

4 RICETTE PER LA NOTTE DI CAPODANNO

Eleganza, tradizione, misura e gusto: sono gli ingredienti del cenone preparato per noi dal grande chef Gianpiero Craverio



CHEF GIANPIERO CRAVERIO

E se per questo Capodanno portassimo in tavola un menu che sa di Piemonte? Che poi vuol dire eleganza, tradizione, misura e gusto. Potremmo chiedere di meglio? L'autore delle ricette che vi proponiamo per il Veglione è infatti lo chef Gianpiero Craverio: classe 1960, novarese doc, lo chef è l'anima del suo Craverio Osteria Contemporanea a Caltignapa, 6 km dal centro di Novara sulla strada che porta ai lugh, che gestisce dal 1984.

TRADIZIONE

La cucina non può che risentire dell'influenza del territorio circostante immerso tra le risaie, arricchito dai profumi dei vini delle colline novaresi e noto in tutto il mondo per essere la patria di tanti formaggi tra cui il Gorgonzola DOP. Lo chef Craverio, circondato da uno staff giovane tutto al femminile, interpreta la tradizione lasciando spazio alla creatività. Il pane e la pasta sono fatti in casa e i piatti sono realizzati con ingredienti sempre freschi.



sci e di prima qualità reperiti principalmente tra quelli del territorio. Non solo la fassona piemontese o la tipica Paniscia novarese, Cravero punta anche sul pescato sempre accompagnato da salse e vellutate realizzate con verdure e ingredienti stagionali.

Spazio anche alle carni

bianche come faraona, agnello e quaglie. Tra i dolci non manca ovviamente la golosa tradizione piemontese fatta di Buset, Tortino di nocciolo, Pera al Moscato, Tartufini al Gianduja insieme ai semifreddi e alle crostate casalinghe. Le ricette che lo chef ci propone per la not-

te del 31 sono quattro: un immancabile vitello tonnato della tradizione piemontese (ma senza maionese), un raviolo aperto ai fiori, omaggio al maestro Gualtiero Marchesi, uno scotch egg di capasanta - piatto prende spunto dal popolare scotch egg (uovo scozzese) in cui

l'uovo sodo viene avvolto in pasta di salsiccia, panato e fritto, e nel quale lo chef ha sostituito l'uovo sodo con una noce di capasanta e la salsiccia con farcia di pollo, e un polpo rosticcato con ceci neri di murgia. E il Capodanno è servito. Buona serata!

Raviolo aperto ai fiori

Ingredienti per 4 persone:

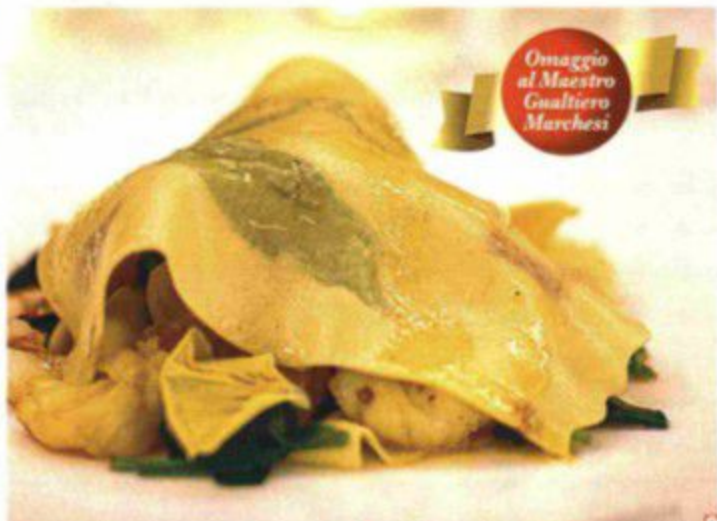
Per la sfoglia: 2 uova a pasta gialla (1 tuorlo + 1 intero) • 100 gr di semola rimacinata • 50 gr di farina "0" • 1 cucchiaino di olio evo • Petali di fiori eduli • foglie di basilico fresco • 1 uovo sballato per

lucidare.

Per il ripieno: 4 triglie di media grandezza filettate (8 filetti) • 12 scampi • zafferano • 50 gr di farina • una noce di burro • 1 cipolla tritata • olio EVO • vino bianco • sale, pepe

Preparazione: Per la sfoglia: impastare le uova con le farine e l'olio. Lasciare riposare un paio d'ore in frigo. Stendere la sfoglia abbastanza sottile, ricavare delle strisce di 40 cm ca. di lunghezza. Lucidare per metà con l'uovo, posizionarvi i petali di fiori e le foglie di basilico, richiudere con l'altra metà e tagliare in quadrotti di circa 10/12 cm per lato. Ripassare di nuovo in macchina i quadrotti per ottenere una sfoglia molto sottile, con i fiori e il basilico visibili in trasparenza. Per il ripieno: sgusciare gli scampi, tenendo le code a parte, che verranno tagliate in due o tre pezzi, e rosolarli con olio e cipolla. Sfumare col vino bianco, aggiungere un po' d'acqua e cuocere per 20 minuti ca. Passare poi al colino per recuperare il sugo ottenuto, farlo ridurre a fuoco lento e,

quando sarà ben ristretto, aggiungere lo zafferano. Aggiustare eventualmente con sale e pepe, filtrare ancora e tenere al caldo. Al momento di servire, stemperarvi una noce di burro. Procedimento: scottare velocemente in poco olio i filetti di triglia solo dal lato della carne, toglierli dalla padella e tenere al caldo. Nella stessa padella rosolare le code degli scampi per qualche secondo e sfumare con poco vino bianco. Lessare i fogli di pasta in poca acqua salata per un minuto e scolare. Impiattare posizionando un primo quadrotto di pasta, un filetto di triglia, qualche scampo e un velo di salsa zafferano. Procedere poi con un secondo quadrotto, il pesce e la salsa e chiudere con un terzo foglio e un ultimo giro di salsa. Servire subito.





