

LA CUCINA  
ITALIANA

LA MIGLIORE  
**RICETTA**  
ITALIANA 2024

**TUTTI INTORNO ALLA STESSA TAVOLA**

---

# LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA

*La Cucina Italiana* è la prima promotrice  
della candidatura della nostra tradizione gastronomica  
a patrimonio immateriale dell'Umanità.

Questo per noi vuol dire portare in primo piano,  
tutti i giorni, il cibo italiano come espressione  
della nostra identità, della nostra storia, delle usanze  
che si tramandano di generazione in generazione.

E proprio perché una ricetta non è solo un piatto  
ma anche (e soprattutto) un modo di essere, nel 2023  
è nato il progetto «La Migliore Ricetta Italiana»,  
che coinvolge cuoche e cuochi di casa,  
chef professionisti, semplici appassionati.

Un progetto inclusivo per dare valore a sapori nuovi  
e per arricchire l'archivio delle ricette del nostro Paese.

Come aveva fatto per primo Pellegrino Artusi  
nel comporre la sua celebre opera, anche noi abbiamo  
invitato tutti a mettersi ai fornelli per scrivere insieme  
il futuro della bontà italiana.





**TIMBALLINI**  
**DI ANELLETTI SICILIANI**  
**AL FORNO CON CAVOLFIORE**  
*di Gilda Failla*

**LA CUCINA  
ITALIANA**





## SOSTENIBILITÀ

### TIMBALLINI DI ANELLETTI SICILIANI AL FORNO CON CAVOLFOIORE

RICETTA DI  
*Gilda Failla*

Siciliana, appassionata di cucina, lavora in banca ma organizza cooking class per stranieri che porta nell'antico mercato di Ortigia a scegliere gli ingredienti da trasformare poi in piatti squisiti. «Questa ricetta è tra le mie preferite perché la preparava sempre mio papà; negli anni ho fatto qualche cambiamento, aggiungendo pinoli e uvetta e cambiando il formato della pasta».

**Impegno** Medio

**Tempo** 1 ora

**Vegetariana**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g pasta tipo anelletti siciliani  
80 g caciocavallo fresco  
grattugiato  
40 g burro  
30 g pinoli  
20 g uvetta  
1 cavolfiore medio  
1 scamorza bianca a tocchetti  
1 cipollotto  
pangrattato  
Parmigiano Reggiano Dop  
grattugiato  
olio extravergine di oliva  
sale – pepe

**Lavate** il cavolfiore, dividetelo in cimette, quindi cuocetelo in acqua bollente salata per circa 10 minuti, scolandolo al dente.

**Soffriggete** il cipollotto a rondelle in una padella con un velo di olio, poi aggiungete l'uvetta, precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben

strizzata, i pinoli, precedentemente tostati, e le cimette di cavolfiore, regolando di sale e di pepe e cuocendo a fuoco medio, finché il cavolfiore non si sarà leggermente colorito.

**Cuocete** gli anelletti nell'acqua di cottura del cavolfiore, scolateli al dente e conditeli con un filo di olio e un fiocco di burro; unite il caciocavallo, la scamorza, 60 g di parmigiano e le cimette di cavolfiore, mescolando per amalgamare tutto.

**Distribuite** gli anelletti conditi in 4 pirottini da forno e completate con una spolverizzata di pangrattato, un cucchiaino di parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.

**Cuocete** in forno già caldo, a 180 °C, per circa 20 minuti, finché non si sarà formata una crosticina dorata.

**Sfornate** i timballini, lasciateli riposare per qualche minuto, quindi sformateli e serviteli caldi, completando a piacere con fiori eduli, cimette di cavolfiore o erbe.





LA MIGLIORE  
**RICETTA**  
ITALIANA 2024

**FIORI DI ZUCCA  
DOLCI RIPIENI**  
*di Alessandro Cersosimo*

**LA CUCINA  
ITALIANA**





---

## ANTISPRECO

---

### FIORI DI ZUCCA DOLCI RIPIENI

RICETTA DI

*Alessandro Cersosimo*

Una ricetta dimenticata della tradizione biellese. Ce l'ha inviata Alessandro Cersosimo, che vive tra Biella e Milano, creator digitale e food lover, con la passione per i piatti vintage. A proposito della sua ricetta, Alessandro ci ha scritto: «È un dolce tipico della tradizione biellese, ormai quasi dimenticato; un'ode al riciclo, che si realizza con pochi ingredienti e di facile reperibilità».

