

# A CASA COME AL RISTORANTE

## CON IL GOLFO nell'anima

"VILLA NECCHI ALLA PORTALUPA" È UN'ANTICA TENUTA SIGNORILE IMMERSA NEL PARCO DEL TICINO. LO CHEF DEL SUO RISTORANTE HA ORIGINI CAMPANE E CUCINA CON INGREDIENTI LOCALI. PERÒ AMMETTE: «IL PRIMO AMORE NON SI SCORDA MAI»: ECCO PERCHÉ LE SUE RICETTE COSÌ ORIGINALI HANNO TUTTI I PROFUMI DELLA SUA TERRA E DEL SUO MARE



ANTONIO DANISE, NAPOLETANO, È IL GIOVANE CHEF DI "VILLA NECCHI ALLA PORTALUPA". VIVE DA DODICI ANNI IN PROVINCIA DI PAVIA E, APPENA PUÒ, TORNA NELLA SUA TERRA A FARE IL PIENO D'ISPIRAZIONE. POI LA MIXA CON I PRODOTTI CHE GLI OFFRE IL TERRITORIO CHE LO CIRCONDA. È UN GRANDE CONOSCIUTORE DI MATERIE PRIME E DI PICCOLI PRODUTTORI.

### Tagliolini alla curcuma con trota e bottarga di trota



Media	Prep.	Cottura	Calorie
	45 min.	20 min.	337 a porz.

PER 6 PERSONE • 200 g di farina 00 • 200 g di farina di semola rimacinata  
• 4 uova • 30 g di curcuma in polvere • 10 g di sale • 200 g di filetti di trota  
• 50 g di olio • 2 spicchi di aglio • 20 g di bottarga di trota (o di muggine)

- **Impastate** le farine, le uova, la curcuma e il sale fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. • **Passatelo** con la macchina per la pasta impostando uno spessore di 3 mm e ricavate delle sfoglie lunghe 6 cm. • **Ripiegate** le sfoglie e tagliatele, dando loro la forma dei tagliolini. • **Ricavate** con il coltello dei piccoli dadini dai filetti di trota. • **Fate** soffriggere l'aglio nell'olio fino a leggera doratura.
- **Eliminatelo** e aggiungete i cubetti di trota. • **Saltate** per qualche minuto. • **Cuocete** i tagliolini in abbondante acqua salata, spadellateli con la trota a dadini e qualche cucchiaio d'acqua di cottura.
- **Unite** la bottarga di trota grattugiata e servite.

ANTONIO DANISE - VILLA NECCHI ALLA PORTALUPA:  
QUANDO PREPARATE LA PASTA, SENTITEVI LIBERI DI SPERIMENTARE CON I COLORI E CON I  
PROFUMI. SOSTITUIRE LA CURCUMA CON ALTRE SPEZIE IN POLVERE COME LA PAPIKA E LO  
ZAFFERANO. OPPURE CON PREZZEMOLO E BASILICO, ESSICCATI E POI TRITATI



UN PRIMORICCO, CHE È ANCHE SALUTARE: LA CURCUMA È UN ANTIBIOTICO NATURALE, DALLE RINOMATE PROPRIETÀ BENEFICHE



### Il vino giusto

Il Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese dell'azienda vinicola Francesco Quaquareni. È un bianco ottimo per accompagnare piatti di pesce



### Trucchi da chef

★ Per realizzare le sfoglie di riso per decorare il piatto occorrono 200 g di riso Carnaroli. Cuocetelo in abbondante acqua salata fino a quando non risulterà stracotto. Frullatelo e lasciatelo asciugare su carta forno una notte a temperatura ambiente (in alternativa 5/6 ore in forno a 70°). Spezzettatelo e frigetelo in olio caldo a 180° per 2 minuti.

### Il vino giusto

Uno spumante di grande persistenza, come il Classese di Francesco Quaquarini. Evolve nel bicchiere man mano che raggiunge la giusta ossigenazione



## Storione grigliato con carciofi, salsa di mais e alghe

Media



Prep.

20 min.

Cottura

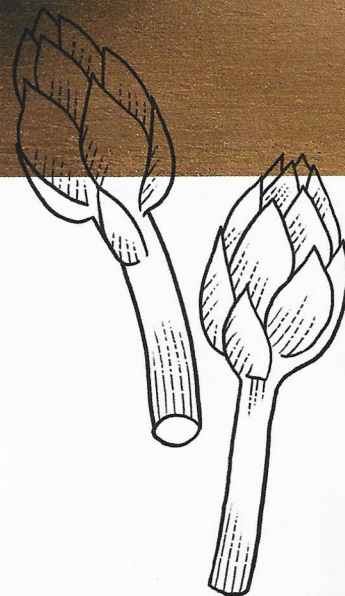
60 min.

