

A TAVOLA CON STOP La conduttrice TV ci porta nello storico locale

«VI SVELO I “PECCATI DI GOLA” DI ALCUNI



di **Maria Giovanna Elmi**
Roma - Agosto

Cari amici lettori, sono proprio felice, di avere l'occasione, grazie a "STOP", di condividere con voi tante curiosità. Ho scoperto, per esempio, quali sono i "peccati di gola" di alcuni VIP, recandomi anch'io nello storico locale "Le Vere Grotte di Costantino" di Roma, tempio della dolce vita romana, dove ho incontrato personaggi del mondo dello spettacolo, amanti della buona cucina. Pochi giorni fa ho invitato Rosanna Vaudetti, a "Le Vere Grotte di Costantino", dove la Chef Roberta Iannuzzi, con la collaborazione di Francesca Iannuzzi e Giuseppe Capuano preparano piatti irresistibili. È stata una pausa, ricca di tentazioni golose, dei nostri momenti di lavoro per la preparazione di un nuovo programma per la Rai. Accanto al nostro tavolo, era seduto Enrico Brignano ed io non ho potuto fare a meno di curiosare cosa stesse mangiando e ho ordinato anch'io quel

Foto di Alessandro Canestrelli

“Le Vere Grotte di Costantino” dove ha incontrato personaggi dello spettacolo

AMICI VIP TRA BUON GUSTO E PRELIBATEZZE >>



Insieme alla chef Roberta Iannuzzi, con la collaborazione di Francesca Iannuzzi e Giuseppe Capuano, l'ex “fatina” ci suggerisce piatti irresistibili



piatto appetitoso: un antipasto di crudo di mare, da leccarsi le dita. Poi ho seguito i suggerimenti della mia chef preferita, Roberta Iannuzzi, scegliendo un buon “primo” che possa stupire la mia collega Rosanna, ed ecco gnocchetti cremolati con gamberi e pistacchio. Avrei voluto fare una foto a Rosanna che, con gli occhi che brillavano già al primo assaggio, non ha resistito e ha chiesto alla chef Roberta Iannuzzi la ricetta di quel piatto. Immagi-

no sappiate tutti che Rosanna, in cucina, è straordinaria e quindi, apprendere qualche notizia in più, era per lei un'occasione preziosa. A un tavolo poco lontano, chi vediamo contornato da amici? Renzo Arbore alle prese con gamberoni flambati al vino bianco e gemme di sale rosa, preparati sempre dall'instancabile team. Vengo spesso a farmi coccolare dalla loro fantasiosa cucina e mi sono resa conto, ben presto, di non essere la

sola a farlo. Infatti proprio qui incontro tanti amici VIP e mi piace osservare le loro scelte: da Carmen Russo, alle prese con cheesecake ai frutti di bosco con glassa di lamponi, a Giancarlo Magalli, intento ad assaggiato degli squisiti gamberetti alla brace glassati al vino bianco, a Lina Sastri, ad Amadeus e Fiorello tutti pazzi per gli gnocchetti cremolati con gamberi e pistacchio. Forse, il segreto di tanta bontà, dipende dal fatto che tutte que-

ste prelibatezze sono preparate con rinnovato amore. Raccontavo a Rosanna che ho anche avuto occasione di incontrare Barbara Bouchet, Gianna Nannini, Sergio Muniz e tanti altri. Quando Rosanna ed io siamo uscite da “Le Vere Grotte di Costantino” Rosanna era trionfante: aveva “conquistato” la ricetta! Ma vuoi vedere che a furia di frequentare “Le Vere Grotte di Costantino” imparo anch'io a cucinare qualcosa? **S**

GNOCCHETTI DI PATATE CON GAMBERI E PISTACCHIO



INGREDIENTI:

- Gnocchi • 500 g di patate fresche • 3 rossi d'uovo
- 100 g di farina bianca 00 • sale da cucina • 100 g di burro

Condimento:

- 200 g di gamberi sbucciati • 250 ml di panna fresca
- una manciata di pistacchi di Bronte
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Preparazione:

Per gli gnocchi: lessare le patate con tutta la buccia in abbondante acqua. A cottura terminata, sbucciare le patate e passarle nello schiacciapatate facendole cadere su un piano da lavoro. Aggiungervi la farina, uova ed iniziare ad impastare lavorandolo poco così da evitare che acquisti troppa elasticità. Prendere dei pezzetti dell'impasto appena realizzato e formare degli gnocchetti di dimensioni piccole.

Per il condimento: prendere una padella piuttosto capiente, versare un filo d'olio, gamberi sbucciati, granella di pistachio ed un mestolo di brodo di pesce, in alternativa acqua di cottura, far cuocere lentamente il tutto. Aggiungere panna fresca, mescolare e lasciare cremolare a fuoco lento. Cuocere gli gnocchetti al dente in abbondante acqua salata, unire e cremolare il tutto. Impiattare e spolverare con granella di pistachio decorando, se si desidera, con un filo di erba cipollina ed una fettina di lime.

