

IL PRANZO



In giardino come da Tiffany

RICEVIMENTO IN VILLA, A UN PASSO DAL MARE, ALL'INSEGNA
DI UN'ELEGANZA SOBRIA E RAFFINATA ISPIRATA AL MITO DI UNA
GRANDE ATTRICE, IN UN'ATMOSFERA UNICA, INTIMA E GIOIOSA

testo di Amelia Bertottilli, ricette di Roberta Ugolotti,
organizzazione evento Simona Chiavaccini per Capurro
Ricevimenti, foto di Adriano Brusafferri e Gabriella
Gargioni, ha collaborato Paola Volpari.
Si ringraziano gli sposi Monia e Paolo



Gli sposi lo avevano deciso subito: la loro festa di nozze si sarebbe tenuta in un giardino a primavera, la stagione in cui si erano innamorati. Oggi il gran giorno è arrivato: dopo l'emozione della cerimonia, il dolce momento del "sì", il lancio del riso, i baci e gli abbracci, ora finalmente passeggiano tranquilli lungo il viale del parco secolare che nasconde una villa patrizia dagli infissi verdi, come si usa qui in Liguria. Ma da lontano, gli invitati li reclamano a gran voce per gli aperitivi...

> segue a pag. 68



BICCHIERINI DI CAPPON MAGRO
 Lessate 200 g di filetti di nasello, 1 seppia e 1 totano, poi tagliateli a pezzetti. Fate aprire e poi sgusciate 600 g tra vongole e cozze. Lessate 100 g di broccoletti, 1 patata, 1 carota e 100 g di fagiolini, scolateli e tagliateli a tocchetti. Passate al mixer 1 uovo sodo con un ciuffo di prezzemolo, 1 cucchiaino di pinoli, 2 filetti di acciuga, 1 cetriolino sott'aceto, 4 olive verdi denocciolate, 1 fetta di pancarré, 1 cucchiaino di aceto, sale, pepe e 6 cucchiaini d'olio. Mettete sul fondo di ogni bicchierino un pezzetto di galletta bagnata di aceto, unite il pesce e le verdure, condite con la salsa verde e completate con 10 gamberi, scottati 2 minuti in acqua bollente. Per 10 persone.



FRITTINI DI PESCE
 Separate teste e sacche di 800 g di calamari, eliminate interiora, occhi, becco e pelle, lavate tutto e tagliate le sacche ad anelli. Pulite 800 g di pesciolini da frittura (acquadelle o latterini), lavateli e asciugateli. Setacciate 200 g di farina 00 con 100 g di farina di riso e, mescolando con la frusta, unite 4 dl di acqua gasata ben fredda. Passate calamari e pesciolini nella pastella e friggeteli in abbondante olio di arachidi ben caldo. Scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli. Per 10 persone.



> segue da pag. 67

Il menu è un omaggio alle tradizioni della Riviera. I frittini che aprono la passerella degli antipasti, serviti in coni di legno a formare appetitosi centrotavola, rivisitano i "pigneu", i pesciolini venduti nelle "sciamadde", le antiche friggitorie genovesi. Uno tira l'altro, come i bicchierini di cappon magro e le acciughe marinate, che si abbinano a un calice di Sciacchetra ghiacciato. Un ultimo brindisi e ci si accomoda per il pranzo ai tavoli dai dettagli verde Tiffany, che rende ancora più luminoso il candore delle porcellane e delle ortensie arrivate dal mercato dei fiori. Del resto, l'attrice più amata dalla sposa è Audrey Hepburn, che "partecipa" al rinfresco con una foto tratta dal celebre film di Blake Edwards. Tutti seduti, è l'ora delle trofiette col ragù di polpo, incorniciate da un'aureola di olio alle erbe, poi del dentice al fumo con il finocchietto delle Cinque Terre, roll di verdure grigliate e mini quiche.

> segue a pag. 72





ACCIUGHE MARINATE

Pulite 1,2 kg di alici freschissime (abbattute per il consumo a crudo) eliminando testa e lisce. Apritele a libro, lavatele, asciugatele e disponetele in una terrina con 2 spicchi d'aglio privato del germoglio e affettato. Mescolate 3 dl di succo di limone con 1 dl di acqua, versate sulle alici e lasciatele marinare per circa 1 ora e 30 minuti poi scolatele bene dalla marinata, eliminate l'aglio, mettetele in un largo piatto, salatele e pepatele, irroratele con abbondante olio e lasciatele marinare ancora 1 ora. Servitele su un vassoio contornate da fettine sottili di limone. Per 10 persone.





Dentice al finocchietto,
mini quiche e involtini
di verdure, pag. 74



Sotto il grande gazebo
coperto da morbidi
tendaggi, le tavole candide
sono ravvivate
da tocchi di verde Tiffany
e attendono impeccabili
gli ospiti, ancora in
giardino per godersi
l'aperitivo e gli appetizer.
Al colmo delle tende
sono fissate tante luci,
racchiuse in ampolle
di vetro: si accenderanno
al calar della sera,
per illuminare la festa in
attesa del momento più
magico: quello del taglio
della torta.



