



ZENATO®

Pubblicazione: La Cucina Italiana

Luogo: Italia

Data: 1 agosto 2024

LA CUCINA
ITALIANA

PRIMI

Piatto fondo e piano
degli spaghetti. Guarniti
piattino del limone,
lavorato e piatti
gialli decorati Dolce
& Gabbana Casa, fondi
di tessuto Silvia Tessuti

SPAGHETTI ALLO ZAFFERANO, CON ZUCCHINE E MAZZANCOLLE

RICETTARIO AGOSTO 2024

PER IL BURRO ACIDO

Sciogliete 200 g di burro in una casseruola con uno scalogno tagliato a fettine sottilissime, l'aceto e il vino. Fatelo ridurre dell'ottanta per cento, quindi taglietelo dal fuoco e filtratelo.

Frullate il burro filtrato aggiungendo anche il rimanente burro, freddo, e montando tutto insieme.

Versate la crema ottenuta nelle vaschette del ghiaccio, riponetelo in frigorifero a consolidare, quindi in freezer. Ogni «cubetto» dovrebbe pesare intorno ai 60 g, dose adeguata a un risotto per 4 persone.

Preparate il giorno prima questo burro e conservatelo poi in freezer: ne avrete a disposizione per altri risotti o per preparare salse per il pesce.

PER L'OLIO AL BASILICO

Lavate il basilico, sbollentatelo in acqua bollente e raffreddatelo in acqua e ghiaccio.

Frullatelo con l'olio, lasciatelo decantare in modo che si separi l'acqua dalla parte grassa.

Eliminate l'acqua e conservate l'olio in una boccetta anche per utilizzi futuri.

PER LA CREMA DI LIMONE

Tagliate i limoni in modo da ottenere la scorza, la parte bianca e la polpa, lavorando su una ciotola, per recuperare tutto il succo.

Sbollentate le scorze in acqua bollente per 3 volte, scolandole e cambiando l'acqua ogni volta.

Sbollentate la parte bianca una volta in acqua bollente.

Mettete in una casseruola la polpa dei limoni, il succo, le scorze sbollentate e lo zucchero. Cuocete a fuoco basso per 6 minuti.

Aggiungete anche la parte bianca e cuocete per 35 minuti a fuoco molto basso: la pectina del limone agirà come legante.

Spegnete e lasciate raffreddare, quindi frullate tutto ottenendo una crema.

PER IL RISOTTO

Sbollentate i pomodori, tagliate la pelle e i semi, quindi tagliateli a dadini molto piccoli. Pesatene 65 g e conditeli con un filo di olio e sale.

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire con un filo di olio. Tostate il riso, sfumatelo con il vino, quindi portatelo a cottura con circa 1,2 litri di brodo in circa 13 minuti.

Mantecate il riso con il burro acido e la ricotta di bufala, servitelo sopra i pomodori a dadini e completatelo



Spaghetti allo zafferano, con zucchini e mazzancolle pag. 51

Fagiolini al peperoncino e patate al cartoccio pag. 59

Il vino giusto per i piatti vegetariani e i primi con i crostacei è un bianco giovane e profumato, non troppo alcolico. Vi consigliamo il **Cirò Bianco Segno 2023** di Librandi, da uve greco in purezza, mediterraneo, dal fresco sapore agrumato e salino. 12,50 euro, librandi.it

Salmorejo pag. 51 • Torture di riccioli con ricotta di bufala e caffè di pomodoro pag. 56

I risotti sono i compagni migliori per le ricette a base di pomodoro. Per questi due piatti estivi, scegliete un vino d'annata, come il **Bardolino Chianotto 2023** di Zenato, nasce sulle sponde del lago di Garda da un mix di uve corvina, rondinella e molinara e ha accattivanti profumi di fiori bianchi e lamponi. Servitelo sui 10-12 °C. 8 euro, zenato.it

Risotto con pomodoro, olio al basilico e crema di limone pag. 51

Il **Volcanica Bianco Mai 2020** di Canconera, un bianco a base di riesling e sauvignon, valorizza al meglio il piatto di Morelli, con tutta la freschezza minerale dei vini di montagna e profumi di erbe aromatiche, frutti e agrumi dolci. 40 euro, cantinacanconera.it

con la crema al limone e l'olio al basilico.

DA SAPERE Se non trovate la ricotta di bufala affumicata, acquistatela fresca e preparatela così: lasciatela asciugare in forno a 90 °C per 2 ore. Bruciatela in un pentolino qualche foglia di alloro, salvia, rosmarino. Quando cominciano a fare fumo, inserite il pentolino nel forno per 7-8 minuti. Tagliate la ricotta, che si sarà leggermente affumicata, e frullatela per renderla cremosa. Una piccola facilitazione: se volete rendere più semplice questo risotto, invece di preparare la crema di limone, grattugiate abbondante scorza di limone al momento del servizio.