

Weekend gourmet a Roma: stellati, osterie, piatti tipici e una ricetta " " magica"...

(in italian and english)-

Benvenuti a Roma, dove vi aspetta un weekend gourmet come solo la Capitale sa regalare. Scoprirete piatti, ricchi di storia e di delizia per il palato. Ricette semplici, sfiziose in una cucina rustica, povera e gustosissima.



“Romani de’ Roma” ecco i piatti tipici della Città Eterna

Primeggiano le paste, tra cui la popolarissima **carbonara**, l'**amatriciana** con pancetta, sugo di pomodori e cacio, le tagliatelle alla Gricia, l'**arrabbiata**, chiamata così perché l'abbondante peperoncino fa diventare paonazzo chi l'assaggia, la spartana **cacio e pepe**, impreziosita dal pecorino romano, la veloce '**Aio e Oio**' con aglio, olio extravergine e peperoncino, la '**pajata coi rigatoni**' e la **carrettiera** preparata originariamente da coloro che portavano i carretti in giro per Roma.



Tra le minestre, quella di **farro spezzato** con le cotenne e quella brodosa **minestra di broccoli e arzilla**, Un celebre primo sono gli **gnocchi alla romana**. di semolino cotto nel latte, impastati con le uova e infine gratinati con abbondante

burro

e

Parmigiano.



Tra i secondi, oltre la **coda di bue** e la **coratella**, ossia le interiora dell'agnello, trionfa l'**abbacchio**, **a scottadito**, oppure **alla romana**, arricchito sa acciughe dissalate, e poi ancora **i saltimbocca alla romana**, fettine di vitello, guarnite con prosciutto crudo, salvia e rosolate nel burro, la saporita **trippa alla romana** e il **quinto quarto** tutte le interiora commestibili della mucca. e che troviamo **alla romana** con un trito di aglio, prezzemolo e mentuccia.



©Schellack at en.wikipedia

Tra le verdure, i fagioli con le cotiche, i pomodori con il riso, l' **Insalata di puntarelle**,, germogli di cicoria conditi con olio, aglio e acciughe mentre, di tradizione culinaria ebraica, i **carciofi alla Giudia** che, una volta fritti, sembrano dei croccanti girasoli.



Gli storici **farricello** e **pandorato**, snack d'altri tempi fatto con pane raffermo inzuppato in latte e uova e poi fritto e...finger food sì, ma al telefono!

Ed ecco i **supplì**, specie di arancini di riso con un ripieno di ragù e formaggio filante, che richiama il filo del vecchio telefono.



Tra i dolci, il protagonista è il **maritozzo** con la panna, soffice e saporito, mentre sulla tavola natalizia arriva il **pangiallo di Palestrina** a base di farina, uva passa, frutta secca e miele.



Le Stelle Michelin nel cielo di Roma

Acquolina

All'Oro

Aroma

Il Pagliaccio

Assaje

Bistrot 64

Enoteca la Torre



Glass Hostaria
Idyllo by Aprea
Il Convivio-Troiani
Imàgo
La Terrazza
Marco Martini Restaurant
Moma
Per Me Giulio Terrinoni
Tordomatto



© Cesare Zucca

Zia

Pipero Roma

Il Tino , Fiumicino

Pascucci al Porticciolo, Fiumicino

La Pergola



©Cesare Zucca

Heinz Beck, 3 Stelle Michelin, simbolo dell'alta cucina romana

... e le osterie?

Da Armando al Pantheon

Da Cesare

Grappolo d'oro

Pro loco D.O.L

Trattoria popolare l'Avvolgibile



La scoperta di Weekend Premium: un ristorante dove Alice nel Paese delle Meraviglie e il regista Tim Burton sarebbero a loro agio ...

Roma. Si chiama Etienne, promette (e mantiene...) un'esperienza enogastronomica unica, creata da piatti semplici ma rivisitati anche in chiave gourmet/molecolare dallo Chef **Stefano Intraligi** e dagli studenti della sua Scuola di Cucina .



© Cesare Zucca

Stefano, giovane chef con alle spalle una preziosa collaborazione con il grande **Heinz Beck**, ha un progetto: *“diventare il miglior ristorante gourmet a Roma”*. Beh, devo dire che i presupposti ci sono, considerando la “magia” dei suoi piatti: dagli *amouse bouche* seduti sulle mini sedie del giardino di Barbie, al raviolo vestito da Arlecchino,



© Cesare Zucca



ai palloncini ripieni di carbonara, al praticello *green* da cui

spuntano un bigné al nero di seppia, fois gras e tartufo al piatto *tromp-oeil* con finte animelle e finti carciofi, di cui ci regala la ricetta e ci rivela il "trucco". Giochi di prestigio? No, direi piuttosto una grande fantasia che nasce dalla poesia del suo cuore.



