

Bruno Barbieri

cipolle

buone da far piangere

CARTOLINA
DALLA
CUCINA



BIBLIOTHECA CULINARIA



Cipolla e calamaro

Per 4 persone

Preparazione:

30 minuti

Cottura:

20 minuti

3 cipollotti rossi

4 calamari

2 fette di pancarrè

2 cucchiaini di uva sultanina

1 pomodoro non troppo maturo

60 g di ricotta di pecora stagionata

Olio extravergine di oliva

Finocchio selvatico

1 spicchio di aglio

Sale, pepe

Acqua minerale frizzante

Preparare le cipolle

Sbucciare e sfogliare le cipolle. Sciacquarle in acqua minerale frizzante per eliminarne l'acidità. In una padella antiaderente, versare un filo di olio extravergine di oliva e unire le cipolle, salare. Coprire e fare stufare a fuoco medio per circa 15 minuti.

Preparare i calamari

Pulire e lavare i calamari, mettendo da parte i tentacoli che serviranno per la guarnizione. Sbriciolare il pancarrè, rosolarlo in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungere la ricotta, l'uva sultanina, precedentemente ammollata, il finocchio selvatico, il pomodoro crudo tagliato a piccoli cubetti e il succo dell'aglio schiacciato. Con il composto ottenuto riempire i calamari, salare, pepare e stufarli in una padella antiaderente a fuoco dolce per 2 minuti con un filo di olio extravergine di oliva.

Presentazione

Spadellare molto velocemente i tentacoli dei calamari con un filo di olio extravergine di oliva.

Porre la cipolla stufata al centro del piatto, sovrapporre il calamaro, guarnire con i tentacoli, con erbe aromatiche a piacere e un filo di olio extravergine di oliva.



Involtini di vitello con cipolla brasata e salsa di ricotta fredda

Per 4 persone
Preparazione:
20 minuti
Cottura:
15 minuti

3 cipolle di Tropea
8 fette di lombo di vitello
250 g di ricotta di latte vaccino
70 g di burro
1 mozzarella di bufala
Panna liquida
1 mazzetto di rucola
Erba cipollina
Olio extravergine di oliva
Acqua minerale frizzante
Sale e pepe

Preparare le cipolle

Lavare le cipolle in acqua minerale frizzante per eliminarne l'acidità. Pelare e tagliare una cipolla a julienne e passarla in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva per qualche minuto, salare e pepare. Tagliare in ottavi le cipolle rimanenti e spadellarle con un filo di olio extravergine d'oliva. Mettere da parte.

Preparare gli involtini

Battere le fette di vitello, adagiare sopra la mozzarella tagliata a listarelle grosse, la cipolla brasata e qualche foglia di rucola. Avvolgerle su se stesse e fare degli involtini, fermati da uno stecco, da cuocere e dorare in una padella antiaderente con il burro e un filo di olio extravergine di oliva per alcuni minuti.

Preparare la salsa

Sciogliere la ricotta con un poco di panna liquida e aggiungere un pizzico di erba cipollina e qualche goccia di limone; la salsa dovrà risultare semi-liquida.

Presentazione

Disporre le cipolle sul fondo del piatto e sovrapporre gli involtini. Nappare il tutto con la salsa di ricotta, un filo di olio extravergine di oliva e guarnire con erbe a piacere.



Quiche di cipollotti, bacon e ventresca di tonno

Per 4 persone

Preparazione:

2 ore

Cottura:

40 minuti

2 cipollotti
125 g di ventresca di tonno
sott'olio
250 g di farina
125 g di burro
65 g di acqua
50 g di bacon
25 g di Gruyère
2 uova
1 dl di panna fresca
Sale, pepe
Noce moscata
Olio extravergine di oliva

Stampi monoporzione
da 8-10 cm

Preparare la base

Formare una fontana con la farina, porre al centro il burro a pezzetti, aggiungere l'acqua fredda, un pizzico di sale e lavorare l'impasto molto velocemente. Avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare per 2 ore in frigorifero.

Stendere la pasta con il matterello in una sfoglia sottile, ritagliare dei dischi del diametro di circa 8-10 cm e foderare gli stampini precedentemente imburrati. Bucherellare la pasta e aggiungere sul fondo dei legumi secchi. Cuocere in forno preriscaldato a 170 °C per circa 10 minuti.

Preparare il ripieno

Tagliare i cipollotti a julienne finissima. In una padella antiaderente, versare un filo di olio extravergine di oliva e passare, a fuoco dolce, i cipollotti per qualche minuto. Aggiungere il bacon tagliato a cubetti e la ventresca di tonno ben sgocciolata.

Sbattere leggermente le uova, unirle alla panna, aggiungendo il Gruyère a scaglie e un po' di noce moscata grattugiata, amalgamare il tutto con i cipollotti ed il bacon e regolare di sale e pepe.

Versare il composto nelle basi preparate e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti. Saranno pronte quando il ripieno avrà preso un bel colore dorato.

Presentazione

Togliere le quiche dagli stampini aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva. Si possono servire sia calde che fredde.



cipolle buone da far piangere

Cenerentola della cucina, giorno dopo giorno, la cipolla tuttotfare svolge il suo lavoro ingrato. Nel soffritto crea la base sulla quale altri sapori possono fare le piroette e, come se non bastasse, riesce pure a sdoppiarsi: cotta, aggiunge dolcezza, ma cruda, offre il lato piccante della sua personalità. Senza di lei tanti piatti perderebbero intriganti nuance di sapori, ma sono pochi i cuochi che conoscono tutti i suoi segreti. Fra questi c'è, sicuramente, Bruno Barbieri. Il pluristellato chef, nativo di Medicina (paese originario di una cipolla IGP), ha deciso di dare alla cipolla il ruolo da protagonista. Aiuta il lettore a districarsi tra le tante varietà e descrive anche i parenti più stretti, dallo scalogno al porro. Nelle sue mani, ricetta dopo ricetta, l'umile ortaggio si trasforma: lascia le ultime particelle di terra sul tagliere, si spoglia della sua buccia sottile e lucente e, strato dopo strato, si arrende alla lama. Passa dalle conserve all'insalata, dalla zuppa al soufflé, dal cartoccio alla cenere. Il piccolo bulbo, che raccoglie le sue forze sotto terra, fiorisce in mano allo chef e regala sapori sublimi.

Emiliano di nascita, **Bruno Barbieri** è, dal 2001, veronese d'adozione da quando è alla guida del ristorante "Arquade" del Relais & Châteaux Villa del Quar di Pedemonte Valpolicella (VR). Personaggio chiave del RAISAT Gambero Rosso Channel, 2 stelle Michelin e docente, collabora da tempo con Bibliotheca Culinaria con la quale ha già pubblicato: *Tegami*, *L'uva nel piatto*, *Fuori dal guscio*, *Polpette*, *Ripieni di bontà* e *Squisitamente senza glutine*.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-46-3



9 788895 056463