

Angelo e Zdenka Lancellotti

CARTOLINA
DALLA
CUCINA

con erbe,
frutti e
fiori



BIBLIOTHECA CULINARIA



Insalata di cappone alle erbe aromatiche con aceto balsamico

Per 4 persone

Preparazione:

10 minuti

Cottura:

2 ore

Riposo:

1 ora

Cappone lessato

½ cappone allevato a terra

2 carote

1 gambo di sedano

½ cipolla

1 foglia di alloro

Alcune foglie di levistico*

Sale grosso

Condimento

Erba cipollina a piacere

Cerfoglio** a piacere

2 cucchiaini di aceto balsamico

tradizionale di Modena

150 g di capperi sott'aceto

Olio extravergine di oliva

* *Livisticum officinalis*

Vedi pagina 16

** *Anthriscus cerefolium*

Vedi pagina 48

Questa ricetta è un buon esempio di come, cucinando, si possano ottenere anche piccoli risparmi di energia e di tempo. Con un'unica cottura lunga, infatti, è possibile produrre i componenti di più pasti: la carne lessata per l'insalata e il brodo. Quest'ultimo sarà perfetto, ad esempio, per cuocere dei tortellini oppure, semplicemente insaporito con una manciata di erbe tritate (timo, dragoncello, erba cipollina) e un po' di Parmigiano grattugiato, sarà di gran conforto per chi, in una serata piovosa, trova il frigorifero piuttosto vuoto.

Cappone lessato

Sciacquare bene il cappone e tagliarlo a pezzetti. Sbucciare le carote e la cipolla.

In una pentola capiente, unire tutti gli ingredienti e aggiungere sufficiente acqua fredda per coprirli. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma e continuare la cottura a fuoco moderato per circa 2 ore, schiumando regolarmente. Lasciare raffreddare, filtrare il brodo e conservarlo in frigorifero. Disossare il cappone ed eliminare la pelle. Spezzettare la carne grossolanamente e sistemarla in una terrina.

Condimento

Tagliare le erbe a pezzettini con le forbici, unirle all'olio e all'aceto ed emulsionare bene (chi gradisce un gusto più deciso può aggiungere uno spicchio d'aglio finemente tritato).

Cospargere il cappone con i capperi, irrorare con il condimento e lasciare riposare per circa 1 ora, girando la carne di tanto in tanto.



Tagliolini freschi alle erbe

Una ricetta per capire fino in fondo il significato della parola “fresco”. La pasta fresca permette di percepire il sapore dell’uovo e mette in risalto gli aromi di questo trio di erbe. Utilizzate il più presto possibile dopo la loro raccolta, hanno un’intensità che rende questo primo piatto decisamente memorabile. E non sono state scelte a caso: hanno caratteri ben distinti, ma insieme “cantano” con grande armonia.

Per 4 persone
Preparazione:
5 minuti
Cottura:
5 minuti

300 g di “nidi di rondine”
(o gomitolini o mazzetti) di
tagliolini all’uovo fatti a mano
seguendo la ricetta classica
3 cucchiaini di foglioline
di maggiorana fresca*
1 mazzetto di erba cipollina
fresca
1 cucchiaino di cerfoglio
fresco**
40 g di burro
Parmigiano Reggiano
grattugiato (facoltativo)
Sale grosso

* *Origanum majorana*
Vedi pagina 28

** *Anthriscus cerefolium*
Vedi pagina 48

Portare a ebollizione una pentola contenente abbondante acqua salata e cuocerli i tagliolini.

Nel frattempo, sciogliere il burro in una padella larga, aggiungervi l’erba cipollina tagliata a piccole rondelle (utilizzando le forbici) e le foglie di maggiorana e di cerfoglio tagliate a striscioline.

Tenere da parte una cucchiata di erbe miste.

Lasciare appena insaporire le erbe senza farle friggere.

Scolare i tagliolini, versarli nella padella contenente le erbe, spolverizzarli di Parmigiano, disporli nei piatti e cospargerli con le erbe tenute da parte, tagliate al momento con una forbicina. Servire subito.



Cosciotto di maialino profumato

Per 4 persone

Preparazione:

10 minuti

Riposo:

24 ore

Cottura:

2 ore circa

1 cosciotto di maialino da latte
(kg 1,5-1,6 circa)
3-4 rametti di santoreggia*
1 cucchiaino di aghi
di rosmarino**
3 spicchi di aglio
6 fette di pancetta stagionata
4 cucchiaini di olio di semi
di girasole
1 bicchiere di vino bianco
secco
Sale grosso

* *Satureja hortensis*

Erba intensamente aromatica molto adatta per insaporire carni, sughi e legumi. In cucina si utilizzano sia le foglie sia le sommità fiorite, che possono essere essiccate raccogliendole prima della completa fioritura.

** *Rosmarinus officinalis*

Vedi pagina 36

Con il suo gusto deciso, la santoreggia non è un'erba che piace a tutti. Anche essiccate, le foglioline emanano un profumo forte e vanno quindi dosate con prudenza. La trovo molto adatta al maiale arrosto, perché la forte componente aromatica serve a smorzare la caratteristica untuosità di questa carne.

Tritare finemente le foglie di santoreggia, gli aghi di rosmarino e l'aglio. Ricoprire il cosciotto con questa miscela, aggiungere un po' di sale grosso e qualche fetta di pancetta.

Ungere una teglia da forno con l'olio di girasole, trasferire il cosciotto, coprire con pellicola alimentare e lasciare marinare al fresco per 24 ore.

Preriscaldare il forno a 150 °C, eliminare la pellicola e infornare il cosciotto con la parte della cotenna rivolta verso il basso. Dopo circa 15 minuti, bagnare con il vino e girare in modo che la cotenna sia rivolta verso l'alto. Continuare la cottura per 1 ora e 40 minuti, aggiungendo dell'acqua se necessario, per evitare che la carne si secchi troppo o si attacchi alla teglia.

Lasciare riposare il cosciotto per 10 minuti prima di tagliarlo. Irrorare con il sugo di cottura filtrato e servire con patate arrosto.



con erbe, frutti e fiori

Una trattoria di campagna, un grande orto e una cucina essenziale esaltata da erbe, frutti e fiori: non sono gli elementi di una favola, ma la più che naturale convergenza di lavoro e passione per Angelo e Zdenka Lancellotti che, lontani dai dettami della moda e dagli ecologisti da salotto, conducono, a modo loro, una vita più verde. Con la coltivazione delle erbe aromatiche, elemento caratterizzante della loro cucina, la valorizzazione degli animali da cortile, privilegiando la pasta fresca e l'aceto balsamico, sono stati fautori di una cucina "a chilometro zero" molto prima che questo fosse un atteggiamento politicamente corretto.

Un eterno *work in progress*, l'orto di Angelo è un luogo di contrasti e sorprese, dove un apparente disordine favorisce microclimi meticolosamente studiati e una sana competizione tra le erbe. Lottando, acquisiscono carattere e in cucina lo esprimono al meglio in piatti come le farfalle all'angelica, i tortelli di ricotta e borragine, le cipolline al cerfoglio, il cosciotto di maialino profumato, le fragole alla lavanda o la misticanza, espressione più pura della magia del giardiniere.

Chef proprietari dell'Osteria Bohemia a Sozzigalli di Soliera (MO), Angelo e Zdenka **Lancellotti** condividono, con i figli Armando e Ida e la nuora Debora, la passione per l'ambiente con quella della cucina. Il grande orto accanto al ristorante è la meta di botanici e storici della gastronomia di fama internazionale.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-65-4



9 788895 056654