatra senza aggiungervi ulteriori grassi. Unire il miele e terminare la cottura in forno a 200°C per circa 12/15 minuti, glassandoli ogni tanto con il fondo di cottura. Lasciar riposare i petti sull'osso per altri 10 minuti, poi molto delicatamente levarli dalla carcassa. Spaccare quest'ultima in piccoli pezzi irregolari, farli rosolare in una teglia capace, deglassare con un bicchiere di aceto di vino, lasciarlo evaporare, aggiungere un cucchiaio del fondo di cottura dell'anatra, un mestolino di brodo e qualche

seme di cumino. Far ridurre a consistenza di una salsa e passare al colino schiacciando bene le carcasse; tenere al caldo a bagnomaria. A parte pelare le mele, tagliarle a dadini e sbianchirli per 5 minuti in acqua acidulata. Scolarli e cuocerli per 5 minuti in un tegamino con dei pistilli di zafferano. Affettare i petti d'anatra, disporli nei piatti individuali a ventaglio e contornarli con il composto di mele e zafferano e con ciuffetti di spinaci teneri conditi con alcune gocce di olio e sale; disporvi sopra alcuni chicchi di melagrana, quindi cospargere i filetti con la salsa calda e servire.



**SPONGATA DI
MANDORLE
CON SALSA AL CAFFÈ
E SPUMA ALL'ARANCIO**

Dosi per 4 persone:

300 g di farina bianca - 150 g di zucchero -
100 g di burro - 200 g di miele - 100 g di
pane biscottato - 50 g di mandorle pelate
e tritate - 50 g di gherigli di noce tritati -
50 g di nocciole tostate e tritate - 50 g di
uvetta sultanina fatta rinvenire in Cognac
o brandy caldo - 50 g di cedro e arancia
canditi - 30 g di pinoli - cannella
in polvere - noce moscata - vino bianco
secco - 2 dl di panna liquida -
sale - pepe - olio

Bollire in una casseruola il miele e il vino bianco, unire il pane biscottato grattugiato, la noce moscata, la cannella e poco pepe nero. Unirvi le mandorle, le noci e le nocciole, mescolare accuratamente a fuoco dolce, finché tutti gli ingredienti risulteranno ben amalgamati. Lontano dal fuoco aggiungervi i pinoli, la frutta candita tagliata a pezzetti e l'uvetta ammorbidente e strizzata. Disporre il composto in una terrina e lasciare riposare almeno 24 ore al fresco. Per la pasta, mescolare lo zucchero, la farina bianca, un pizzico di sale, un cucchiaino d'olio e il burro ammorbidito e impastare aggiungendo circa un dl di vino bianco secco. Lavorarla energicamente per 10 minuti circa, quindi stenderla con il matterello allo spessore di 3 mm. Ricavare due dischi di circa 25 cm di diame-

tro; disporne uno su una placca da forno, imburata e infarinata, e distribuirvi il ripieno. Ricoprire con il secondo disco e sigillare bene i bordi. Pennellare la superficie della spongata con poco olio d'oliva e lasciarla riposare per 6 ore. Cuocere in forno a 190°C per circa 20 minuti. Lasciarla raffreddare e spolverare con dello zucchero a velo. A parte montare la panna e aromatizzarla con della scorza d'arancia tritata e della vaniglia. Formare con l'aiuto di due cucchiaini inumiditi delle quenelle e disporne due per ogni piatto, insieme a fettine di spongata. A piacere, si può accompagnare con crema inglese al caffè.

*Servizi a cura di Graziella Gianni
Foto di Fredi Marcarini*



Picci, un atelier di alta cucina

E' Raffaele Piccirilli, il proprietario del Ristorante Picci di Cavriago di Reggio Emilia, a definire il suo locale un "atelier di gastronomia", neologismo che trae origine dalla sua precedente attività di costumista teatrale e figurinista. L'innata passione per la gastronomia lo porta a fare una scelta decisiva durante gli anni '70, periodo negativo per l'immagine della moda italiana.

Abbandona così schizzi e costumi e prende in mano pentole e mestoli. Frequenta corsi di gastronomia e di enologia, impara le tecniche e accarezza l'idea di aprire un suo ristorante. Il mondo della cucina diventa per lui cultura e continua ricerca di sapori antichi che affondano le radici nella tradizione più autentica.

Abruzzese di origine ed emiliano di adozione, riesce a fondere e ad armonizzare il carattere deciso delle due cucine e a dar vita, nel '79, ad un suo ristorante, il "Picci", in cui trasferisce le influenze abruzzese-emiliane. Oggi i ristoranti sono due: l'Atelier gastronomico di Cavriago e quello di cucina tradizionale a Reggio Emilia. Attento osservatore delle trasformazioni e dell'evoluzione che subisce il mondo gastronomico, opera anche lui delle scelte ben precise: la qualità degli ingredienti, la leggerezza dei piatti, l'impeccabilità del servizio. La cucina si arricchisce del deli-



cato e particolare sapore dell'aceto balsamico di Reggio Emilia- egli stesso ha creato un'acetaia, il cui plastico si può ammirare presso il ristorante, ed è stato eletto presidente del Consorzio Produttori Aceto Balsamico di Reggio Emilia- dei meravigliosi tartufi e funghi freschi, pregiati come gli ovoli e i porcini o più comuni ma non per questo meno gustosi, della pasta fresca preparata giornalmente con farina e uova. E poiché la sua precedente attività gli ha lasciato come retaggio il gusto e l'amore per il bello, trasforma il locale in un ambiente raffinato, come un piccolo salotto, in cui accogliere i clienti con calore e simpatia. Arrivano anche i primi riconoscimenti: una stella Michelin, i 18/20 della Guida dell'Espresso, il premio "Douja d'Or" 1991 per la carta dei vini allestita personalmente da Raffaele Piccirilli. In cucina si avvale della collaborazione e consulenza del bravissimo chef Antonio Ghilardi, giovane ma già ricco di esperien-

za maturata nei migliori ristoranti italiani ed internazionali; tre nomi per tutti: Gualtiero Marchesi per l'Italia, "Lucas Carton" di Alain Senderens per la Francia, "Le Cirque" di Sirio Maccioni per gli Stati Uniti. Non rimane altro da dire: chi conosce il Picci continuerà ad andarci, chi non lo conosce non può perdere l'occasione di gustare la sua cucina ricca di profumi che si rinnovano ad ogni stagione, all'insegna della qualità e del buon gusto.

Atelier gastronomico "Picci"
Via XX Settembre, 4
Cavriago (Reggio Emilia)
Tel. 0522/57201

Chiusura: domenica sera e lunedì
Prenotazione consigliata

Ristorante Picci Cucina Tradizionale
Viale Regina Margherita, 30
Reggio Emilia
Tel: 0522/513468