



CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Franco Luise

# happy hour

BIBLIOTHECA CULINARIA



# IDEE MENU

## Happy Hour Vegano

Ottimo per iniziare una cena Vegan Gourmet

Da accompagnare con bevande analcoliche.

*CUSCUS DI VERDURE E AVOCADO*

*BRUSCHETTA SCOMPOSTA*

*SAOR DI RADICCHIO*

## Happy Hour Vegetariano (Lacto-ovo vegetariano)

Con bevande analcoliche o vini bianchi giovani, serviti freschi

*SPUMA DI RICOTTA ALLE ERBE E MELA VERDE*

*CAVIALE DI MELANZANE E GELATINA DI BLOODY MARY*

*TEGOLE DI PARMIGIANO REGGIANO E SPEZIE*

*BIGNÈ DI VERDURE CON TARTARA DI POMODORO SECCO*

## Happy Hour dello Chef

I miei favoriti, da servire con una flute di Prosecco  
...o altra bollicina, tassativamente italiana

*SCAMBIO DI BATTUTE FRA IL MANZO E IL PEPPERONE*

*PANZANELLA E ALICI MARINATE*

*MAZZANCOLLE IN CAMICIA DI PROSCIUTTO E ROSMARINO*

*PICCOLE COCOTTE DI FEGATINI CON COMPOSTA DI CIPOLLE ALL'ARANCIA*

## Happy Spritz Veneziano

Cocktail rinforzato da accompagnare con generose quantità di vino frizzante e Spritz

*UOVO ALLA MEDITERRANEA*

*FINISSIMA DI CALAMARI MARINATI ALLA VANIGLIA E FAGIOLI BORLOTTI*

*POLIPETTI, PATATE E ASPARAGI*

*MOUSSE DI PROSCIUTTO ALLA VENEZIANA*

*RICCI DI BACCALÀ*

*CAVOLFIOR Fritto in pastella al nero di seppia, salsa all'aglio dolce e prezzemolo*

*SARDE IN TORTIERA*

## Happy Hour Tutto Pesce

Oltre a vini bianchi corposi e serviti alla corretta temperatura,  
la scelta va verso preparazioni di cocktail a base alcolica importante:  
Margarita, Martini, Negroni.

*INSALATA DI SPAGHETTI DI RISO E FRUTTI DI MARE*

*CREMA FREDDA DI POMODORO CON CRUDO DI MARE*

*PUREA DI ZUCCHINE ALLO YOGURT, MENTA E SALMONE AFFUMICATO*

*SEPPIA E PAPPÀ AL POMODORO*

*BOCCONCINI DI MERLUZZO IN PASTA FILLO CON SALSA PICCANTE*

## Happy Hour Tutto Carne

Con vini rossi o Sangria, un Happy Hour meditativo, da tardo pomeriggio

*SUSHI DI MANZO, RUCOLA E FUNGHI IN SALSA AL DRAGONCELLO*

*SALTIMBOCCA ALLA ROMANA DI PATATE*

*BRUSCHETTA DI POLENTA CON SPECK E CREMA DI NOCI*

*SPIEDINI DI POLLO AL CURRY E MANDORLE*

*MINI BURGER IN SALSA AGRODOLCE*

# Crema fredda di pomodoro con crudo di mare

Per 8 persone

**Preparazione:**

40 minuti

**Cottura:**

nessuna

250 g di pomodoro maturo  
10 g di cipolla rossa pelata  
125 g di cetrioli pelati  
125 g di peperone rosso  
10 g di mandorle bianche  
25 g di pane in cassetta senza  
crosta  
70 g di maionese  
50 g di brodo vegetale  
25 g di aceto di mele  
Paprika dolce  
Sale

8 belle noci di cappesante,  
ben pulite  
150 g di filetto di spigola  
2 pomodorini ciliegia  
Olio extravergine d'oliva  
Sale, pepe di mulinello

Tagliare a pezzi il pomodoro fresco, i cetrioli, la cipolla ed i peperoni e metterli in una bacinella. Unire il pane in cassetta e le mandorle, mescolare il tutto per bene e frullare nel mixer, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riporre il composto in una bacinella, aggiungere il brodo, la paprika, l'aceto e la maionese, mescolare per bene e regolare di sale e pepe. Passare il tutto in un colino non troppo fine, in modo da ottenere una crema liscia.

Lavare le cappesante e tagliarle a dadi. Tagliare il filetto di spigola a fette sottili. Su spiedini di legno, alternare la polpa delle cappesante con le fettine di spigola e terminare con uno spicchio di pomodorino crudo. Condire con poco sale, pepe e olio extravergine d'oliva.