---

**Impegno** Facile

**Tempo** 45 minuti

**Vegetariana**

#### INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

200 g pane raffermo  
120 ml latte  
60 g zucchero semolato  
30 g uvetta  
15 fiori di zucca ben aperti  
1 uovo  
cacao amaro  
liquore Fernet  
pangrattato  
burro  
menta fresca

**Ammollate** il pane nel latte e strizzate bene.

**Mescolate** il pane con lo zucchero, l'uvetta precedentemente ammollata, 3 cucchiari di cacao amaro, l'uovo e un bicchierino di Fernet e amalgamate

il composto, finché non sarà omogeneo e sodo, con una consistenza simile a quello per le polpette.

**Lavate** i fiori ed eliminate il pistillo.

**Distribuite** il composto nei fiori, con l'aiuto di un cucchiario, quindi chiudete i fiori, piegando i lembi dei petali verso l'interno: otterrete dei piccoli sacchettiini.

**Imburrate** una pirofila, cospargetela con il pangrattato, quindi adagiatevi i fiori ripieni.

**Gratinateli** in forno, finché non risulteranno dorati e croccanti (si possono fare anche con la friggitrice ad aria, cuocendoli a 180 °C per 12 minuti).

**Disponete** i fiori di zucca dolci ripieni su un piatto di portata, completate con foglioline di menta fresca e servite.



LA MIGLIORE  
**RICETTA**  
ITALIANA 2024

**PACCHERI RIGATI**  
**AL PROFUMO DI CALABRIA**  
*di Gino Lombardo*

**LA CUCINA  
ITALIANA**





## SEMPLICITÀ

### PACCHERI RIGATI AL PROFUMO DI CALABRIA

RICETTA DI

*Gino Lombardo*

«Sono un amico de *La Cucina Italiana* da tantissimi anni», ci ha scritto Gino Lombardo. «Con questo piatto ho voluto rendere omaggio alla mia terra d'origine, la Calabria, preparando un primo ravvivato dal sapore di uno dei prodotti più celebri, la 'nduja». Facile da fare, con ingredienti facilmente reperibili e poco costosi, è un'esplosione di sapore che ci ha conquistato.

**Impegno** Facile

**Tempo** 1 ora e 15 minuti

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g paccheri rigati  
oppure rigatoni larghi  
200 g piselli medi freschi o surgelati  
50 g 'nduja  
2 carote  
1 cipolla di Tropea abbastanza  
grossa  
semi di finocchio  
acqua frizzante  
olio extravergine di oliva  
sale

**Mondate** le carote e la cipolla e tagliatele a cubetti piccoli.

**Versate** una dose generosa di olio in un tegame dai bordi alti e rosolate lentamente le verdure a cubetti; unite, quando le verdure cominceranno ad appassire, ½ bicchiere di acqua frizzante e proseguite la cottura a fiamma media per 10 minuti. Aggiungete i piselli, una manciata

di semi di finocchio, regolando con poco sale. Proseguite la cottura, a fiamma bassa, per almeno 30 minuti, unendo, se necessario, altra acqua frizzante per evitare che le verdure si asciughino troppo. Aggiungete, infine, la 'nduja, mescolando bene, e cuocete ancora per circa 10 minuti: si dovrà formare un sughetto colorato e uniforme. Spegnete e regolate, eventualmente, di sale.

**Cuocete** i paccheri rigati in abbondante acqua salata, secondo i tempi riportati sulla confezione. Scolateli nel tegame dell'intingolo, lasciateli insaporire, mescolando bene e serviteli, completando a piacere con una spolverata di formaggio pecorino.





**POLPO**  
**CON IL TAMARINDO**  
*di Ornella Da Luz*

**LA CUCINA  
ITALIANA**





## RISPETTO COME ESALTAZIONE DELLA MATERIA PRIMA

### POLPO CON IL TAMARINDO

RICETTA DI

*Ornella Da Luz*

Un secondo di pesce tra la Liguria e Capo Verde. Ce l'ha proposta Ornella Da Luz, che lavora come cuoca al Piano B di Genova, città dove è nata anche se le sue origini sono capoverdiane. Ed è proprio dalle ricette di famiglia che arriva l'idea della salsa al tamarindo per accompagnare il polpo, trattato in modo che sia croccante all'esterno e morbidissimo all'interno. L'accostamento con la prescinsêua e le olive taggiasche regala al piatto un tocco tipicamente ligure. La ricetta di Ornella prevede l'uso del roner, ma si può tranquillamente fare anche in pentola. Ci è piaciuta pure l'idea della maionese di polpo, che permette di recuperare l'acqua di cottura e di valorizzare ancora di più l'ingrediente.