Trofiette al ragù
di polpo,
pag. 74



Gli ospiti accomodati
nel dehor indugiano
fra brindisi e chiacchiere
in attesa delle leccornie
previste dal menu.
Dietro le quinte, l'operosità
dello staff è ai massimi livelli:
tutto deve essere perfetto!
Ancora qualche ritocco
ai piatti e la prima portata
è pronta da servire.
Che il banchetto di nozze
abbia inizio!

> segue da pag. 68

Dopo il secondo, c'è il tempo per qualche scatto sul set del "photo boot", allestito accanto alla veranda. Oltre alle foto di rito degli sposi e dei loro cari, non possono mancare i gruppi con gli amici né un selfie con le damigelle: le polaroid sono subito pronte e girano fra i tavoli, istantanee che raccontano in diretta lo svolgersi della festa. È il momento dei dolci: lo stacco con il sorbetto di limone introduce il buffet, con tanti vassoi di confettini dal cuore di cioccolato fondente. Viene servito lo spumoso al chinotto, con una sfumatura di vaniglia Bourbon che arrotonda il fondo amarognolo dell'agrume, prima che faccia il suo ingresso trionfale la torta-gioiello a tre piani, decorata da un elegante fregio matelassé e da una cascata di perle e corolle. Vaporosa come l'abito della sposa che, nonostante lo strascico, non rinuncia ad aprire le danze sulle note di uno struggente tango argentino.

Sta calando la sera. A salutare amici e parenti, la bomboniera con una lampadina: simbolo di luce e di "casa", per accendere più e più volte il ricordo di questo giorno speciale.

Sorbetto di limone al basilico, pag. 74



Il color Tiffany, scelto dalla sposa per personalizzare il suo evento, ha invitato stylist e decoratori a scegliere dettagli di vago sapore vintage. Una caratterizzazione ispirata agli anni Cinquanta che si ritrova nei vetri opalescenti verde pallido delle coppe, nel vassoio in silver in stile Grand Hotel e nei colori delle istantanee scattate dal fotografo durante il party. Tutto contribuisce a creare un'atmosfera romantica, senza eccessi: la cornice perfetta per il ballo degli sposi, felici di esprimere il loro amore, circondati dalle persone più care.



La wedding cake attende gli sposi sontuosa e magnifica. La candida copertura di fondant ha una delicata incisione matelassé alla base e le impunture sono fermate da perline iridescenti. Nastri e fiori in pasta di zucchero percorrono i piani fino in cima, dove si accostano a un cordoncino sapientemente avvolto sul top della torta: tanto bella che tagliarla sarà quasi un peccato!



Spumoso
al chinotto,
pag. 74



Aperitivo, cena, danze, taglio della torta... Resta un'ultima, piacevole incombenza per la sposa, prima di prendere il volo con il suo principe azzurro: il lancio del bouquet alle amiche single, riunite in un angolo del giardino in attesa di scoprire... chi sarà la prossima festeggiata!

SALE&PEPE 73



TROFIETTE AL RAGÙ DI POLPO

PER 10 PERSONE

1,5 kg di trofie fresche - 2 kg di polpo pulito - 600 g di pomodorini - 2 spicchi d'aglio - 100 g di olive taggiasche denocciolate - 1 ciuffo di prezzemolo - 150 g di zucchero - 2 arance - 1 ciuffo di timo - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Sciacquate il polpo e cuocetelo in acqua bollente non salata 1 ora. Spegnete e fate raffreddare nell'acqua.
- **2** Mescolate 350 g di sale grosso, lo zucchero, il succo delle arance e il timo. Stendete metà composto su una placca, su carta da forno, disponeteci i pomodorini, coprite con il composto rimasto e fate asciugare 20 minuti a 180°. Scolate il polpo, conservate un po' della sua acqua e tagliatelo a tocchetti.
- **3** Fate insaporire il polpo in una padella con olio, aglio, olive, prezzemolo tritato. Unite i pomodorini, schiacciateli leggermente, bagnate con poca acqua del polpo tenuta da parte, fate restringere e mantecate le trofie, lessate al dente. Servite con olio al prezzemolo ottenuto frullando una presa di foglie con 4-5 cucchiari d'olio.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ●
Cottura 1 ora 40 minuti

DENTICE AL FUMO DI FINOCCHIETTO

PER 10 PERSONE

1 dentice da circa 2,5 kg già pulito e squamato - 1 mazzetto di erbe miste tritate (maggiorana, timo, prezzemolo, erba cipollina) - 1 mazzo di finocchietto selvatico - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Condite il pesce con olio, sale ed erbe, sistemato su una placca, infornatelo 20 minuti a 180°, spegnete, toglietelo dalla placca e trasferitelo sulla griglia del forno, posta in alto.
- **2** Mettete il finocchietto in una vaschetta di alluminio. Date fuoco con un fiammifero, attendete che la fiamma si smorzi (deve bruciare lentamente) e infilate sul ripiano basso del forno. Chiudete e lasciate che il finocchietto bruci: il fumo aromatizzerà il pesce.
- **3** Eliminate la pelle e sfilettate il dentice. Servite i filetti con le mini quiche e gli involtini di verdure grigliate.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 30 minuti

