

# CUCINA & SAPORI

## IL PIATTO «Praline di fois gras»

## IL VINO «Franciacorta Docg Satèn» Clarabella



LO CHEF DELLA SETTIMANA

Luisa Franceschetti

La storia professionale di Luisa Franceschetti è singolare: in cucina infatti è approdata relativamente tardi, anche se la passione l'ha sempre coltivata. Fino ai trent'anni ha preferito occuparsi di tutt'altro. Ma a differenza di molti che hanno scelto di trasformare in lavoro il loro hobby, Luisa non è passata dalla cucina di casa a quella d'un ristorante dalla sera alla mattina, ma ha investito un anno di quotidianità, impegnativa «full immersion» nelle cucine d'un locale stellato. E proprio nei mesi a stretto contatto con uno chef innovativo come Marco Bistarelli al Postale di Città di Castello, Luisa ha maturato l'idea della sua cucina creativa fatta anche di rilettura moderna della tradizione. E dal 2005 la propone nei piatti di «A filo d'acqua», la romantica bomboniera affacciata su una piccola darsena a Sulzano.

**RISTORANTE**  
A FILO D'ACQUA  
Via Battisti, 9  
Sulzano  
Tel. 338.7416390  
Aperto solo la sera  
Chiusura: lunedì

LA RICETTA DI OGGI

**Praline di fois gras**

**INGREDIENTI**

Per 4 persone: 320 gr. paté di fois gras d'oca, 50 gr. di farina gialla per polenta espressa, 250 gr. di acqua, 100 gr. di pop com, 300 gr. di spinaci puliti, 80 gr. di pinoli, 100 gr. di crema di castagne, 2 cipolle rosse affettate, 10 gr. di aceto bianco, 4 gr. di fogli di colla di pesce ammorbidenti in acqua fredda, 50 gr. di rosmarino tritato, 10 gr. di olio extra vergine di oliva, sale q.b.

**PROCEDIMENTO**

Portate ad ebollizione l'acqua e preparate una piccola polenta che verserete in un contenitore piatto ottenendo uno strato di circa 1 cm. di altezza. Lasciate raffreddare affinché si solidifichi. Versate un goccio d'olio in una casseruola e cuocete le cipolle a fuoco vivace imbrandole con l'aceto. A fine cottura frullatele e filtrate la purea ottenuta con un colino. Aggiungete la colla di pesce alla purea di cipolle ancora calda. Versate in un contenitore ottenendo uno strato di circa 1 cm. di altezza e fate solidificare in frigorifero. Versate un

goccio d'olio in una casseruola e saltate velocemente gli spinaci in modo che restino croccanti (2 minuti al massimo). Realizzate con il paté sedici piccole sfere usando il palmo della mano: ricopritene 4 con i pop com, 4 con il rosmarino, 4 con i pinoli e lasciatene quattro «nude». Riponeteli in frigorifero. Rifinitura: prendete un piatto piano possibilmente rettangolare ed un cerchio di acciaio di circa 4 cm. di diametro (coppapasta professionale oppure realizzatelo con cartoncino ricoperto di carta alluminio).

Usando il coppapasta ritagliate un dischetto di polenta e sistemate su un lato all'interno del piatto; sistemate sopra la pralina ricoperta di popcom. Posizionate il coppapasta un poco più al centro del precedente e mettetelo all'interno una forchettata di spinaci, appiattiteli in modo da realizzare un'altezza di circa un cm. Sistemate sopra il dischetto la pralina ricoperta di pinoli. Procedete allo stesso modo con la crema di castagne e riponete sopra la pralina «nuda». Da ultimo ritagliate un dischetto di cipolla rossa e appoggiate sopra la pralina ricoperta di rosmarino.

**TEMPO:** 30 minuti

**DIFFICOLTÀ:** Media

**PIATTO:** Secondo

IL VINO

**Franciacorta Docg Satèn Clarabella**

**IL VINO** Questo Franciacorta Satèn ha perlage fine, cremosità e morbidezza ed esprime al palato un'ottima persistenza e complessità con note di frutto a polpa bianca.