Stefano Intraligi

Giochi di prestigio? No, direi piuttosto una grande fantasia che nasce dalla poesia del suo cuore. Come ci rivela questa spontanea intervista.

Ciao Stefano, domanda di rito: dove ti piace passare un weekend libero?

Se ho qualche giorno in più a **New York**, se resto in zona, mi dirigo nell'entroterra laziale dove trovo eccellente materia prima, amo particolarmente la zona di **Bolgheri**, si quella dei cipressi del Carducci, ottimo cibo e buon vino.

Con che auto ti muovi ?

Una Mercedes, che reputo un lusso giusto e comodo.



© Cesare Zucca

Palloncini di crema carbonara

Primo ricordo in cucina?

Da piccolissimo, nella mia casa della Garbatella, a Roma. Ricordo che pulivo i fagiolini con le mie nonne Iside e Nanna e poi sotto Natale, quando si facevano più di mille tortellini e agnolotti per la mia numerosa famiglia.

Quando è scoccata la scintilla “farò lo chef”?

A 15 anni, ero solo a casa da e mi divertivo a preparare un sugo per la pasta, quando mi è venuta un' ispirazione: “e se aggiungessi un goccio di aceto?” Torna nonna e assaggia, dapprima sospettosa poi con un gran sorriso, approva la mia innovazione...Allora ho capito che la cucina era un po' un gioco d'azzardo, dove anche un ingrediente insolito può fare piccoli miracoli.



Dalla cucina di nonna al tuo ristorante, chi ti ha incoraggiato?

Il grande **Heinz Beck**, una persona meravigliosa che ha intuito la mia passione e mi ha spronato ad aprire un mio ristorante, ma con la promessa che l'avrei fatto diventare sarebbe stellato. E' stato un bellissimo augurio.



Supponiamo: ti arriva una mail che ti comunica l'assegnazione della Stella Michelin, cosa fai?

Un sorriso a 80 denti e una grande festa con tutta la brigata perché quella stella è di tutti. Ho un team brillante, educato e dall'anima sincera. Vorrei anche menzionare la collaborazione con **Giuseppe Amato**, il Maitre Patissier di Beck, con cui si è instaurato un ottimo rapporto e da un paio d'anni ci divertiamo sotto le feste di Natale o Pasqua a realizzare insieme panettoni o colombe di ottima fattura, grazie alla maestria di Giuseppe e alle materie prime di grande qualità.



Trovo che alcuni tuoi piatti parlino di avventure che potrebbero piacere a Alice o alla Barbie, a Tim Burton o semplicemente a un illusionista, non sei d'accordo?

Sai perchè? Io parto dal cuore per servire le mie storie sul piatto, cerco di emozionare, di rievocare ricordi, ma soprattutto di regalare piacere. Chi lo assaggia deve sentire la passione che ci ho messo dentro...e se ne deve innamorare.



Wow, sembra la trama de film " Come l'acqua per il cioccolato"... Dove cogli l'ispirazione?

Medito e faccio yoga. Mi ispiro a quanto avviene nella giornata, vivo l'attimo, se vedo un albero con delle belle foglie, penso di riportarne la forma in un piatto e da li comincia il processo creativo. Parto da ricette semplici e le studio, le rivisito e le modifico un pochino. Da questo nasce il mio menù. Per molti è raffinato e gustoso, per altri è stravolgente, per me è la mia idea di come si cucina.



Siamo arrivati alla ricetta delle animelle e dei carciofi che... non ci sono. Ci riveli il trucco? Certo con piacere... eccolo!

Finte animelle con carciofi, senza animelle e senza carciofi



© Cesare Zucca

Il piatto magico di Stefano Intraligi

Dosi x 4 persone

4 cosce di pollo disossate

200ml brodo di pollo

500gr di topinambur

Aglione

Olio extra vergine di oliva

Sale, Pepe

Procedimento

Iniziamo col lavare bene i topinambur perché li useremo con tutta la buccia.

Una volta lavati e asciugati, tagliamoli a lamelle molto sottili con una mandolina.

Adesso prendiamo una padella capiente e mettiamo un bel goccio di olio extra vergine di oliva e due spicchi di aglio puliti della camicia e tagliati a metà così da averne quattro metà.

Accendiamo il fuoco a fiamma media e facciamo rosolare leggermente l'aglio.

A questo punto togliamo l'aglio ed inseriamo nella padella le

lamelle di topinambur, giriamo bene in modo che si prendano tutto l'olio e mettiamo la fiamma vivace.

Dopo circa due minuti, versiamo un bicchiere di acqua nella padella e lasciamo stufare il topinambur. Nel frattempo tagliamo le cosce di pollo in piccole pepite di circa 3 cm.

