

Simon Hopkinson
con Lindsey Bareham



Il pollo arrosto e altre storie



Guido Tommasi Editore

Ai miei genitori e alla memoria di Yves Champeau

© Guido Tommasi Editore
DATANOVA S.r.l. - via de Togni 27 - 20123 Milano
www.guidotommasi.it
Prima edizione novembre 2011

Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Edizione originale © Ebury Press, 1994
Random House, 20 Vauxhall Bridge Road, London
www.randomhouse.co.uk

Testo originale: © Simon Hopkinson 1994
Traduzione: Laura Tosi
Editing: Giusy Marzano, Enrico Sisti
Illustrazioni di Gianluca Biscalchin

Ogni riproduzione su qualunque supporto
deve essere autorizzata per iscritto dall'editore.

Printed in Italy

ISBN 978 88 95092 997

SOMMARIO

INTRODUZIONE	13
ACCIUGA	17
Burro di Montpellier di Jeremiah Tower	19
Salsa all'uovo alla vecchia maniera	20
Insalata niçoise	21
Tortini acciughe e cipolle	23
AGLIO	26
Aglio novello al forno con formaggio di capra cremoso ..	28
Aglio fritto	29
Purè e salsa all'aglio	30
Burro per lumache	31
Zuppa d'aglio e acetosella con crostini al parmigiano ..	32
AGNELLO	35
Petto di agnello alla Sainte Ménéhould	37
Cosciotto di agnello con acciughe, aglio e rosmarino ..	38
Costolette di agnello marinate e grigliate con hummus, olio d'oliva e coriandolo	40
Carré di agnello con melanzane e salsa cremosa al basilico	41
ANIMELLE	44
Ris de veaux aux morilles	45
Animelle di vitello impanate con salsa tartara	47
Blanquette di animelle di agnello	49
ASPARAGI	52
Zuppa di asparagi	53
Délices d'Argenteuil	54
Asparagi alla griglia con parmigiano	56
BISTECCA	57
Steak au poivre	59
Estratto di carne	60

Il pollo arrosto e altre storie

CAPESANTE	63
Capesante alla provenzale	64
Capesante beryc	65
Zuppa di capesante e topinambur	66
CERVELLA	68
Gratin di cervella con acetosella	70
Cervelles au beurre noir	70
Cervella in insalata con salsa ravigote	72
Cervella fritte con salsa gribiche	73
Sauté di cervella con coriandolo, aglio, zenzero e peperoncino	75
CIOCCOLATO	76
Torta al cioccolato	77
Saint-Émilion au chocolat	78
Gelato al malto e cioccolato al latte	79
Pithiviers al cioccolato	80
Bavarese al cioccolato	82
Petit pot au chocolat	83
CIPOLLA	84
Cipolle arrosto	85
Condimento di cipolle rosse grigliate	86
Torta di cipolle	87
Cipolle alla panna e rosmarino	89
Zuppa di cipolle	89
CONIGLIO	91
Brasato di coniglio con vino bianco, scalogni, rosmarino e panna	92
Stufato di coniglio con aceto balsamico e purè di pastinache	94
Terrina di coniglio	95
Cosce di coniglio arrosto con bacon e salsa alla senape ..	96
CORIANDOLO	98
Salsa verde	99
Salsa piccante messicana	100
Insalata orientale	101

