Febbraio 2013 € 4,00 IT

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,50 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,50 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50

IL MESE DEI DOLCI

16 idee fritte, al forno e in padella per un goloso Carnevale

Chiacchiere con mousse al caramello a pag. 71

Benessere all'arancia

Lo chef Moreno Cedroni ha cucinato per noi 5 ricette a tutta salute

GRANDE CUCINA SULLA NEVE

Alto Adige e Valle d'Aosta: due menu stellati a confronto

www.lacucinaitaliana.it

Dolcissima Nigella

Star tv, ma anche vera casalinga: per noi Nigella Lawson ha cucinato tre dolci d'ispirazione italiana, tratti dal suo ultimo libro, tutto dedicato alla cucina del Bel Paese

INTERVISTA ANNA PRANDONI RITRATTO RICCARDO LETTIERI

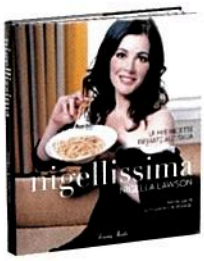
Appassionata e materna, casalinga e seducente: Nigella Lawson è una vera star, ma potrebbe tranquillamente essere la vostra vicina di casa. L'abbiamo incontrata a Milano per la presentazione del suo nuovo libro *Nigellissima*, una dichiarazione d'amore per il nostro paese e la nostra cucina.

Perché un libro sulla cucina italiana?
Roma antica è stata la più grande potenza internazionale. Oggi la cucina italiana è l'equivalente gastronomico di quella potenza: in tutto il mondo chiunque vuole mangiare italiano. La vostra cucina è semplice, onesta e schietta. Ha un appeal universale che nessun'altra cucina è mai riuscita a raggiungere. Si può mentire sempre, ma non quando si cucina, perché l'appetito è sincero. E il vostro cibo non mente mai.

Che cosa ti lega all'Italia?
Sono stata una bambina timida e ho fatto sempre fatica a comunicare parlando. Quando sono arrivata a Firenze la prima volta, per studiare, ho dovuto imparare l'italiano, ma soprattutto ho dovuto imparare a usare la parola per comunicare. Quando ho imparato a parlare italiano sono diventata una persona. Adoro la vostra cucina, ma sono legata a questo paese soprattutto emotivamente, perché mi ha fatto rinascere e mi ha fatto scoprire il piacere di parlare.

Ricordi il tuo più grande fiasco ai fornelli?
La cucina è come la vita: non esiste una vita senza errori e non si può cucinare senza sbagliare mai. La differenza sta in che cosa si fa per rimediare! Un giorno volevo cucinare un dolce al rabarbaro: mia figlia neonata non mi aveva lasciata dormire per tutta la notte ed ero davvero stanca, quindi ho dimenticato il rabarbaro in infusione e ne è risultata una pappetta molliccia. Non volevo comunque buttare il cibo (non lo faccio mai) e allora ho aggiunto alla polpa uova, zucchero, latte, l'ho cotto a bagnomaria in forno e per magia ne è risultato un dolce ancora più buono di quello che avevo progettato!

Preferisci mangiare o cucinare?
Per me, cucinare è come scrivere e mangiare è come leggere. Una cosa non esiste senza l'altra. Se sto troppo in giro per lavoro la cosa che mi manca di più è la mia cucina di casa: ed è lì che torno appena posso, perché senza cucinare non mi sembra di essere davvero viva.



Nigella Lawson, star tv di fama internazionale, ha scritto molti libri di cucina e conduce trasmissioni gastronomiche sulla BBC. La sua passione per l'Italia nasce a Firenze, dove, giovane studentessa, ha lavorato come cameriera. E al cibo italiano è dedicato *Nigellissima*, edito in Italia da Luxury Books.

