

### Le ricette di Iside De Cesare La Parolina

Bererosa 2016, il successo dei rosati

Alto Adige, storie di vini • Nizza D  
Piacino: La Valle del Sole, Tenuta Cocci  
Il fascino rurale di Tenuta Moreno •  
Extravergine: esplosione in verde  
Birra del Borgo, nuova fo



CRONACHE DI CUCINA |

## Spaghettoni con frutti di mare, datterino giallo e fiori di zucca

**Ingredienti per 4 persone:** g 320 di spaghettoni. **Per i frutti di mare:** g 600 di vongole veraci, g 600 di tartufi di mare, g 600 di fasolari, uno spicchio di aglio, i gambi di un mazzetto di prezzemolo, olio extravergine di oliva. **Per il sugo di datterini gialli:** g 600 di pomodori datterini gialli, 6 fiori di zucca, uno spicchio di aglio, olio extravergine di oliva. **Per la guarnizione:** 4 fiori di zucca, prezzemolo tritato.

Realizzare un fondo con lo spicchio di aglio in camicia, i gambi del prezzemolo e l'olio extravergine di oliva. Lasciar soffriggere e unire i frutti di mare precedentemente lavati. Coprire con un coperchio e lasciare sul fuoco medio finché i frutti di mare non saranno tutti aperti. A questo punto, sgusciarne poco più della metà, recuperare tutta l'acqua di cottura, filtrarla e tenere da parte.

Mettere in un'altra padella i datterini gialli tagliati a metà, con uno spicchio di aglio e dell'olio extravergine di oliva; lasciar appassire i pomodori, aggiungendo un poco alla volta l'acqua di cottura dei frutti di mare precedentemente messa da parte.

Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolarli al dente poi versarli nella padella con i pomodori. Aggiungere i frutti di mare, sia quelli sgusciati che quelli interi, i fiori di zucca tagliati a striscioline e mantecare. Togliere dal fuoco e profumare con il prezzemolo tritato. Disporre la pasta nei piatti e guarnire con un fiore di zucca.

FOTO DI GRANGUSTO



### L'Angolo di Grangusto

Via Nuova Marina, 5  
80133 Napoli  
Tel. 081.19376832  
www.gran-gusto.it  
Aperto sempre dalle 19.30 alle 23.30  
Prezzo medio a persona €35 bevande escluse

Era l'autunno del 2013 quando a Napoli, nella centrale via Marina di fronte al porto, aprì i battenti Gran Gusto un tempio dell'enogastronomia italiana e internazionale. Da Gran Gusto si può fare la spesa nel fornitissimo mercato che comprende pescheria, macelleria, salumeria, ortofrutta, panetteria e molto altro. Ma si può

scegliere questo paese dei balocchi anche per vivere una eccellente esperienza gastronomica, riservando un tavolo ne L'Angolo di Grangusto, il ristorante situato proprio dentro la fornitissima enoteca. A dirigerne la cucina c'è **Giovanni Vanacore**, uno chef giovane che ha all'attivo interessanti esperienze che lo hanno consacrato vero esponente della cucina partenopea. Del resto, prima di arrivare qui è stato nella brigata di Peppe Guida, ma anche in quella di Nino Di Costanzo nomi rappresentativi della ristorazione di questa parte del nostro Paese. La proposta de L'Angolo di Grangusto spazia tra carne, verdure e pesce

| CRONACHE DI CUCINA

## Mantecato di baccalà al rosmarino con crema di broccoli e verdure all'agro

**Ingredienti per 4 persone:** g 500 di baccalà spellato e ammollato, g 200 di patate, g 150 di latte, g 100 di olio extravergine di oliva, un rametto di rosmarino. **Per la crema di broccoli:** g 600 di broccoli pomello, uno scalogno, olio extravergine di oliva, sale, pepe. **Per le verdure all'agro:** g 300 di carote, g 300 di cavolfiore, aceto di mele, sale. **Per la guarnizione:** pelle di baccalà frita, striscioline di peperoni, olive taggiasche, germogli di piselli.

Tagliare il baccalà, sbucciare le patate e tagliarle a pezzi, mettere tutto in una pentola, unire il latte e il mazzetto di rosmarino.

Cuocere a fiamma bassa per circa trenta minuti. Togliere dal fuoco, eliminare il rametto di rosmarino e frullare con un mixer a immersione aggiungendo l'olio extravergine a filo ottenendo un composto omogeneo e cremoso; mettere da parte. Cuocere i broccoli in acqua salata per circa sette minuti, scolarli e asciugarli. Far appassire in una padella lo scalogno finemente con un poco di olio extravergine di oliva, aggiungere i broccoli interi e saltare per cinque minuti. Trasferirli poi nel bicchiere di un frullatore a immersione, frullare ottenendo una crema. Aggiustare

di sale, pepe e tenere da parte. Pelare le carote e lavare i cavolfiori, tagliare le prime a pezzetti e dividere i cavolfiori ottenendo delle piccole roselline. Cuocere le verdure insieme in acqua salata per cinque minuti, scolare e condirle con sale e aceto di mele.

Colorare i piatti con la crema di broccoli, disporre al centro il mantecato di baccalà e sistemarvi intorno le verdure all'agro. Guarnire il baccalà con un pezzo della sua pelle frita, delle strisce di peperoni crudi e un'oliva taggiasca. Rifinire con germogli di piselli.

FOTO DI DAVIDE RICCARDI/ELIO



prediligendo ovviamente quest'ultimo, del resto a due passi dal porto non poteva essere altrimenti. Lo chef Vanacore ama stupire i palati dei suoi ospiti con la semplicità e ne dà ampia dimostrazione in ogni sua creazione, nella quale difficilmente si trovano più di quattro ingredienti, tutti peraltro cucinati il meno possibile per mantenerne intatti qualità e sapori. Dettaglio tutt'altro che secondario è la sala ristorante de L'Angolo di Grangusto che sorge nella bellissima enoteca. Un suggestivo scenario dove gustare piatti eccellenti ma nello stesso tempo godere di una carta dei vini sterminata che non è fatta

di pagine da sfogliare, ma bensì da scaffali da ammirare e dai quali scegliere la bottiglia con la quale accompagnare il pasto.