Sommario

Intingolo	103
Zuppa di coriandolo e cocco	103
CREMA	105
Sorpresa al limone	106
Bread and butter pudding	107
Crème renversée à l'orange	108
Crema inglese	110
Crema catalana	111
Bavarese al frutto della passione	112
Mousse all'arancia	113
FEGATO	115
Fegato di vitello alla veneziana	116
Terrina di fegatini di pollo di Richard Olney	117
Fegato d'anatra, crêpe parmentier e marmellata di cipolle	120
GRANCHIO	123
Granchio in vinaigrette alle erbe	124
Torta di granchio	126
HADDOCK AFFUMICATO	127
Haddock affumicato al forno con patate e panna	128
Omelette Arnold Bennett	129
Zuppa di haddock affumicato al curry	130
INDIVIA	132
Indivia brasata	133
Indivia al gratin	134
Indivia alla panna	135
Indivie sottaceto	136
MAIALE	138
Una salsa da servire con il prosciutto cotto	140
Prosciutto cotto con insalatina calda	141
Terrina di maiale alla vecchia maniera	142
Pancetta brasata con soia, zenzero e aglio	144
Petit salé aux lentilles	145

Il pollo arrosto e altre storie

MELANZANE	147
Melanzane grigliate con salsa all'olio d'oliva, aglio e basilico	148
Insalata piccante di melanzane	150
Crema di melanzane	151
Melanzane al forno con erbe e panna	152
Melanzane alla griglia con il pesto	153
Melanzane all'aceto con peperoncini e cipollotti	154
Melanzane grigliate al sesamo	155
MERLUZZO	157
Le grand aïoli	158
Merluzzo bollito con lenticchie e salsa verde	159
Merluzzo fritto	161
Merluzzo bollito con sottaceti in agrodolce	162
Brandade de Morue	164
NASELLO	166
Nasello tiepido con capperi e maionese fluida	167
Filetto di nasello in crosta di erbe	169
Chiorro basco	170
OLIO D'OLIVA	172
Purè all'olio d'oliva	173
Salsa vierge	175
Vinaigrette	175
PANNA	177
Crema chantilly	179
Fool alla frutta	180
Vasetti di crema alla fragola di Francis Coulson	181
Crème brûlée	183
Pudding di riso	185
Gelato al caramello	186
Gelato alla vaniglia	187
PARMIGIANO	189
Frittelle al parmigiano	191
Galette croccanti al parmigiano	192

Sommario

PATATE	194
Patate arrosto con olio d'oliva, rosmarino e aglio	195
Tortini di patate	197
Patatine fritte	197
Insalata di patate	199
Zuppa di patate, pomodoro e basilico	200
PEPERONI	202
Peperoni alla piemontese	203
Pimientto	203
Rotolo di peperoni e melanzane	204
Vinaigrette di Rowley con peperoni rossi e acciughe ...	206
Torta di peperoni rossi	206
Gazpacho	207
Zuppa fredda di peperoni e basilico	209
PERNICE SCOZZESE	210
Pernice scozzese arrosto con salsa di pane e crumble ..	211
Zuppa di pernice scozzese	213
PICCIONE	215
Piccione arrosto con lattuga, piselli e bacon brasati ...	216
Piccione alla griglia con scalogni, aceto di sherry e olio di noci	217
POLLO	219
Pollo arrosto	221
Petto di pollo alla griglia con verdure alla provenzale e aïoli	223
Pollo bollito alla panna con crêpe parmentier	225
Pollo saltato all'aceto	228
POMODORI	230
Pomodori alla panna su pane tostato	231
Tortini pesto e pomodoro	232
Pappa al pomodoro	232
PORCINI	234
Tortini ai funghi porcini	236
Brodo di porcini e patate	237

Il pollo arrosto e altre storie

PORRI	239
Porri in vinaigrette	240
Torta di porri	241
Porri con panna e menta	242
Vichyssoise	243
PREZZEMOLO	244
Purè di patate al prezzemolo	245
Insalata di prezzemolo di Gay Bilson	246
Zuppa di prezzemolo	248
ROGNONI	250
Rognoni di agnello arrosto con cavolo e condimento alla senape	252
Rognoni di vitello alla griglia con burro al rosmarino e acciughe	253
Sauté di rognoni di vitello con scalogni, salvia e beurre noisette	254
SALMONE	256
Salmone in crosta con zenzero e uvetta	258
Salmone bollito al beurre blanc	260
Salmone alla griglia, salsa verde e insalata di finocchi ...	261
Salmone bollito con salsa olandese e contorno di cetrioli	263
Cheviche di salmone	264
SPINACI	266
Mousse di spinaci con salsa olandese alle acciughe	267
"Dumplings" di spinaci	268
Spinaci freddi con crème fraîche, aglio e pepe nero	270
TRIPPA	271
Trippa alla lionese	273
Trippa alla madrilenà	274
Trippa fritta con salsa verde	276
UOVA	278
Piperade	278
Œufs en meurette	280

