

CUCINA & SAPORI

IL PIATTO «Zuppetta di rane e lumache»
IL VINO «Franciacorta Brut 2005» Clarabella



LO CHEF DELLA SETTIMANA

Philippe Léveillé

Bretone di nascita e con la burrosa origine francese nel «dna», Philippe Léveillé è lo chef che ha portato la cucina bresciana nei quartieri più alti della ristorazione italiana, quella per intenderci premiata dalle tre forchette del Gambero, dai 3 cappelli di Espresso e dalle 2 e 3 stelle di Michelin.

L'ha fatto entrando con rispetto in una cucina già molto affermata, come quella dei Piscini al Miramonti l'Altro di Concesio, impegnandosi dapprima ad apprendere i segreti e a farne propria la filosofia, per poi innervarla gradualmente la proposta con piatti figli di questa doppia, golosa matrice. Il risultato è una cucina pienamente moderna ed altrettanto memore della lezione preziosa della tradizione, buona e sana, confortante e ricca, dove territorio e storia hanno la stessa dignità dell'innovazione e della creatività.

RISTORANTE
MIRAMONTI L'ALTRO
 Via Crosette, 34
 Concesio
 Tel. 030.2751063
Chiusura: lunedì
www.miramontialtro.it

LA RICETTA DI OGGI

Zuppetta di rane e lumache

TEMPO 30 minuti

DIFFICOLTÀ Difficile

PIATTO Secondo

INGREDIENTI

Per le rane: 500 g di rane rane; 150 g di burro; 250 g di lumache precotte. Per la finitura della zuppetta: 100 g di scalogno julienne; 150 g di vino bianco; Olio extravergine di oliva del Garda; Fleur de sel; Pepe bianco di mulinello; 50 g di pomodori semi-secchi; 20 g capperi sotto sale; 20 g olive taggiasche; Per la salsa al burro bianco; 125 g di scalogno a julienne; 300 g di vino bianco secco; 45 g di aceto di vino bianco; 500 g di burro.

PROCEDIMENTO

Unire il vino, gli scalogni e l'aceto di vino bianco in una casseruola e ridurre il tutto fino ad ottenere 50 g di succo concentrato. A questo punto filtrare eliminando lo scalogno e montare con il burro molto freddo tagliato a cubetti. Conservare al caldo. Pulire le coscette di

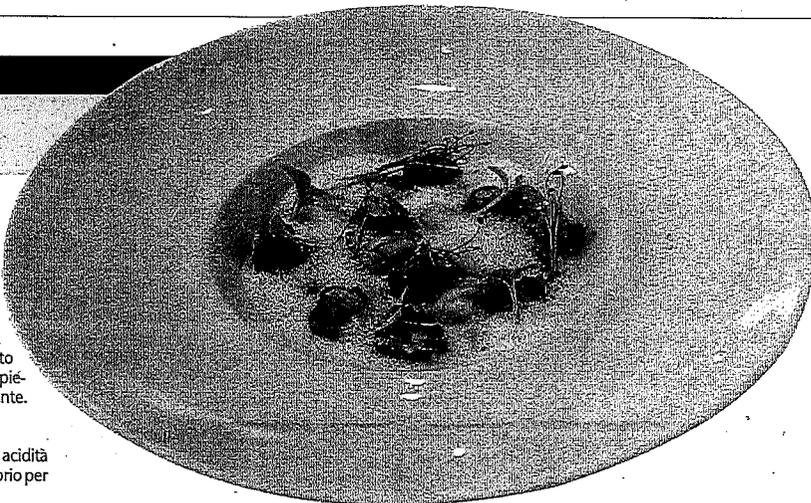
rana, asciugarle per bene e scottarle in una padella antiaderente con una dose generosa di burro, senza far prendere colore. Scolarle, spolarle e conservarle al caldo, preservando una parte della salsa che si forma durante la cottura. Una volta pronti tutti gli ingredienti, si può procedere con la finitura del piatto: scaldare l'olio in una casseruola, unire lo scalogno tritato e l'aglio, e lasciar stufare a fiamma bassa. Unire i capperi e le olive battuti al coltello, i pomodori semiseccati tritati e, una volta leggermente caldi, unire sia le rane che le lumache. Lasciar prendere calore, sfumare con il vino bianco, avendo cura di lasciar evaporare per bene la parte alcolica, bagnare con il brodo vegetale e la salsa di rane conservata. Quando il tutto avrà assunto un aspetto omogeneo, finire con la salsa al burro preparata in precedenza. Terminare con le erbe aromatiche tritate al coltello all'ultimo minuto e servire in un piatto fondo, irrorando con il fondo di cottura.

IL VINO

Franciacorta Brut 2005 Clarabella

IL VINO Questo Brut DOCG Franciacorta, biglietto da visita della nostra cantina per la sua eleganza con particolari profumi di vaniglia e tostato, al palato evidente mineralità pulizia e freschezza. L'uvaggio è Chardonnay al 100%, vendemmiato nel 2005; giallo con riflessi verdognoli; profumi freschi, fruttato dolce con note di crosta di pane. Sapore pieno di buona armonia, morbido e persistente.

L'ABBINAMENTO Una punta di acidità escorevolezza trova il giusto equilibrio per questo piatto ricco di aromi.



LA TEMPERATURA DI SERVIZIO
 6-8 gradi

LA CANTINA Clarabella è una giovane realtà della Franciacorta che opera su tre temi fondamentali: l'inserimento lavorativo di persone con svantaggio psichico, la pratica di una agricoltura dai canoni biologica e la scelta di valorizzare il territorio attraverso una vitivinicoltura di qualità.
www.cascinaclarabella.it Tel. 030.9821041



LA NOSTRA TAVOLA

Uno spazio quotidiano per la cucina e i sapori del nostro territorio: nasce da un'idea semplice questa pagina che ogni giorno trovate sul giornale. D'intesa con Numerica abbiamo infatti proposto ad alcuni tra i migliori chef bresciani di regalare ai nostri lettori una settimana di ricette, una per ogni giorno. Quindi col Consorzio Franciacorta e Gianluca Goatelli, miglior sommelier lombardo 2012, abbiamo proposto un vino d'abbinamento, scegliendolo tra quelli prodotti nelle cantine associate. Infine, con Camera di commercio, Coldiretti, Unione agricoltori e Cissva, siamo andati alla ricerca dei prodotti tipici per la nostra ideale dispensa. Ed il risultato non è solo qui, sotto i vostri occhi, ma anche sul nostro sito all'indirizzo www.giornaledibrescia.it