

Mensile - Anno VI - P.I. 30/9/2023
Ottobre 2023

Novella cucina

VISIBILA

DIRETTO
DA CARLO
FARICCIOTTI

CARTA
RICICLATA
CERTIFICATA

Consigli d'autore

**CALAMARATA
CON SEPIE E PISELLI
"ALLA PIERO"**



DI CLAUDIO BARONTINI

a solo
1,90
euro

Con Diletta Leotta
idee per cucinare
una pasta che già
dal nome mette allegria

10 ricette di paccheri

Con il formaggio

**LA ZUCCA
DI HALLOWEEN**

DI FABRIZIO GOTTA



FOTO DA INSTAGRAM

AUSTRIA € 5,20 - BELGIO € 5,00 - GERMANIA € 6,00 - P.MON - C.AZZ. CORSICA € 4,80 - PORTOGALLO € 4,50 - SPAGNA € 4,50 - SVIZZERA ITALIANA CHF 5,50 - SVIZZERA FRANCESE E TEDESCA CHF 5,60



**DALL'ABRUZZO:
POLPETTE
FORMAGGIO
E UOVA**

di Alessandro Dalrio



**DALLA SICILIA:
SGOMBRO
CON CIPOLLA
BIANCA**

di Gianna Bozzali



**DA ROMA:
BUDINO
DI RICOTTA
E PISTACCHI**

di Tiziana Cialdea

DAVIDE NANNI, CARLO RABBITO E ANDY LUOTTO: TRE CHEF PER TRE CAPOLAVORI



di Tiziana
Cialdea

NICOLA SANTINI

Viva la pappa con il pomodoro

Pastadiva

INGREDIENTI

300 grammi di gnocchi di patate, 300 ml di passata di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, olio evo, sale e pepe q.b., 150 grammi di pecorino grattugiato, basilico fresco q.b., 4 foglie d'oro

Preriscaldare il forno a 180°C. Portare a ebollizione una pentola d'acqua leggermente salata e cuocere gli gnocchi seguendo le istruzioni sulla confezione. Scolarli quando sono al dente. Mentre gli gnocchi cuociono, preparare la salsa al pomodoro. Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Tritare anche la cipolla. Versare dell'olio evo in una padella e riscaldarlo a fuoco medio. Aggiungere l'aglio e la cipolla tritati e farli soffriggere fino a quando diventano dorati. Aggiungere la passata di pomodoro alla padella e mescolare bene. Condire con sale e pepe a piacere. Lasciare cuocere la salsa per circa 10-15 minuti a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto. Una volta che gli gnocchi sono pronti, versarli nella padella con la salsa al pomodoro e mescolare delicatamente per coprire bene gli gnocchi con la salsa. Trasferire gli gnocchi con la salsa in stampi da forno a cilindro monoporzione e spolverizzare la superficie con il pecorino grattugiato. Infornare a 180 gradi Celsius per circa 15-20 minuti, o finché il formaggio non si sia sciolto e dorato. Una volta che i gnocchi gratinati sono pronti, sfornare e lasciare riposare per qualche minuto. Guarnire con qualche foglia di basilico. Su una di queste stendete una foglia d'oro

Tanti incontri, tanti cuochi, altrettanti osti e amici cuccinieri come ama definirli lui, lo hanno aiutato nel più grande ricettario dedicato a un unico piatto. Si chiama *Viva la pasta col pomodoro!* e contiene più di 150 variazioni sul piatto italiano più amato nel mondo. Negli ultimi vent'anni Nicola Santini ha conosciuto centinaia di chef. Che ha recensito, giudicato, lanciato in radio e Tv. Giornalista e autore tv, è stato il primo a firmare con Francesca Romana Barberini il primo talent culinario andato in onda in Tv, su Gambero ►