Sommario

Salade frisée aux lardons	281
Eggs florentine	282
Œufs en cocotte di Lacy's	283
VITELLO	285
Stinco di vitello arrosto	286
Saltimbocca alla romana	287
Lingua di vitello con salsa al Madeira	288
ZAFFERANO	292
Purè allo zafferano	293
Rouille	294
Risotto alla milanese	295
Condimento allo zafferano	297
Zuppa zafferano e cozze	297

INTRODUZIONE

La buona cucina, in definitiva, dipende da due cose: buon senso e buon gusto. Ma soprattutto è qualcosa che devi volere saper fare bene, con naturalezza. Come ogni cosa che mani e sensi insieme creano, come un quadro che sia a un tempo completo e attraente, richiede una particolare abilità manuale. Ma, attenzione, se mi riferisco a un piatto come a un quadro, non intendo anche che esso debba essere "pittorresco": un buon piatto è tale solo perché ha un buon sapore, e un profumo invitante.

Chi non è attirato dal profumo di "fish and chips", delle cipolle fritte, del roast beef, del pranzo di Natale, della pizza, del caffè appena fatto, del bacon con il pane tostato e di altre simili delizie sensoriali? Per quel che mi riguarda, nulla lascia invece pre gustare una blanda "terrina di verdure", una "mousse fredda di aragosta con anice stellato e vaniglia", o la "cocotte di sette varietà di pesce", "aromatizzata" con vino del Jura e "spolverata" di dragoncello. Questo genere di piatti mi mette piuttosto a disagio e non credo che siano, come dire, "genuini".

Con ciò non intendo rimproverare quei cuochi che amano rendere i loro piatti complessi o sfaccettati; penso solo che alcune idee siano fuori luogo. Ad esempio, un perfetto trancio di rombo o di halibut, grigliato intero e servito con salsa olandese sarà certamente, rifletteteci, un piatto perfetto. Che senso ha, invece, sposare un pezzettino di triglia del Mediterraneo con un altro pezzettino di salmone allevato in Scozia? È chiaro che i due non potranno mai andare d'accordo.

Il buon cibo resta per sempre nei nostri ricordi: cose come quelle buone zuppe casalinghe, il tortino di carne e patate che faceva mia madre, il *black pudding* di Bury, un Bloody Mary ben fatto, il prosciutto con il melone, ostriche inglesi con una goccia di Tabasco, la lingua salmistrata con il *coleslaw*, una dozzina di lumache da *Chez L'Ami Louis* a Parigi, l'aperitivo della casa di *L'Ousteau de Baumanière* a Les Baux in Provenza, e la bresaola stagionata in casa da Franco Taruschio del *Walnut Tree* in Galles.

Il pollo arrosto e altre storie

Ho scritto questo libro non perché io sia uno chef, ma perché amo cucinare e mi piace il buon cibo. Un romanziere di mia conoscenza, saputo che avevo deciso di imbarcarmi in questa impresa, una volta mi ha detto che i cuochi dovrebbero cucinare e gli scrittori scrivere. Beh, non ha torto (anche se, a dire il vero, lui è un ottimo cuoco). Non sono uno scrittore professionista, né mi viene naturale scrivere le ricette come si dovrebbe. E ciò è tanto più vero quando, per ciascuna ricetta, mi tocca pensare al giusto ordine con il quale indicare gli ingredienti, o dare le quantità secondo il sistema decimale e quello britannico, o prescrivere l'esatta temperatura del forno e i precisi tempi di cottura. Tutte cose che ho dovuto imparare, ma è stato interessante, oltre che utile, dover rispettare simili vincoli.

