

Il gusto e il calore della cucina d'autunno

Pubblicato: Mercoledì 10 Ottobre 2018



Comincia con una ricetta mangiabile anche dai celiaci il menu d'autunno di **chef Giovanni Croce**, responsabile di cucina dello storico ristorante stellato da Candida a Campione d'Italia.

Si tratta dell'**insalata di alici e cime di rapa**, che si prepara con alici fresche decapitate ed eviscerate, delle cime di rapa, della farina di ceci, aglio, peperoncino fresco, limone e olio evo.

Croce ha innanzitutto preparato la crema di cime di rapa, pulendole e dividendo i gambi, le foglie piccole, medie, grandi e le cimette. Poi ha messo sul fuoco una pentola con dell'acqua salata, ha cotto i gambi fino a cottura completa, aggiungendo qualche minuto prima una parte di foglie grandi. Scolato il tutto, l'ha frullata con l'aiuto di un frullatore: aggiungendo uno spicchio d'aglio «privo di anima», un'acciuga salata e un filo di olio extravergine di oliva.

Intanto ha aperto a libro le alici e le ha panate nella farina di ceci «Questa scelta rende il piatto senza glutine», dopo di che le ha buttate in olio ben caldo, avendo cura di scolarle bene in un foglio di carta assorbente.

In una piccola insalatiera ha poi condito le foglie piccoline e medie delle cime di rapa «Che volendo sono mangiabili anche crude» con olio evo, fior di sale, peperoncino fresco tagliato a rondelle privo di semi e succo di limone.

In una padella con uno spicchio di aglio ha saltato le foglie di cime di rapa e le cimette per qualche

minuto, dopodichè ha impiattato: iniziando dalla crema di cime di rapa, seguendo con le foglie in insalata, per finire le alici, le cimette e le foglie passate in padella.



Il secondo piatto è una interessante interpretazione degli **gnocchi di patate** che qui sono **ripieni al gorgonzola, noci e liquirizia**

La prima “stranezza” nella ricetta è che **le patate per gli gnocchi non sono lessate, ma cotte al cartoccio in forno**: si avvolge ogni patata in carta stagnola e la si adagia su di una teglia con sale grosso «Per togliere l’umidità». La patate vengono poi cotte al forno, a 180° per 40 minuti circa «L’importante, per questa cottura, è che siano più o meno uguali, per dare a tutte una cottura omogenea».

Una volta cotte le patate con l’aiuto di un coltellino si pelano le patate e passarle al passaverdure per schiacciarle. Proseguire con l’aggiunta di una presa di sale, un uovo intero e due tuorli, iniziare ad impastare incorporando poco per volta la farina. La pasta per questo tipo di gnocchi prevede, per ogni chilo di patate, 3 uova e due etti di farina circa, a seconda della consistenza della patata.

Ottenuto l’impasto degli gnocchi, stendere l’impasto formando dei rotolini stendendoli con le mani fino alla grandezza di due cm, e poi con il gorgonzola – tagliato a cubetti, o schiacciato e fatto a pallina – riempire ogni pezzo di impasto, chiudendoli bene per evitare che il gorgonzola in cottura fuoriesca. Mettere dell’acqua dentro una pentola e salarla per la cottura degli gnocchi, non appena l’acqua bolle, buttare gli gnocchi e tirarli fuori quando salgono a galla.

Una volta scolati, li si ripassano in padella con burro e salvia. Impiattarli su un piatto dopo aver spennellato con l’aiuto di un pennello un cucchiaino di estratto di carne sciolto in un po’ di acqua calda. Grattugiare con una microplane la liquirizia a tronchetti e completare con le noci tostate (in forno a 165 gradi per 7/8 minuti) leggermente frantumate con le mani.



La serata si è conclusa con una **tartelletta di zucca, arancia e cannella**, torta di pastafrolla ai fiori di cannella, con una crema di zucca e arancia.

Per la pasta frolla, hanno lasciato ammorbidire il burro per circa 15 minuti a temperatura ambiente. Poi lo chef ha lavorato a parte con le mani la farina, lo zucchero, le uova, la scorza grattugiata di un'arancia e la polvere di cannella. Ha unito il burro ed impastato fino ad ottenere un composto di colore omogeneo. Quell'impasto va ricoperto con la pellicola e lasciato riposare in frigo mezz'ora. Per il ripieno: con l'aiuto di un mixer a immersione hanno frullato la zucca, precedentemente cotta al forno per 30 minuti a 180°C e lasciata raffreddare, la panna, il succo e gli spicchi d'arancia, lo zucchero, un torlo e un uovo intero. Dopodichè, hanno steso la pasta frolla – in stampi monodose o in teglie imburrate – e l'hanno cotta a 175°C per circa 8 minuti. Hanno versato nella tartelletta il ripieno fino al bordo e poi rinfornato a 175°C per altri 8/10 minuti circa. La tartelletta è buona tiepida o fredda.



Dosi e particolari delle ricette saranno a disposizione tra poco sul sito di **Tigros**.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it