

IL GUSTO DI OSARE

A Bologna, in una villa del Seicento, lo chef Alessandro Panichi sperimenta in cucina inediti accostamenti. La sua specialità? I risotti. Ecco il menu che ha preparato per noi



VALORI NUTRIZIONALI

(una porzione)
Calorie 748,75
Carboidrati 5,26%
Proteine 7,54%
Lipidi 10,21%

CREMA DI PISELLI, PEPERONI ALLA VANIGLIA, SCAMPI E LIQUIRIZIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 scampi freschi
- liquirizia in polvere

Crema di piselli

- 350 g di piselli freschi
- 1 cipolla bianca
- 200 g di patate
- 1 cucchiaino da caffè di bicarbonato
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Peperoni alla vaniglia

- 2 peperoni rossi
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- 10 g di zucchero a velo
- 1 baccello di vaniglia di Tahiti
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Rosola la cipolla, aggiungi le patate tagliate grossolanamente e i piselli. Bagna con acqua e porta a cottura unendo il bicarbonato per fissare il colore. Frulla il tutto aggiungendo a filo olio, sale e pepe, poi filtra con un setaccio fino a ottenere una crema omogenea. Pela i peperoni con un pelapatate e cuoci in olio con sale, pepe, vaniglia e zucchero a velo, in una pentola sul fuoco a 60° (usa un termometro da cucina) per 30 minuti. Decortica gli scampi, lasciando soltanto la coda finale, rosolali a fuoco vivo senza salare. Servi la crema di piselli con i peperoni, gli scampi, e cospargi il tutto con la polvere di liquirizia.

RISOTTO AL CAFFÈ ARABICA, TARTARA DI CERVO AFFUMICATO E CREMA DI FORMAGGIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso

- 350 g di riso carnaroli
- 60 g di burro di buona qualità
- 15 g di caffè arabica macinato
- 25 g di parmigiano reggiano grattugiato
- sale e pepe q.b.

Cervo*

- 200 g di carrè di cervo
- 100 g di trucioli di legno per affumicare
- 5 g di pepe bianco
- 5 g di bacche di ginepro
- rosmarino secco
- salvia secca
- 1 foglia di alloro

**Il cervo può essere sostituito con cavallo o carni dolci.*

Crema di formaggio vaccino

- 100 g di formaggio vaccino
- 10 g di yogurt magro
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Per affumicare la carne, metti il carrè, molto freddo, sulla griglia del forno spento, posizionandolo il più in alto possibile. In una padella fai scaldare i trucioli di legno con tutte le erbe e le spezie. Quando i trucioli cominciano a scurirsi, accendili con un fiammifero e copri con un coperchio in modo da soffocare il fuoco e produrre fumo.

Metti la padella nella base del forno, scoperchia e chiudi velocemente. Fai affumicare per circa 3 minuti, poi riponi subito la carne in frigorifero per raffreddarla. Quando sarà ben fredda tritala a coltello e condisci con olio, sale e pepe.

Per la crema di formaggio unisci tutti gli ingredienti e mescola bene con una frusta, poi metti il composto ottenuto

in una sacca da pasticceria.

Per il risotto, tosta il riso carnaroli con l'olio e un pizzico di sale grosso, procedi come per la cottura di un risotto classico ma utilizza acqua calda al posto del brodo.

Porta il riso a cottura, manteca, a fuoco spento con il burro, il Parmigiano Reggiano e un cucchiaino di polvere di caffè. Servi il riso a specchio sul piatto, cospargendo di tartara di cervo alternata a fiocchi di crema di formaggio vaccino.

