

# New York

## LE RICETTE DI CULTO



# LE RICETTE DI CULTO DI UN NEWYORKESE

I miei nonni hanno lasciato la Russia per emigrare a New York. Io ho fatto il viaggio inverso, e negli ultimi tredici anni ho vissuto a Parigi da newyorkese. Una domanda ricorrente è se mi manca New York, e le persone che me lo chiedono sembrano sconcertate perché ho scelto di andarmene. Il fatto è che preferisco essere un newyorkese a Parigi – esserlo a New York è oltremodo banale. È un po' come essere Superman. Sulla terra, lui è un supereroe – *più veloce di un proiettile... capace di scavalcare i grattacieli con un balzo*. Ma se tornasse su Krypton, dove la forza di gravità è maggiore, sarebbe solo un kriptoniano tra tanti, un semplice pedone il cui modo di spostarsi non ha nulla di eroico. Con questo non voglio certo dire che i newyorkesi siano una sorta di razza superiore o che vivere in questa città sia noioso, ma essere un espatriato ha i suoi vantaggi. Tanto per cominciare, si arriva a rimpiangere e ad apprezzare tutte quelle cose della vita quotidiana che si davano per scontate. E se siete come me, questo fenomeno si manifesta quasi esclusivamente attraverso il cibo. Quella che ha inizio come una piccola voglia nostalgica – per esempio un bialy appena sfornato da Kossar oppure una fetta di cheesecake da Junior – si trasforma in una vera e propria ossessione culinaria. E allora sapete che passerete le prossime due settimane a cercare di trovare il modo in cui colmare quella precisa mancanza a seconda dei vostri diversi ricordi gastronomici, cosa che spiega parecchio questo libro. Infatti, qui troverete le ricette dei cibi di cui ho maggiormente voglia quando mi manca New York e che, di fatto, riflettono la mia esperienza riguardo alla cucina newyorkese: un misto di *diners* greci, drogherie ebraiche, un po' di Chinatown vecchia maniera, porcherie americane, cibi americani sani e un mucchio di altre cose stipate in questo melting-pot. Mescolate tutti questi ingredienti e avrete un biglietto di sola andata per NYC. Vi auguro buon viaggio! **M.G.**



# The New York Times

## Vast Mexico Bribery Case Hushed Up by Wal-Mart After Top-Level Struggle

An Internal Inquiry Was Shut Down, and the Investigations Were Not Reported



By [Name] and [Name]

WASHINGTON — A massive bribery case involving Wal-Mart's operations in Mexico was hushed up by top-level executives after a struggle, according to a report by a former senior executive at the company. The report, which was obtained by The New York Times, details how the company's internal investigations into the case were shut down and the results were not reported to the public.

Is That the "President" On TV?

WASHINGTON — A massive bribery case involving Wal-Mart's operations in Mexico was hushed up by top-level executives after a struggle, according to a report by a former senior executive at the company.



WASHINGTON — A massive bribery case involving Wal-Mart's operations in Mexico was hushed up by top-level executives after a struggle, according to a report by a former senior executive at the company.



WASHINGTON — A massive bribery case involving Wal-Mart's operations in Mexico was hushed up by top-level executives after a struggle, according to a report by a former senior executive at the company.



WASHINGTON — A massive bribery case involving Wal-Mart's operations in Mexico was hushed up by top-level executives after a struggle, according to a report by a former senior executive at the company.





*008* **COFFEE TIME**

*042* **BREAKFAST TIME**

*070* **BRUNCH TIME**

*098* **LUNCH TIME**

*170* **SNACK TIME**

*236* **ANY TIME**

*260* **EXTRA...**



FOOD FROM OTHER  
ESTABLISHMENTS  
- THANK YOU.

PAY  
*When Served*



*7:10*

**COFFEE TIME**

# CHALLAH

*Questo pane intrecciato, che tradizionalmente si mangia per lo shabbat, è la risposta newyorkese alla brioche francese.*

## PER 1 PANE

Preparazione: 45 minuti

Cottura: 25 minuti

Riposo: 2 ore e 30

## INGREDIENTI SECCHI

575 g di farina 00

½ cucchiaino o 1 bustina di 5 g di lievito secco istantaneo

55 g di zucchero

1 cucchiaino di sale

## INGREDIENTI UMIDI

140 ml d'acqua tiepida (tra 49° e 55°C)

2 uova medie

2 tuorli

40 g di olio d'oliva

## PER LA DORATURA

1 cucchiaino di albume

1 cucchiaino di zucchero

## LA PASTA

Mescolate gli ingredienti secchi e sbattete insieme gli ingredienti umidi. Amalgamate con cura le due preparazioni e lavorate fino a ottenere un impasto molto elastico (5-10 minuti in un robot da cucina, 10-20 minuti a mano).