**L'ABBINAMENTO** Con questa preparazione il Satèn è la giusta tipologia per amalgamare profumi e sapori ricchi di fascino.

**LA TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8 gradi

**LA CANTINA** Clarabella è una giovane realtà di Franciacorta che opera su tre temi fondamentali: inserimenti lavorativi di persone con svantaggio psichico, agricoltura biologica, valorizzazione del territorio per una vitivinicoltura di qualità.  
www.cascinaclarabella.it Tel. 030.9821041



**LANOSTRATAVOLA**

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](http://www.giornaledibrescia.it)

Le ricette, i prodotti, i vini d'abbinamento sono anche su [www.giornaledibrescia.it](http://www.giornaledibrescia.it)

Dessert

**Omelette alla fiamma**

**INGREDIENTI** (per 6-8 persone) 6 tuorli d'uova, zucchero, vaniglia. Scorza di arancia, o di limone grattugiata oppure un liquore a piacere. 10 bianchi d'uova. Burro. 6 bicchierini di liquore a piacere.

**PROCEDIMENTO** Lavorare in una terrina, con la spatola o con la frusta, i tuorli con 250 gr. di zucchero e con la vaniglia; appena il composto prende un colore giallo-paglia e, sollevato con la spatola, se ne distacca lentamente formando una fettuccia, aggiungere la scorza o il liquore (se si usa quest'ultimo non mettere più di un cucchiaino per non «rompere» il composto annullandone l'equilibrio). Montare a neve ferma i bianchi d'uova; incorporarne 1/3 subito nel composto; aggiungere il rimanente subito dopo, con delicatezza, sollevando e tagliando la massa, in maniera di lasciarle tutta la sua leggerezza. Imburrare un piatto che regga il calore, ova-abbastanza grande, spolverizzarlo di zucchero fine e versarvi il composto dandogli una forma a cupola; con la parte piatta di un coltello lasciare la superficie farvi un taglio nel mezzo, per avere una cottura perfetta. Passare l'omelette immediatamente nel forno a calore medio; dopo 20 minuti di cottura cospargerla di zucchero finissimo; da questo momento sorvegliare la caramellizzazione. Appena si produce ritirare il piatto dal forno, versarvi in un angolo il liquore preferito, già caldo, infammarlo, cospargerlo a cucchiainate sul dolce e servirlo immediatamente.

**TEMPO:** 60 minuti

**DIFFICOLTÀ:** Difficile

Dispensa bresciana

**Paste e biscotti dal mais nero**



Az. ag. «Le Silere»  
Località  
Silere Gorzone  
di Darfo Boario Terme  
Tel. 339.1754605  
Partecipa alle iniziative  
dell'Unione agricoltori

Patate, kiwi e confetture di piccoli frutti. Vigneti di Merlot e Nebbiolo. Ma anche salumi e tanto mais. L'azienda agricola «Le Silere» a Gorzone di Darfo Boario Terme è una piccola oasi dei sapori che offre alle tavole della Vallecamonica prodotti di alta qualità che si preparano a ricevere la certificazione bio. «Abbiamo cominciato l'iter per il riconoscimento de marchio bio, di fatto, i prodotti del prossimo raccolto saranno già di origine biologica», spiega Chiara Felappi, titolare dell'azienda che ha sede nell'omonima località della frazione darfense.

Nata nel 2004 con la coltivazione del mais, l'azienda agricola ha ampliato progressivamente il ventaglio delle produzioni investendo molto sull'attenzione all'ambiente e sul recupero di tradizioni perdute: la piantagione del rarissimo mais nero spinoso; rappresenta certamente una delle punte di diamante dell'azienda che, dalla lavorazione della pannocchia ottiene pasta e biscotti. «Le Silere» aderisce al circuito di Slow Food: oltre al mercato a «km 0» che si tiene ogni terza domenica del mese a Pisogne, l'azienda è presente anche al mercato del bio, alle mostre mercato e ad alcune sagre del territorio. [dispensabresciana@giornaledibrescia.it](mailto:dispensabresciana@giornaledibrescia.it)