I recessi della mente di un cuoco ospitano un'infinità di ricette. È questione di sapere cosa vada con cosa; di sapere quando fermarsi e da dove cominciare, e con quali ingredienti. Provare a immaginare il gusto che avrà un piatto, prima ancora di cominciare a prepararlo, potrebbe sembrare un suggerimento ovvio, ma non è detto che sia messo in pratica così di frequente. È importante cucinare con il giusto spirito (il che non è però obbligatorio quando è solo questione di un piatto di tutti i giorni) e fare le cose nel giusto ordine. Ossia: avere appetito; uscire a fare la spesa (muniti di carta, penna e un po' di soldi). Cercare cose buone e comprarle. Annotarsi altri prodotti che stiano bene assieme a quelli che avete già acquistato. Comprare il vino adatto. Tornare a casa. Versarsi un bicchiere di vino. Cucinare, e infine mangiare – senza dimenticare il resto del vino! Ancora più importante, assicuratevi che i prodotti che acquistate vi piacciono, e di saperli cucinare. Non sottovalutate quel sentimento di empatia che deve legare il cuoco al commensale; non trovate anche voi che siano troppo numerosi coloro che cucinano non per dare piacere, ma solo per stupire?

In fondo, è tutta questione di avere la giusta confidenza. È di gran lunga preferibile cucinare per gli amici ciò che noi stessi amiamo mangiare. I piatti che conosciamo sono rassicuranti: ben fatti e

Introduzione

semplici, sono un bene prezioso a colazione come a un dinner party. Il cibo non deve essere mai un ingombrante protagonista, ma deve piuttosto valorizzare e allietare ogni occasione. Nulla è più tediante di una serata trascorsa a dissezionare i piatti nel minimo dettaglio “Oh Dafne, ma dimmi, come hai fatto a farcire di carote queste deliziose barchette di zucchine?”. Ma che c'è invece di male nella maionese all'uovo o nei porri in vinaigrette? O in un semplice coniglio arrosto, o nelle costole di agnello alla griglia? E, naturalmente, nel pollo arrosto?

Il titolo di questo libro, *Il pollo arrosto e altre storie*, l'ho scelto perché suona amichevole, e conto che lo troviate anche invitante e diretto. Per quanto mi riguarda, direi che il pollo arrosto mi piace più di qualsiasi altra cosa. È una gran soddisfazione osservare un bel pollo diventare croccante e dorato durante la cottura. Basta il suono per farmi venire l'acquolina e mettermi in moto la pancia.

Mi piacerebbe poter pensare che questa raccolta di ricette sarà gradita a tutti coloro che cucinano; tutti quelli che traggono un'immensa soddisfazione nel ritrovarsi in cucina circondati da quei bei prodotti acquistati dai loro fornitori di fiducia – mercati, macellai, pescivendoli, droghieri e verdurari, gastronomie e vinai. Mi piacerebbe anche poter credere che chiunque possa diventare un bravo cuoco e avere un sano interesse per quella cornucopia di ingredienti che si trova a due passi da casa.

Il buon cibo dipende dai buoni ingredienti, ma credo fermamente che un bravo cuoco sappia trasformare il proverbiale piombo in oro. Certo, servono competenza ed esperienza, ma laddove un cuoco ignorante e negligente può rovinare anche il migliore dei polli ruspanti, un cuoco appassionato ed entusiasta farà miracoli anche con una vecchia gallina da brodo.

Infine, desidero ringraziare Jill Norman per avermi chiesto di scrivere un libro e Lindsey Bareham, senza il cui aiuto quel libro non sarebbe mai stato scritto.