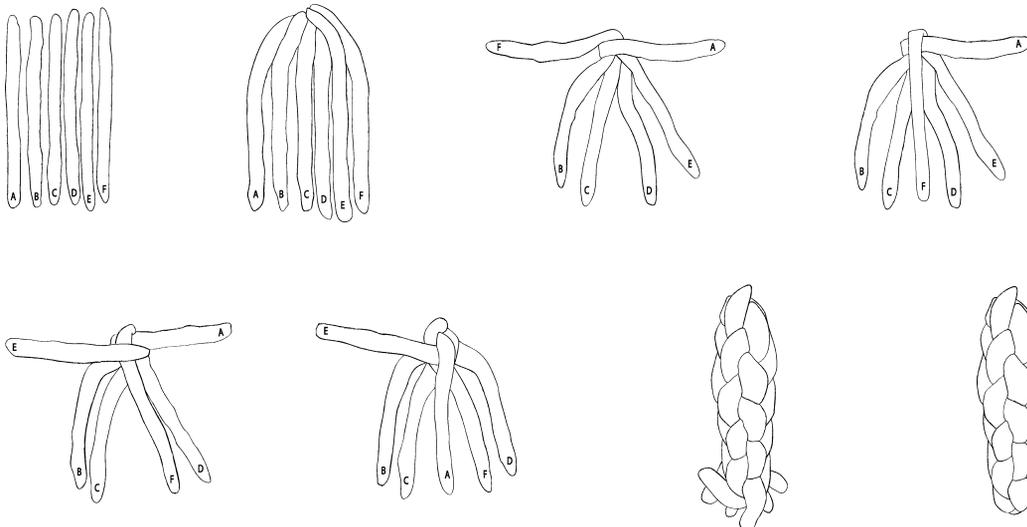
Formate una palla liscia. Mettetela in un contenitore unto di olio e coprite con la pellicola. Lasciate lievitare fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il volume (circa 1 ora e 30 a temperatura ambiente).

## LA LAVORAZIONE

Suddividete l'impasto in 6 porzioni uguali. Con il palmo delle mani, date a ogni porzione la forma di un salsicciotto regolare lungo una trentina di centimetri. Intrecciate i salsicciotti su una teglia rivestita di carta forno o infarinata, seguendo l'illustrazione in basso. Cospargete la treccia di farina, quindi copritela con la pellicola. Lasciatela lievitare fino a quando avrà raddoppiato il suo volume (almeno 1 ora a temperatura ambiente).

## LA COTTURA

Scaldate il forno a 180°C. Mescolate l'albume e lo zucchero e spennellate la treccia con questo composto. Cuocete per 25 minuti circa, finché il pane è ben dorato. Lasciate raffreddare.





# RUGELACHS AL CIOCCOLATO

*Preparare questi graziosi «cornettini» vi piacerà quanto mangiarli.*

## PER 12 CORNETTI

Preparazione: 30 minuti

Cottura: circa 20 minuti

Raffreddamento: 4 ore

Riposo: 10 minuti

## PASTA

95 g di farina di tipo 0

65 g di formaggio spalmabile

60 g di burro ammorbidito

2 pizzichi di sale

## GANACHE

250 ml di panna liquida

10 g di burro

65 g di cioccolato

fondente spezzettato

## FARCITURA

50 g di cioccolato tritato finemente

50 g di zucchero semolato

## DORATURA

1 tuorlo

1 cucchiaino d'acqua

## DA COSPARGERE (VERSIONE CON CONFETTURA)

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di cannella

(facoltativo)

## LA PASTA

Mescolate gli ingredienti della pasta fino a ottenere una preparazione omogenea, servendovi di un robot da cucina oppure a mano. Avvolgete l'impasto nella pellicola e riponete nel frigorifero per almeno 4 ore.

