# ELLE ITALIA

LIFESTYLE
LA LUCE CALDA DEL RAME

elle.it

FEBBRAIO 2013
€ 3,00

**Ah, saperlo!**
*Cosa chiarire prima di amare per sempre*

**Dagli Usa**
*L'ultimo detox delle star di Hollywood*

# CHE COSA C'È DI NUOVO?

*Moda, casa, cibo, décor, make up, spettacoli: le tendenze che ameremo*

**Viaggi per un anno**
*Le mete insolite dei nomadi globali*

**Test**
*Davvero pronte a cambiare vita?*

**ELLE INCONTRA**

**Daniel Day-Lewis**
**Annamaria Bernardini de Pace**
**Tabu**
**Steven Spielberg**
**Nigella Lawson**
**Ying Wu**
**Emma Watson**

VIVIEN ONG

*in prima persona*
**"Io, donna e magistrato contro la mafia"**

N. 02 - Mensile - Poste Italiane s.p.a. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art.1 comma 1, DCB Milano

*Nigella Lawson, la star inglese della cucina, ama l'Italia fin da bambina. Ecco sei ricette interpretate con il suo talento e gusto, tratte dal libro "Nigelissima". Un tributo al Belpaese e alla nostra tradizione*

di NIGELLA LAWSON - *foto di* PETRINA TINSLAY

## *Calamari e gamberoni piccanti*

**Per 4 persone**

**3 cucchiai di olio d'oliva**
**1 peperoncino rosso, senza semi e tritato**
**il succo e la scorza di 1 limone**
**1 spicchio d'aglio**
**un mazzetto di prezzemolo tritato**
**un mazzetto di maggiorana tritata**
**350 g di calamari tagliati ad anelli**
**20 gamberoni crudi, puliti**
**1 cucchiaio di sale marino**

**Preparazione: 10 minuti**
**Cottura: 5 minuti**

Scaldare l'olio in un wok, aggiungere il peperoncino, la scorza del limone e mescolare. Sminuzzare l'aglio insieme a un terzo del prezzemolo e della maggiorana, versarli nella padella. Aggiungere i calamari e i gamberi. Farli rosolare per 2-3 minuti. Unire il succo del limone, le erbe rimaste e cuocere mescolando per 30 secondi. Trasferire su un piatto, spolverare con le erbe e servire.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
Per renderlo un piatto unico, servirlo con riso venere bollito.

IL VINO PIÙ ADATTO
Bianco come Chardonnay Altkirch 2011 Doc, Az. Colterenzio (Alto Adige), da servire a 10 gradi di temperatura.