Simon Hopkinson

GRANCHIO



I cinesi preparano un ottimo piatto a base di granchio. Lo tagliano in quattro, le due chele e il corpo diviso a metà, e poi lo tuffano nell'olio bollente con cipollotti, zenzero, soia e aglio. Quando lo mangiate vedrete che è impossibile farlo senza sporcarsi, e un bel po'; ma, francamente, ne vale la pena. I cinesi cucinano il granchio anche con peperoncini e fagioli neri: è altrettanto gustoso, e anche qui c'è da leccarsi le dita.

Se i granchi vi servono per la polpa da utilizzare poi per la preparazione di un altro piatto, allora scegliete sempre grossi granchi maschi invece delle femmine. Di solito il granchio femmina è più piccolo, ma se non siete sicuri, per distinguerli esaminate l'aletta sul lato inferiore: quella della femmina è più grande. E cosa ancora ben più importante, assicuratevi che il granchio scelto sia pesante rispetto alle dimensioni: è indice che ha molta polpa e che il granchio è cresciuto a sufficienza da riempire il carapace.

Io bollirei un granchio di 1,8 kg per 20-25 minuti (dimezzate il tempo se pesa la metà e così via). L'acqua dovrebbe essere ben salata. Nel suo eccezionale *English Seafood Cookery*, Rick Stein suggerisce di salare l'acqua seguendo la proporzione di 165 g per 5 litri. Sostiene che questo sia più o meno il grado di salini-

tà dell'acqua di mare, in cui di solito cuoce i crostacei. Lui può. Gli basta attraversare la strada del suo ristorante, *The Seafood*, a Padstow, per averne in abbondanza. Per ricreare qualcosa di simile all'acqua di mare, vi consiglio di usare il sale di Maldon e un pizzico di zucchero. A volte, appena viene buttato nell'acqua bollente, il granchio per reazione perde le chele. Per evitarlo, un modo pratico e compassionevole di uccidere un granchio consiste nell'inserire un coltello spesso e tagliente in mezzo al corpo sotto l'aletta. Così si recide il sistema nervoso centrale e si evita che reagisca. Un ultimo trucco importante è avere a portata di mano un grosso contenitore d'acqua ghiacciata in cui immergere il granchio non appena lo si toglie dall'acqua bollente. Così si blocca subito la cottura e la polpa resta molto tenera.

C'è una quantità sorprendente di polpa in un granchio pesante. Ci vuole tempo e fatica per tirarla fuori da ogni angolo, ma se amate i granchi quanto me ne vale la pena. Un modo per evitare che l'operazione vi annoi troppo è estrarre la polpa e contemporaneamente mangiarla, con accanto una ciotola colma di maionese. È una buona idea se vi va di coinvolgere i vostri ospiti, tutti intenti al lavoro tra stecchini e pinzette.

Granchio in vinaigrette alle erbe

In questa ricetta si usa abbondante polpa di granchio chiara e una piccola quantità di salsa fatta con la polpa scura. Non è proprio possibile usarne solo un pochino per prepararla, perché tutti gli ingredienti devono essere frullati. Mi irrita non poco quando leggo ricette che ti dicono di frullare insieme quantità ridicolmente scarse. Se avete provato, saprete bene cosa succede: gli ingredienti finiscono tutti spruzzati contro le pareti del frullatore. In questo caso, se vi avanza della salsa potete farne una mousse, solidificata con un po' di gelatina, oppure aggiungerla a una zuppa preparata con il carapace del granchio a pezzi.