## LA GANACHE

Scaldate il forno a 170°C. Portate a bollire la panna e il burro in una padella su fuoco medio. Aggiungete i pezzi di cioccolato. Togliete dal fuoco e lasciate sciogliere per 1 minuto. Mescolate con una spatola fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

## LA LAVORAZIONE

Sopra un piano da lavoro ben infarinato, spianate la pasta con un mattarello e formate un disco di circa 30 cm di diametro. Stendete la ganache su tutto il disco di pasta servendovi di una spatola. Mescolate insieme gli ingredienti per la farcitura e distribuitela sulla ganache. Tenete da parte la farcitura che rimane. Tagliate il disco in dodici parti uguali e arrotolate ciascuna su se stessa partendo dal lato largo, in modo da formare un piccolo cornetto. Posate man mano i cornetti in una teglia rivestita di carta forno.

## LA DORATURA

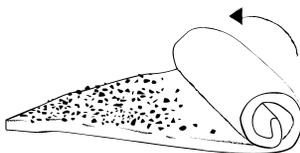
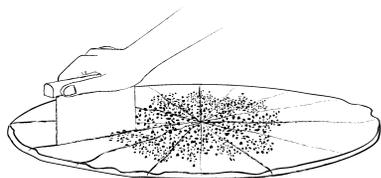
Spennellate i rugelach con il composto a base di tuorlo e acqua. Cospargete con la farcitura di zucchero e cioccolato rimasta.

## LA COTTURA

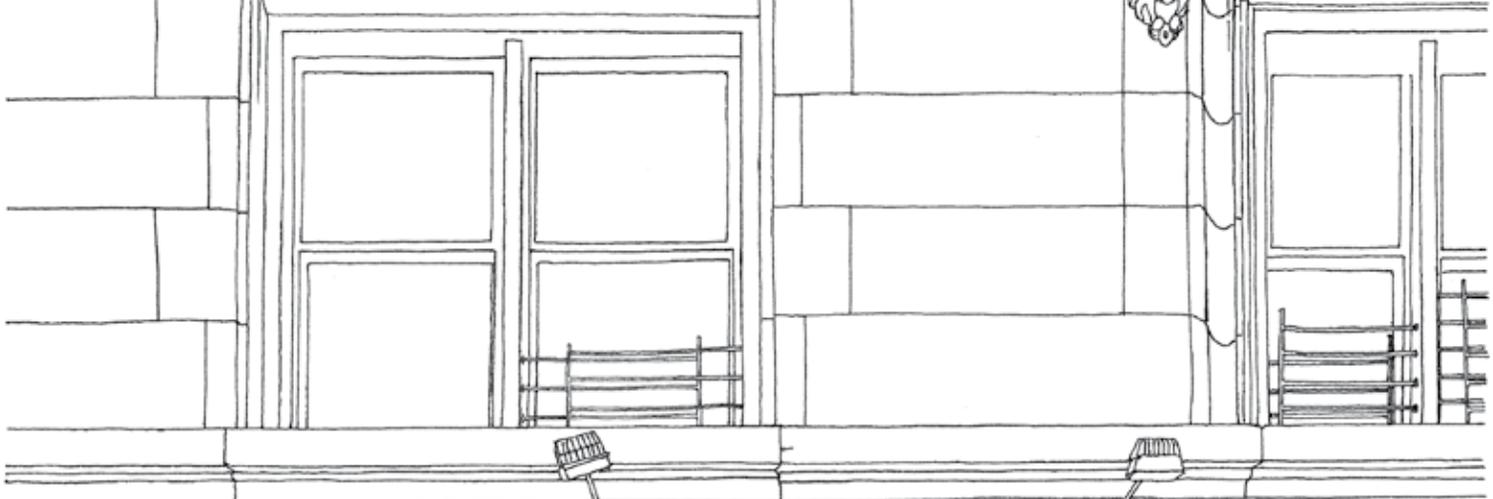
Infornate a 170°C per circa 20 minuti, fino a quando i rugelach saranno ben dorati. Lasciate raffreddare almeno per 10 minuti prima di consumare.

