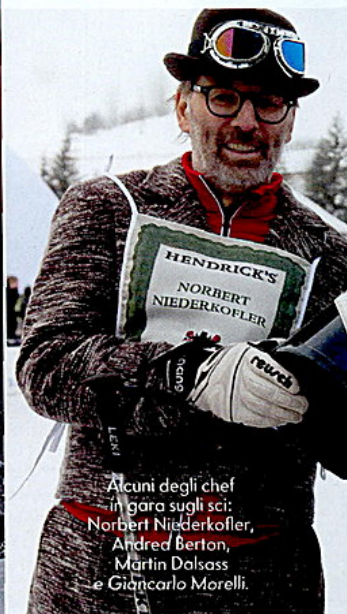




I fantastici cuochi delle nevi

Siamo stati all'ottava edizione dell'Audi Chef's Cup Südtirol, in Alta Badia dal 20 al 25 gennaio. E, tra un assaggio e uno slalom, abbiamo preso nota delle ricette più ghiotte, dalla colazione in poi. Firmate da grandi gourmet

DI MADDALENA FOSSATI • FOTO GIACOMO BRETZEL



Alcuni degli chef in gara sugli sci: Norbert Niederkofler, Andre Berton, Martin Dalsass e Giancarlo Morelli.



PANINO DI SALMONE E CAFFÈ

DI ERNST KNAM

La ricetta è realizzata con Hawaii Kona, la nuova limited edition di Nespresso (www.eknam.com)

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di salmone, 4 grani di cardamomo verde, grue di cacao, un'arancia, 10 grani di caffè, 50 g di burro, 1 tazzina di caffè, 6 fette di pan brioche, 1 l di succo di mirtillo, 1 foglio di colla di pesce.

Marinate il salmone con i grani di caffè frantumati, la buccia d'arancia, il cacao e il cardamomo per 24 ore ben coperto e poi giratelo e ancora per altre 24. Montate il burro con qualche goccia di caffè e spalmatelo sul pan brioche tostato.

Mescolate il succo di mirtillo con un foglio di colla di pesce ammollato in acqua fredda e distribuitelo su una teglia fino a ottenere uno spessore di mezzo centimetro. Quando si addensa ritagliate dei tondini aiutandovi con un bicchiere e componete i sandwich.

CROISSANT ALL'ARANCIO

DI PASCAL PIERMATTEI

Pasticciere del ristorante St. Hubertus a San Cassiano (www.rosalpina.it), con il Decaffeinato Intenso di Nespresso

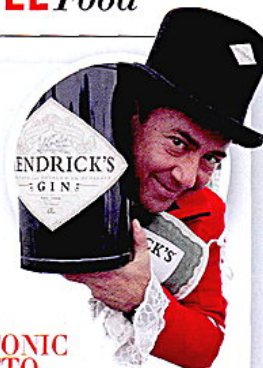
Ingredienti per 4 persone: 250 g di farina, 170 g di burro per l'impasto (meglio con 84 % di grasso), 1,2 l d'acqua, 30 g di zucchero, 10 g di lievito di birra, 1 uovo, 1 arancia, Grand Marnier e sale.

Impastate 50 g di burro, farina, zucchero, lievito e acqua. Mettete in frigo per sei ore. Poi stendete la pasta a rettangolo, in mezzo aggiungete una striscia di burro e piegate al centro e piegate ancora. Rimettete in frigo ancora mezz'ora, spianate di nuovo e disponete una pasta d'arancia creata con burro, la buccia di un frutto e qualche goccia di Grand Marnier. Stendete di nuovo, ritagliate dei triangoli e arrotolate a croissant. Congelate e lasciate una notte a lievitare fuori frigo coperti. L'indomani spennellate con un uovo sbattuto per colorare. Infornate a 220° per circa 12 minuti.





STYLE Food



IL GINTONIC PERFETTO

DI DOM COSTA
Barman di Hendrick's

Ci vogliono due bicchieri grandi di solito usati per l'acqua, gin, acqua tonica, ghiaccio, meglio a cubetti che restano pieni e mantengono la temperatura, un cetriolo.

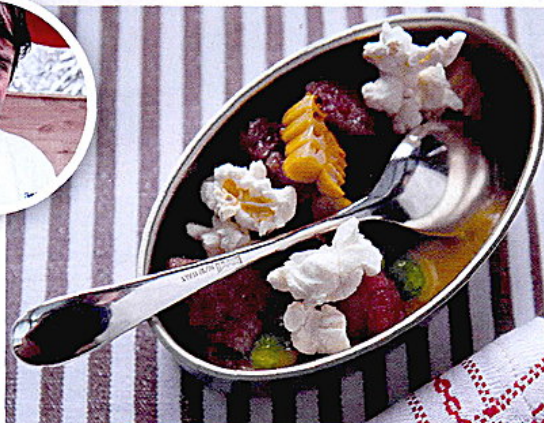
Mettete i bicchieri in freezer mezz'ora prima del drink, poi riempiteli di ghiaccio fino all'orlo. Versate due dita di gin e coprite con l'acqua tonica. Aggiungete una fetta di cetriolo e servite.

TRILOGY DI MAIS

DI TOMAZ KAVCIC
Chef del ristorante Gostilna pri Lojzetu in Slovenia (www.prilojzetu.si)

Ingredienti per 4 persone: 200 g di cotechino, 100 g di piselli, due dl di brodo, 1 dl di latte, due patate, due pannocchie, una manciata di popcorn, sale e olio d'oliva.

Bollite per mezz'ora le patate e le pannocchie, sgranate quest'ultime e tenete alcuni chicchi da parte. Con il multipimer frullate il mais lessato e le patate aggiungendo latte, qualche cucchiaino di brodo di manzo (dove avrete cotto i piselli), sale e olio fino a quando ottenete una crema vellutata. Cuocete il cotechino in una pentola piena d'acqua (seguendo le istruzioni) e una volta pronto, versate in ogni ciotolina un mestolo di crema, qualche pezzetto di carne, i piselli e i popcorn.



UOVA ALLA PANNA

DI ISIDORO CONSOLINI
del Ristorante Viola a Torri del Benaco (www.ristoranteviola.com)

Ingredienti per 4 persone: 4 uova, 120 g di burro, 4 cucchiaini di brodo o acqua, 4 cucchiaini di panna, due manciate di Parmigiano, qualche scaglia di tartufo nero, sale, 4 ciotoline.

Mettete i tuorli, il burro, il Parmigiano, il tartufo nero e il brodo in una pentolina. Scaldate a bagnomaria e intanto sbattete dolcemente il composto. Quando inizia a addensarsi versare nelle ciotoline (meglio ancora se intiepidite un po' nel forno, ottima alternativa ai gusci che altrimenti andrebbero lavati e sterilizzati). Aggiungete un cucchiaino di panna che rende più leggero il tutto e servite anche con una grattata di pepe. Se non trovate il tartufo, aggiungete una goccia d'olio tartufato a ogni porzione.

