

HAI PROBLEMI CON I NUMERI? ECCO COME SI COMBATTE LA "DISCALCULIA"

GENTE

3-6-2023 N.21
ITALIA



IL DRAMMA DEGLI ALLUVIONATI



«COSÌ CI HANNO
STRAPPATO ALLA MORTE»

OMICIDIO YARA



NOVITÀ
CLAMOROSE
SI RIAPRE
IL PROCESSO
A BOSSETTI?

AL BANO & ROMINA

NOSTALGIA
CANAGLIA:
STRETTI STRETTI
PER LA FESTA
DEGLI 80 ANNI



LA GIOVANE EREDE DEI SAVOIA

ANCHE NOI
AVREMO LA
NOSTRA
"REGINA
VITTORIA"



GRANDE INCHIESTA

LA FANTASTICA FAMIGLIA DI GIORGIA

LA MAMMA SCRITTRICE, IL PAPÀ AVVENTURIERO,
LA SORELLA E LE SORELLASTRE, I NONNI ARTISTI...
TUTTO QUELLO CHE NON SAPETE SULLE VERE
ORIGINI DELLA DONNA PIÙ POTENTE D'ITALIA



GENTE **Cucina** IL MENU DELLO CHEF DUE STELLE ROCCO DE SANTIS

MARE E ALBICOCCHIE IL MIO SEGRETO PER DELIZIARE IL PALATO

«ESALTO IL PESCATO DEL MEDITERRANEO CON FRUTTA E FIORELLINI EDULI COLORATI». IL SUO RISTORANTE È A POCHI PASSI DAGLI UFFIZI DI FIRENZE, MA LUI NON DIMENTICA LE ORIGINI CAMPANE E LA SCUOLA DELLA MAMMA

di Francesco Gironi

La prima stella l'ha conquistata nel 2020, la seconda un anno dopo. Un successo che non riesce a molli, ma a scorrere il curriculum di Rocco De Santis, non c'è da stupirsi.

Dalla sua Salerno, dopo aver visto per anni la mamma cucinare ogni singolo piatto che si portava in tavola – altro che buste e scatolette – è entrato nella cucina di Gennaro Esposito (ospite della nostra rubrica nel n. 19 di *Gente*) e quindi nei migliori ristoranti stellati di mezza Europa. Ora guida la brigata del ristorante Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi di Firenze, a pochi passi dai capolavori della Galleria degli Uffizi.

«Ho un forte legame con le mie origini», racconta svelandoci queste ricette, tra le quali il suo omaggio alla Toscana: «abbiamo ripreso la triglia alla livornese». Tutti i piatti hanno un giudice inflessibile, sua figlia Silvia. Che al padre chiede sempre di cucinare uno dei manicaretti più complessi da realizzare, il piccione: «una cottura da seguire con il cronometro: un attimo di cottura in più e la carne è dura, troppo poco ed è cruda», sorride. Niente male per un ragazzo che, se non fosse finito ai fornelli, sognava di diventare un deejay di successo.



HA TANTE IDEE ROCK

Rocco De Santis, nato nel 1979 a Salerno, è lo chef del ristorante Santa Elisabetta a Firenze, insignito di due stelle Michelin. Da giovane sognava di fare il deejay.



PALAMITA COTTA E CRUDA, ASPARAGI, SALSA TONNATA, PANNA E ALBICOCCHIE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la palamita: una palamita media * olio extravergine di oliva * fior di sale.
Per la confettura: 200 g di albicocche secche * 100 g di aceto * 100 g di acqua * una cipolla rossa * 70 g di zucchero. Per la panna all'agro: 100 g di panna * un limone non trattato * 40 g di yogurt magro. Per la salsa: 300 g di maionese * 130 g di tonno sottolio * una cipolla rossa piccola * 25 g di aceto * 20 g di capperi * uno spicchio di aglio * un chicco di caffè tostato * olio extravergine di oliva * sale q.b. Per la guarnizione: 4 asparagi cotti al vapore * 2 asparagi crudi * germogli di insalata * fiori eduli

PER LA PALAMITA Spellate ed eviscerate con cura la palamita, sfiletatela ottenendo due filetti e da questi ricavate dodici cubi. Tenete da parte. Prima di servire, cuocete otto cubi di palamita secondo la tecnica di cottura giapponese "tataki", vale a dire cuocendo il pesce su una piastra rovente per circa dieci secondi per lato: i cubi di palamita dovranno essere leggermente arrostiti all'esterno e totalmente rosa all'interno.