Una volta che l'acqua nella padella si è asciugata, spengo il fuoco, preleviamo 2 cucchiaini di topinambur e li metto in un bicchiere da mixer con il brodo di pollo caldo. Frulliamo bene per ottenere una salsa liscia. Aggiustiamo di sale.

Riaccendiamo il fuoco sotto la padella a fiamma vivace e mettiamo anche il pollo in padella. Un altro giro di olio ed un buon pizzico di sale e pepe. Giriamo in continuazione pollo e topinambur in modo che non si attacchino finché il pollo non diventa rosa chiaro.

Mi raccomando non deve caramellare e rosolare. Deve rimanere morbido morbido.

Spegniamo il fuoco ed impiattiamo cercando di fare una corona di pollo e topinambur.

Terminiamo il piatto versando la nostra salsa di brodo di pollo e topinambur al centro della corona.

Buon appetito!

... e Giovedì prossimo vi porteremo in giro per il Lazio , dove scopriremo piatti tipici, ricette nuove e della tradizione e ... tante altre sorprese...



For the english version , just Click Next>

Welcome to Rome, where a gourmet weekend awaits you as only Italy's capital can offer. You will discover dishes, rich in history and delight for the palate. Simple, delicious recipes in a rustic, poor and very tasty kitchen.



“Romani de’ Roma” here are the typical dishes of the Eternal City. The pastas stand out, including the very popular carbonara, amatriciana with pancetta, tomato sauce and cacio, tagliatelle alla Gricia, the arrabbiata, so called because the abundant chilli makes those who taste it turn purple, the spartana cacio and pepe, embellished with pecorino romano, the fast ‘Aio e Oio’ with garlic, extra virgin olive oil and chilli, the ‘pajata coi rigatoni’ and the cart originally prepared by those who carried carts around Rome.



Among the soups, that of broken spelled with rinds and that soupy soup of broccoli and sprightly, A famous first are the gnocchi alla romana. of semolina cooked in milk, mixed with eggs and finally au gratin with plenty of butter and Parmesan ..



Among the second courses, besides the oxtail and the coratella, that is the entrails of the lamb, the abbacchio triumphs, a scottadito, or alla romana, enriched with desalted anchovies, and then again the saltimbocca alla romana, slices of veal, garnished with raw ham, sage and browned in butter, the tasty Roman-style tripe and the fifth quarter all the edible offal of the cow. and that we find Roman-style with minced garlic, parsley and mint.



©Schellack at en.wikipedia

Among the vegetables, beans with pork rinds, tomatoes with rice, chicory salad, chicory sprouts dressed with oil, garlic and anchovies while, of Jewish culinary tradition, the Giudia artichokes which, once fried, they look like crunchy sunflowers



The historians farricello and pandorato, snacks from the past made with stale bread soaked in milk and eggs and then fried and ... finger food yes, but on the phone! And here is the supplì, a kind of rice arancini with a filling of ragù and stringy cheese, which recalls the wire of the old telephone



Among the desserts, the protagonist is the Maritozzo with cream, soft and tasty, while on the Christmas table comes the pangiallo di Palestrina made with flour, raisins, dried fruit and honey.



Michelin starred restaurants

Acquolina
All'Oro
Aroma
Il Pagliaccio
Assaje
Bistrot 64
Enoteca la Torre



Glass Hostaria
Idyllo by Aprea
Il Convivio-Troiani
Imàgo
La Terrazza
Marco Martini Restaurant
Moma
Per Me Giulio Terrinoni
Tordomatto



© Cesare Zucca

Zia

Pipero Roma

Il Tino , Fiumicino

Pascucci al Porticciolo, Fiumicino

La Pergola



Heinz Beck, 3 Stelle Michelin, simbolo dell'alta cucina romana

Taverns

Da Armando al Pantheon

Da Cesare

Grappolo d'oro

Pro loco D.O.L

Trattoria popolare l'Avvolgibile



The discovery of Weekend Premium: a restaurant where Alice in Wonderland and director Tim Burton would be at ease ...

Rome. His name is Etienne, he promises (and maintains ...) a unique food and wine experience, created from simple dishes but also revisited in a gourmet / molecular key by Chef **Stefano Intraligi** and the students of his Scuola di Cucina .Cooking School.



© Cesare Zucca

Stefano, a young chef with a valuable collaboration with the great Heinz Beck behind him, has a project: “to become the best gourmet restaurant in Rome”. Well, I must say that the conditions are there, considering the “magic” of his dishes: from the amouse bouche sitting on the mini chairs of Barbie’s garden, to the ravioli dressed as a Harlequin,



© Cesare Zucca



o balloons stuffed with carbonara, to the green meadow with

squid ink cream puffs, foie gras and truffles, to the tromp-oeil dish with fake sweetbreads and fake artichokes, of which he gives us the recipe and reveals the “trick”. Magic tricks? No, I would rather say a great fantasy that comes from the poetry of his heart. .