Cheesecake alla crema di nocciole

Impegno: **FACILE** Persone: **10-12**
Tempo: **30 minuti più 4 ore di raffreddamento**
Vegetariana

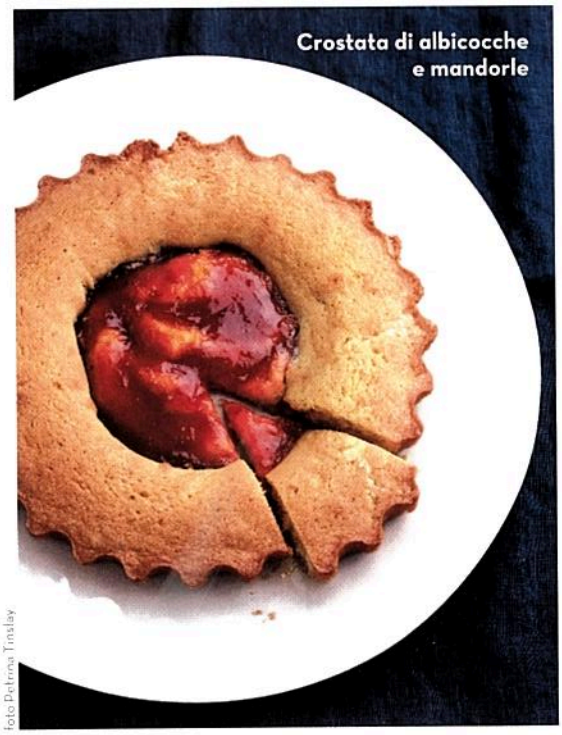
- **500 g formaggio bianco fresco**
- **400 g Nutella® o altra crema alla nocciola a temperatura ambiente**
- **250 g biscotti integrali**
- **100 g nocciole tostate tritate**
- **75 g burro morbido**
- **60 g zucchero a velo setacciato**

Spezzettate i biscotti nella ciotola di un robot da cucina, aggiungete il burro e un cucchiaio di Nutella, poi tritate fino a che l'impasto inizia ad addensarsi.
Aggiungete 25 g di nocciole e continuate a tritare fino a ottenere un impasto umido e sabbioso. Versatelo in uno stampo a cerniera (ø 22-23 cm) e schiacciatelo con le mani o il dorso di un cucchiaio. Mettete a raffreddare in frigo mentre procedete con il ripieno.
Mescolate il formaggio e lo zucchero a velo fino a che sono soffici e omogenei, poi amalgamate il resto della Nutella (ripieno).
Estraete lo stampo dal frigo. Versate e stendete il ripieno alla Nutella sulla base di biscotti e guarnite la superficie con le nocciole rimaste. Mettete lo stampo in frigorifero per almeno 4 ore o per tutta la notte.
Servite la cheesecake appena tolta dal frigorifero per ottenere il risultato migliore: aprite la cerniera dello stampo subito prima di mangiarla, ma lasciate la torta sulla sua base. Per tagliarla, immergete un coltello in acqua fredda, asciugatelo e bagnatelo a ogni nuovo taglio.

Nigella dice che non dovete preoccuparvi se intera la cheesecake sembrerà piatta in modo deludente: una volta tagliata a fette rivelerà le sue oscure profondità.

IL VIDEO DELLA GIORNATA CON NIGELLA SU www.lacucinaitaliana.it/video

foto Petrina Tinslay



Crostata di albicocche e mandorle

foto Petrina Tinslay

Crostata di albicocche e mandorle

Impegno: **MEDIO** Persone: **6-8**
Tempo: **1 ora e 15 minuti** **Vegetariana**

- **300 g** **confettura di albicocche**
- **150 g** **farina 00**
- **150 g** **zucchero**
- **100 g** **burro morbido più un po'**
- **50 g** **farina di mandorle**
- **2** **uova**
- **1** **limone non trattato**
- **lievito in polvere per dolci**
- **sale**

