

Christine Rudolph e Susie Theodorou
fotografie di Christine Rudolph

Copenhagen

LE RICETTE DI CULTO



Guido Tommasi Editore



Introduzione

Il cibo è una cosa seria a Copenhagen e i danesi hanno opinioni diverse sulle preparazioni e su come servirle in modo tradizionale. In ogni caso, la nuova cucina del Nord del 2005 ha contribuito a inserire Copenhagen nella piantina delle destinazioni gastronomiche. Questa cucina si basa sull'uso e la produzione di prodotti locali e sul mantenere le ricette semplici e saporite. Non contano le dimensioni del ristorante, gli chef fanno attenzione agli ingredienti, creando stretti legami con i produttori e mantenendo i menù stagionali. Anche i cuochi casalinghi hanno una grande cura e un grande rispetto per gli ingredienti: erbe e verdure semplici vengono coltivate sul tetto o in vasi sul davanzale e piccoli lotti coltivati si trovano un po' ovunque.

Questo amore per il cibo contribuisce a enfatizzare l'atmosfera "hygge" (calda, accogliente) tipica di Copenhagen. Ampi tavoli vengono condivisi nei ristoranti, mentre il mangiar fuori viene incoraggiato da grandi tavolate comuni allestite nei luoghi pubblici. Potete camminare per le vecchie viuzze di ciottoli e trovare un classico luogo dove mangiare gli smørrebrød, o affittare una bici e uscire nelle aree nuove per provare alcuni dei moderni ristoranti dove è possibile gustare i prodotti locali mentre ci si rilassa su classiche sedie Børge Mogensen intorno a tavoli di legno recuperato.

Il forno Juno ha condiviso con noi anche questa ricetta dei cracker tradizionali e tipici di Copenhagen. Si stende l'impasto in dischi sottili grandi 25 cm, poi si crea un foro al centro con un tagliapasta rotondo di 5 cm. Potete anche fare rettangoli o ovali.

KNÆKBROD

cracker

Per 10 cracker grandi ■ Preparazione: 2 ore in 2 giorni ■ Cottura: circa 1 ora

Ingredienti

100 g di starter per lievito madre (si trova online)
100 g di grano olandese (o saraceno) integrale
100 g di farina forte per pane setacciata
30 g di farina di segale integrale
1 g di lievito fresco
6 g di sale

Giorno 1

Mescolate tutti gli ingredienti con 100 ml d'acqua finché non avrete un impasto sodo. Mettetelo in un contenitore con coperchio ben aderente e lasciate riposare fino al giorno seguente.

Giorno 2

Scaldate il forno al massimo, a 250°C o 280°C. Dividete l'impasto in pezzi di 40 g e stendete ognuno nella forma desiderata su una superficie con poca farina fino a uno spessore di 2 mm. Mettete la pasta su carta forno. Cuocete un po' per volta per 3-5 minuti finché i cracker non saranno ben dorati. Fate riposare su una griglia finché non saranno freddi e croccanti.



Questo piatto di aringhe si serve per pranzo, freddo e sul pane di segale. Potete aggiungere un po' di cipolla rossa sottaceto e altro aneto o prezzemolo. La ricetta ci è stata data dalla nostra amica Samina Langholz che si è ispirata, riadattandola, a quella di sua nonna.

ARINGHE FRITTE all'aceto

Per 4 persone ■ Preparazione: 45 minuti ■ Cottura: 30 minuti

Ingredienti

SALAMOIA

- 200 g di zucchero di canna scuro
- 2 foglie d'alloro
- 10 grani di pepe nero
- 5 grani di pepe bianco
- 1 cucchiaino di peperoncino secco (facoltativo)
- 1 cipolla rossa a fette sottili
- 400 ml di aceto bianco (distillato o di sidro di mele)

ARINGHE

- 8 aringhe fresche spinate e aperte a farfalla (peso finale circa 1,5 kg)
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 2 cucchiaini di aneto tritato grossolanamente
- 2 cucchiaini di prezzemolo a foglia piatta tritato grossolanamente
- 50 g di farina di segale
- 50 g di burro non salato
- 2 fronde di finocchio nero per guarnire

Mettete 200 ml d'acqua, lo zucchero, l'alloro, il pepe e il peperoncino in una pentola profonda e scaldate per sciogliere lo zucchero. Mescolate bene. Portate a ebollizione, poi sobbollite per 20 minuti. Negli ultimi 5 minuti, unite la cipolla rossa a fette. Togliete dal fuoco e versatevi l'aceto. Fate raffreddare.

Salate le aringhe, poi spalmatevi al centro un po' di senape e spolverate con aneto e prezzemolo. Piegare i pesci a metà. Mettete la farina in un piatto poco profondo, salate e mescolate con una forchetta.