**Impegno** Medio

**Tempo** 8 ore e 30 minuti con il roner;  
2 ore e 20 minuti con la cottura in pentola

**Senza glutine**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 1 polpo  
300 g olive taggiasche  
denocciolate in salamoia  
300 ml olio di arachidi  
250 g polpa di tamarindo  
250g prescinsêua  
50 g zucchero di canna  
50 g zenzero fresco grattugiato  
2 g agar agar  
2 foglie di alloro  
1 scalogno  
1 peperoncino  
1 spicchio di aglio  
olio extravergine di oliva  
sale – pepe

**Tritate** lo scalogno e appassitelo dolcemente in una casseruola con 3 cucchiai di olio, lo zenzero e il peperoncino. Unite la polpa di tamarindo, lo zucchero e 100 ml di acqua; portate a bollore, quindi aggiungete anche l'agar agar e proseguite la cottura per 10 minuti. Lasciate raffreddare, frullate con un frullatore a immersione, ottenendo una salsa e trasferitela in un biberon per alimenti.

**Mettete** le olive in una ciotola di vetro e disidratatele al microonde, a una potenza di 500 watt, per 4-5 minuti, facendo attenzione a non bruciarle; lasciatele raffreddare

e sbriciolatele con le mani.

**Inserite** il polpo in un sacchetto per la cottura sottovuoto con l'alloro e lo spicchio di aglio schiacciato, quindi procedete alla cottura con il roner, a una temperatura di 78 °C per 8 ore. Lasciate raffreddare il polpo, aprite il sacchetto e recuperate il liquido di cottura.

**Preparate** ora la maionese di polpo, montando 100 ml di liquido di cottura del polpo con l'olio di arachidi e regolando di sale.

**Mescolate** la prescinsêua con un cucchiaino di olio, regolando di sale e di pepe.

**Tagliate** il polpo a pezzi e rosolatelo brevemente in una padella antiaderente con un filo di olio, finché non si sarà formata una crosticina croccante e uniforme.

**Distribuite** i tentacoli nei piatti, completate con la salsa al tamarindo, la maionese di polpo, la prescinsêua condita e le briciole di olive taggiasche.

#### DA SAPERE

Se volete cuocere il polpo in pentola, procedete così: portate a bollore acqua sufficiente a coprire il polpo, aromatizzatela con l'aglio e l'alloro e tuffatevi il polpo per tre volte, per arricciare i tentacoli. Cuocete a fiamma dolce, per 40-45 minuti, con un coperchio, quindi spegnete la fiamma e lasciate raffreddare il polpo nella sua acqua. Filtrate il liquido di cottura, riducetelo in un pentolino per 15 minuti e utilizzatene 100 ml per preparare la maionese.





**TORTA DELLA NONNA**  
**RIVISITATA**  
*di Riccardo Erbini*

**LA CUCINA  
ITALIANA**





## CREATIVITÀ E INNOVAZIONE

### TORTA DELLA NONNA RIVISITATA

RICETTA DI

*Riccardo Erbini*

Un dolce che unisce i ricordi di bambino di Riccardo Erbini a tante tecniche di pasticceria moderna. Riccardo, che oggi ha 34 anni e vive a Milano, ci ha raccontato che la passione per la cucina è nel Dna della sua famiglia, originaria della Puglia. La mamma, cuoca, gli ha insegnato le prime basi, alimentando una passione che ha portato Riccardo anche a partecipare a Bake Off Italia.

**Impegno** Per esperti

**Tempo** 1 ora e 45 minuti

più 1 ora di riposo

**Vegetariana**

#### INGREDIENTI PER UNA TORTA DI 14 CM DI DIAMETRO

##### PER LA FROLLA

200 g farina per frolla  
120 g burro – 100 g pinoli  
100 g zucchero semolato  
50 g uova – vaniglia – sale

##### PER LA CREMA FRANGIPANE AI PINOLI

70 g pinoli – 50 g burro  
50 g zucchero a velo  
50 g uovo  
20 g farina di mandorle  
15 g fecola di patate – sale

##### PER IL CURD AL LIMONE

100 g succo di limone  
100 g zucchero semolato  
20 g tuorlo – 20 g acqua  
35 g amido di mais  
50 g burro

##### PER LA CREMA PASTICCERA

250 g latte  
250 g panna fresca  
90 g tuorli  
75 g zucchero semolato  
45 g amido di mais  
vaniglia in polvere – sale

##### PER LA DIPLOMATICA

75 g panna fresca  
4 g zucchero a velo  
vaniglia in polvere

##### PER DECORARE

pinoli tostati  
zeste di limone  
foglie di menta

##### PER LA FROLLA

**Frullate** i pinoli, ottenendo una polvere.  
**Lavorate** il burro con lo zucchero, un pizzico di sale e la vaniglia in una

planetaria munita di gancio a foglia finché non otterrete un composto cremoso.

