

# OGGI

OGGI  
+  
L'ARENA  
SOLO € 1,80

OGGI.IT

IL NEWSMAGAZINE  
DELLE FAMIGLIE ITALIANE



RCS PIRELLA

N°37 - 10/9/2014 €2,80

Oggi + L'Arena  
€1,80



**MIKE  
BONGIORNO**  
LO SHOWMAN  
RICORDA L'AMICO  
A 5 ANNI DALLA  
SCOMPARSA

**FIGLIOLLO INTERVISTA ESCLUSIVA**

# VOLEVO SMETTERE, MA SUSANNA...

«C'È IN GIRO TROPPIA CATTIVERIA, INSULTI GRATUITI, LIVOROSI E ANONIMI.  
HO PENSATO DI PIANTARE TUTTO. MA SE TORNERÒ IN TV SARÀ  
SOLTANTO **GRAZIE A MIA MOGLIE, A MIA FIGLIA, ALLA MIA FAMIGLIA**»



**OGGI**  
*dolce vita*

di Carlo  
Cracco

**TUORLO D'UOVO MARINATO  
CON VERDURE ALL'AGRO**



Ingredienti per 4 persone:

1 kg di sale grosso  
250 gr di zucchero  
4 tuorli d'uovo (marinati)  
500 gr di purea di fagioli secchi  
12 gr di senape in grani  
8 pomodori ciliegia canditi

**Verdure all'agro:** carote,  
rapanelli, fagiolini, taccole

200 gr di vino bianco  
230 gr di aceto  
350 gr di acqua  
100 gr di zucchero  
30 gr di sale  
1 gr ogni 100 g di agar agar

**Pappa al pomodoro**

500 gr di salsa di pomodoro cotta  
180 gr di pane secco  
Olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)  
Sale q.b.  
Peperoncino (1 pezzo)

Portare a bollire la salsa di pomodoro e aggiungere fuori dal fuoco il pane raffermo sino ad ottenere una "crema" soda e piuttosto ferma.

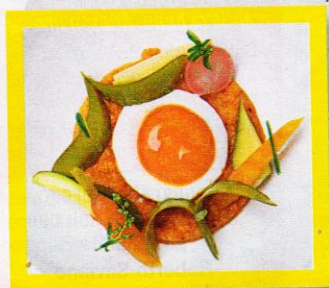
Condire con olio extravergine, aggiustare di sale e aggiungere un pizzico di peperoncino.

Impastare il sale, lo zucchero e 500 gr di fagioli, mettere i tuorli d'uovo a marinare per circa 4/5 ore, dopodiché sciacquare sotto l'acqua corrente.

Sbattere gli albumi d'uovo e stenderli tra due fogli di carta da forno, cuocere a 150° in forno per circa 5 minuti.

Sbollentare le verdure, poi riempire dei sacchetti per il sottovuoto a freddo con il carpione e lasciarlo riposare per almeno 4 ore.

Disporre il tuorlo in un piatto piano, unire in ordine sparso le verdure all'agro, la senape in grani, l'albume cotto in forno e un cucchiaino di pappa al pomodoro.



**Cracco & C.**  
**I magnifici 5**

Quando gli chef-star  
cucinano tutti insieme



## Un viaggio gastronomico per affermare la qualità italiana

I protagonisti della serata enogastronomica al Forte Village di Santa Margherita di Pula, in Sardegna. Da sinistra: Rocco Iannone, Giancarlo Perbellini, Giancarlo Aneri, Lorenzo Giannuzzi, Francesco Mazzei, Carlo Cracco (anche nella foto a sinistra), Antonello Arrus. L'evento ha visto la partecipazione di molti ospiti internazionali. «Abbiamo dato un segnale del fatto che la qualità italiana vince», ha detto Aneri.



SERATA EVENTO AL FORTE VILLAGE: CUOCHI FUORICLASSE E VINI DOC RIGOROSAMENTE MADE IN ITALY. TUTTI INSIEME PER BATTERE LA CRISI

**F**aceva un certo effetto vedere cinque autentici fuoriclasse del gusto lavorare tutti insieme in cucina, senza rivalità, anzi dandosi sempre una mano a vicenda. È successo venerdì 29 agosto al Forte Village, in Sardegna, il pluripremiato resort di lusso magistralmente diretto da **Lorenzo Giannuzzi**. L'evento, denominato "10 mani per una serata a 5 stelle", ha visto come protagonisti **Carlo Cracco**, il re di *Masterchef* e dell'edizione italiana di *Hell's Kitchen* insieme con altre quattro superstar: il salernitano **Rocco Iannone**,

vulcano di idee e parole, il sardo **Antonello Arrus**, stella Michelin del ristorante Belvedere al Forte Village, il veronese **Giancarlo Perbellini**, erede di una dinastia di pasticceri, e il calabrese **Francesco Mazzei**, titolare dell'Anima, uno dei migliori ristoranti di Londra. Ad accompagnare le prelibatezze inventate dai cinque cuochi (in queste pagine vi presentiamo due ricette), una sfilata di vini prodotti da **Giancarlo Aneri**: i bianchi Leda Alto Adige e Gewürztraminer, il Pinot Nero Ale e l'ultima creazione, il Lambrusco di Sorbara Aneri.

### Tutti per un... menu stellato

I cinque maghi della cucina italiana che hanno dato vita alla serata di venerdì 29 agosto al Forte Village. Da sinistra: Mazzei, Cracco, Perbellini, Iannone, Arrus.



di Giancarlo Perbellini

### CIOCCOLATO SALATO NOCCIOLA E COGNAC

Ingredienti per 4 persone

**Per il finto torrone di nocciola:**

75 gr di meringa italiana  
100 gr di pasta di nocciola  
50 gr di panna montata non zuccherata  
20 gr di nocciole caramellate

Amalgamare la meringa italiana con la pasta di nocciola, aggiungervi quindi la panna montata non zuccherata e infine le nocciole caramellate tritate grossolanamente. Stendere il composto ottenuto su un silpat ad altezza di 1,5 cm. Congelare in abbattitore di temperatura.

**Per il croccante di nocciola:**

50 gr di feuillette  
30 gr di pralinato di nocciola  
25 gr di farina di nocciola  
50 gr di cioccolato al latte 41%  
20 gr di nocciole tostate  
10 gr di olio di semi  
12 gr di sale maldon

Sciogliere il cioccolato al latte. In un recipiente amalgamare uniformemente la feuillette, la farina di nocciola, il sale maldon e le nocciole tostate tritate grossolanamente. Unire il pralinato di nocciola al cioccolato al latte precedentemente fuso e all'olio di semi. Versare le polveri all'interno del composto e mescolare il tutto. Stendere il composto così ottenuto sopra ad un silpat ma non in maniera uniforme, riporre in abbattitore.

**Per la gelatina di Cognac:**

10 gr di Cognac  
0,5 gr di agar agar

In un pentolino scaldare il Cognac, avendo cura di non dealcolizzarlo. Aggiungervi l'agar agar e far prendere il bollore. Versare quindi il liquido all'interno di stampi in silicone e lasciar raffreddare in frigorifero.

**Salsa al cioccolato:**

40 gr di acqua  
45 gr di zucchero  
15 gr di cacao in polvere  
55 gr di panna

Portare a ebollizione l'acqua, la panna, lo zucchero e il cacao avendo cura di mescolare il composto durante tutta la cottura. Filtrare e lasciar raffreddare. Porre sul fondo del piatto tre piccole gelatine di Cognac.