## PER I RUGELACH CON LA CONFETTURA

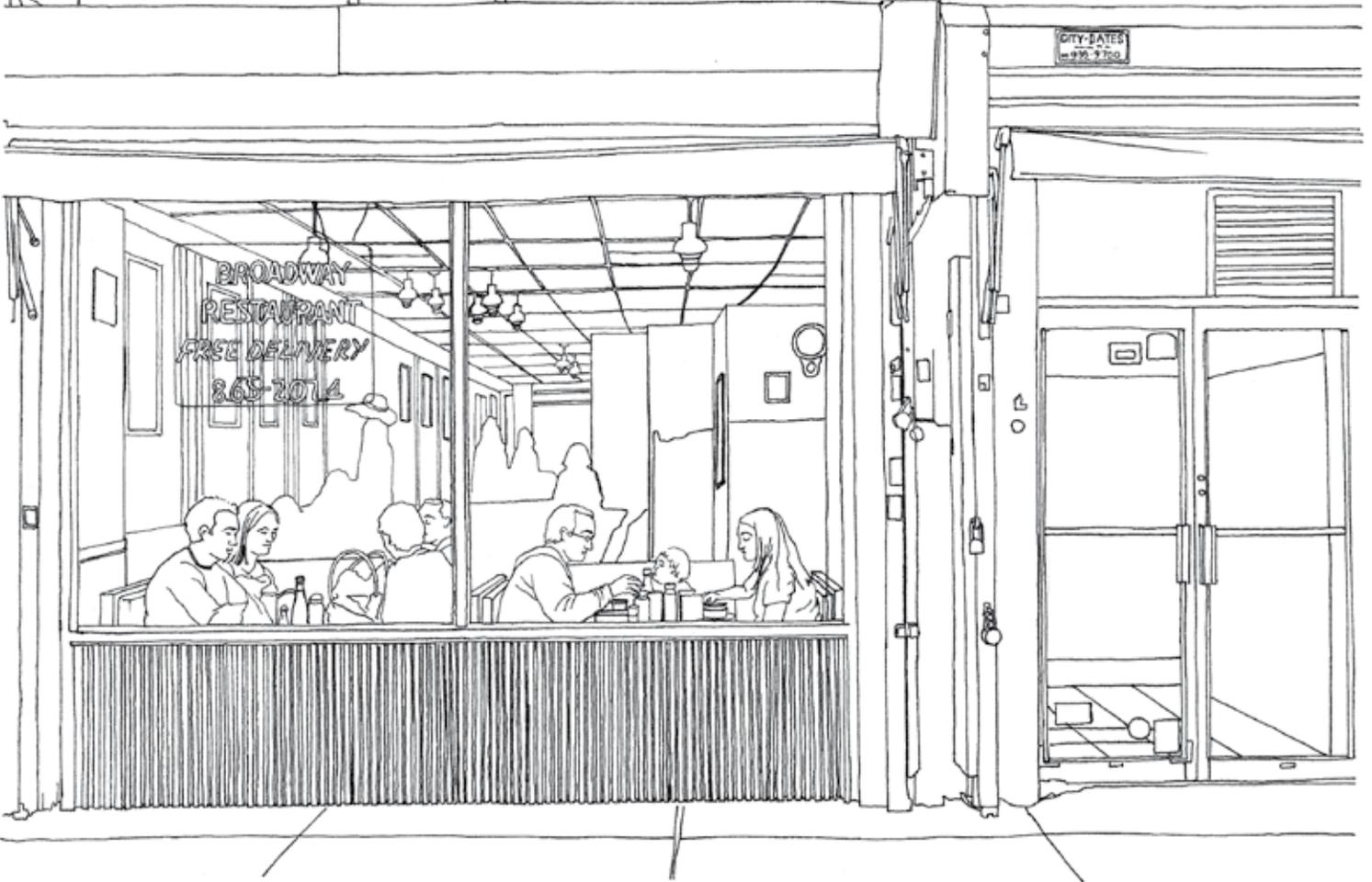
Sostituite la ganache e la farcitura al cioccolato con 160 g di marmellata (di albicocche o di lamponi per esempio) e con 80 g di frutta secca tritata (pinoli o pistacchi, a piacere) e cospargete i rugelach con zucchero e cannella.







Broadway  
**RESTAURANT**  
STEAKS • CHOPS • SEA FOOD



*11:28*

**BRUNCH TIME**

# BAGEL AL SALMONE AFFUMICATO

*Il sandwich della classica colazione newyorkese, come quelli proposti in ottime gastronomie quali il Murray's Sturgeon Shop nella zona nord-ovest di Manhattan. Insuperabili!*

## PER 2 SANDWICH

Preparazione: 5 minuti

## INGREDIENTI

2 bagels (pag. 72)  
80 g di formaggio fresco (cream cheese tipo Philadelphia®, St Môret®...)  
200 g di salmone affumicato  
2 fette di cipolla bianca tagliata a rondelle (facoltativo)  
6 fette sottili di pomodoro

Tagliate i bagels orizzontalmente.  
Se volete, potete tostarli ma, di norma, se sono freschi, non vale la pena.  
Spalmate le due metà con uno strato abbondante di formaggio fresco e, sulla metà inferiore, aggiungete il salmone affumicato, 1 fettina di cipolla bianca e 2-3 fette sottili di pomodoro.  
Coprite con la metà superiore del bagel e tagliate in due prima di consumare.