Granchio

Ingredienti

la polpa bianca di un granchio cotto di 1,4-1,8 kg
1 cucchiaio di erbe miste tritate, tra cui aneto, dragoncello, erba
cipollina, prezzemolo e cerfoglio
il succo di 1/2 limone
un pizzico di pepe di Cayenna
2 cucchiaini di olio d'oliva
sale

Per la salsa

la polpa scura di un granchio cotto di 1,4-1,8 kg
1 cucchiaio di ketchup
1/2 cucchiaio di senape di Digione
1/2 cucchiaio di cren
il succo di 1/2 limone
1 cucchiaino di colatura di acciughe
2 cucchiaini di Cognac
sale e pepe
2 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione

Mescolate la polpa di granchio bianca con le erbe, il limone, il pepe di Cayenna e l'olio. Assaggiate e regolate di sale. Frullate tutti gli ingredienti, escluso l'olio d'oliva, e passate in un setaccio a maglie fini. In base al grado di "umidità" della polpa scura, potrebbe essere necessario diluire la salsa con un po' d'acqua. La consistenza ideale dovrebbe essere quella di un condimento per insalate. Se vi piacciono i piatti ordinati, distribuite la polpa di granchio al centro di quattro piatti, dandole forma circolare con l'aiuto di un coppapasta. Circondate il granchio con un giro di salsa e condite con un filo d'olio. Se invece preferite piatti meno studiati, servite la polpa in una ciotolina con la salsa a parte.

Torta di granchio

Pomodoro, aglio e zafferano con i crostacei sono un bell'accompanimento. Se poi si mettono in una torta con una ricca crema a base di uova, allora il risultato è sublime. Qui il granchio ci sta benissimo, anche se qualsiasi altro crostaceo, o anche un misto di vari tipi, avrà comunque un grande successo.

Ingredienti

1 scatola piccola di pelati, tagliati a pezzetti
2 spicchi d'aglio, sbucciati e tritati
1 foglia di alloro
1 rametto piccolo di timo
sale e pepe
un guscio di pasta già cotto di 20,5 cm (vedi pagina 206)
300 ml di panna densa
1/2 cucchiaino di pistilli di zafferano
4 tuorli
la polpa bianca, più un pezzetto di quella scura, di un granchio cotto di 900 g

Preparazione

Scaldate il forno a 180°C. Mettete in una casseruola i pomodori, l'aglio, le erbe, sale e pepe e fate ridurre fino a ottenere una salsa piuttosto densa. Fate raffreddare, togliete le erbe e spalmate la salsa sul fondo del guscio di pasta. Scaldate 3 cucchiai di panna con lo zafferano e lasciate in infusione per qualche minuto. Sbattete i tuorli con la panna rimasta e unite il composto con lo zafferano. Salate e pepate. Incorporate delicatamente il granchio alla crema e versate con cura nella base della torta. Cuocete in forno per 30-40 minuti o finché il ripieno si solidifica ed è leggermente dorato. Servitela calda, ma non appena tolta dal forno.

I recessi della mente di un cuoco ospitano un'infinità di ricette. È questione di sapere cosa vada con cosa; di sapere quando fermarsi e da dove cominciare, e con quali ingredienti. Provare a immaginare il gusto che avrà un piatto, prima ancora di cominciare a prepararlo, potrebbe sembrare un suggerimento ovvio, ma non è detto che sia messo in pratica così di frequente. È importante cucinare con il giusto spirito (il che non è però obbligatorio quando è solo questione di un piatto di tutti i giorni) e fare le cose nel giusto ordine. Ossia: avere appetito; uscire a fare la spesa (muniti di carta, penna e un po' di soldi). Cercare cose buone e comprarle. Annotarsi altri prodotti che stiano bene assieme a quelli che avete già acquistato. Comprare il vino adatto. Tornare a casa. Versarsi un bicchiere di vino. Cucinare, e infine mangiare – senza dimenticare il resto del vino! Ancora più importante, assicuratevi che i prodotti che acquistate vi piacciono, e di saperli cucinare. [...]

Il buon cibo dipende dai buoni ingredienti, ma credo fermamente che un bravo cuoco sappia trasformare il proverbiale piombo in oro.



Guido Tommasi Editore



9 788895 092997