Calorie


652 a porz.

PER 4 PERSONE • 500 g di storione  
• 200 g di mais dolce • 1 limone  
• 500 g di latte di riso • 50 g di alghe essiccate • 4 carciofi • 50 g di olio • 20 g di sale • olio, sale, pepe, crescione e sfoglie di riso per guarnire

• **Pulite** i carciofi, privateli delle foglie esterne più dure e della barba interna e tagliateli a spicchi • **Metteteli** in acqua e limone. • **Cuoceteli** 8 minuti nella stessa acqua portata a bollore. • **Scolateli** e conditeli con sale e 3 cucchiaini di olio. • **Cuocete**, in un pentolino, il mais e il latte di riso 20 minuti, salate, frullate e setacciate la salsa ottenuta. • **Unite** alla salsa le alghe essiccate, rinvenute per qualche minuto in acqua tiepida. • **Tagliate** lo storione in tranci e grigliatelo su una piastra unta d'olio 1 minuto per lato. • **Trasferitelo** in forno già caldo a 180°, 5 minuti. • **Componete** il piatto con lo storione e i carciofi, la salsa di mais, le sfoglie di riso e faglioline di crescione.



## Pastiera di riso alla napoletana

Media	Prep.	Cottura	Calorie
	45 min.	75 min.	278 a porz.

PER 8 PERSONE • 210 g di burro • un pizzico di sale fino • 157 g di zucchero a velo • 3,5 g di lievito per dolci • 110 g di tuorlo • 200 g di farina di riso • 134 g di farina di mais • 30 g di farina di mandorle • 167 g di riso Carnaroli • 0,35 l di latte di riso • 167 g di zucchero semolato • ½ stecca di cannella • ½ baccello di vaniglia • la scorza di ½ limone • la scorza di ½ arancia • 50 g di canditi misti (arancio e cedro) • cannella in polvere • zucchero di canna • 167 g di ricotta di pecora • gelato al limone, crema inglese alla vaniglia, ribes, foglia d'oro alimentare e burro per lo stampo

• **Cuocete** in un pentolino d'acciaio a fiamma molto bassa il riso con il suo latte. • **Aggiungete** gli aromi (cannella, vaniglia, buccia d'arancio e limone) e lo zucchero. • **Proseguite** la cottura fin quando il riso avrà assorbito tutto il latte. • **Mantecate** a fine cottura con metà del burro e fate raffreddare il composto. • **Eliminate** gli aromi e trasferite il composto in una ciotola. • **Lavoratelo** incorporando la ricotta di pecora e i canditi leggermente tritati. **Per rendere il composto ancora più omogeneo e cremoso utilizzate una frusta.** • **Realizzate** la pasta frolla lavorando il burro rimasto con 150 g di zucchero a velo, i tuorli e infine le farine. • **Lavorate** fino a completo assorbimento. • **Stendete** l'impasto con un matterello e disponetelo all'interno di uno stampo a cerniera imburrato. • **Fate** aderire fondo e bordi. • **Versate** all'interno della pasta frolla il ripieno al riso. • **Spolverate** la superficie con zucchero di canna e cannella e cuocete in forno a 150° 55 minuti. • **Fate** raffreddare e dividete in porzioni, cospargetevi lo zucchero e velo rimasto e guarnite con ribes e dei frammenti di foglia d'oro. • **Accompagnate** con gelato al limone e crema inglese alla vaniglia.

### TRUCCHI & consigli

• L'oro alimentare in foglia si presenta attaccato a un sottile foglio di carta velina, che ne rende più facile la presa e la posa diretta sul cibo. In questo caso, invece, lo chef consiglia l'utilizzo di una pinzetta, con cui staccare dei frammenti da posizionare delicatamente sui singoli frutti di ribes.

### Il vino giusto

Con questo dolce è d'obbligo un buon limoncello della Costiera Amalfitana, come quello prodotto dal Liquorificio Terra di Limoni



SERVITA COSÌ: MINIMAL E CON RIBES E FOGLIOLINE D'ORO LA PASTIERA DIVENTA CHIC