Versare la crema in flute di vetro e terminare con gli spiedini di crudo di mare.

*Consigli dello chef:*

*La crema può essere preparata il giorno prima (guadagna in sapore);  
30 minuti prima di servire introdurre lo spiedino con il crudo di mare.*



# Sushi di manzo, rucola e funghi in salsa al dragoncello

Per 8 persone

**Preparazione:**

1 ora abbondante

**Cottura:**

15 minuti

200 g di filetto di manzo,  
ben pulito da nervature  
e grasso  
200 g di funghi champignon  
100 g di rucola  
80 g di ricotta di latte vaccino  
1 manciata di Parmigiano  
reggiano grattugiato  
1 spicchio d'aglio  
Olio extravergine d'oliva  
Erba cipollina  
Sale e pepe di mulinello

2 rametti di dragoncello fresco  
100 g di maionese  
Il succo di un lime  
Qualche goccia di Worcester  
½ cucchiaino di senape  
Sale, pepe di mulinello

Pulire, mondare e lavare i funghi champignon e tagliarli a fettine.

In un tegame scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva, unire lo spicchio d'aglio e farlo colorare prima di eliminarlo. Versare i funghi e cuocerli su fiamma viva, evitando che facciano molta acqua. Salare e pepare.

Raffreddare, eventualmente scolare il liquido in eccesso e mettere nel robot da cucina. Tritare, unendo la rucola ben lavata e asciugata, la ricotta, il Parmigiano reggiano ed insaporire con poco sale e pepe.

Tagliare il filetto a fettine sottili, adagiarle su un foglio di pellicola, sistemandole una vicina all'altra. Ricoprire con un secondo foglio di pellicola e battere la carne, facendo in modo che si formi un unico strato omogeneo di carne. Togliere il foglio di pellicola superiore, salare e pepare leggermente la carne; con l'aiuto di una tasca da pasticciere distribuire al centro della carne la farcia di rucola e funghi. Sollevare il foglio di pellicola sotto la carne ed arrotolarla, in modo da ricavare un lungo cilindro. Mettere in frigorifero e lasciare rassodare. Con un coltello ben affilato tagliare dei rotolini alti circa 4 cm e annodarli con un filo d'erba cipollina leggermente scottata in acqua calda.

Sfogliare il dragoncello fresco, tritarlo ed unirlo alla maionese. Terminare la salsa con la Worcester, la senape ed il succo di lime. Regolare di sale e pepe.

Mettere un leggero strato di salsa sul fondo dei piatti e adagiare sopra i sushi di manzo.

*Consigli dello chef:*

*La salsa al dragoncello può essere usata anche per condire delle carni bollite. In mancanza di dragoncello fresco, usare quello sott'aceto. In stagione, sostituire i funghi champignon con dei porcini freschi.*



# happy hour

L'ora dell'aperitivo sta godendo di rinnovata popolarità. Incentivata da barman creativi e corroborata da una clientela sempre più curiosa e golosa, questa felice consuetudine si è trasformata per molti in un vero e proprio rito. Chi è alla ricerca del bocconcino intrigante troverà sicuramente ispirazione tra le 28 proposte di Franco Luise. Calde, fredde, crude e cotte, da preparare in anticipo oppure da sfornare all'ultimo momento: ce ne sono per tutti i gusti e per tutte le "filosofie" (carnivori, vegetariani, vegani e amanti del pesce). Sapientemente combinati dallo chef in sei menu diversi, questi stuzzichini sono garantiti per attirare l'attenzione dei buongustai: seducono con i loro profumi, invogliano con le loro forme e fanno buona compagnia agli aperitivi classici. In più, la loro preparazione non richiede alcuna attrezzatura particolare. Tenendo presente gli spazi ristretti a disposizione dei barman (e spesso anche delle padrone di casa) Luise è stato al gioco provando che la creatività non conosce vincoli.

Padovano, dopo anni di approfondimento in Europa e negli Stati Uniti, **Franco Luise** ha lavorato in alcuni dei templi sacri dell'alta ospitalità: dal Cipriani e dal Gritti Palace di Venezia al Palace di St. Moritz, dal Lapa Palace di Lisbona al Hotel Caruso di Ravello. Oggi è Executive Chef presso il Molino Stucky Hilton di Venezia. L'internazionalità della sua esperienza mescolata alle radici venete gli permettono di concepire ricette che, partendo dalla tradizione, diventano apolidi e sorprendenti. Ha pubblicato con Bibliotheca Culinaria *Food cost: calcolare in cucina* e *Frittate d'Italia*.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-43-2



9 788895 056432