Vitello tonnato della tradizione piemontese

Ingredienti per 4 persone:

Mezzo Girello o Magatello (ogni regione ha il suo termine per definire questo taglio ricavato dalla coscia del vitello) circa 800 gr di peso • 1 carota • 1 gamba di sedano • 1 cipolla • 1 foglia di alloro • 1 scatoletta di tonno sott'olio • 6/8 filetti acciuga • 1 cucchiaino di capperi • 2 uova sode • olio d'oliva • 1 bicchiere di vino bianco • sale e pepe q.b.

Preparazione:

Rosolare delicatamente il pezzo di carne in teglia con poco olio, sale e pepe. Aggiungere gli aromi tagliati a dadolini e la foglia di alloro. Quando ben rosolati bagnare con metà del vino bianco e cuocere in forno a 120 gradi per circa un'ora. La cottura dovrà risultare leggermente al rosa. Togliere la carne e avvolgerla in pellicola per alimenti per conservarne la morbidezza e lasciar raffreddare. Quando completamente fredda conservare in frigo. Togliere tutto dalla teglia (sia verdure che liquido di cottura eliminando la foglia di alloro) e mettere in un contenitore da Minipimer. A questo punto si aggiungono il tonno ben sgocciolato, i capperi, le acciughe, le uova sode, il restante vino bianco e si inizia a frullare, incorporando un paio di cucchiaini di olio. Se necessario aggiungere un po' di acqua fino ad ottenere una crema morbida spalmabile. Conservare in frigo. Al momento del servizio, affettare la carne, disporla sul piatto di portata, completare con la salsa tonnata e la decorare con frutti di capperi e insaltime novelle.

Scotch egg di capasanta

Ingredienti per 4 persone:

4 noci di capasanta • 1 petto di pollo • 1 bicchierino di panna fresca •
Prezzeruolo • sale e pepe qb. • 1 uovo sbattuto • 1 cucchiaino di farina
• pangrattato • olio di semi per friggere • olive nere disidratate e tritate

Per l'hummus: 100 gr di ceci cotti con un po' della loro acqua di cottura •
100 gr di bietola rossa • olio d'oliva.

Per la crema acida: 100 gr. di panna fresca da montare • mezzo limone
• sale e pepe.

Preparazione: Per la farcia: frullare la carne di pollo con la panna, il
sale, il pepe e il prezzeruolo. dividerla in 4 parti formando delle palline.
Mettere una pallina sul palmo della mano, fare un incavo al centro,
inserire la capasanta, fare in modo che sia ben avvolta dalla farcia,
modellare a forma di uovo. Passarla nella farina, poi nell'uovo sbattuto,
nel pan grattato e friggere in olio caldo. Lasciar intiepidire
prima di servire. **Per l'hummus:** frullare i ceci con un
po' della loro acqua di cottura, aggiungere metà
della bietola e olio d'oliva. Frullare e aggiungere
eventuale acqua per ottenere una crema
vellutata. **Per la crema acida:** versare la
panna in una ciotola, regolare di sale e pepe e
aggiungere succo di limone. Nel giro di un paio
di minuti la crema si addenserà tipo yogurt.

Impiattamento: stendere l'hummus al centro
del piatto e aggiungere la restante bietola ros-
sa a striscioline. Tagliare la capasanta a metà
nel senso della lunghezza e posizionare sulla
bietola rossa al centro del piatto, completare con
gocce di crema acida, un filo di olio, la polvere di
olive e servire.

**Bon
Appétit**



Polpo rostitciato con ceci neri di Murgia



Ingredienti per 4 persone:

1 polpo medio piccolo • 250 gr di ceci neri di murgia secchi •
1 cipolla • 1 carota • 1 gamba di sedano • 1 spicchio di aglio
• olio, sale pepe qb • pomodorini gialli

Preparazione:

Mettere i ceci a bagno la notte precedente. Lessare il polpo
intero con metà carota, metà cipolla, metà sedano. Dopo
circa due ore togliere dal fuoco e lasciar intiepidire. Tritare
finemente le restanti cipolla, carota, sedano e lo spicchio
di aglio e farne un soffritto a cui aggiungere i ceci scollati.
Bagnare con acqua e portare a cottura (aggiungere altra
acqua se serve). Quando ben cotti, lasciarne una parte interi
e frullare il resto con un filo di olio fino ad ottenere una bella
crema morbida. Togliere il polpo dall'acqua, tagliare gli 8
tentacoli e asciugarli bene. Arrostiti brevemente in padella
molto calda con poco olio e appena sono ben dorati, togliere
e tenere al caldo. Versare sul fondo del piatto la crema di
ceci, adagiarvi due tentacoli e completare con pomodorini
gialli, i ceci rimasti interi e qualche goccia di olio. Servire.