# MUSHROOM BARLEY SOUP

*Il segreto di questa zuppa di grano ai funghi è il guanciale di manzo cotto molto lentamente.*

## PER 8 PERSONE

Preparazione: 25 minuti

Cottura: circa 4 ore

## BRODO E CARNE

250 g di guanciale di manzo

tagliato a dadi grossi

50 g di sedano tagliato

grossolanamente

50 g di carota tagliata

grossolanamente

1 cipolla tagliata grossolanamente

4 spicchi di aglio

2 cucchiaini di olio d'oliva

100 ml di vino bianco

2 cucchiaini di sale

3 l d'acqua

## ALTRI INGREDIENTI

150 g di grano

500 g di funghi affettati finemente

1 cipolla affettata

200 g di dadolata di sedano,

carota e pastinaca

2 foglie di alloro

1 rametto di timo

2 l di brodo di manzo

3 cucchiaini di vino bianco

25 g di maizena (quantità da regolare secondo il composto)

sale e pepe

prezzemolo

2 cucchiaini di olio d'oliva

## IL BRODO E LA CARNE

Saltate la cipolla nell'olio d'oliva in una pentola su fuoco medio, fino a quando è traslucida. Aggiungete il sedano e la carota, e continuate la cottura per 5 minuti. Aggiungete il guanciale e cuocete per altri 5 minuti, mescolando fino a quando si sarà rosolato in modo uniforme. Aggiungete anche l'aglio e continuate la cottura per 2 minuti. Sfumate con il vino bianco e proseguite la cottura per alcuni minuti, quindi salate e versate l'acqua. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lento per 2 ore e 30, eliminando tutta la schiuma che affiora in superficie.

Togliete la carne e tenetela da parte per aggiungerla alla zuppa successivamente. Versate il contenuto della pentola in un colino posto sopra una zuppiera o una casseruola. Dovete ottenere poco più di 2 litri di brodo, che potete mettere da parte. Se il brodo si è ridotto troppo e ne rimangono meno di 2 litri, diluitelo aggiungendo un po' d'acqua.

## LA ZUPPA

Sciacquate il grano e cuocetelo, come fareste con la pasta, nell'acqua bollente (almeno 3 volte il volume del grano) per circa 45 minuti, finché è tenero. Scolate e tenete da parte.

Tagliate la carne a pezzetti e tenetela da parte. Deve essere molto tenera e probabilmente si frantumerà o sfilaccerà quando la aggiungerete alla zuppa.

Saltate i funghi in una pentola con l'olio d'oliva per qualche minuto, quindi aggiungete la cipolla, il sedano, la carota, la pastinaca, le foglie di alloro e il timo. Riducete il calore a fuoco medio e continuate la cottura per 5 minuti mescolando. Aggiungete il brodo e un po' d'acqua, se necessario. Portate a ebollizione, quindi abbassate il fuoco e lasciate cuocere lentamente per 20 minuti o fino a quando le verdure saranno tenere. Mescolate il vino bianco e la maizena, e aggiungete il composto alla zuppa per farla addensare un po'. Condite a piacere con sale e pepe.

## IL SERVIZIO

Aggiungete la carne e il grano alla zuppa bollente 5 minuti prima di servire, e guarnite con prezzemolo tritato.



# POLPETTONE & SALSA GRAVY

*Un classico regressivo dei diners americani.*

## PER 6 PERSONE

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 1 ora e 15

## IMPASTO

75 g di sedano tagliato a fette sottili

75 g di cipolla tagliata a fette sottili

75 g di funghi tagliati a fette sottili

2 cucchiaini di olio

350 g di manzo tritato

350 g di vitello tritato

4 cucchiaini di pangrattato

125 g di ketchup (pag. 264)

+ 50 g per spennellare il polpettone

2 cucchiaini di Tabasco®

(facoltativo)

1 uovo sbattuto

2 cucchiaini di foglie

di prezzemolo sminuzzate

2 pizzichi di sale

1 pizzico di pepe appena macinato

## PURÈ DI PATATE

1 kg di patate a pasta soda, pelate

75 g di burro

75 ml di latte

sale e pepe

## SALSA «GRAVY»

2 cucchiaini di cipolle

tagliate a fette sottili

50 g di funghi tagliati a fette sottili

2 cucchiaini di burro

+ 1 cucchiaino per le verdure

2 cucchiaini di farina

250 ml di brodo di manzo

## L'IMPASTO

Scaldare il forno a 175°C. Saltate il sedano, la cipolla e i funghi nell'olio su fuoco medio, finché sono morbidi. Aggiungete gli altri ingredienti dell'impasto e mescolate fino a rendere il composto omogeneo.