**Incorporate** bene l'uovo, quindi abbassate la velocità della planetaria e aggiungete la polvere di pinoli, ottenendo un impasto grezzo.

**Finite** di lavorare l'impasto a mano, quindi dividetelo in due parti, una di  $\frac{1}{3}$  della massa e l'altra di  $\frac{2}{3}$ . Stendetele tra due fogli di carta da forno a uno spessore di 4-5 mm. Riponete in frigorifero a riposare per 1 ora.

**Formate** la base della frolla con la parte più grande della pasta, coppandola con l'anello.

**Create**, con l'altra pasta il bordo della torta e disponetela all'interno dell'anello, spolverandola con pochissima farina. Premete bene per fare aderire il bordo alla base della torta e riponete brevemente la frolla in congelatore, intanto che il forno si riscalda alla temperatura di 170 °C, in modalità ventilata.

##### PER LA CREMA FRANGIPANE AI PINOLI

**Frullate** i pinoli, ottenendo una polvere.

**Montate** con una frusta elettrica il burro con lo zucchero e un pizzico di sale.

**Unite** l'uovo e proseguite a montare per circa 5 minuti. Infine amalgamate la polvere di pinoli, la farina di mandorle e la fecola di patate, mescolando delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto, facendo attenzione che non si smonti il composto.

**Versate** circa un cm della crema ottenuta sul disco di frolla e infornate per circa 25-30 minuti.

##### PER IL CURD AL LIMONE

**Fate** addensare in un pentolino il succo di limone, lo zucchero, 20 g di acqua e l'amido, mescolando con una frusta. Unite il tuorlo e proseguite la cottura del composto per un minuto,

continuando a mescolare.

Togliete dal fuoco e unite il burro, continuando a mescolare vigorosamente.

**Versate** la crema ottenuta in una ciotola, coprite con una pellicola alimentare a contatto e fatela raffreddare completamente in frigorifero.

##### PER LA CREMA PASTICCERIA

**Scaldare** il latte e la panna fino a sfiorare il bollore.

**Amalgamate** in una ciotola con una frusta i tuorli con lo zucchero, un pizzico di sale e la vaniglia. Unite poi l'amido di mais e continuate a mescolare finché non otterrete una pastella liscia e omogenea.

**Aggiungere** la pastella nel composto caldo di latte e panna e, continuando a mescolare con la frusta, portare a bollore.

**Versate** la crema ottenuta in una ciotola, coprite con una pellicola a contatto e mettetela in frigorifero a raffreddare.

##### PER LA DIPLOMATICA

**Montate** la panna con una frusta elettrica, insieme con lo zucchero e un pizzico di vaniglia. Unite il composto in due volte, a 300 g di crema pasticcera.

**Assemblate** ora la torta: mettetela la crema pasticcera rimasta e il curd di limone in due tasche da pasticciere; dressate sulla superficie della crostata la crema pasticcera, formando una spirale ma lasciando dello spazio che verrà riempito con il curd, così da avere su un unico strato entrambe le creme; mettetela in una tasca da pasticciere con una bocchetta anche la crema diplomatica e distribuitela sulla torta; completate con pinoli tostati, qualche zeste di limone e delle foglioline di menta.



LA MIGLIORE  
**RICETTA**  
ITALIANA 2024

MAIALE TONNATO  
CON CURRY E LIME  
di Gerhard Maneschg

LA CUCINA  
ITALIANA





## INCLUSIVITÀ COME CONTAMINAZIONE DI CULTURE

### MAIALE TONNATO CON CURRY E LIME

RICETTA DI  
*Gerhard Maneschg*

Austriaco con radici di lunga data in Alto Adige, Gerhard Maneschg lavora come ginecologo ed è un grande amante della cucina italiana.

«Il vitello tonnato è tra i miei piatti preferiti, allora mi sono chiesto se potevo interpretarlo con altri ingredienti senza allontanarmi troppo dalla versione tradizionale. Il risultato è questa ricetta, che vi consiglio di abbinare a una buona bottiglia di Gewürztraminer».