PER LA CONFETTURA Versate in una ciotola di medie dimensioni l'aceto, l'acqua, lo zucchero, la cipolla rossa tagliata grossolanamente e in ultimo le albicocche disponendole in modo tale che siano completamente ricoperte dal liquido. Lasciate macerare per tre ore poi trasferite tutto, senza scolare, all'interno di una pentola capiente con i bordi alti e cuocete a fuoco medio per novanta minuti e comunque finché le albicocche non saranno completamente morbide e tutto avrà assunto la consistenza tipica della confettura.

PER LA PANNA ALL'AGRO Per preparare questa panna, lavate accuratamente il limone e grattugiatene la buccia sulla metà della superficie e mettetela da parte. Spremetelo e mettetelo da parte il succo. Versate la panna in una ciotola, aggiungete la buccia grattugiata del limone, il succo e lo yogurt magro. Montate utilizzando delle fruste elettriche e poi conservate in frigorifero.

PER LA SALSA Tritate finemente la cipolla e rosolatela in una padella con un filo di olio extravergine di oliva e i capperi interi; aggiungete il tonno sgocciolato, l'aceto, aggiustate di sale e continuate a cuocere per dieci minuti. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare, quindi aggiungete la maionese, lo spicchio di aglio sbianchito tre volte, e il chicco di caffè. Frullate tutto con un mixer a immersione sino a ottenere una salsa liscia.

IMPIATTAMENTO In ciascun piatto adagiate su un letto di panna all'agro due cubi di palamita cotti e uno crudo, condite i primi con dei ciuffi di salsa tonnata e quelli crudi con un filo di olio extravergine di oliva e granelli di fior di sale. Completate con la confettura di albicocche, punte di asparagi cotti al vapore e lamelle di asparagi crudi, fiori eduli e germogli di insalata.



BOTTONI CON CAVOLO, CALAMARETTI E PISELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i bottoni: 250 g di acqua * 250 g di latte * 25 g di burro * 15 g di sale * 450 g di farina 00 * 3 tuorli d'uovo * 50 g di parmigiano * 100 g di calamaretti spillo * 100 g di lumachine di mare. **Per la farcia di cavolo:** un pezzo di broccolo romanesco * uno spicchio di aglio * sale * pepe * peperoncino. **Per l'emulsione di piselli:** 500 g di piselli freschi * un cipollotto * mentuccia. **Per la fonduta di provola:** 25 g di farina * 25 g di burro * 200 g di latte * 100 g di provola affumicata * buccia di limone

PER I BOTTONI Portate a bollire acqua, latte, burro e sale. Unite la farina, incorporate le uova e il parmigiano, fino a ottenere un impasto liscio. Stendete la pasta a due millimetri di spessore, riempite con la farcia e chiudete. **PER LA FARCIA DI CAVOLO CIMOSO** Sbollentate i broccoli. Fate un fondo con l'olio, l'aglio e il

peperoncino, rosolate il cavolo e bagnate con un poco di brodo. Scolate e quindi frullate al mixer.

PER L'EMULSIONE DI PISELLI

Sbollentate i piselli e spelateli. Fate appassire il cipollotto, unite i piselli e bagnate con il brodo. Frullate, ponete in una placca e fate asciugare in forno a 90°C per 30 minuti, poi montate con olio evo e tenete da parte.

PER LA FONDUTA DI PROVOLA

Preparate un roux con farina e burro, stemperate con il latte. Aggiungete la provola a cubetti e fate fondere. Quindi pulite i calamaretti e poi farciteli di fonduta. Cuocete i bottoni in acqua salata, scolateli e saltateli con poca acqua delle lumachine. **IMPIATTAMENTO** Adagiate i bottoni sull'emulsione, completate con i piselli freschi, le lumachine di mare e i calamaretti spillo cotti lentamente.

VINI E LIQUORI SCELTI DA GENTE



BOUQUET SPEZIATO

Liquore Zafferano 3 Cuochi (1) di Distilleria Quaglia è ideale per gustare i dolci (29,90 €).