Formate il polpettone e adagiatelo in una pirofila di 10 x 20 cm, spennellate la superficie con i 50 g di ketchup e cuocete per 1 ora.

## IL PURÈ DI PATATE

Tagliate le patate a tocchetti della stessa misura. Metteteli in una pentola con acqua fredda e un po' di sale. Portate a ebollizione e cuocete per circa 15 minuti, fino a quando le patate saranno morbide. Scolate.

In una casseruola su fuoco medio, sciogliete il burro nel latte.

Schiacciate insieme le patate calde e il composto caldo di latte e

burro in un robot da cucina, con uno schiacciapatate oppure con

una forchetta e lavorate in seguito con una frusta. Condite a piacere.

Se il purè risulta asciutto aggiungete più latte. Servite caldo.

## LA SALSA GRAVY

Saltate le cipolle e i funghi con 1 cucchiaino di burro in una casseruola, finché sono teneri, e tenete da parte.

Scaldare il burro rimasto nella casseruola e, dopo qualche minuto, quando il burro inizia a spumeggiare, aggiungete la farina. Mescolate continuamente fino a quando il composto diventerà beige. Versate lentamente il brodo di manzo senza smettere di mescolare. Non appena il composto risulta omogeneo, aumentate il fuoco e portate a ebollizione. Aggiungete i funghi e le cipolle, e continuate la cottura mescolando fino a ottenere la giusta consistenza.

*trucco: potete sostituire i 250 ml di brodo di manzo con un dado da brodo sciolto in 250 ml d'acqua bollente.*



# DOODLES

*Per provare una cupcake diversa, usate gli impasti e le glasse della pagina precedente per fare delle*

*cupcakes al contrario, che noi chiamiamo «doodles»*

## L'IMPASTO

Quando si fanno le cupcakes, si cerca di ottenere una superficie ben piatta. Quando si fanno i doodles, che non sono glassati, si preferisce una superficie bombata. A questo scopo, li faccio cuocere a una temperatura più alta ma per un tempo inferiore. Quindi cambia solo la cottura.

## DOODLE AL CIOCCOLATO

165°C per 23 minuti

## DOODLE ALLA VANIGLIA

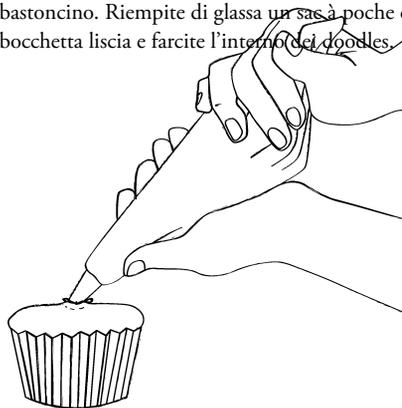
170°C per 24 minuti

## DOODLE AL MATCHA

170°C per 24 minuti

## LA GLASSA

Una volta raffreddato il dolce, praticate dei fori sulla superficie, al centro, con una bacchetta cinese o un bastoncino. Riempite di glassa un sac à poche con bocchetta liscia e farcite l'interno dei doodles.





# New York

## LE RICETTE DI CULTO

ECCO UN OTTIMO MODO PER VISITARE NEW YORK, UNA CITTÀ DALLE MILLE ANIME E CON TANTE STORIE DA RACCONTARE, CHE SI DIPANANO TRA PASSATO E PRESENTE, DANDO VITA A UN MELTING POT DIVERTENTE E GUSTOSO. ATTRAVERSO UN BAGEL AL SALMONE AFFUMICATO O LE MORBIDE LUSINGHE DI UNA CHEESECAKE SCOPRIRETE UNA CITTÀ INEDITA, UN PO' HIPSTER E UN PO' VECCHIA EUROPA: METTETEVI COMODI, IL VIAGGIO È GIÀ INIZIATO.

*Marc Grossman è cresciuto a Manhattan. Oggi vive con la moglie e i figli a Parigi, dove ha ideato il Bob's Juice Bar e il Bob's Kitchén, due locali biologici. Per Guido Tommasi Editore ha pubblicato una merenda a New York.*



ISBN: 978 88 67530 052



29,90 €

IVA INCLUSA