

GIOIA

GIOIA
1€

N. 10 - 15 marzo 2005 - Italia €1,50

**È la festa
delle donne**

Parliamo di
uomini.
Irresistibili

Speciale
lingerie



E' Sorrento la patria del vero Limoncello doc, dolce infuso divenuto ormai famoso in tutto il mondo. Qui nascono gli unici limoni a cui è stato attribuito il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) che ne tutela la qualità. Da questo "nettare" nasce il Limoncello protagonista del nostro originale menù. Ricette realizzate per Gioia da Vincenzo Galano, chef del prestigioso Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento.

Limoncello

PROFUMO DI SOLE NEL PIATTO

di Elena Oddino - foto Massimo Ferrari

L'INFUSO AROMATICO, APPREZZATO DAVVERO IN TUTTO IL MONDO, NELL'INTERPRETAZIONE DI UNO CHEF. PER UN MENU IN ESCLUSIVA



DA FARE IN CASA Ricetta del limoncello



Vincenzo Galano, chef dell'Excelsior Vittoria di Sorrento.

Ingredienti per 8 persone:

400 g di pasta all'uovo fresca - 150 g di polpa di granchio - 100 g di polpa di spigola cotta - 100 g di ricotta - 10 g di capperi - 15 g di olive verdi - la scorza di un limone grattugiato - un bicchierino di Limoncello - 10 g di Parmigiano Reggiano grattugiato - 200 g di panna - sale e pepe bianco q.b. - bucce di limone candito q.b.

Ingredienti:

Alcool 1 litro - acqua 800 g - zucchero 700 g - 15 limoni

Unite all'alcool le bucce lavate dei limoni. Lasciare in infusione per 8 giorni. Dopo questo tempo, in una pentola d'acciaio portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero, fate sciogliere e raffreddare. Unite all'alcool filtrato e lasciate riposare per 15 giorni prima di degustarlo.

Va servito freddo, meglio se si tiene la bottiglia nel freezer.

Se si prepara in casa, va fatto riposare in un luogo scuro e fresco finché non è pronto per essere bevuto. Attenzione, usare solo la parte gialla della buccia, evitando il bianco tra la buccia e la polpa che ha sapore amaro.

Ravioli con polpa di granchio e spigola, in salsa di panna acida e Limoncello

Preparare il ripieno mescolando la polpa di granchio e spigola, la ricotta, capperi, olive, scorza di limone grattugiato, sale e pepe.

Stendete la pasta, distribuite su metà la giusta quantità di ripieno per ogni raviolo (circa 10 g per ogni raviolo) e coprite con la restante pasta. Spolverate di farina e con un tagliapasta ricavate i ravioli quadrati. In una padella versate la panna, il succo di limone, il formaggio grattugiato e fate scaldare. Quando si addensa aggiungete i ravioli cotti in acqua salata a leggero bollore e scolati, lasciate insaporire e irrorate con il Limoncello e le bucce di limone. Servite decorando con prezzemolo.



Coniglio brasato con carciofi in **salsa di Sorrento**

Ingredienti per 4 persone:

800 g di coniglio - 6 carciofi - una cipolla nuova - 6 foglie di basilico - 20 g di olive nere - 3 limoni interi - 20 g di olio d'oliva - semi di finocchietto q. b. - 15 g di pecorino a scaglia

Per la salsa:

Limoncello amaro ridotto a fiamma moderata con succo di limone - olio d'oliva - prezzemolo - sale e pepe.

Per il Limoncello amaro: un litro di alcool - un litro di acqua - 200 g di zucchero - 15 limoni gialli (procedimento di preparazione uguale al Limoncello dolce).



Tagliate a pezzi il coniglio e mettetelo a marinare in acqua e limone per circa un'ora. In una padella far rosolare la cipolla, unire i carciofi e infine le olive lasciando cuocere per qualche minuto. Con un canovaccio asciugare il coniglio, salarlo e

peparlo. Rosolarlo in una padella antiaderente, sfumare con il Limoncello amaro e lasciar evaporare. Unire i semi di finocchietto e lasciar cuocere per 10 minuti. Servire con salsa al Limoncello, pecorino a scaglia e basilico.

