

LASAGNE BIANCHE CON GELATO AL PESTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di ricotta,
- 8 sfoglie di pasta fresca per lasagne,
- 200 g di besciamella,
- 150 g di parmigiano reggiano,
- 2 dl di panna fresca,
- 3 cucchiaini di pesto,
- 10 g di burro.

PREPARAZIONE

1. Portare a ebollizione la panna, spegnere il fuoco e incorporarvi 50 g di parmigiano, il pesto e regolare di sale. Lasciar raffreddare, quindi versare nella gelatiera. Appena il gelato è pronto trasferirlo in freezer fino al momento di servire.
2. Mescolare la ricotta con 150 g di besciamella e il formaggio rimasto. Imburrare il fondo di una pirofila rettangolare, coprire con due sfoglie di pasta e distribuirvi sopra un terzo di composto alla ricotta. Aggiungere altre due sfoglie di pasta e proseguire a strati terminando con la pasta. Versarvi sopra la besciamella rimasta e cuocere le lasagne in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti.
3. Sfnare le lasagne e far riposare 5 minuti nel recipiente di cottura prima di servirle accompagnate dal gelato.



PANNA, FRAGOLA E PARMIGIANO

IL GELATO SCOPRE IL SUO LATO MENO DOLCE.
E COSÌ GUSTI «SALATI» COME SENAPE, PEPERONE E FORMAGGIO
DIVENTANO SALSE GHIACCiate PER ABBINAMENTI ESTIVI

DI SANDRA LONGINOTTI - FOTO PAOLO NOBILE

Se gusti come «polpo con patate» o «pasta e fagioli» vi sembrano eccessivi, possiamo capirvi. Chi si accosta per la prima volta al gelato in versione salata avrebbe bisogno, infatti, di un approccio graduale, con gusti più semplici, come carota o basilico. Titubanze a parte, certo è che ultimamente si è abbandonata la visione del gelato inteso esclusivamente come dessert. E gli chef che si cimentano in questa direzione sono tanti. Come Ferran Adrià, l'avanguardista che ha annullato

le barriere tra dolce e salato, trasformando questo tipo di gelato nel suo «cavallo di battaglia» della cucina fredda. Nonostante il recente successo della specialità sia in gran parte merito del cuoco spagnolo (per il *New York Times* il migliore del mondo), Adrià non può, però, vantare la paternità: i gusti salati sono, infatti, nati in Italia. Negli anni '60 il gelataio Matteo Napoli (www.gelateriamatteo.com) inventò quello al parmigiano reggiano. A Cesare quel che è di Cesare (anzi, di Matteo).

TAGLIATA DI FILETTO CON GELATO ALLA SENAPE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 filetti di manzo di circa 150 g l'uno, 2 dl di latte, 1 dl di panna, 4 cucchiaini di senape, 2 tuorli, 1 ciuffo di salvia, 1 rametto di rosmarino, 2 rametti di timo, 2 cucchiaini di pepe bianco in grani, sale fino.

PREPARAZIONE

1. Sbattere i tuorli con il latte e mezzo cucchiaino di sale. Cuocere il composto a bagnomaria, mescolando continuamente (controllare che la temperatura non si alzi troppo, altrimenti il mix rischia di «impazzire»).

2. Quando il composto inizia

a velare il cucchiaino, togliere il recipiente e immergerlo in acqua ghiacciata per raffreddarlo velocemente, continuando a mescolare. Incorporarvi la senape, la panna e regolare di sale. Versarlo nella gelatiera e, appena il gelato è pronto, metterlo in freezer fino al momento di servire.

3. Schiacciare il pepe grossolanamente utilizzando un batticarne, cospargerlo sui filetti e cuocerli su una bisteccchiera rovente.

4. Affettare i filetti, trasferirli nei piatti individuali, salarli e distribuirvi sopra le erbe tritate. Servire con il gelato e un'insalatina a piacere.

GELATO SALATO: DOVE GUSTARLO

I ristoranti • *Via del Borgo*: nel menu estivo, crudo di pesce con gelato all'olio d'oliva e scampi con gelato al gazpacho (via Libertà 136, Concorezzo, Mi).

