

# Ricette di moda... con Laura Biagiotti

Per la nostra rubrica "Ricette di Moda", questa settimana vi proponiamo due piatti particolarmente amati da una delle più grandi rappresentanti della moda italiana, **Laura Biagiotti**, icona del fascino e dello stile italiano.



Una ricetta facile facile ma di sicuro effetto, sono gli **Gnocchi di patate al caviale**.

Per 4 persone servono:

8 patate di media grandezza

1 uovo

350 grammi di farina

30 grammi di burro

1 confezione di caviale rosa

sale q.b.



Lessare le patate, poi sbucciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate. Quando saranno fredde, aggiungere l'uovo, la farina e il sale, e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare dei piccoli gnocchi e cuocerli in acqua bollente, alcuni per volta, fino a che non vengono a galla. Condire con il burro e il caviale, e servire caldi.

Per il brunch domenicale, invece, un'ottima ricetta da mettere in pratica è il **curry di riso, pollo e verdure**.

Ingredienti:

600 grammi di riso

600 grammi di petto di pollo

400 grammi di carote

400 grammi di zucchine

400 grammi di piselli

4 patate medie

2 cipolle medie  
50 grammi di burro  
1 peperoncino piccolo  
2 cucchiaini di polvere di curry  
6 cucchiari di olio  
500 grammi di panna fresca  
sale q.b.



Pulire il petto di pollo e tagliarlo a cubetti.  
Rosolare per 15 minuti a fuoco medio in un tegame metà del burro, 2 cucchiari di olio, metà della cipolla grattugiata e il pollo a cubetti. Aggiungere il peperoncino e il curry (diluito in un po' d'acqua) e continuare la cottura per circa 35/40 minuti. Aggiungere metà della panna 5 minuti prima di servire. Nel frattempo, cuocere separatamente le verdure, lasciarle raffreddare e tagliarle a piccoli pezzi.  
In un tegame mettere la metà rimasta della cipolla grattugiata, 2 cucchiari di olio e due cucchiaini di curry diluito nell'acqua. Scaldare, poi aggiungere le verdure tagliate e i piselli e la panna, e far scaldare per circa 10 minuti.  
Cuocere contemporaneamente il riso per 5 minuti a fuoco vivo con una cipolla tritata molto fine e 2 cucchiari di olio. Aggiungere l'acqua necessaria per cuocerlo (di solito è indicata sulla confezione, circa tre tazze per una di riso), salare, mescolare e coprire ermeticamente con un foglio di alluminio. Cuocere il riso senza toccarlo per 25 minuti circa. Servire tutte le preparazioni in ciotole separate.



**Laura Biagiotti**, romana, è conosciuta per i suoi abiti da "donna bambola", con il tessuto che si muove intorno al corpo, come una danza, con collezioni che prediligono i colori neutri e in particolar modo il bianco. Trae spunto dalle più pregiate qualità di cashmere, con la sua morbidezza e purezza, per

creare le sue collezioni. Questo le è valso l'appellativo di **"Regina del cashmere"** dal New York Times.



Utilizza lino e taffetà per reinterpretare i valori della tradizione in chiave moderna e attuale. La sua importanza per la moda italiana anche nel mondo le vale il titolo di **Cavaliere del lavoro**, oltre a numerosi riconoscimenti a livello internazionale.



Dagli anni '80 acquista e utilizza come abitazione privata **il castello di Marco Simone a Guidonia**, che utilizza come abitazione e sede dell'azienda, che comprende anche un esclusivo club house in cui sono presenti due campi da golf, nonché ristorante, campi da tennis e calcetto, e piscina.  
[www.golfmarcosimone.it](http://www.golfmarcosimone.it)