Ingredienti per 4 persone:

300 g di ricotta di bufala - 100 g di crema pasticciera pronta - canditi misti q.b. - liquore Strega q.b. - 200 g di Limoncello - 2 limoni canditi - 150 g di cioccolato amaro - foglie di menta

Per la sfoglia:

300 g di farina 00 - 1 uovo - una noce di strutto - mezzo cucchiaino di zucchero - sale q.b. - vaniglia - vino rosso e aceto q.b.

Per la crema pasticciera:

500 g di latte - 80 g di farina - 190 g di zucchero - buccia di un limone grattugiata

Unire gli ingredienti per la crema in una pentola di rame e cuocere a bagnomaria per 15 minuti. Passare la pentola su fuoco lento e mescolare con un cucchiaino di legno, appena prende bollore togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Impastare gli ingredienti per la sfoglia, stendere la pasta con il mattarello, tagliarla in quadretti di cm 6x6 e lasciar riposare per 10 minuti. Friggere rapidamente i quadratini di pasta in strutto caldo. Unire la crema pasticciera alla ricotta con i canditi e aromatizzare il tutto con il Limoncello e lo Strega. Adagiare la prima sfoglia al centro del piatto e con l'aiuto di una tasca da pasticciere coprire la sfoglia con tanti piccoli ciuffi di ricotta. Ripetere l'operazione per 3 volte per completare il dolce. Guarnire con canditi sorrentini, salsa al cioccolato amaro, Limoncello e foglie di menta.

**Sfogliata croccante
con ricotta di bufala, canditi sorrentini
e salsa al cioccolato amaro**

DA PROVARE Babà in barattolo



A Sorrento si conservano nel Limoncello, anziché nel rum, i babà mignon: il liquore di limone regala ai famosissimi dolcetti campani una particolare delicatezza. Serviteli come dessert con panna e fragole o lamponi.



Delizia al limone

Ingredienti per 4 persone:

Per il biscotto (ne occorrono due per ogni "delizia"):

60 g di farina 00 - 3 uova intere - 35 g di zucchero - un quarto di limone

Per la farcitura e la glassa:

125 g di panna montata - crema pasticciera (vedi sotto) - 200 g di Limoncello

Per la crema pasticciera:

125 g di latte - 20 g di farina - 50 g di zucchero - scorza di mezzo limone grattugiata

Preparare la crema pasticciera: unire gli ingredienti sopra elencati in una casseruola di rame e cuocere a bagnomaria per 15 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno. Quando accenna a prendere bollore togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Montare 3 tuorli d'uovo con 25 g di zucchero. Separatamente montare gli albumi con il restante zucchero e 1/4 di limone spremuto. Unire i due composti con la farina setacciata. Rivestire con carta forno una teglia da pasticceria e con la tasca da pasticciere completa di punta in acciaio di 1 cm formare biscotti del diametro di circa 3,5 cm. Infornare per 20 minuti a 190 °C.

Unire alla crema pasticciera 80 g di panna semi-montata e farcire i biscotti. Bagnarli con il Limoncello e lasciarli in frigo per 2 ore. Nel frattempo, realizzare la glassa unendo 45 g di panna alla restante crema della farcitura, diluire il composto con un po' di Limoncello e passarlo al setaccio per togliere eventuali grumi. Con la salsa ricavata coprire la delizia. Decorare eventualmente con cioccolato e servire.

Il limone di Sorrento:

COME RICONOSCERLO

I microclima e la felice posizione del territorio rendono il limone di Sorrento unico per aroma, sapore, oli e basso contenuto di acido citrico. Qui, grazie all'impegno del Consorzio dei Coltivatori della Penisola Sorrentina Solagri, le tecniche di coltivazione sono rimaste immutate nel tempo (la famosa struttura ad alti pergolati a "pagliarelle" per proteggere gli alberi nei mesi più freddi, le conche di raccolta dell'acqua piovano intorno alle piante, l'utilizzo solo di concimi naturali...).

Il famoso "Ovale di Sorrento" ha ottenuto nel 2001 il marchio CEE di tutela IPG, che riportate sull'etichetta delle bottiglie identifica il Limoncello doc qui prodotto. Per chi volesse saperne di più e vedere da vicino tutte le fasi di produzione, si possono prenotare visite presso le aziende produttrici: Solagri - tel. 081-8772901 - (www.solagri.it) Villa Massa - tel. 081-533282 e (www.villamassa.com) Piemme - tel. 081-5322199 e (www.piemme-it.com).