SENTORI DI FRUTTA ESOTICA

Doran (2) di Cantina Andriano ha aromi di agrumi, pepe bianco, frutta esotica e una delicata nota fumé (33,80 €).

I PROFUMI DELLA SICILIA

Il Nero d'Avola (3) bio Coloeus ha note di ribes, melograno e fragola di bosco (3,99 €).

Cucina PRELIBATEZZE DA DECORARE CON FOGLIOLINE PROFUMATE



TRIGLIA IN CROSTA DI PANE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 triglie * limone * finocchietto. **Per la composta di cipolla rossa di Tropea:** 1 kg di cipolle * 100 g di zucchero * 100 g di glucosio * 50 g di aceto di Sherry. **Per il pane allo zafferano:** * 600 g di farina * 250 g di acqua * 15 g di pistilli di zafferano * 15 g di lievito di birra * 10 g di sale * 10 g di zucchero. **Per il pesto di menta:** 200 g di menta * 60 g di olio evo * 40 g di mandorle tritate * 40 g di olio di semi * 20 g di basilico * un spicchio di aglio sbianchito. **Per il pesto di uvetta e pinoli:** 150 g di uvetta * 140 g di olio extravergine d'oliva * 50 g di pinoli * 50 g di aceto * 50 g di pane raffermo * 30 g di capperi finissimi dissalati * una acciuga dissalata * menta. **Per la salsa all'aglio rosso di Nubia:** 100 g di spicchi di aglio senza l'anima * 50 ml di panna * 50 ml di latte

PER LA COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA

DI TROPEA Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette sottili, fate bollire venti millilitri di acqua e l'aceto, sbianchitevi le cipolle. Versate gli altri ingredienti in una ciotola, unite le cipolle scolate e fate macerare sei ore. Quindi trasferite tutto in un tegame e poi fate bollire a fuoco basso finché non assumeranno la consistenza della composta.

PER IL PANE ALLO ZAFFERANO Versate la farina nell'impastatrice, unite il lievito sciolto in poca acqua calda e lo zucchero. Iniziate a impastare, unite lo zafferano e il resto degli ingredienti; lavorate fino a ottenere una massa morbida. Mettetelo in uno stampo da plumcake, fate lievitare per circa due ore, cuocete in forno a 180°C per 45 minuti.

PER IL PESTO DI MENTA Sbianchite le foglie di menta e quelle di basilico, raffreddatele in acqua e ghiaccio, strizzatele e unitele al resto degli ingredienti. Frullate con un mixer e riponete in freezer per due ore. Mantecate energicamente rompendo i cristalli di ghiaccio fino a ottenere un pesto cremoso.

PER IL PESTO DI UVETTA E PINOLI

Lasciate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida e mettete in ammollo nell'aceto il pane raffermo; tostate i pinoli. Strizzate l'uvetta e frullatela con un mixer a immersione assieme al resto degli ingredienti.

PER LA SALSA ALL'AGLIO ROSSO DI NUBIA

Fate sbianchire per tre volte l'aglio; versate la panna e il latte in un pentolino, unite l'aglio e lasciate

cuocere a fuoco basso in infusione per venti minuti. Quindi frullate e poi tenete da parte.

PER LE TRIGLIE Sfilettate le triglie, eliminando la lisca centrale, ma avendo cura di lasciare le due metà unite alla coda. Condite con sale, pepe, la buccia del limone grattugiata e il finocchietto tritato. Spennellate la pelle con olio extravergine di oliva, quindi adagiate un lato su una fetta di pane allo zafferano e, con la punta di un coltello, ritagliate il pane seguendo la lunghezza del pesce, arrivando all'attaccatura della coda. Procedete nella stessa maniera dall'altro lato. Versate un filo di olio extravergine di oliva sul fondo di una padella, fatelo scaldare leggermente e rosolate le triglie da entrambi i lati facendo dorare leggermente il pane in modo che aderisca perfettamente alla pelle e risulti croccante.

IMPIATTAMENTO Stendete il pesto di menta sul fondo del piatto, sopra disponete un cucchiaino di quello di uvetta e pinoli e su questo adagiatevi una triglia. Quindi rifinite con alcune gocce di salsa all'aglio, un poco di composta di cipolla rossa, ciuffi di menta, erba cipollina e fiori di aglio.