Stefano Intraligi

Giochi di prestigio? No, direi piuttosto una grande fantasia che nasce dalla poesia del suo cuore. Come ci rivela questa spontanea intervista.

Ciao Stefano, domanda di rito: dove ti piace passare un weekend libero?

Se ho qualche giorno in più a **New York**, se resto in zona, mi dirigo nell'entroterra laziale dove trovo eccellente materia prima, amo particolarmente la zona di **Bolgheri**, si quella dei cipressi del Carducci, ottimo cibo e buon vino.

Con che auto ti muovi ?

Una Mercedes, che reputo un lusso giusto e comodo.



© Cesare Zucca

Palloncini di crema carbonara

First memory in the kitchen?

From a very young age, in my house in Garbatella, in Rome. I remember cleaning green beans with my grandmothers Isis and Nanna and then at Christmas, when they made more than a thousand tortellini and agnolotti for my large family.

When did the “I’ll be a chef” spark?

At 15, I was alone at home and I enjoyed preparing a sauce for pasta, when an inspiration came to me: “What if I added a drop of vinegar?” Grandma returns and tastes, at first suspicious then with a big smile, approves my innovation ... Then I realized that cooking was a bit of a game of chance, where even an unusual ingredient can work small miracles.



From grandma's kitchen to your restaurant, who encouraged you?
The great Heinz Beck, a wonderful person who sensed my passion and encouraged me to open my own restaurant, but with the promise that I would do it he would be starred. It was a beautiful wish.



Let's suppose: you receive an email informing you of the award of the Michelin Star, what would you do?

An 80-tooth smile and a big party with the whole brigade because that star belongs to everyone. I have a brilliant, polite and sincere team. I would also like to mention the collaboration with Giuseppe Amato, Beck's Maitre Patissier, with whom we have established an excellent relationship and for a couple of years we have been having fun during the Christmas or Easter holidays to make panettone or doves of excellent workmanship together, thanks to Giuseppe's mastery and high quality raw materia



I find that some of your dishes talk about adventures that Alice or Barbie, Tim Burton or simply an illusionist might like, don't you agree?

Do you know why? I start from the heart to serve my stories on the plate, I try to excite, to recall memories, but above all to give pleasure. Those who taste it must feel the passion I put into it ... and fall in love with it



Wow, it sounds like the plot of the movie “Like water for chocolate” ... Where do you get the inspiration?

I meditate and do yoga. I am inspired by what happens during the day, I live for the moment, if I see a tree with beautiful leaves, I think I can bring its shape back into a plate and from there the creative process begins. I start with simple recipes and study them, revise them and modify them a little. My menu was born from this. For many it is refined and tasty, for others it is overwhelming, for me it is my idea of how to cook.



Talking about the recipe for sweetbreads and artichokes that ...
are not there. Can you reveal the trick?
Of course with pleasure ... here it is!

**Fake sweetbreads with artichokes,
without sweetbreads and without
artichokes!**



© Cesare Zucca

Il piatto magico di Stefano Intraligi

Serves for 4 people

4 boneless chicken legs 200ml chicken broth 500gr of Jerusalem artichoke Garlic Extra virgin olive oil Salt and pepper

Method

Let's start by washing the Jerusalem artichokes well because we will use them with all the peel. Once washed and dried, cut them into very thin strips with a mandolin. Now take a large pan and put a nice drop of extra virgin olive oil and two cloves of garlic cleaned of the shirt and cut in half so as to have four halves. Turn on the heat over medium heat and lightly brown the garlic. At this point, remove the garlic and insert the slices of Jerusalem artichoke in the pan, turn well so that all the oil is taken and put on a high flame. After about two minutes, pour a glass of water into the pan and let the Jerusalem artichoke stew. In the meantime, cut the chicken legs into small nuggets of about 3 cm. Once the water in the pan has dried, I turn off the heat, take 2 tablespoons of Jerusalem artichoke and place them in a mixer glass with the

hot chicken broth. We blend well to obtain a smooth sauce. We add salt. We re-ignite the fire under the pan over high heat and also put the chicken in the pan. Another round of oil and a good pinch of salt and pepper. We constantly turn the chicken and Jerusalem artichoke so that they do not stick until the chicken turns light pink. I recommend not to caramelize and brown. It must remain soft soft. We turn off the heat and serve trying to make a crown of chicken and Jerusalem artichoke. We finish the dish by pouring our chicken broth and Jerusalem artichoke sauce in the center of the crown. **Enjoy your meal!**