Infarinare bene le aringhe, eliminando l'eccesso.

Fondete il burro in una padella grande antiaderente, mettete dentro il pesce, pressandolo bene con una spatola, e cuocetelo 4 minuti per lato, finché non sarà croccante e ben dorato all'esterno. Asciugatelo su carta assorbente e mettetelo in un piatto grande poco profondo. Versatevi sopra la marinata all'aceto e lasciatelo raffreddare, poi coprite e conservate in frigorifero fino a 12 ore prima di servire. Prima di portarlo a tavola, guarnite con le fronde del finocchio.



Questa ricetta tradizionale per la platessa (in due modi) sul pane tostato viene servita da Schønnemann da anni. I danesi e i turisti gustano i pranzi di questo ristorante dal 1877.

STJERNESKUD

platessa fritta e al vapore

Per 1 persona ■ Preparazione: 30 minuti ■ Cottura: 10 minuti

Ingredienti

SALSA THOUSAND ISLAND

- 3 cucchiari di maionese
- 2 cucchiaini di ketchup
- 3 cucchiari di vino bianco secco
- ½ cucchiaino di paprica
- 1 cucchiaino di salsa Worcestershire

PLATESSA CROCCANTE

- 2 filetti di platessa di circa 75 g l'uno
- 1 cucchiaio di farina
- 1 uovo sbattuto
- 4 cucchiari di panko

PLATESSA AL VAPORE

- 75 ml di vino bianco secco
- 1 filetto di platessa di circa 100 g

PER COMPORRE IL PIATTO

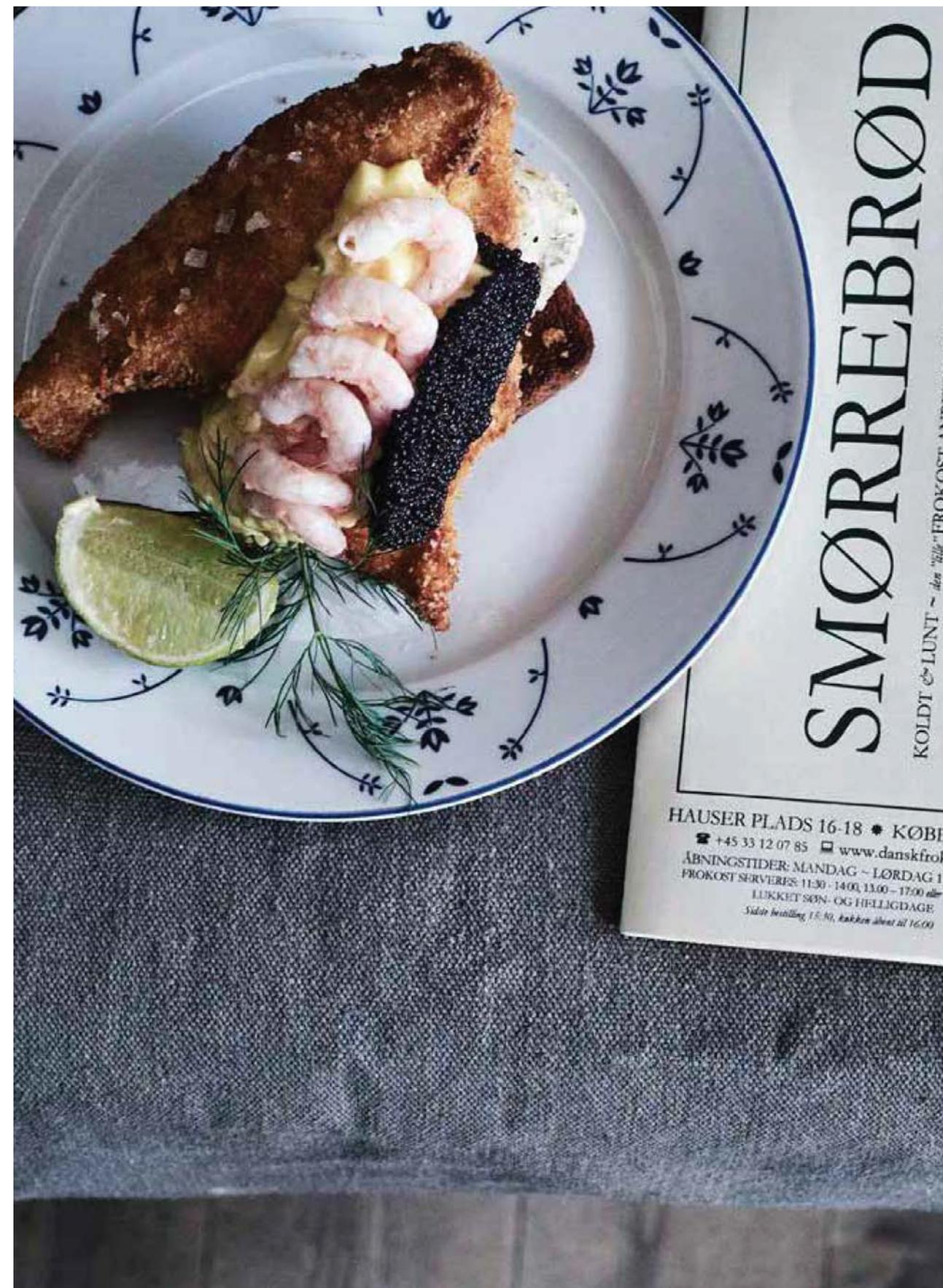
- 1 fetta di pane bianco tostato
- 1 cucchiaino di burro
- 3 cucchiari di maionese
- 8-10 gamberi cotti sgucciati
- 1 cucchiaio di caviale nero
- 1 fronda di aneto