MINI QUICHE AL POMODORO

PER 10 PERSONE

200 g di farina, più quella per la lavorazione - 90 g di burro - 1 uovo - 200 g di passata di pomodoro - 4-5 foglie di mentuccia - 50 g di olive taggiasche denocciolate - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Impastate farina, burro e uovo con un pizzico di sale e circa 0,2 dl di acqua fredda. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigo 1/2 ora. Sul piano infarinato, stendete la pasta a 2-3 mm, ricavate 10 dischi di 6-7 cm, rivestite altrettanti stampini di 4-5 cm e infornate a 180° per 10 minuti.
- **2** Condite la passata con olio, sale e un trito finissimo di mentuccia e dividetela nelle quiche. Infornate per altri 10 minuti, finché la pasta è dorata. Completate con le olive tagliuzzate.

FACILE ● Preparazione 30 minuti +
riposo ● Cottura 20 minuti

INVOLTINI DI VERDURE GRIGLIATE

PER 10 PERSONE

2 zucchine - 2 peperoni - 2 cespi di indivia belga - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Lavate le verdure. Spuntate le zucchine, tagliatele per il lungo a fette spesse 2 mm, ungetele d'olio, grigliatele e salatele. Dividete l'indivia in spicchi sottili, oliateli e grigliate anch'essi. Fate altrettanto con i peperoni, divisi a falde e privati di semi e filamenti.
- **2** Per ogni rotolino, sovrapponete una fettina di zuccina, una falda di peperone, uno spicchiello di belga e arrotolate. Allineateli su una placca, su carta da forno, e scaldate 5 minuti i rotolini in forno a 180° prima di servire.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 30 minuti

SORBETTO DI LIMONE AL BASILICO

PER 10 PERSONE

500 g di succo di limone filtrato - 20 g di saccarosio - 20 g di destrosio - 20 g di glucosio - 500 g di neutro (base professionale per gelati) - 60 g di rum - 20 foglie di basilico - 2 g di sale (saccarosio, destrosio, glucosio e neutro si acquistano nei negozi di prodotti per pasticceria)

- **1** Lavate e asciugate il basilico e mettetelo nella gelatiera insieme a tutti gli altri ingredienti. Unite 400 g di acqua fredda e azionate per 25-30 minuti, per ottenere un sorbetto ben mantecato. Trasferitelo in un contenitore e riponetelo in freezer almeno 2 ore.
- **2** Togliete il sorbetto dal freezer 10 minuti prima di servire. Dividetelo in coppette e guarnite, se vi piace, con una julienne di basilico fresco.

FACILE ● Preparazione 15 minuti +
riposo ● Cottura nessuna

SPUMOSO AL CHINOTTO

PER 10 PERSONE

1 l di latte - 1 l di panna fresca - 400 g di saccarosio - 10 g di glucosio - 10 g di destrosio - 60 g di pasta al chinotto (base per pasticceria professionale) - 1/2 stecca di vaniglia Bourbon - 2 arance non trattate - 125 g di zucchero - burro (saccarosio, destrosio, glucosio e pasta al chinotto si acquistano nei negozi specializzati di prodotti per pasticceria)

- **1** Versate in un pentolino la panna e il latte con i semini raschiati della vaniglia. Portate al limite del bollore, spegnete e fate raffreddare. Trasferite nella gelatiera insieme alla pasta al chinotto, saccarosio, destrosio e glucosio. Azionate per 25-30 minuti fino a ottenere un gelato cremoso. Trasferitelo in un contenitore e riponete in freezer 2 ore.
- **2** Lavate le arance, eliminate le calotte (tenetele da parte) e ricavate dalla parte centrale 10 fettine. Prelevate la scorza delle calotte, riducetela a filetti e scottateli per 3 volte in acqua bollente, cambiando l'acqua ogni volta. Mettete in una casseruola lo zucchero con 2 cucchiari di acqua, una noce di burro e le fettine di arance e cuocete su fiamma viva finché il caramello assume un colore dorato e le fettine risultano sciropose. Scolatele con il mestolo forato su carta da cucina. Trasferite nello sciroppo le scorzette, fatele insaporire 2 minuti, scolate anch'esse e tenetele da parte.
- **3** Togliete il cremoso dal freezer 10 minuti prima di servirlo. Scaldate leggermente lo sciroppo e dividetelo nei piattini individuali con le fette di arancia. Completate con il cremoso a grossi ciuffi e le scorzette e servite.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti +
riposo ● Cottura 30 minuti