Riscaldate il forno a 180 °C.
Imburrate uno stampo scanalato con il fondo mobile (ø 25 cm), senza dimenticare le scanalature.
Lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporatevi le uova, uno alla volta, continuando a mescolare, poi aggiungete la scorza dell'intero limone.
Mescolate la farina 00, la farina di mandorle, un pizzico di sale e un cucchiaino di lievito in polvere; unite questi ingredienti secchi all'impasto.
Versate l'impasto nello stampo, livellatelo con una spatola di silicone per creare uno strato uniforme, schiacciandolo lungo il bordo. Poi, con una spatola di metallo più piccola o il dorso di un cucchiaio, create una bassa rientranza circolare al centro dell'impasto (accoglierà la confettura) lasciandole attorno un bordo rialzato più spesso, ampio circa 3 cm.
Versate la confettura in una ciotola e mescolatela per renderla più morbida; aggiungete un po' di succo di limone a piacere, se volete compensarne la dolcezza. Spalmatela poi nella rientranza al centro dell'impasto, lasciando pulito il bordo rialzato tutto attorno.
Infornate nel forno già scaldato a 180 °C per 25-30', fino a che la pasta si è gonfiata lungo il bordo, è color bruno dorato e soda al tatto, e uno stecchino inserito nel bordo ne esce pulito e asciutto. Estraete dal forno con cautela.
Lasciate raffreddare la crostata nello stampo su un ripiano del forno per circa 15', poi staccatela con attenzione lungo il bordo scanalato. Se la lasciate raffreddare troppo a lungo, sarà più difficile da estrarre dallo stampo. Non dovete toglierla dalla base.
Tagliatela sempre sulla base e mangiatela tiepida con gelato, panna montata o mascarpone, come un pudding, oppure fredda con una tazza di tè o caffè.

French toast di panettone

Impegno: **FACILE** Persone: **4-6**
Tempo: **30 minuti** **Vegetariana**

- **300 g** **8 fette di panettone (o pandoro) un po' secco**
- **125 g** **latte**
- **50 g** **burro**
- **50 g** **chicchi di melagrana**
- **4** **uova**
- **2** **cucchiai di mascarpone**
- **olio di arachide**
- **zucchero a velo**

Mescolate le uova con il latte e il mascarpone in un piatto che possa contenere facilmente metà dei pezzi di panettone (io ne uso uno di vetro quadrato da 24 cm). Dovrete pazientare un poco perché il mascarpone diventi omogeneo; una persona normale non ci farebbe nemmeno caso, ma la mia impazienza condiziona il mio giudizio.
Immergete 4 fette di panettone nella pastella di uova e mascarpone e lasciatele in ammollo per 1'.
Mettete 25 g di burro e mezzo cucchiaino di olio in una padella grande e fondeteli a fiamma bassa.
Voltate le fette di panettone nella pastella e lasciatele in ammollo sull'altro lato per un altro minuto; trascorso questo tempo, il panettone dovrebbe essersi impregnato abbastanza per ammorbidirsi e il burro dovrebbe essersi fuso nella padella.
Alzate la fiamma, poi mettete in padella le fette inzuppate e cuocetele per 1' per lato, in modo che la loro superficie imbevuta diventi dorata e parzialmente scurita.
Mettete intanto in ammollo nella pastella le 4 fette di panettone rimaste per 1' per lato.
Trasferite i primi pezzi di french toast di panettone su un piatto da portata grande.
Cuocete in padella con il resto del burro e mezzo cucchiaino di olio le altre fette di panettone.
Sistemate infine tutte le fette sul piatto da portata, guarnite con chicchi di melagrana, spolverizzate fittamente con lo zucchero a velo setacciato con un colino a maglie sottili e lasciate cadere la "neve" più sulle fette dorate di panettone che sulla frutta.

Le ricette e le foto di questo servizio sono tratte dal libro di Nigella Lawson, *Nigellissima*, Luxury Books, 32 euro. Per informazioni: www.luxurybooks.it

foto Petrina Tinslay

French toast di panettone