

€ 4,50
GENNAIO
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Cheesecake **AL TIRAMISÙ**

*Cre moso, facile, confortante
per iniziare l'anno
all'insegna del piacere*



**AUGURI A NOI
(E SONO 95)
MAI PROVATO
LE UOVA CON
LA BESCIA MELLA
DEL NOSTRO
PRIMO NUMERO?**

**RIFUGI
VISTA NEVE
DOVE
MANGIARE
SULLE PISTE
DA SCI**

**BUONI
PROPOSITI
CHE DELIZIA
I CARDI
GRATINATI!**



#LACUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



ORECCHIE DI PRETE CON CIME DI RAPA E POMODORO DEL PIENNOLO

**La Braseria, Osio Sotto (BG)
TORRELLI DI MANDORLE
AMARE AL TARTUFO NERO
BERGAMASCO**

Luca Brasì, talento della cucina, ha scelto questo accogliente locale che riserva una grande attenzione ai più piccoli (con menù specifico e area dedicata) per esprimere tutta la sua passione per la carne: tagli dai migliori allevamenti, quasi tutti italiani (wagyu compresa), da servire cruda, alla griglia, al BQ, nel forno a legna... La mano resta quella stellata, e dalla cucina escono antipasti divertenti, casoncelli buonissimi, come il raffinato tortello di mandorle amare al tartufo nero, dolci di livello.

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- PER LA PASTA**
150 g semola di grano duro
100 g farina 00
80 g 5 tuori
PER IL RIPIENO
250 g riso Carnaroli
120 g panna fresca
50 g Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato
25 g mandorle amare
(se non le trovate potete usare quelle tradizionali e arricchire con 1 goccia di essenza naturale di mandorle amare)
sale – pepe



Interno di La Braseria, ristorante con macelleria a Osio Sotto (Bergamo). In bella mostra i vari tagli di carne a disposizione della scelta dei clienti.



Pane frattau con uovo pag. 57

Stappate un rosso regionale, fresco e intenso, come il Monica di Sardegna. Ci piace l'Oltreluna 2021 di Pala per il suo sapore morbido, equilibrato e persistente e i profumi di frutti rossi. 14 euro, pala.it

Papa al pomodoro con vongole vereci pag. 57

Il vino migliore da accostare a questa ricetta è un rosato, tipologia che ha una minore acidità dei bianchi e meglio si accorda con il pomodoro. Fer esaltare il sapore marino delle vongole, sceglietene uno minerale, come l'Ena 2022 di Cottanera, un nerello mascalese in purezza, scorrevole ed elegante. 18 euro, cottanera.it

- PER IL SUGO**
200 g brodo di manzo
50 g fondo bruno di vitello
50 g panna – 20 g burro
tartufo nero

PER LA PASTA
Impastate tutti gli ingredienti unendo l'acqua necessaria per ottenere una pasta abbastanza soda. Avvolgetela nella pellicola alimentare e fate riposare in frigo per almeno 1 ora. Nel frattempo preparate il ripieno.

PER IL RIPIENO
Lessate il riso in modo che risulti