GAMBERONI FLAMBATI AL VINO BIANCO E GEMME DI SALE ROSA

INGREDIENTI:

- 16 gamberoni
- 2 bicchieri di vino bianco
- Olio extravergine di oliva
- prezzemolo
- 1 cucchiaino di farina
- gemme di sale grosso rosa

Preparazione:

Sbucciare e lavare i gamberoni. Versare in una padella un filo d'olio, aggiungere i gamberoni, gemme di sale grosso rosa e lasciare rosolare girando i crostacei in entrambi i lati.

Sfumare con il vino bianco e farlo evaporare continuando la cottura per pochi minuti.

Aggiungere una spolverata di farina così da ottenere una leggera cremina.

Impiattare i gamberoni aggiungendo prezzemolo e gemme di sale grosso rosa.



la vista, gustosi per il palato e in grado di garantire il giusto apporto di calorie

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO CON GLASSA DI LAMPONI

INGREDIENTI:

- 150 g di gelatina neutra • 50 g di polpa di frutti di bosco
- 2 g di gelatina in fogli • 10 g di acqua • colorante q.b.

Per la crema:

- 220 g di panna • 200 g di philadelphia • 65 g di tuorli
- 65 g di zucchero • 2 ml succo di limone filtrato
- 6 g di gelatina in fogli • 25 ml di acqua

Per la base:

- 50 g di farina 00 • 50 g di zucchero semolato
- 50 g di burro freddo tagliato a dadini
- 50 g di farina di mandorle (pistacchio o nocciole)

Per guarnire:

- more, lamponi o altro, a piacimento.

Preparazione:

Per la base: Unisci la farina 00 alla farina di mandorle e allo zucchero. Mescola e aggiungi il burro tagliato a dadini. Impasta tutto insieme per pochi minuti, in modo che il burro non si scioglia. Stendi a mano o con l'aiuto di una spatola in un cerchio d'acciaio 18-20cm appoggiato su carta da forno. Non lasciare spazi vuoti e fai il disco il più uniforme possibile anche in altezza. La base dovrà essere alta un centimetro. Cuoci in forno a 160° per circa 20 minuti. Appena pronto tira fuori il disco dal forno, fai raffreddare senza togliere il cerchio di acciaio. Una volta fredda unire la crema sempre mantenendo il cerchio di acciaio.

Per la crema: unisci tuorli e zucchero in un recipiente. Metti in forno a microonde a 45° per 3 o 4 minuti tirandolo fuori e sbattendo spesso il composto con una frusta, in modo che i tuorli non si cuciano. Una volta raggiunta la temperatura di 45° metti in planetaria e monta il tutto per 10 minuti circa. Nel frattempo metti la gelatina in fogli nell'acqua per 10 min per reidratarla. Poi metti la ciotola con gelatina e acqua nel microonde qualche secondo fin quando diventerà liquida. Tira fuori dal microonde la gelatina, unisci il succo di limone, mescola e unisci il tutto alla montata di uova. Mescola e aggiungi la philadelphia cremosa (lasciata fuori dal frigo 10 min). Infine la panna semimontata. Versa il composto nel cerchio con la base che hai precedentemente preparato e che deve essere fredda. Metti in abbattitore o in freezer (almeno - 18°) fin quando non sarà completamente solida. Tira fuori dal freezer la cheesecake e guarnisci con la glassa o con la marmellata a tuo piacimento.

Per la glassa: Idrata i fogli di gelatina in 10 gr di acqua. Nel frattempo scalda la polpa di frutti di bosco al microonde e unisci il colorante. Unisci alla polpa i fogli di gelatina ben strizzati. Infine unisci anche la gelatina neutra. Mescola con mixer a immersione fino a ottenere un composto denso tendente al liquido. Metti in frigo per un paio d'ore almeno. Toglila dal frigo e scaldala nel forms a microonde a 45° C, poi puoi guarnire la torta tirata fuori dal freezer dopo il suo tempo di riposo. Una volta messa la glassa puoi aggiungere a tuo piacimento panna o frutti di bosco (lamponi, more ecc). Se non hai tempo per fare la glassa puoi sostituirla con della marmellata ai frutti di bosco allungata con la gelatina neutra. Questa però solo per guarnire la parte superiore e non i bordi.



Maria Giovanna Elmi, donna dinamica e curiosa, sempre alla ricerca di nuove attività da sperimentare, ci mostra la sua nuova passione: la cucina. Per l'occasione ha ideato un menù interessante da proporre a voi lettori di STOP.

Ad aiutarla nella preparazione dei piatti, è affiancata da uno staff d'eccezione: le stelle Roberta e Francesca Iannuzzi e Giuseppe Capuano del famoso ristorante della Capitale "Le Vere Grotte di Costantino". Maria Giovanna ha selezionato per tutti i suoi fans i loro cavalli di battaglia, che poi sono i suoi piatti preferiti, regalandoci anche le ricette per poterli realizzare come lei: gnocchetti cremolati con gamberi e pistacchio, gamberoni alla brace glassati al vino bianco, cheesecake ai frutti di bosco con glassa di lamponi.