Mescolate tutti gli ingredienti della salsa, assaggiate e aggiustate. Lasciate da parte.

Per la platessa croccante, salate il pesce, poi infarinatelo, passatelo nell'uovo e infine nel panko. Scaldate a 170°C abbastanza olio per friggere a immersione in una padella profonda. Friggete il pesce per 3-4 minuti finché non sarà dorato e ben cotto. Asciugatelo su carta assorbente.

Intanto cuocete al vapore il terzo filetto. Scaldate il vino in una pentola piccola e profonda. Salate la platessa e piegatela a metà. Mettetela nella pentola, coprite e cuocete finché non sarà opaca (3 minuti). Lasciate da parte.

Per comporre il panino, imburrate il pane, stendete uno strato di salsa e mettetelo su un piatto. Posatevi sopra il pesce al vapore, poi i 2 filetti croccanti, metà sul piatto e metà sul pane. Guarnite con la maionese, i gamberi e un cucchiaio di caviale lungo un lato. Salate, unite l'aneto e servite con spicchi di lime.



Questa ricetta ci è stata data dallo chef Martin Petersen. Lo Skipperlabskovs, ossia lo stufato del capitano, è a base di manzo e patate e veniva preparato per i marinai mentre erano in mare. Il manzo era conservato sotto sale e poi fatto stufare con le patate.

SKIPPERLABSKOVS

stufato del capitano

Per 8 persone ■ Preparazione: 30 minuti ■ Cottura: 2½ ore

Ingredienti

1 kg di manzo per stufato
4 cucchiai di olio vegetale
4 cipolle a fette spesse 1 cm
2 cucchiai di aceto di vino rosso
500 ml di brodo di manzo
3 cucchiai di foglie di timo
2 foglie d'alloro
1,5 kg di patate farinose sbucciate

Tagliate il manzo a pezzi grandi circa 2,5 cm e salatelo bene.

Scaldate l'olio in una pentola grande e profonda, unite il manzo e rosolatelo per 8-10 minuti. Scolatelo su carta assorbente. Mettete le cipolle nella pentola e cuocetele per 5 minuti. Unite l'aceto per deglassare e unite piano il brodo, grattando il fondo. Aggiungete il timo e l'alloro, poi rimettete dentro la carne e portate a ebollizione.

Nel frattempo tagliate le patate in 3 dimensioni: 500 g in pezzi da 1 cm, 500 g in pezzi da 2 cm e 500 g in pezzi da 4 cm. Unitele allo stufato, portate a bollore lieve, coprite in parte e cuocete per un'ora e mezza. Mescolate bene e cuocete per un'altra ora. La carne dovrebbe essere tenera e la maggior parte delle patate si sarà rotta nei succhi di cottura, addensando lo stufato, mentre quelle più grandi dovrebbero aver mantenuto la forma.

Servite in ciotole con una noce di burro al centro e completate con erba cipollina e fiori di erba cipollina (se riuscite a trovarli) e Barbabietola sottaceto (p. 100).





Ricette

A

Aceto fatto in casa 124
 Aringhe bianche sottaceto 68
 Aringhe fritte all'aceto 72
 Aringhe rosse marinate 69
 Asparagi bianchi con le mandorle 94

B

Barbabietole in 24 ore 100
 Burger del Gasoline 104

C

Cavolfiore con limone
 e pumpernickel 186
 Cavolo rapa con sale alla liquirizia 118
 Cavolo rosso brasato 210
 Cena all'aperto, salmone a cottura
 lenta 176
 Cetriolo e nasturzio 212
 Cetriolo e rafano 212
 Cipolle sottaceto veloci 100
 Colazione classica, affumicati
 con uova strapazzate 54
 Condimento al latticello 98
 Confettura di uva spina 154
 Conserva di rosa canina 154
 Contorni, patate e cavolo rosso 210
 Cozze con cipolle e cavolo nero 182
 Crostata di piselli e formaggio
 affumicato 150

