

€ 4
FEBBRAIO
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

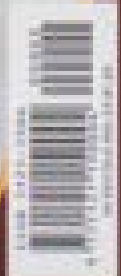
**POLPETTE
O POLPETTONI?**

**MANGIAMO
E SCIAMO
IN VALLE
D'AOSTA**

**FORMAGGI
RICETTE
PER STUPIRE**

MARITOZZO

UN CLASSICO DELIZIOSO



RISOTTO GALEOTTO

Cucinato con il massimo del sentimento e della cura,
farà capitolare anche gli animi più selvaggi



di
ANGELA Odone
foto
RICCARDO LETTIERI
styling
BEATRICE PRADA

«Il primo pranzo, il giorno dopo la prima cena». Così ci presenta questa ricetta **Lorenzo Biagiarelli**, ex musicista, attuale cuoco e giudice gastronomico della trasmissione televisiva in onda su Real Time *Cortesie per gli Ospiti B&B*. Si narra che Lorenzo, dopo aver convinto **Selvaggia Lucarelli**, giornalista, scrittrice e volto noto della TV, a un primo tête-à-tête in un ristorante nippobrasiliano, appena usciti l'abbia invitata a pranzo per il giorno successivo. «Volevo preparare un piatto unico originale. Ovviamente cercavo di fare colpo. Così ho preso ispirazione dalla cucina orientale, mia grande passione». La storia conferma che pur avendo scelto di fare l'anatra (a Selvaggia non piace) al sangue (lei non mangia carne poco cotta) l'amore è sbocciato più forte che mai e si rinsalda di giorno in giorno, di ricetta in ricetta. «Credo che sia la prima volta che cuciniamo insieme», dice Lorenzo. «Certo!», risponde Selvaggia. «Mi sono innamorata di te perché hai una missione: quella di cucinare prelibatezze per le persone che ami». ■

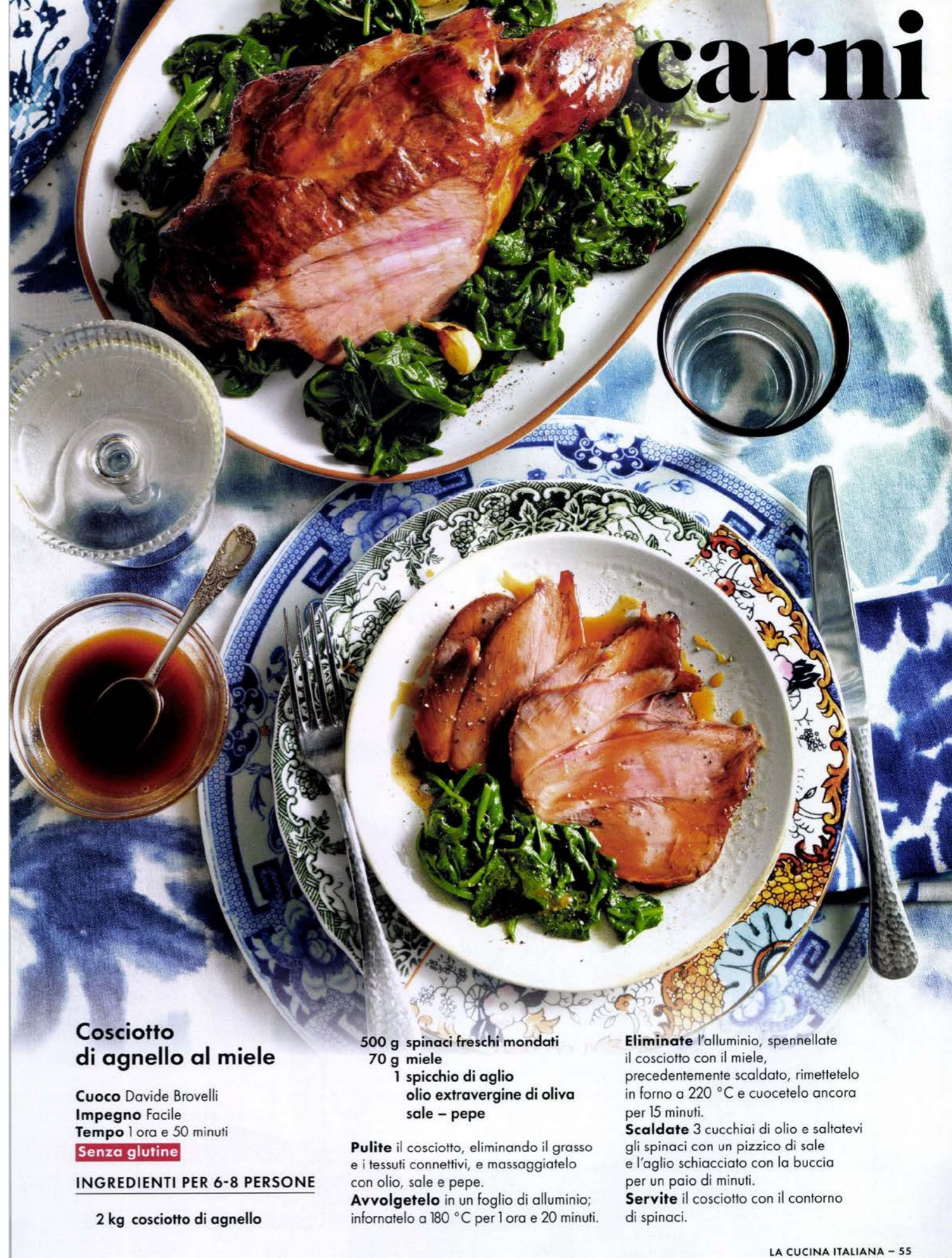
Petto d'anatra alle prugne su risotto alla parmigiana

Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g petto d'anatra
300 g riso Carnaroli
100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
50 g prugne secche denocciolate
2 scalogni
aglio - timo
vino bianco
burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

carni



Cosciotto di agnello al miele

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

2 kg cosciotto di agnello

500 g spinaci freschi mondati
70 g miele
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Pulite il cosciotto, eliminando il grasso e i tessuti connettivi, e massaggiatelo con olio, sale e pepe.

Avvolgetelo in un foglio di alluminio; infornatelo a 180 °C per 1 ora e 20 minuti.

Eliminate l'alluminio, spennellate il cosciotto con il miele, precedentemente scaldato, rimettetelo in forno a 220 °C e cuocetelo ancora per 15 minuti.

Scaldate 3 cucchiaini di olio e saltatevi gli spinaci con un pizzico di sale e l'aglio schiacciato con la buccia per un paio di minuti.

Servite il cosciotto con il contorno di spinaci.