

PASQUA: ANDREA BERTON CI PROPONE UN MENU DA REALIZZARE FACILMENTE A CASA E LANCIA I SUOI 'RESTAURANT BONDS'

DI CESARE ZUCCA

La Pasqua è vicina: **Andrea Berton**, patron dell'omonimo ristorante stellato in Porta Nuova a Milano, ci propone un **menu pasquale da realizzare facilmente a casa** e ci parla della sua iniziativa che permette di "investire" sul suo ristorante acquistando un voucher per una cena per due persone che comprende un calice di aperitivo e un menù degustazione realizzato per l'occasione dallo chef al costo di 150€. I bonds sono utilizzabili dal momento della riapertura del **Ristorante Berton** e fruibili entro il 20 dicembre 2020:



Lo slogan è "Acquisti oggi una cena per una persona, per poter

mangiare domani in due”

Mi parla della sua iniziativa ‘restaurant bond’?

Ho pensato che con la vendita di questi voucher potevamo ridurre l’impatto economico causato dalle necessarie misure di prevenzione adottate. Acquistare un voucher non è solo una questione di investimento, bensì un modo per lanciare un messaggio di fiducia sul fatto che questa crisi finirà e il settore della ristorazione si riprenderà.”



Un’ iniziativa-messaggio?

Sì, un messaggio che afferma “noi non ci arrendiamo” e che vuol essere un segnale positivo in questo periodo di grande incertezza per tutti noi.

Ci racconta il suo menu pasquale?

Ho pensato a quattro piatti piatti che potessero rappresentare questa festività.

In alternativa alla colomba ho voluto proporre la meringa, facile da realizzare.

Un suggerimento per il vino?

Un’ottima bollicina italiana, da Ca’ del Bosco a Ferrari,...
beviamo italiano!



Un suo speciale ricordo legato alla Pasqua?

Quando ero bambino mi piaceva prendere la colomba, arrostarla sul fuoco per caramellizzare i canditi e lo zucchero...

Ecco il menu pasquale firmato Andrea Berton (e facilmente realizzabile a casa vostra)

CODE DI GAMBERETTI CON LATTUGA E SALSA ROSA



Ingredienti per 4 persone

PER I GAMBERETTI:

28 gamberetti

Sale

Pepe

Olio extravergine di oliva

Pulire i gamberetti dai carapaci, eliminare l'intestino e rosolarli con olio in padella, solamente da un lato. Condire con sale e pepe e appoggiare su di un piatto.

PER LA LATTUGA:

4 piccoli cespi di lattuga

Sale

Pepe

Olio extravergine di oliva

Lavare le lattughe. Condire con sale, pepe ed olio extravergine di oliva.

PER LA SALSA DI POMODORO:

200 gr di pomodorini

10 foglie di basilico

1 cipolla bianca piccola

50 gr di olio extravergine di oliva

Lavare e tagliare finemente la cipolla, rosolare in casseruola con un filo di olio extravergine di oliva. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e lasciare cuocere per 15 minuti. Regolare di sale, frullare fino ad ottenere una crema molto liscia.

PER LA MAIONESE:

2 tuorli d'uovo

3 gr di aceto

25 gr di succo di limone

250 gr di olio di semi di arachidi

Sale

Pepe

Prendere le uova a temperatura ambiente e dividere i tuorli dagli albumi. mettere i tuorli in una ciotola dai bordi alti, salare e pepare. Versate l'aceto e incominciate a lavorare gli ingredienti con uno sbattitore elettrico. Mentre state montando le uova, versare anche l'olio di semi molto lentamente, creando un filo sottile d'olio e mescolando sempre nello stesso senso fino ad ottenere una salsa densa (per non far impazzire la maionese bisogna evitare di aggiungere troppo olio in una volta, impedendone il corretto emulsioneamento con il tuorlo). Quando la maionese è montata, terminate aggiungendo il succo di limone; lavorate ancora con le fruste fino ad ottenere una consistenza omogenea e compatta.

PER LA SALSA ROSA:

80 gr di crema di pomodoro

300 gr di maionese

Unire entrambe le salse. Riporre in un contenitore e conservare in frigorifero.

PER L'IMPIATTAMENTO:

Appoggiare su un piatto liscio la lattuga condita, mettere dei ciuffetti di salsa rosa sopra la lattuga e completare con le code dei gamberi.

PARMIGIANA DI MELANZANE



Ingredienti per 4 persone

PER LA SALSA DI POMODORO:

1 spicchio di aglio

2 scalogni

20 pomodorini pelati

50 gr di olio extravergine di oliva

2 gr di sale fino

0,3 gr di pepe

10 foglie di Basilico

Tagliare a fettine lo scalogno, versarlo in casseruola e aggiungere l'aglio in camicia e l'olio, stufare qualche minuto e aggiungere i pomodorini precedentemente pelati. Lasciare cuocere per 10 minuti e aggiungere le foglie di basilico, salare e pepare.

PER LE MELANZANE FRITTE:

2 melanzane viola già pelate

1 l di olio di semi di arachidi

3 uova

80 gr di Grana Padano

100 gr di farina

sale

pepe

Tagliare le melanzane a fette dello spessore di 2 cm. Salarle e metterle sotto un peso per almeno 12 ore, scolarle e asciugarle con la carta assorbente alimentare. Rompere le uova in una ciotola, aggiungere il grana Padano, mescolare il tutto, salare e pepare. Passare le fette di melanzana prima nella farina e poi nell'uovo. Friggerle nell'olio di semi, scolarle e asciugarle su carta assorbente alimentare.

