

# LA STAMPA

## Sua Maestà la frutta secca: dai cesti regalo ai piatti delle feste in tempi di pandemia

Noci, mandorle e dintorni per rispettare la tradizione e sperimentare nuovi sapori in cucina. Le ricette di Luciano Monosilio, Marco Quintili e Davide Del Duca per i lettori de La Stampa



La pizza ai pinoli e uvetta di Marco Quintili (@Luisa Mosello/La Stampa)

**LUISA MOSELLO**

PUBBLICATO IL  
24 Dicembre 2020

ULTIMA MODIFICA  
24 Dicembre 2020 ora: 19:12



È da sempre simbolo di festa la frutta secca: il cesto colmo di noci mandorle nocciole pistacchi e dintorni non può mancare sulle tavole di Natale. Anche e soprattutto quest'anno durante i pranzi e le cene in famiglia in tempi di pandemia quando anche i segni più piccoli della tradizione vanno mantenuti. Per tener vivo il senso delle festività di fine d'anno anche in cucina. E realizzare piatti che "sanno" di auguri. Per un domani migliore e quanto prima senza la presenza del virus.

### **Il croccante alle mandorle di Luciano Monosilio**

Ecco allora le idee di alcuni chef che hanno creato pietanze Doc con Sua Maestà la frutta secca protagonista in un menu alternativo.



Il croccante alle mandorle di Luciano Monosilio (foto Luisa Mosello/La Stampa)

Come Luciano Monosilio di "Cucina Italiana" che punta sulle mandorle e sulla loro farina per creare un particolarissimo croccante con agnello, broccolo romanesco e cetrioli arrostiti.

**La pizza con pinoli e uvetta di Marco Quintili**

Il pizza-chef Marco Quintili de "I Quintili" (a Napoli e a Roma dove sta per aprire il suo terzo tempio del gusto) invece suggerisce una pizza speciale che unisce l'Italia con il radicchio Trevigiano innaffiato di pinoli e uvetta.



La pizza con pinoli e uvetta di Marco Quintili (foto Luisa Mosello/La Stampa)

Oppure una crocchetta di patate con mortadella e pistacchi.



La crocchetta ai pistacchi di Marco Quintili (foto Luisa Mosello/La Stampa)

### **Gli spaghetti e il pistacchio di Davide Del Duca**

I pistacchi si ritrovano anche negli Spaghetti con la melanzana bruciata, gli scampi e per l'appunto i pistacchi di Davide Del Duca dell'Osteria Fernanda.

Ecco le ricette per i lettori de La Stampa.

### **LE RICETTE DOC ALLA FRUTTA SECCA**

#### **Agnello marinato con croccante di mandorla di Luciano Monosilio**

*Ingredienti per 4 persone*

120 gr di coscio d'agnello  
100 gr di cetriolo  
400 gr di broccolo romanesco  
1 spicchio d'aglio  
Olio extra vergine d'oliva  
40 gr di farina di mandorla  
20 mandorle pelate  
10 gr di albume  
10 gr di farina 00  
Limone  
Sale e pepe

*Procedimento*

Disossare il coscio d'agnello e metterlo a marinare per 12 ore nella soluzione di acqua e sale già fredda in precedenza. Una volta marinato asciugarlo per bene con panno carta e arrotolarlo con l'aiuto di una pellicola dandogli la forma di un salame. Lasciare riposare il cilindro in congelatore per 3 ore, quindi tagliare delle fettine sottili.

Pre la crema di broccolo romanesco lessare i broccoli, rosolarli bene in padella con olio aglio e peperoncino e poi frullare il tutto con sale e pepe. Freddare e conservare in frigo.

Tagliare i cetrioli a rondelle di 2 cm di spessore e arrostarli al forno a 200 gradi per 20 minuti. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia e vellutata. Idratare la farina di mandorla con l'acqua, aggiungere albume, pepe e sale e infine il succo di limone e la farina 00. Con l'aiuto di una spatola da forno formare delle cialde rettangolari, arrostarle prima in padella e poi con l'aiuto di uno stampo cilindrico passarle al forno a 160° per 4 minuti. Una volta fredde rimuoverle dallo stampo e procedere alla composizione del piatto.

.....

### **Spaghetti, melanzana bruciata, scampi e pistacchi di Davide Del Duca**

#### *Ingredienti per 4 persone*

400 gr di spaghetti  
2 melanzane di dimensioni medie  
8 pomodori verdi  
1 kg di scampi freschi  
50 gr di pistacchi tostat  
20 foglioline di coriandolo  
1 spicchio d'aglio  
Olio evo q.b.  
Sale e pepe q.b.

#### *Procedimento*

Avvolgere le melanzane nella carta argentata, disporle sulla fiamma di un fornello e lasciarle bruciare fino a quando al tatto non risultano morbide. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire. Con le mani privare la melanzana della sua buccia esterna (lasciando la polpa da parte per altri utilizzi in cucina), metterla in un frullatore e con l'olio evo emulsionare fino ad ottenere una pasta omogenea di colore nero.

Centrifugare 15 pomodori verdi, passare il liquido ottenuto in una pentola e riscaldare. Una volta raggiunti i 70 C° togliere dal fuoco e passare il tutto con un torcione, mettere l'acqua di pomodoro in un contenitore. Pulire bene gli scampi eliminando le carcasse e il carapace, tritare finemente e condire con sale, olio e pepe. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. A parte far soffriggere in una padella capiente l'aglio con poco olio evo, sfumare con l'acqua di pomodoro e lasciar ritirare fino a un terzo del suo volume iniziale. Scolare gli spaghetti molto al dente e passarli nella padella, mantecare aggiungendo la pasta di melanzane. Quindi disporre la pasta su di un piatto a mò di nido, mettere i pistacchi, una quenelle di tartare di scampi e le foglioline di coriandolo.

.....

### **La pizza al radicchio, pinoli e uvetta di Marco Quintili**

#### *Ingredienti per 4 persone*

120 gr di ricotta e olive taggiasche  
5 gr di pinoli e 5 gr di uvetta  
320 gr di Fior di latte  
200 gr di Radicchio Trevigiano  
70 gr di lardo di cinta senese  
Terriccio di olive nere q.b.  
250 gr di panetto per la pizza

#### *Procedimento*

Prendere un pò di acqua e unirla alla ricotta di bufala, tritare le olive taggiasche e unire il tutto. A parte preparare un padella con olio e aglio far dorare l'aglio e poi toglierlo, aggiungere pinoli e uvetta e per ultimo far scottare il radicchio trevigiano per circa 5 minuti. Tritare circa le olive nere precedentemente essiccate per 10 ore a 60°.

Stendere completamente il panetto di 250 grammi. Inserire la ricotta con le olive sul bordo della pizza andando poi a chiuderlo all'interno della pasta creando il cornicione ripieno. Mettere sul disco di pizza il radicchio scottato in padella con uvetta e pinoli, spolverare con un pò di parmigiano e completare con il fior di latte. Infornare a 380° per 90 secondi circa. Mettere le fette di lardo di cinta Senese e completare con polvere di olive precedentemente tritate.