**Impegno** Medio

**Tempo** 1 ora più una notte di riposo

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER IL MAIALE

- 650 g filetto di maiale nero di Maremma o di cinta senese
- 150 g latte
- 75 g vino bianco secco
- 15 g curry in polvere
- 15 g salsa di soia
- 1 spicchio di aglio
- senape
- sale – pepe

##### PER LA SALSA

- 250 g tonno all'olio extravergine di oliva
- 40 g capperi dissalati
- 15 aceto di mele
- 5 filetti di acciughe sottolio
- 1 lime
- olio extravergine di oliva

##### PER IL MAIALE

**Condite** il filetto di maiale con sale e pepe e massaggiatelo con la senape.

**Soffriggete** in un tegame con un paio di cucchiaini di olio lo spicchio

di aglio, unite il curry e sfumate prima con la salsa di soia e poi con il vino bianco. Adagiate il filetto nel tegame, versate il latte che dovrà arrivare almeno alla metà del filetto e cuocete a fuoco lento, a tegame coperto, per 20 minuti. Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare la carne; riducete la salsa e tenetela da parte.

##### PER LA SALSA

**Ricavate** 6 fette sottili dal centro del lime e spremete il resto.

**Frullate** il succo di lime con il tonno, 20 g di capperi, l'aceto, le acciughe, 60 ml di olio e l'intingolo del maiale, finché non otterrete una salsa cremosa.

**Tagliate** il filetto di maiale a fettine molto sottili.

**Spennellate** il fondo di un piatto di portata con la salsa, adagiatevi sopra le fettine di maiale, ricoprite con la salsa rimasta, decorate con le fettine di lime e lasciate insaporire in frigorifero, preferibilmente per una notte.

**Friggete** 20 g di capperi in una padella con qualche cucchiaino di olio; distribuiteli sul maiale tonnato e portate in tavola.





RISOTTO  
«VIAGGIO IN ITALIA»  
di Giovanna Savi

LA CUCINA  
ITALIANA





## IDENTITÀ COME RICONOSCIBILITÀ DEL CARATTERE ITALIANO DEL PIATTO

### RISOTTO «VIAGGIO IN ITALIA»

RICETTA DI  
*Giovanna Savi*

Un primo piatto tricolore, con ingredienti da nord a sud. Ce l'ha inviato Giovanna Savi, «mantovana di confine, bresciana per attrazione e toscana di cuore», che ci ha scritto: «Con questo risotto si viaggia da nord a sud dell'Italia, per la presenza di ingredienti molto rappresentativi di alcune regioni: la crescenza è un formaggio lombardo dalla lunga storia, il cavolo nero è un ortaggio di stagione, tipico toscano, e il peperone crusco è un'eccellenza della Basilicata; non manca un salto nelle nostre splendide isole, per la presenza della mollica tostata, goloso insaporitore di tante ricette siciliane». Potete trovare altre ricette di Giovanna sulla sua pagina Instagram *Altropiatto*.

**Impegno** Facile

**Tempo** 55 minuti

**Vegetariana**

#### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

400 g cavolo nero  
200 g crescenza  
160 g riso Carnaroli  
30 g peperone crusco fritto  
mollica di pane raffermo  
aglio essiccato  
olio extravergine di oliva  
sale

**Lavate** e private le foglie di cavolo nero della parte più dura del gambo, tenetene da parte alcune e lessate le restanti in acqua bollente, per circa 25 minuti.

**Tenete** da parte l'acqua di cottura e scolate le foglie di cavolo nero in acqua e ghiaccio, poi frullatele con 20 g di olio extravergine di oliva e passatele al setaccio, ottenendo una crema verdissima e omogenea.

**Ungete** con poco di olio le foglie tenute da parte, salatele leggermente e infornatele in modalità ventilata, a 160 °C per 7-8 minuti, finché non saranno croccanti.

**Tostate** il riso a secco, in un tegame dal fondo pesante già caldo, quindi cuocete il riso, bagnandolo con l'acqua di cottura del cavolo nero, filtrata e bollente. Unite la crema di cavolo nero, poco prima della fine della cottura, amalgamate bene, quindi spegnete la fiamma e mantecate il risotto con un cucchiaino di olio.

**Tritate** la mollica, unitela a un pizzico di aglio tritato essiccato e tostatela in una padella con un velo di olio, finché non sarà abbrustolita e croccante.

**Frullate** la crescenza.

**Distribuite** il risotto nei piatti, possibilmente caldi, adagiatevi sopra 3 cucchiaini di crescenza frullata, formando come tre isole, completate con le foglie di cavolo nero croccante, il peperone crusco spezzettato e la mollica tostata e portate in tavola.