• *Al'Less*: qui il bollito è servito con salse (verde, al rafano e senape) in versione gelato (via Redi angolo via Jan, Milano).

• *Antico Forziere* propone risottino ai pomodori pachino con gelato di rucola

e pinoli e conchigliette allo zafferano con gelato alle olive taggiasche (via della Rocca 2, loc. Casalina, Deruta, Pg).

• *La Taverna*: filetto di tonno marinato con sorbetto al sedano (piazza Castello 2, Colloredo di Montalbano, Udine).

Le gelaterie • *Il Gelato*: mortadella, scamorza affumicata, limone e pepe (viale dell'Aeronautica 105, Roma).

• *Gelateria Malotti*: stracchino e rucola,

caponata (p.zza Cavour 15, Scandicci, Fi).

• *Cremeria Scirocco*: sedano e olio d'oliva, zucca e pepe nero (via Barelli 1, Bologna).

• *Gelateria Matteo*: aglio, risotto alla pescatora, cipolla di Tropea (via del Centenario 130, Lancusi di Fisciano, Sa).

• *Fior di Latte*: su ordinazione, foie gras, formaggio montasio, prosciutto San Daniele (via Cividale 53, Udine).

SALMONE GRATIN CON GELATO AL PEPERONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 tranci di filetto di salmone, 1 peperone rosso, 1 dl di panna fresca, 2 limoni non trattati, 1 ciuffo di aneto, 1 cucchiaino di pepe verde in grani, sale grosso.

PREPARAZIONE

1. Bollire il peperone intero per 20 minuti, poi pelarlo ed eliminare il picciolo, i semi e le nervature interne.

2. Pesare 300 g di polpa di peperone (affettare e mettere da parte quella rimasta, servirà per guarnire), frullarla con 1,5 dl d'acqua fredda, aggiungere la panna, salare e raffreddare. Versare il tutto nella gelatiera e,

appena il gelato è pronto, metterlo in freezer fino al momento di servire.

3. Praticare due tagli trasversali sui tranci di salmone dalla parte della pelle.

Trasferirli su una teglia foderata di carta oleata, appoggiandoli sul lato senza pelle e cospargerli di sale grosso e pepe (schiacciato con il batticarne). Cuocere in forno preriscaldato a 200° per sette minuti.

4. Affettare sottilmente i limoni, metterne sei fettine su ogni piatto individuale, disporvi sopra il pesce e cospargerlo con le foglioline di aneto tagliuzzato.

Servire con il gelato guarnito con qualche fettina di peperone.



VANITY FAIR

N.31 SETTIMANALE • 10 AGOSTO 2006

1€
€ 1,50
speciale
agosto

**UNA GUERRA,
DUE DONNE,
DUE VIAGGI
QUI LIBANO**
DI IMMA VITELLI

QUI ISRAELE
DI MANUELA DVIRI

«IL CREATORE HA COPIATO
L'ITALIA DAI DISEGNI
DI MICHELANGELO»
— MARK TWAIN

**ANTEPRIMA
QUANTO
E' DARK
IL NUOVO
007**

**ORIANA
FALLACI
EUROPA
SVEGLIATI**

le nostre firme

GAD LERNER
ENRICO MENTANA
DARIA BIGNARDI
GABRIELE
ROMAGNOLI
MAURO COVACICH
PINO CORRIAS
SANDRO BONDI
FIAMMA SATTA
FABRIZIO
RONDOLINO
E... *Mina*

MODA

- RIGHE ALLA BIARRITZ
- HIPPIY SPORT: LO STILE UNDER 30

EROS IN SPIAGGIA
L'OROSCOPO DELL'AMORE

BENESSERE
PARTIRE E' UN PO' TRADIRE

Madonna, 48 anni,
il 6 agosto a Roma
per l'unica data italiana
del suo Confessions Tour.

MADONNA

SONO BELLA, SONO ITALIANA

FOTO DI STEVEN KLEIN

A QUASI VENT'ANNI DAL PRIMO CONCERTO A TORINO, LA REGINA TORNA A CASA.
E IN QUESTA INTERVISTA SPIEGA PERCHÉ CONVIENE ESSERE «MADE IN ITALY»