# *Passione* TRICOLORE

# *Trottole con gorgonzola*

**Per 2 persone**

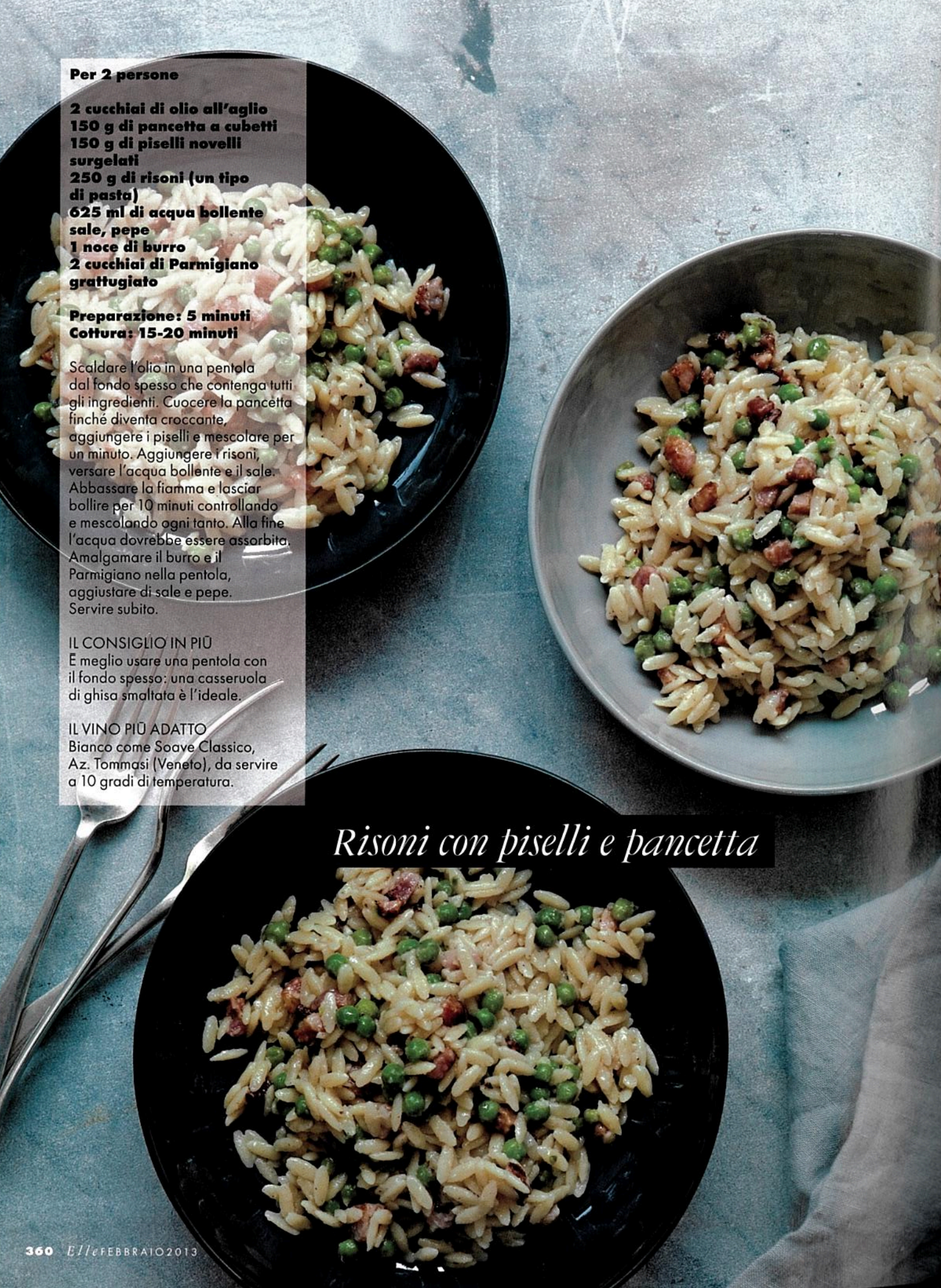
**250 g di trottole verdi (un tipo di pasta)**
**sale grosso, pepe nero**
**125 g di gorgonzola piccante**
**100 g di spinacini**
**3 cucchiai di pistacchi**

**Preparazione: 5 minuti**
**Cottura: 10 minuti**

Scaldare l'acqua per la pasta in una pentola, aggiungere il sale quando inizia a bollire e cuocerla al dente. Prima di scolare, togliere una tazza di acqua di cottura. Scolare la pasta, rimetterla nella pentola con due cucchiai di acqua di cottura, il gorgonzola a pezzetti, gli spinacini e il pepe nero macinato. Lasciar riposare due minuti con il coperchio. Scoprire, accendere la fiamma al minimo e mescolare aggiungendo l'acqua di cottura necessaria. Spegnere e saltare con i pistacchi. Servire immediatamente.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
Se non si trovano le trottole si possono sostituire con i fusilli.

IL VINO PIÙ ADATTO
Rosso come Amarone della Valpolicella, Az. Tommasi (Veneto), da servire a 18 gradi di temperatura.



# Risoni con piselli e pancetta

**Per 2 persone**

**2 cucchiai di olio all'aglio**
**150 g di pancetta a cubetti**
**150 g di piselli novelli surgelati**
**250 g di risoni (un tipo di pasta)**
**625 ml di acqua bollente**
**sale, pepe**
**1 noce di burro**
**2 cucchiai di Parmigiano grattugiato**

**Preparazione: 5 minuti**
**Cottura: 15-20 minuti**

Scaldare l'olio in una pentola dal fondo spesso che contenga tutti gli ingredienti. Cuocere la pancetta finché diventa croccante, aggiungere i piselli e mescolare per un minuto. Aggiungere i risoni, versare l'acqua bollente e il sale. Abbassare la fiamma e lasciar bollire per 10 minuti controllando e mescolando ogni tanto. Alla fine l'acqua dovrebbe essere assorbita. Amalgamare il burro e il Parmigiano nella pentola, aggiustare di sale e pepe. Servire subito.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
È meglio usare una pentola con il fondo spesso: una casseruola di ghisa smaltata è l'ideale.