VALORI NUTRIZIONALI

(una porzione)

Calorie 582

Carboidrati 38,81%

Proteine 11,73%

Lipidi 12,52%



AGNELLO ARROSTITO CON TIMO E FAVE DI CACAO, VERDURE DI STAGIONE E SALSA ALLA LAVANDA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 750 g di carrè d'agnello
- 30 g di fave di cacao
- timo q.b.
- 1 carciofo
- 1 zucchini
- 1 peperone rosso
- 1 melanzana
- 1 spicchio d'aglio
- 200 ml di fondo d'agnello
- 3 g di fiori di lavanda officinale secchi
- 30 g di burro
- 10 ml di olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Ricava dal carrè 4 porzioni, aggiungi sale e pepe, poi cospargi di fave di cacao appena sbriciolate. Rosola l'agnello da tutti i lati in padella con olio, unisci il burro e abbondanti rametti di timo. Continua la cottura in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 5 minuti, avendo cura di bagnare con un cucchiaio l'agnello con il suo grasso di cottura. Terminata la cottura fai riposare per 5 minuti. Nella stessa padella sgrassata unisci il fondo d'agnello e la lavanda aggiungendo, se necessario, acqua. Fai insaporire la salsa lasciandola sul fuoco qualche minuto. In una padella fai saltare tutte le verdure lavate e tagliate in maniera regolare con olio, aglio, timo sale e pepe.

Sistema nel piatto di portata le verdure e l'agnello, bagnando con abbondante salsa.

VALORI NUTRIZIONALI

(una porzione)
Calorie 326,375
Carboidrati 1,36%
Proteine 9,22%
Lipidi 3,71%



BAVARESE ALLO YOGURT

PRALINATA AL SESAMO,
RAPA ROSSA CANDITA
E SUCCO DI LAMPONI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Bavarese

- 250 g di yogurt magro
- 6 g di colla di pesce
- 160 g di panna da montare
- 130 g di zucchero
- il succo di mezzo limone

Sesamo

- 100 g di sesamo bianco
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 20 g di zucchero

Rape

- 300 g di rape rosse cotte
- 150 ml di acqua
- 100 g di zucchero
- 1 di baccello di vaniglia di Tahiti
- il succo di mezzo limone
- 2 chiodi di garofano

Succo di lamponi

- 100 g di lamponi freschi
- 20 g di sciroppo (10 ml di acqua e 10 g di zucchero sciolti insieme)

PREPARAZIONE

Per la bavarese, sciogli la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda, in 50 g di yogurt scaldato e unisci lo zucchero e il succo di limone. Aggiungi al composto il restante yogurt freddo e amalgama bene con una frusta.

Monta la panna e unisci il tutto, versa il composto ottenuto in stampini monodose della forma desiderata e fai riposare in frigorifero per almeno 3 ore.

Tosta il sesamo in una padella con zucchero e miele, poi stendilo in una teglia ben separato e lascia raffreddare. In seguito sgranalo bene. Per la rapa rossa metti in un pentolino l'acqua, lo zucchero, le spezie e il succo di un altro mezzo limone.

Pela e taglia a cubetti la rapa rossa, cuoci nello sciroppo per circa 5 minuti e lascia riposare in frigorifero. Per il succo frulla i lamponi e lo sciroppo e passali con un colino fino.

Sforma la bavarese e ricoprila con il sesamo, impiatta con gli altri due elementi bilanciando bene le dosi degli stessi, senza eccedere con la rapa.

**VALORI
NUTRIZIONALI**
(una porzione)
Calorie 586,56
Carboidrati 23,05%
Proteine 2,43%
Lipidi 7,41%



Sopra, Alessandro Panichi, lo chef del ristorante Sotto l'Arco a Villa Aretusi, celebre per i suoi risotti d'autore

EMOZIONI AI FORNELLI

Una cucina ad alto tasso di creatività. È quella che propone Villa Aretusi, dimora del Seicento circondata da un parco alla prima periferia di Bologna. In questa cornice si può gustare il talento dello chef Alessandro Panichi, già allievo di Gualtiero Marchesi. Al primo piano si trova il ristorante Sotto l'Arco, dove va in scena una cucina di ricerca e di qualità. La specialità sono i risotti, di ogni tipo, ma a connotare le creazioni di questo giovane chef sono gli abbinamenti insoliti tra gli ingredienti più tipici della nostra tradizione e le diverse spezie dal sapore esotico.

Villa Aretusi, via Aretusi 5, Bologna.
Info. tel. 051 6199848