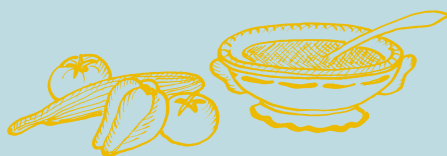


le zuppe d'estate



dieci modi di prepararle



Michel Porfido

Guido Tommasi Editore

Disegni di Emmanuèle Danger

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2003

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2012 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Maurizia De Martin per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi per GTE, Milano

Premessa

Se non fossi nato sotto un cavolo, sarei venuto al mondo senz'altro in una pentola...

Ho sempre saputo che sarei diventato un cuoco!

E non è certo un caso se ormai da dieci anni creo zuppe per la "maison" Giraudet.

Quando si inventa una zuppa, si deve lasciar spazio alla sorpresa e alla magia dei sapori che si intrecciano. La zuppa d'estate, che nasce per caso dalle verdure o dalla frutta che si comprano al mercato, sprigiona un profumo di libertà che adoro in modo particolare...

Certo, dentro di me risuona il richiamo del Mediterraneo, con il suo sole, le sue spezie e il suo calore. E anche il richiamo dell'orto, sinonimo di freschezza, di natura e di spontaneità. Per preparare una buona zuppa, infatti, è fondamentale affidarsi ai prodotti di stagione e scegliere verdure fresche, colte quando sono mature, ricche di acqua e di sole!

Sbucciare, togliere i semi, affettare, tritare, soffriggere, dorare, condire, tenere da parte, sminuzzare, spolverare... nessuna di queste azioni è insignificante e richiede il suo tempo. Infine c'è il piccolo tocco che fa la differenza, quell'erba fresca, quel tipo di aceto o di pepe e non un altro, per il suo sapore speciale.

Semplice come l'infanzia, la zuppa può essere anche molto delicata e sfumata da aromi sottili.

Rossa, arancione, gialla o di un tenue color crema, ricamata con il verde acceso del coriandolo fresco, la zuppa è tanto bella quanto buona e regala alla vostra tavola una pennellata di colore.

Fredda, calda o ghiacciata, disseta nelle lunghe serate estive.

Sono sicuro che queste ricette inaspettate vi faranno venir voglia di inventare zuppe nuove. Allora, un ultimo consiglio: sfoggiate audacia e spontaneità!

Michel Porfido

10 modi



Queste ricette sono per quattro persone

Crociera in alto mare

(Minestrone con triglie allo zafferano)

D'erbe e acqua fresca

(Zuppa verde dell'orto d'estate con quenelle)

Destinazione Paesi Baschi

(Avocado, formaggio bianco e peperoncino di Espelette)

Saporita e croccante

(Finocchio, fave)

Passeggiata nel bosco...

(Finferli, pancetta)

Verso Sud

(Melone, zenzero, moscato di Beaumes-de-Venise)

Rossa purpurea

(Barbabietole, aceto balsamico)

Fantasia arancio

(Carote, arance)

Un amore di sardina

(Sardine, coriandolo)

Fuga esotica

(Patate dolci, pepe di Sichuan)

- 8 filetti di triglia (circa 200 g)
- 3 carote
- 2 gambi di sedano
- 2 patate a pasta gialla tipo "charlotte"
- 150 g di piselli sgranati
- 2 pomodori sodi
- 2 cipollotti freschi con il gambo
- 1 rametto di finocchio selvatico essiccato
- 50 ml di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 10 foglie di basilico fresco
- 2 pizzichi di zafferano o 1 bustina
- sale e pepe

Tagliate le patate, le carote, il sedano a cubetti di 1 cm. Tritate i cipollotti, compresa la parte verde. In una cocotte, fate sudare nell'olio d'oliva i cipollotti, il sedano, le carote e il rametto di finocchio per 2-3 minuti, senza dorarli. Aggiungete il vino bianco e 1 litro d'acqua circa, quindi le patate e i piselli, e infine lo zafferano; salate e pepate.

Cuocete per circa 15 minuti controllando la cottura delle verdure.

A questo punto aggiungete i pomodori, precedentemente privati dei semi e tagliati a cubetti, il basilico tritato al momento e i filetti di triglia. Fate sobbollire a fuoco basso per 2-3 minuti e poi fermate la cottura. Togliete delicatamente il pesce e il finocchio con una schiumarola.

Servite la zuppa nei piatti adagiandoci sopra i filetti di triglia.

Cospargete con altro basilico tritato.