IL VINO PIÙ ADATTO
Bianco come Soave Classico, Az. Tommasi (Veneto), da servire a 10 gradi di temperatura.

*"Le salsicce devono essere interamente di carne e insaccate in modo poco compresso; così, si cuociono prima"*

# *Salsicce con fagioli e peperoni*

**Per 4 persone**

**1 cucchiaio di olio aromatizzato all'aglio**
**450 g di salsicce**
**60 ml di vermouth rosso secco**
**800 g di fagioli di Spagna in scatola**
**190 g di peperoni grigliati tagliati in piccoli bocconi**
**400 g di pomodorini in scatola**
**3 foglie di alloro**
**sale, pepe**

**Preparazione: 15 minuti**
**Cottura: 30 minuti**

Scaldare l'olio aromatizzato all'aglio in una casseruola, far rosolare le salsicce. Togliere la padella dal fuoco, versarvi il vermouth e rimetterla sulla fiamma, lasciar bollire un attimo prima di aggiungere i fagioli, i peperoni e i pomodori. Versare un bicchiere d'acqua, regolare di sale e pepe, aggiungere l'alloro. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma, chiudere con il coperchio e lasciar ribollire per 15 minuti. Togliere il coperchio, alzare la fiamma e lasciar cuocere per altri 5 minuti. Spegnere il fuoco, mettere le salsicce su un tagliere e tagliarle a pezzi. Rimettere nella pentola e servire con grosse fette di pane.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
Si possono usare tutti i tipi di fagioli in scatola, anche i pomodorini possono essere sostituiti con i pomodori normali.

IL VINO PIÙ ADATTO
Rosso come Lagrein Sigis Mundus, Az. Colterenzio (Alto Adige), da servire a 18 gradi di temperatura.

*"Soffici e leggere come ciambelle, sono fatte d'aria spumosa più che di pasta fritta. Con, a sorpresa, un tocco d'anice"*

# *Frittelle alla sambuca*

**Per 18 frittelle**

**1 uovo**
**100 g di ricotta**
**40 g di farina**
**1 cucchiaino di lievito in polvere**
**2 cucchiaini di sambuca**
**1 cucchiaino di zucchero**
**1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata**
**olio per friggere**
**1-2 cucchiaini di zucchero a velo**

**Preparazione: 20 minuti**
**Cottura: 10 minuti**

Sbattere insieme l'uovo e la ricotta in una ciotola. Aggiungere la farina, il lievito, la sambuca, lo zucchero e la scorza d'arancia, mescolare bene. Scaldare 2 cm di olio in una padella, ungere un cucchiaino e far cadere nella padella dei cucchiaini di pastella. I dolcetti si gonfieranno, girarli su tutti i lati. Appena sono dorati, tirarli fuori con la schiumarola e metterli sulla carta assorbente. Quando si sono raffreddati un pochino, spolverarli con lo zucchero a velo e servire.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
Se non si mangiano subito, lasciarle pronte nel forno a 150° su una griglia per tenerle calde (al massimo per 1 ora).

IL VINO PIÙ ADATTO
Bianco come Spumante dolce, Az. Florio (Sicilia), da servire a 6-8 gradi di temperatura.

# *Mousse di cioccolato e arancia*

**Per 6 persone**

**150 g di cioccolato fondente tritato**
**175 g di latte condensato**
**500 ml di panna**
**1 pizzico di sale**
**2 cucchiai di liquore all'arancia**
**2 cucchiai di succo d'arancia**
**la scorza di 1/2 arancia**
**6 bicchieri vuoti da 150 ml**

**Preparazione: 20 minuti + tempo di riposo**

Fondere il cioccolato a bagnomaria o al microonde. Versare il latte condensato e 250 ml di panna in una ciotola, aggiungere il sale e montarli finché non si addensano. Unire un terzo della panna montata al cioccolato, amalgamare il resto della panna, poi unire il liquore e il succo d'arancia. Quando è tutto mescolato, versare il composto nei bicchieri. Lasciare la mousse per 1 ora in frigorifero. Nel frattempo, montare 250 ml di panna e metterla in frigo. Al momento di servire, dividerla sopra i bicchieri e guarnire con la scorza.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
Il liquore può essere Aperol, Triple Sec, Cointreau o Grand Marnier.