LA MIGLIORE  
**RICETTA**  
ITALIANA 2024

**TORTA DI MELE**  
di Chiara Bellomo

**LA CUCINA  
ITALIANA**





## CUCINA PER TUTTI VEGETARIANA, VEGAN, SENZA LATTOSIO

### TORTA DI MELE

RICETTA DI  
*Chiara Bellomo*

La pasticceria è sempre stata la passione di Chiara Bellomo, che ha pensato a questa torta, senza ingredienti di origine animale e adatta anche per chi è intollerante al lattosio o al glutine, perché «così davvero tutti possono mangiarne una fetta», ci ha raccontato. Originaria del Roero, dove abita con tre gattine, Chiara ci ha detto anche che la torta di mele è tra quelle che preparava con sua zia, originaria di Cavour, paese famoso proprio per la coltivazione di questo frutto.

**Impegno** Medio

**Tempo** 1 ora e 45 minuti  
più 30 minuti di riposo

**Vegetariana**

#### INGREDIENTI PER UNA TORTA DI 22 CM DI DIAMETRO

##### PER LA FROLLA

- 125 g farina di farro bianca
- 30 g olio di semi
- 30 ml latte di riso  
o altra bevanda vegetale
- 35 g farina di mandorle
- 30 g miele
- 20 g amido di mais

##### PER L'IMPASTO MORBIDO

- 150 g miele – cannella
- 100 g fecola di patate
- 95 g farina di riso
- 2 mele Golden
- ½ bustina di lievito per dolci

##### PER IL RIPIENO E LA DECORAZIONE

- 800 g mele
- 1 limone
- chiodi di garofano
- mandorle a lamelle
- cannella – farina di riso
- olio di semi

##### PER LA FROLLA

**Preparate** la frolla in una planetaria con il gancio a foglia: impastate prima il miele e la farina di mandorle, poi aggiungete l'amido di mais e la farina di farro. Unite, quindi, l'olio di semi e, un po' alla volta, il latte di riso tiepido, finché l'impasto non avrà

la giusta consistenza. Raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

##### PER L'IMPASTO MORBIDO

**Sbucciate** le mele, eliminate il torsolo e grattugiatele; dovrete ottenere 250 g di polpa.

**Mettete** la polpa di mele e il miele in una planetaria con la frusta; unite la farina, la fecola, il lievito e la cannella e, a piacere, la scorza grattugiata di un'arancia.

##### PER IL RIPIENO

**Sbucciate** le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti. Trasferitele in una padella antiaderente con 100 g di acqua, il succo di limone, 3 chiodi di garofano e una spolverata di cannella. Fate cuocere per 15-20 minuti, quindi lasciate raffreddare. Dividete il composto in due parti uguali.

##### PER IL MONTAGGIO DELLA TORTA E LA DECORAZIONE

**Oliate** e infarinate lo stampo.

**Stendete** la frolla, ottenendo un disco di pasta, spesso circa ½ cm e più piccolo rispetto al diametro della tortiera. Unite quindi un po' di impasto morbido, lungo il bordo della tortiera, e la metà delle mele cotte, quindi completate con l'impasto morbido avanzato.

**Cuocete** in forno statico, preriscaldato, a 180 °C per 35 minuti.

**Sfornate**, lasciate raffreddare e guarnite con l'altra metà delle mele cotte e le lamelle di mandorla e servite.



LA MIGLIORE  
**RICETTA**  
ITALIANA 2024

**ZUCCHINE MARINATE  
CON PESCHE**  
di Francesca Manzino

**LA CUCINA  
ITALIANA**





**CONSAPEVOLEZZA  
COME IMPATTO DEL CIBO SULLA  
NOSTRA SALUTE E STILE DI VITA**

**ZUCCHINE MARINATE CON PESCHE**

RICETTA DI

*Francesca Manzino*

Originaria della Lombardia, Francesca Manzino studia Scienze Gastronomiche a Parma e ha ereditato la passione per la cucina dal nonno pasticcere. «Cucinare è la mia terapia» ci ha confidato. Trovate altre sue ricette sul profilo Instagram [@Troppo.Impertinente](#)

**Impegno** facile

**Tempo** 15 minuti

più 2 ore di marinatura

**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**250 g fagioli corona lessati**

**2 zucchini chiari**

**2 zucchini scuri**

**2 pesche**

**semi di finocchio**

**finocchietto fresco**

**cannella in polvere**

**olio extravergine di oliva**

**aceto**

**sale – pepe**

sapori e consistenze differenti (quelle scure rimarranno più dure e croccanti).

**Marinate** le fettine di zucchini in olio, aceto, pepe, semi di finocchio e finocchietto fresco per almeno 2 ore. Salate le zucchini solo al termine della marinatura, altrimenti diventeranno molli, amare e acquose.

**Tagliate** le pesche a fettine sottili e conditele con olio, sale e cannella.

**Adagiate** le zucchini su un piatto di portata, unite le pesche e i fagioli corona, condite con la marinata delle zucchini, un filo di olio, sale, pepe e finocchietto fresco.