GIORNALISTA, AUTORE TELEVISIVO, CRITICO CULINARIO E GIUDICE DI COOKING SHOW, ORA METTE IN TAVOLA UN LIBRO DI RICETTE DEDICATO A UN UNICO PIATTO



Farfalle in tane di pomodoro

INGREDIENTI

8 pomodori maturi, 300 grammi di farfalle, 400 g di passata di pomodoro, 1 cipolla piccola, tritata finemente, 2 spicchi d'aglio, tritati finemente, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 cucchiaio di origano secco, 1 cucchiaino di zucchero, sale e pepe q.b., 50 grammi di mollica di pane, 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato, 50 grammi di formaggio grattugiato

Preriscaldare il forno a 180°C. Tagliare la parte superiore dei pomodori e svuotare delicatamente con un cucchiaino, rimuovendo i semi e la polpa. Cuocere le farfalle in acqua bollente salata fino a quando sono al dente. In una padella, scaldare l'olio d'oliva

e aggiungere la cipolla tritata e l'aglio. Farli soffriggere fino a quando sono dorati. Aggiungere la polpa di pomodoro, la passata di pomodoro, l'origano, lo zucchero, il sale e il pepe. Cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti. In una ciotola, mescolare la mollica di pane con il prezzemolo tritato e il formaggio grattugiato. Riempire i pomodori svuotati con la farcitura di pane e formaggio. Disporre i pomodori in una teglia da forno leggermente unta con olio d'oliva. Cuocere i pomodori in forno preriscaldato per circa 20 minuti o fino a quando il ripieno è dorato e i pomodori sono morbidi. Mentre i pomodori cuociono, scolare le farfalle e condire con la salsa di pomodoro rimasta. Una volta cotti, servire i pomodori ripieni di farfalle insieme alla pasta al pomodoro. Decorare con un po' di prezzemolo fresco tritato prima di servire.

► Rosso Channel: «Non c'erano precedenti, se non piccoli spazi all'interno di altri contenitori. *Masterchef* sarebbe nato anni dopo. Bruno Barbieri, ad esempio, timidissimo, era uno dei nostri giudici ed era molto diverso da come è oggi».

Da lì a *La Prova del Cuoco* il passo è stato breve.

«Antonella Clerici, che avevo già affiancato come inviato nel varietà *Il treno dei desideri* dopo uno stop dovuto alla gravidanza, volendo rivitalizzare il cast, mi volle con sé come giudice ed esperto di bon ton: molti degli chef oggi diventati famosi sono passati da lì».

Da otto edizioni la vediamo con Tessa Gelisio a *Cotto e Mangiato*, su Italia 1.

«La cucina per me oltre che una passione, è anche un vizio di famiglia: ho sempre rubato con gli occhi i segreti e i passaggi di mio papà ai fornelli. Lui è stato un ristoratore e un grande maestro per me».

Da dove nasce l'idea del libro?

«Era un progetto che avevo in mente da tempo con mio papà, che nel suo ristorante aveva una carta speciale di paste al pomodoro, con diverse formule. La cambiava tre volte a settimana e tutti ne andavano pazzi. Dopo la sua scomparsa ho pensato che rimettere insieme le ricette sarebbe stato il modo migliore per continuare a sentirmi vicino a lui ed è stato un po' così. Le ricette ci consegnano all'eternità».

Molti dei piatti nel libro sono a firma di chef conosciuti.

«Questo prima di scrivere il libro era già un po' un mio pallino: come critico culinario e giudice in Tv ho sempre chiesto, in disparte, di prepararmi un piatto di pasta al pomodoro. Si fa presto a conquistare un palato con un piatto sofisticato: io li mettevo alla prova con un piatto apparentemente semplice che, se mi avesse sedotto, sarebbe stato un ottimo punto a loro favore. Poi ho coinvolto tante persone conosciute sul campo o ai tavoli dei loro ristoranti e ognuno, regalandomi una ricetta, mi ha regalato un pezzo del suo cuore».