IL VINO PIÙ ADATTO
Dolce come Moscato rosa Rosatum 2009, Az. Colterenzio (Alto Adige), da servire a 10 gradi di temperatura.

# UN TOCCO BRITISH *sul rigatone*

*Adora l'Italia, da quando studiava a Firenze e imparava l'italiano per strada. La diva inglese della cucina in tv, Nigella Lawson, presenta il suo ultimo libro, "Nigellissima". Un omaggio alla pasta*

*di* ANITA SCIACCA

Aveva diciassette anni quando prese la decisione di essere "italiana", un'attrazione irrefrenabile cominciata con un corso di italiano, e proseguita con un anno sabbatico a Firenze. Ora che vive nella sua Inghilterra, Nigella Lawson l'Italia la porta in cucina. Nel suo libro *Nigellissima*, (ed. Luxury Books), sono raccolte tutte le ricette della tradizione reinterpretate con il suo tocco speciale, come per esempio la polpettizza, una mistica unione tra polpette e pizza.

«Ho cominciato ad avvicinarmi al mondo della cucina a trent'anni, come giornalista. Ero attratta dal linguaggio, dalla possibilità di usare le parole per raccontare e descrivere qualcosa di fisico e sensuale come il cibo». Dopo il primo libro come food-writer ha deciso di dedicarsi all'editoria, poi ha cominciato a condurre programmi tv dedicati alla tavola. Un successo immediato: i suoi format sono oggi trasmessi anche in Italia su Gambero Rosso channel.

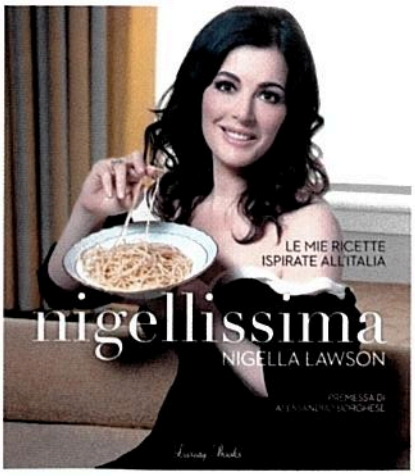
Fin dall'inizio sapeva che avrebbe dedicato un omaggio all'Italia. E così, quando è arrivato il momento, ha raccolto tutti i piatti cucinati abitualmente in casa e ha costruito *Nigellissima*, con menù liberamente ispirati a quelli che ha assaggiato nel suo soggiorno italico, senza la pretesa che si tratti di vera cucina tradizionale. «È un matrimonio tra Inghilterra e Italia. Tutto nasce dal mio istinto, non programmo niente: i miei libri prendono forma tra i fornelli di casa e l'ufficio, tra un pranzo e una cena».

Oltre ai piatti, Nigella svela alcuni piccoli trucchi per rendere più facili e veloci le ricette. Uno su tutti, il vermouth, sia rosso sia bianco, perfetto da usare nelle preparazioni che prevedono l'uso del vino ma con un vantaggio: si conserva più a lungo e non occorre aprire una bottiglia nuova tutte le volte. Inoltre, il riso nero Venere, molto chic e facile da preparare.

«Adoro fare le torte, dall'impasto fino a quando si toglie la teglia dal forno: lì si nasconde qualcosa di sensazionale, è un processo magico, alchemico. Cucinare è qualcosa che mi viene naturale: apro il frigorifero, guardo cosa c'è dentro e comincio da lì. Alcune delle mie migliori ricette sono nate proprio davanti al frigo».

A casa Lawson la passione per l'Italia dev'essere ereditaria, perché anche i suoi bambini amano la pasta, piatto fisso insieme all'immancabile pollo arrosto: «Per me l'essenza del piatto da mangiare in famiglia; ma cambio sempre le erbe con cui lo condisco, così non diventa mai noioso».

Il sogno di Nigella è un libro di ricette "rubate", quelle di famiglia, che si passano su fogli di carta ingialliti e macchiati, nonne, suocere e mamme. Se dovesse scegliere un "piatto per tutta la vita" sarebbe la pasta alla carbonara, uno dei suoi classici (la ricetta su www.nigella.com). Il suo tocco? Panna e vino. Perché non provare?




**Il libro *Nigellissima* di Nigella Lawson, in alto, ed. Luxury Books, 32 euro, www.luxurybooks.it.**