PER LA MOZZARELLA:

250 gr di mozzarella fior di latte

Tagliare la mozzarella a fette sottilissime e appoggiarle su carta assorbente.

200 gr di Grana Padano

20 foglie di basilico

Mettere su una teglia da forno a strati prima le fette di melanzana, poi la crema di pomodoro, le fette di mozzarella, il Grana Padano ed il basilico. Ripetere la stessa operazione altre due volte, per creare gli strati. Cuocere in forno per 20 minuti a 180 gradi.

PER L'IMPIATTAMENTO:

Prima di tagliare la parmigiana attendere qualche minuto che si abbassi la temperatura, quindi tagliare delle porzioni a forma quadrata e impiattare con della salsa pomodoro.

COTOLETTA DI AGNELLO CON GUACAMOLE E CHIPS DI PATATE



Ingredienti per 4 persone

PER L'AGNELLO:

2 carré di agnello da 400 gr cadauno

100 gr di olio extra vergine d'oliva

2 rametti di timo

2 spicchi di aglio

100 gr di burro

Rosolare i carré in padella con dell'olio e burro, aggiungere l'aglio in camicia schiacciato, il timo e continuare la cottura nappando con un cucchiaino i carré, terminare la cottura in forno a 180° per 15 min.

PER L'AVOCADO:

2 avocado molti maturi

1 cipollotto

Succo di lime

Sale

Olio extravergine di oliva

5 gocce di Tabasco

Pulire e tagliare molto sottile il cipollotto. Ricavare la polpa dell'avocado e metterlo in una scodella, aggiungere il succo di lime, il cipollotto ed il tabasco. Aggiustare di sale

e olio.

PER LE CHIPS DI PATATE:

3 patate grosse

1 l di olio di semi di arachidi

Sale

20 gr di aceto

Pelare le patate e tagliarle a fette sottilissime. Sbollentare in acqua, con sale e aceto per 20 secondi e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Asciugare su carta assorbente e friggere. Appoggiarle su carta per eliminare l'olio in eccesso.

IMPIATTAMENTO:

Mettere la costoletta d'agnello tagliata nel piatto aggiungere la crema di avocado. Appoggiare sopra le chips di patate fritte e completare con il sugo di cottura.

E PER FINIRE...

**M E R I N G A T A C O N C R E M A D I G I A N D U I A
E G E L A T O A L P A N E**

Ingredienti per 4 persone

PER LA MERINGA:

250 gr di albume a temperatura ambiente

350 gr di zucchero semolato

280 gr di zucchero a velo

Montare tutti gli ingredienti in planetaria. Formare 8 dischi del diametro di 8 cm e spessore 0,8cm. Con il resto del composto fare dei bastoncini lunghi 8 cm.

Disidratare in forno per 7 ore a 60°. Staccare e appoggiare su un piatto.

PER LA CREMA DI GIANDUIA:

300 gr di latte

20 gr di glucosio

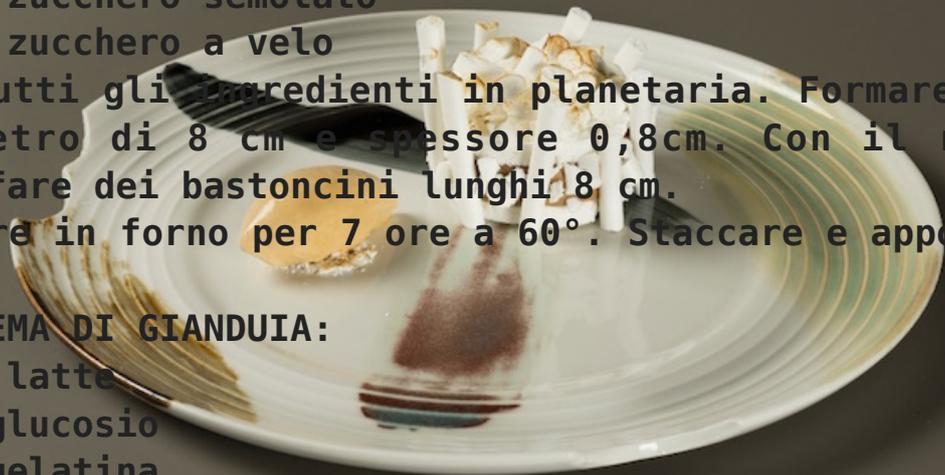
15 gr di gelatina

445 gr di cioccolato gianduia

20 gr di burro di cacao

625 gr di panna

Portare a bollire latte e glucosio, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, versare sul cioccolato gianduia e il burro di cacao. Portare a 45° e aggiungere la panna, mescolare e lasciare riposare 24 ore in frigorifero a 4°.



Montare in planetaria fino ad ottenere una consistenza cremosa e solida

PER IL GELATO AL PANE:

250 gr di latte

250 gr di panna

7 tuorli

50 gr di zucchero

250 gr di pane tostato

Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna dopo verli fatti bollire e cuocere sempre mescolando delicatamente fino a quando il composto non arriva alla temperatura di 82°, quindi passare la salsa ad un colino e lasciarla raffreddare 12 ore a 4°. Quindi frullare la crema con il pane tostato e metterla a mantecare in gelatiera.

PER L'IMPIATTAMENTO:

Sovrapporre i dischi di meringa con al centro la crema di gianduia, appoggiare a fianco i bastoncini di meringa e completare con il gelato al pane.

INFO

Berton, Milano

Via Mike Bongiorno 13, Milano

<https://www.ristoranteberton.com/>

Per informazioni o acquisto deI bonds scrivete a info@ristoranteberton.com



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in

Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'