



CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Bruno Barbieri

# ripieni di bontà

BIBLIOTHECA CULINARIA



# Alici con ripieno di bufala e olive

Per 4 persone

**Preparazione:**

2 ore e mezza

**Cottura:**

2 minuti

**Per il ripieno**

1 mozzarella di bufala

150 g di olive taggiasche

denocciolate

Timo al limone

Finocchio selvatico

La scorza di 1 arancia

e di 1 limone biologici

1 spicchio di aglio

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

**Per le alici**

16 alici

Aceto di vino bianco

150 g di Parmigiano reggiano

1 uovo

Pane grattato integrale

Olio extravergine di oliva

per friggere

**Preparare il ripieno**

Condire le olive con l'olio extravergine di oliva, l'aglio, il timo al limone, la scorza degli agrumi, sale e pepe e farle poi appassire in forno preriscaldato a 60 °C per 2 ore.

Tagliare la mozzarella a fette e farla asciugare su un canovaccio.

**Preparare le alici**

Eviscerare le alici aprendole a libro. Togliere la lisca e la testa e lavarle con un po' di aceto bianco. Passarle nel Parmigiano, nell'uovo e, infine, nel pane grattato. Friggere le alici in abbondante olio extravergine di oliva e farcirle, a strati, con la mozzarella di bufala e le olive condite. Disporre il tutto in una teglia e passarle per qualche minuto in forno preriscaldato a 180 °C.

**Presentazione**

Servire le alici ripiene ben calde e accompagnarle, a piacere, con maionese aromatizzata al wasabi e birra scura ghiacciata.



# Rotolo con farcia di zucca e porcini

Per 4 persone

**Preparazione:**

20-25 minuti

**Cottura:**

50 minuti

**Per la farcia**

2 funghi porcini

½ zucca gialla (circa 500 g)

Olio extravergine di oliva

100 g di mostarda di mele

campanine

1 punta di peperoncino

100 g di Parmigiano reggiano

1 spicchio di aglio

Prezzemolo

Noce moscata

Sale grosso

**Per il rotolo di pasta**

4 uova

4 cucchiaini di farina 00

200 ml di latte

1 noce di burro fuso

Parmigiano reggiano

grattugiato

## Preparare la farcia

Pulire i funghi e tagliarli a fettine. In una padella, versare un filo di olio extravergine di oliva e un trito di aglio e prezzemolo, unire i funghi e cuocere per qualche minuto.

Tagliare la zucca a spicchi, adagiarli su una teglia cosparsa di sale grosso, facendo attenzione che solo la scorza venga a contatto con il sale e cuocere in forno preriscaldato a 150 °C per 30-40 minuti. Quando la polpa risulterà essere morbida e asciutta, togliere dal forno e, con l'aiuto di un cucchiaino, privarla dei semi, dei filamenti e della scorza. Passare la polpa al setaccio, unire la mostarda frullata, il Parmigiano grattugiato, il peperoncino e una grattata di noce moscata.

## Preparare il rotolo di pasta

In una bacinella, lavorare la farina e le uova sbattute, aggiungere il burro fuso, il latte e filtrare il tutto passandolo al colino. Ungere una placca da forno, versare l'impasto così da formare una crêpe quadrata e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 5-6 minuti.

Stendere la crêpe, distribuire la purea di zucca, i funghi porcini e una spolverata di Parmigiano grattugiato. Arrotolarla su se stessa, tagliarla a fette piuttosto grosse e passarla sotto il grill del forno per qualche minuto

## Presentazione

Porre le fette di rotolo di zucca e porcini su un piatto da portata e servire accompagnando con un buon lambrusco.



# Peperoncelli con ripieno di capperi e acciughe

Per 4 persone

**Preparazione:**

2 ore e 15 minuti

**Cottura:**

20 minuti

24 peperoncini rossi piccanti  
da ripieno

1 litro di aceto bianco

24 filetti di acciuga sott'olio

2 cucchiaini di capperi sotto sale

100 g di olio extravergine

di oliva

Olio di semi di girasole

## La preparazione

Incidere e tagliare la calotta ai peperoncini dalla parte del picciolo, togliere tutti i semi e la costola bianca. È buona norma indossare i guanti usa e getta per evitare irritazioni alla pelle a causa degli olii volatili contenuti nella costola bianca e nei semi.

Fare bollire l'aceto con l'olio extravergine di oliva e cuocere i peperoncini che saranno pronti dopo 2 minuti circa dall'inizio del bollore. Farli raffreddare su un canovaccio e riempirli con i capperi, dissalati in acqua fredda, e i filetti di acciughe interi.

## La conservazione

Trasferire i peperoncelli in un vaso sterilizzato e coprirli con l'olio di semi di girasole. Far riposare per 2 ore, per permettere la fuoriuscita di tutta l'aria, dopodiché chiuderli ermeticamente. Saranno pronti per il consumo dopo circa 20-30 giorni.

## Presentazione

Servire i peperoncini come stuzzichini. Si possono spolverizzare con del formaggio dolce a scaglie o con delle erbe aromatiche.



# ripieni di bontà

È una verità universalmente riconosciuta che ogni sostanza commestibile, in possesso di una forma plasmabile, debba essere alla ricerca del ripieno perfetto. Con le dovute scuse a Jane Austen, insistiamo. C'è un senso dell'inevitabile, dell'attrazione fatale dietro questa premessa, ma i possibili abbinamenti sono tanti e il tempo sfugge. Aggiungiamo al racconto una sorta di sensale, uno chef dotato di sensibilità particolare, in grado di combinare matrimoni perfetti: la spuma di sarde nelle patate, il radicchio in agrodolce nel salmone, il mascarpone che profuma di agrumi nelle prugne ...

Bruno Barbieri propone una gamma di ricette che toccano ogni tappa del menu, dallo stuzzichino al dolce, e dimostrano che tutto ciò che è farcito o ripieno non solo appare più goloso, lo è. Con una delizia fanciullesca mette nel piatto 29 regali, pronti da spacchettare con l'aiuto della nostra forchetta. Ci ricorda che un cuore da scoprire è intrigante (anche a tavola) e mostra che qualcosa di buono che contiene qualcosa di altrettanto buono è semplicemente irresistibile.

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*, *Cipolle buone da far piangere* e *Squisitamente senza glutine*.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-49-4



9 788895 056494