F

Flæskesteg, arrosto di maiale
 con cotenna 168
 Flødeboller, meringhe ricoperte
 di cioccolato 142
 Frikadeller, polpette 160
 Frutta secca tostata 40
 Frutti di bosco liofilizzati 40

G

Gelato 146
 Gravlax in 2 modi, moderno
 e tradizionale 204
 Grød, porridge 38
 Grød di orzo, porridge ai funghi 190
 Guance di maiale alla birra a cottura
 lenta 116

H

Hindbærnsnitter, barrette
 ai lamponi 134
 Hot dog di agnello o maiale 108

I

Insalata di cetrioli con nasturzio 198
 Insalata di erbe e verdure
 selvatiche 92
 Intingolo alle erbe con verdure 152

J

Jule and, anatra a cottura lenta 208

K

Kanel snurre, brioche alla cannella 28
 Karamels, caramelle fatte in casa 140
 Karrysild, aringhe al curry 70
 Ketchup alle mele 110
 Knækbrød, cracker 20
 Koldskål, zuppa al latticello
 estiva 144
 Kransekage, torta della Vigilia 214

L

Latte condensato caramellato 40

M

Mandorle tostate con sale
 alle alghe 118
 Marmellata di cipolle 110
 Merluzzo fresco con ceci 42
 Morgenform, pane del mattino 18

O

Olio alle erbe estive 104
 Ostriche per la Vigilia 212

P

Pancake con i gamberi 84
 Panna al rafano 98
 Pariser bøf, burger all'antica 102
 Patate 210
 Patate con panna e aneto 188
 Patate fritte 188
 Patate novelle con levistico 188
 Patatine 104
 Piselli con rafano 118
 Porri abbrustoliti con mandorle 184

R

Ravanelli al sale 118
 Rejemad, panino aperto
 ai gamberi 80
 Remoulade semplice 110
 Ribes rossi 212
 Rugbrød, pane di segale 12
 Rygeost, formaggio affumicato 58
 Rødspætte, platessa in padella 180

Røget sild, aringhe affumicate
 classiche 46

S

Salmone affumicato a caldo
 e a freddo 48
 Salsa alla panna con rafano 98
 Salsa in stile Thousand Island 104
 Salsa verde 98
 Schnitzel del Barr con salsa
 al burro 170
 Sgombro grigliato con fiori
 di sambuco 200
 Shrub alla frutta di stagione 202
 Skipperlabskovs, stufato
 del capitano 162
 Snaps, schnapps 120
 Sottaceti "a lungo termine" 100
 Sottaceti croccanti veloci 110
 Stecco gelato al ribes nero 148
 Stegt flæsk, pancetta con patate 166
 Stjernesnud, platessa fritta
 e al vapore 78

T

Tartare di manzo con anelli di cipolla
 fritti 82
 Tartare di merluzzo con asparagi 158
 Tebirkes, paste danesi con semi
 di papavero 32
 Torta al rabarbaro con
 marzapane 132
 Torta di mele con macaron
 e panna 130

U

Uova di lompo 212
 Uova di lompo con cracker 86
 Uova fritte con pesto di levistico 24
 Uova sode 22

V

Vinaigrette al rabarbaro 212
 Vongole con finocchio
 e prezzemolo 196

W-Y-Z

Wienerbrød, treccia danese alla frutta
 26
 Yogurt e rabarbaro stufato 40
 Zuppa invernale con pollo e cavolo
 nero 172

Copenhagen

LE RICETTE DI CULTO

SCOPRITE LE TRADIZIONI CULINARIE DI COPENHAGEN ATTRAVERSO 100 RICETTE. DAL PANE PER I TRADIZIONALI SMØRREBRØD AI SEGRETI DI UN'AFFUMICATURA PERFETTA, PASSANDO PER LE ARINGHE MARINATE E I MILLE MODI DI PREPARARE I SOTTACETI, FATE ENTRARE LO SPIRITO "HYGGE" NELLA VOSTRA CUCINA!

Susie Theodorou, è cresciuta a Londra ed è autrice e food stylist in Inghilterra e negli Stati Uniti. Il suo lavoro l'ha portata a più riprese a Copenhagen, dove ha incontrato la stylist e fotografa Christine Rudolph. Insieme testimoniano le forti tradizioni della cultura gastronomica danese e le tendenze innovative dei suoi chef.

Christine Rudolph, nata e cresciuta a Copenhagen, è una stylist, scenografa e fotografa internazionale. Recentemente ha creato le nuove ceramiche per la riapertura del celebre ristorante Noma.



ISBN: 978 88 6753 266 7



9 788867 532667

www.guidotommasi.it