**Tagliate** le zucchini a fette sottilissime per il lungo, aiutandovi con una mandolina o con un pelapatate. Le due varietà di zucchini danno





**MOSAICO DI TROTA**  
*di Simone Zanoni*

**LA CUCINA  
ITALIANA**





## ESTETICA DEL PIATTO

### MOSAICO DI TROTA

RICETTA DI  
*Simone Zanoni*

Un antipasto che rappresenta un vero e proprio incontro tra Oriente e Occidente per l'impiego di ingredienti tipici del nostro paese, accostati a un'estetica che strizza l'occhio al Giappone. Ce l'ha proposta Simone Zanoni, nostro "appassionato lettore", che ci ha scritto: «Per me il cibo e le materie prime, anche da riscoprire come le erbe selvatiche, la presentazione e l'estetica del piatto sono gli ingredienti che, uniti all'amore per la sperimentazione, insaporiscono i piatti che amo sottoporre ai miei familiari per stupirli e deliziarli con profumi, gusti e colori. La ricetta che propongo nasce dall'idea di creare una contaminazione tra Oriente e Occidente, utilizzando un ingrediente a volte poco valorizzato come la trota, vicina al mio territorio prealpino, erbe spontanee e fiori, che costituiscono un'altra delle mie passioni, il foraging a km zero e a basso impatto ambientale. Ho usato anche elementi di recupero, come le lische e le teste del pesce che utilizzo abitualmente per fare brodo e fumetto di pesce. Il tutto impiattato con una presentazione minimale, come da estetica nipponica».

**Impegno** Per esperti  
**Tempo** 2 ore e 45 minuti  
più 24 ore di infusione  
**Senza glutine**

#### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

##### PER LA CREMA

125 g topinambur  
50 ml prosecco  
30 g patate gialle  
10 g scalogno  
250 ml fumetto di pesce (realizzato con lische e testa di triglie utilizzate in precedenza)  
25 ml aceto di mele (o aceto di riso)  
olio extravergine di oliva  
sale

##### PER LA TROTA

1 filetto di trota salmonata  
1 foglio di alga nori

##### PER COMPLETARE IL PIATTO

150 g foglie tenere di ortica selvatica  
125 g petali di rosa non trattati  
zucchero semolato  
agar agar  
olio di semi  
fiori eduli – crescione  
foglie di nasturzio

**Preparate** prima di tutto i condimenti per completare il piatto: per il gel di rosa, raccogliete 100-125 g di petali di odorosa; eliminate eventualità

impurità e le parti bianche alla base del petalo, senza lavarli e versatevi sopra 75 ml di acqua bollente; lasciateli in infusione per 24 ore, quindi filtrate il liquido con un colino. Unite una quantità di zucchero semolato pari al peso del liquido, portate a bollore il composto lasciate bollire per 15-20 minuti, poi fatelo raffreddare, ottenendo uno sciroppo. Unite allo sciroppo 1 g di agar agar ogni 100 g di sciroppo, riportate il composto a bollore, quindi trasferitelo in un contenitore e lasciatelo raffreddare; frullatelo, infine, con un frullatore a immersione, versatelo in un biberon e riponetelo in frigorifero.

**Preparate** ora un olio all'ortica: tuffate le foglie di ortica in acqua bollente per eliminare l'effetto urticante, quindi scolate in acqua ghiacciata, per mantenere il colore brillante. Strizzate bene le foglie e frullatele con 150 g di olio di semi con un frullatore a immersione; filtrate poi il liquido con un colino a maglie fini.

**Tagliate** il topinambur a pezzetti, senza sbucciarlo; pelate le patate e tagliatele a tocchetti; condite topinambur e patate con olio extravergine di oliva e sale, quindi cuoceteli su una piastra di ghisa per circa 10 minuti, finché non saranno abbrustoliti.

**Tagliate** lo scalogno a fette sottili e stufatelo in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva; unite i topinambur e le patate abbrustolite, sfumate con il Prosecco, lasciate evaporare, quindi unite anche il fumetto di pesce e proseguite la cottura per 30 minuti, a fuoco dolce.

**Frullate** il composto ottenuto con un mixer, unendo 25 ml di olio extravergine di oliva e l'aceto e regolando di sale.

**Sfilettate** la trota salmonata, eliminando bene tutte le lische e tagliate il filetto per il lungo, in strisce larghe circa 1,5 cm. Arrotolate le strisce di trota nell'alga nori, creando un cilindro. Avvolgete il cilindro in una pellicola alimentare, stringendo bene le estremità; bucherellate la pellicola, mettete tutto sottovuoto e cuocetelo a bassa temperatura (48 °C) per 20 minuti, quindi trasferite il cilindro in acqua ghiacciata.

