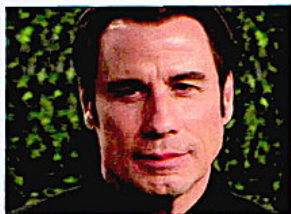




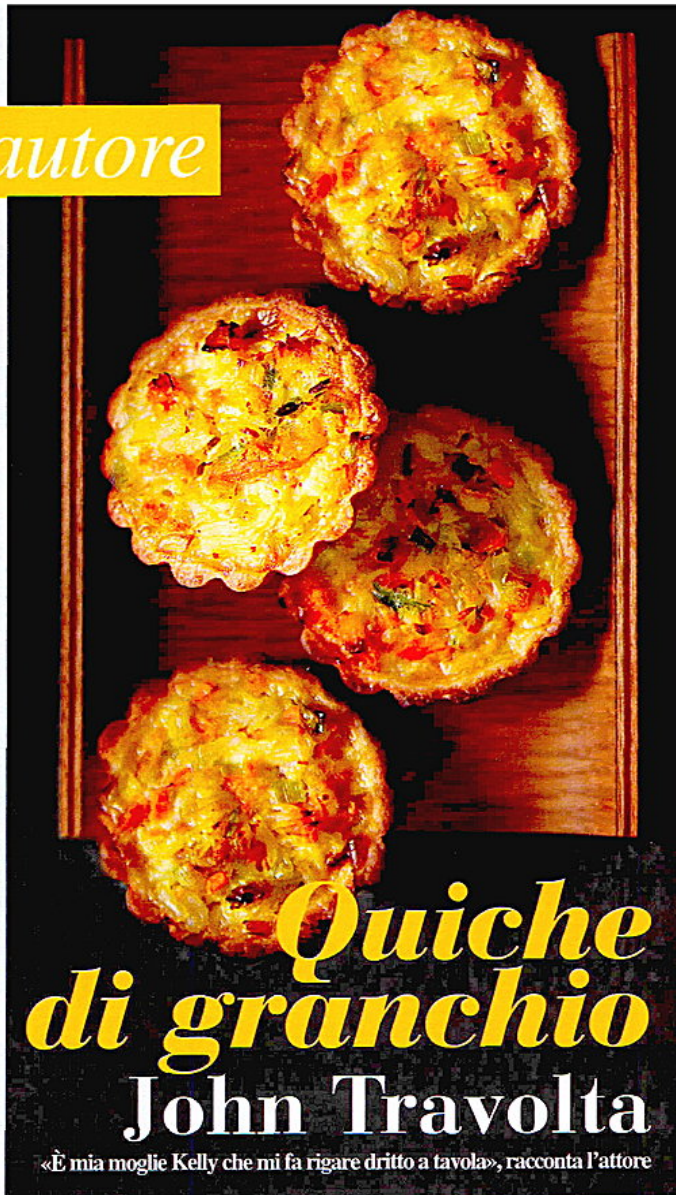
CUCINA

ricette d'autore



Il fisico da ballerino dei tempi di *Saturday night fever* è un lontano ricordo (oggi, infatti, fuori dai set, viene avvistato sempre più spesso mentre addenta corposi cheeseburger con patatine fritte), ma nonostante questo, John Travolta, rimane sempre un attore affascinante. Nel 2014 lo vedremo sul grande schermo, in coppia con Anthony Hopkins, in *Gotti: In the shadow of my father* e nel tempo libero, oltre a occuparsi di Scientology (un particolare tipo di "religione"), ama stare con la sua famiglia. «Soltanto mia moglie (Kelly Preston, ndr) riesce a mettermi in riga a tavola», racconta l'attore americano. «Amiamo guardare insieme i programmi di cucina e, spesso, quando invitiamo gli amici a cena, ci divertiamo a far fare loro la parte dei giudici, come se fossimo a un vero e proprio talent. E quindi, oltre a mangiare, ci facciamo anche un sacco di risate». E continua: «Il mio piatto preferito? La quiche al granchio... è così gustosa, che la mangerei tutti i giorni. E poi Kelly la prepara divinamente!».

Caterina Guarneri



Quiche di granchio

John Travolta

«È mia moglie Kelly che mi fa rigare dritto a tavola», racconta l'attore

SUPER CHEF



La versione di... Cerea*

INGREDIENTI:

400 gr di polpa di granchio, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, brandy, 400 gr di zucchine trombetta, 1 mazzetto di timo fresco.

PER LA PASTA BRISÉE:

375 gr di burro morbido, 700 gr di farina petra n° 5, 100 gr di tuorli, 10 gr di sale, 20 gr di zucchero, 150 ml di acqua fredda. Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare in frigorifero per qualche ora.

PER L'APPARECCHIO:

400 ml di latte, 200 gr di uova, 1 pizzico di sale e di pepe.

PREPARAZIONE:

Se avete delle fruste elettriche, mettere tutti gli ingredienti (latte, uova, sale e pepe) in un contenitore e amalgamare per qualche minuto. A parte far rosolare la polpa di granchio con la cipolla tritata e sfumare con un po' di brandy. Lavare e tagliare le zucchine a cubetti e farle rosolare con un filo di olio, il timo e con uno spicchio d'aglio. Salare e pepare. Unire il granchio e le zucchine all'apparecchio e sistemare di gusto. Stendere la pasta brisée all'altezza di mezzo centimetro e foderare una tortiera tonda precedentemente imburata e infarinata. Riempire con la farcia e cuocere in forno a 170° gradi per circa 20 minuti. Servire accompagnata con una insalatina fresca di stagione.

* ENRICO CERIA executive chef del ristorante 3 stelle Michelin Da Vittorio, a Brusaporto (Bergamo).

ABBINAMENTI



In vino veritas

di Luca Gardini *

Pignoletto dell'Emilia

IGT Frizzante 2012 - Umberto Cesari
Una preparazione dalla spiccata tendenza dolce, che richiede l'accostamento a un vino di particolare freschezza. Perfetto questo Pignoletto dai richiami olfattivi di mela verde e biancospino.

"P.R."

Franciacorta Brut Rosé DOCG s.a. Monte Rossa

In alternativa un Franciacorta Rosé dal profilo netto e immediato, in cui spiccano note di ribes, lampone e tocchi sapidi.

*sommelier campione del mondo



PROVATI PER VOI

GLI IMPERDIBILI 3

Da Milano, passando per Roma, fino a Siracusa, ecco gli indirizzi

NORD
BUONGUSTO

Una bottega storica con ristorante e laboratorio annesso. Tutto fatto in casa, comprese le quiche. Genuinità. Info: via Caminadella 2, Milano. Tel. 02/86.45.24.79.

CENTRO
ENOTECA
CUL DE SAC

Pioniera dei wine bar romani dove, oltre alle bottiglie, si possono gustare salumi e torte salate. Info: piazza Pasquino 73, Roma. Tel. 06/68.80.10.94.

SUD
LA VIE
DELL'ASSASSIN

Un bistrot francese vicino al mare. Semplice eleganza per gusti raffinati. Info: Via Roma 115, Ortigia (Siracusa). Tel. 093/16.61.59.