**Tagliate** il cilindro a fette spesse 1 cm ed eliminate la pellicola.

**Distribuite** nei piatti la crema di patate e topinambur, adagiate sopra le fette di trota e alga, condite con l'olio all'ortica e qualche goccia di gel di rosa.

**Servite** freddo, completando con fiori eduli, foglioline di crescione e di nasturzio.





VARIEGATO  
AL GIANDUIA







## IDENTITÀ COME RICONOSCIBILITÀ DEL CARATTERE ITALIANO DEL PIATTO

### VARIEGATO AL GIANDUIA

**Impegno** Medio

**Tempo** 30 minuti

più 5 ore e 20 minuti di riposo

#### INGREDIENTI PER 12 PERSONE

250 g cioccolato bianco

200 g cioccolato gianduia

100 g burro

80 g amido di mais

60 g latte condensato

15 g gelatina alimentare in fogli

1 baccello di vaniglia

**Ammollate** la gelatina in acqua fredda.

**Scaldare** il latte con il baccello di vaniglia aperto per il lungo. Tagliate le pesche a fettine sottili e conditele con olio, sale e cannella.

**Sciogliete** il burro con il latte condensato. Incorporatevi quindi l'amido di mais.

**Versate** il latte filtrato sul burro

e mescolate, quindi stemperatevi

la gelatina, ammolata e strizzata.

**Dividete** la crema in due recipienti e aggiungete in uno il cioccolato bianco tritato, nell'altra il cioccolato gianduia tritato, ottenendo due creme.

**Distribuitele** a cucchiainate in uno stampo di silicone (1,2 litri) bagnato con un po' di acqua, alternando i due colori.

**Fate** raffreddare il budino, quindi riponetelo in frigorifero per 4 ore.

**Raffreddatelo** per 30 minuti in freezer, per sformarlo più facilmente: lasciatelo quindi a temperatura ambiente per mezz'ora prima di servirlo, completatelo a piacere con nocciole tostate.



LA MIGLIORE  
**RICETTA**  
ITALIANA 2024

**FRITTELLE AI PORRI  
CON HUMMUS  
DI CANNELLINI  
E CAVOLO NERO  
CROCCANTE**

**FRANKE**





## RISPETTO COME ESALTAZIONE DELLA MATERIA PRIMA

### FRITTELLE AI PORRI CON HUMMUS DI CANNELLINI E CAVOLO NERO CROCCANTE

**Impegno** Facile

**Tempo** 1 ora e 30 minuti

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fagioli cannellini lessati

250 g cavolo nero

250 g farina 00

200 ml acqua frizzante

60 g formaggio pecorino  
grattugiato

10 g lievito di birra

1 porro

1 limone

1 spicchio d'aglio

tahina paprica dolce

olio di semi

olio extravergine d'oliva

sale

pepe

**Mescolate** la farina con il lievito, un cucchiaino di sale, il pecorino e l'acqua frizzante, ottenendo una pastella liquida e senza grumi. Coprite con una pellicola alimentare e lasciate lievitare finché non avrà quasi raddoppiato il suo volume.

**Mondate** il porro, tagliatelo a rondelle sottili e rosolatelo con un filo di olio per 10-15 minuti, quindi incorporatelo nell'impasto delle frittelle.

**Scaldare** in un tegame dai bordi alti abbondante olio di semi e friggetevi le frittelle, poche per volta, prelevando l'impasto a cucchiariate: ne dovrete ottenere circa 20. Friggetele per circa 5 minuti, girandole in modo che si dorino uniformemente. Scolatele via via su carta da cucina, tamponandole.

**Frullate** i fagioli con il succo di limone, l'aglio sbucciato, 1 cucchiaino di tahina, 50 ml di olio extravergine di oliva, un cucchiaino di paprica, sale e pepe (hummus).

**Lavate** le foglie del cavolo nero ed eliminate la costa centrale; sbollentatele per un minuto in acqua bollente salata, asciugatele bene e tuffatele nell'olio di semi ben caldo; friggetele per un minuto, poi scolatele, tamponatele su carta da cucina e salatele leggermente.

**Servite** le frittelle ai porri con l'hummus di cannellini e il cavolo nero croccante.



LA CUCINA  
ITALIANA

95 ANNI *di sapori*

&  
unicef 

*Vi ringraziano*

PER AVER SOSTENUTO

2024  
**TAVOLA RASA**  
CHARITY DINNER