

# GIOLIA

CUCINA

Italia EURO 1

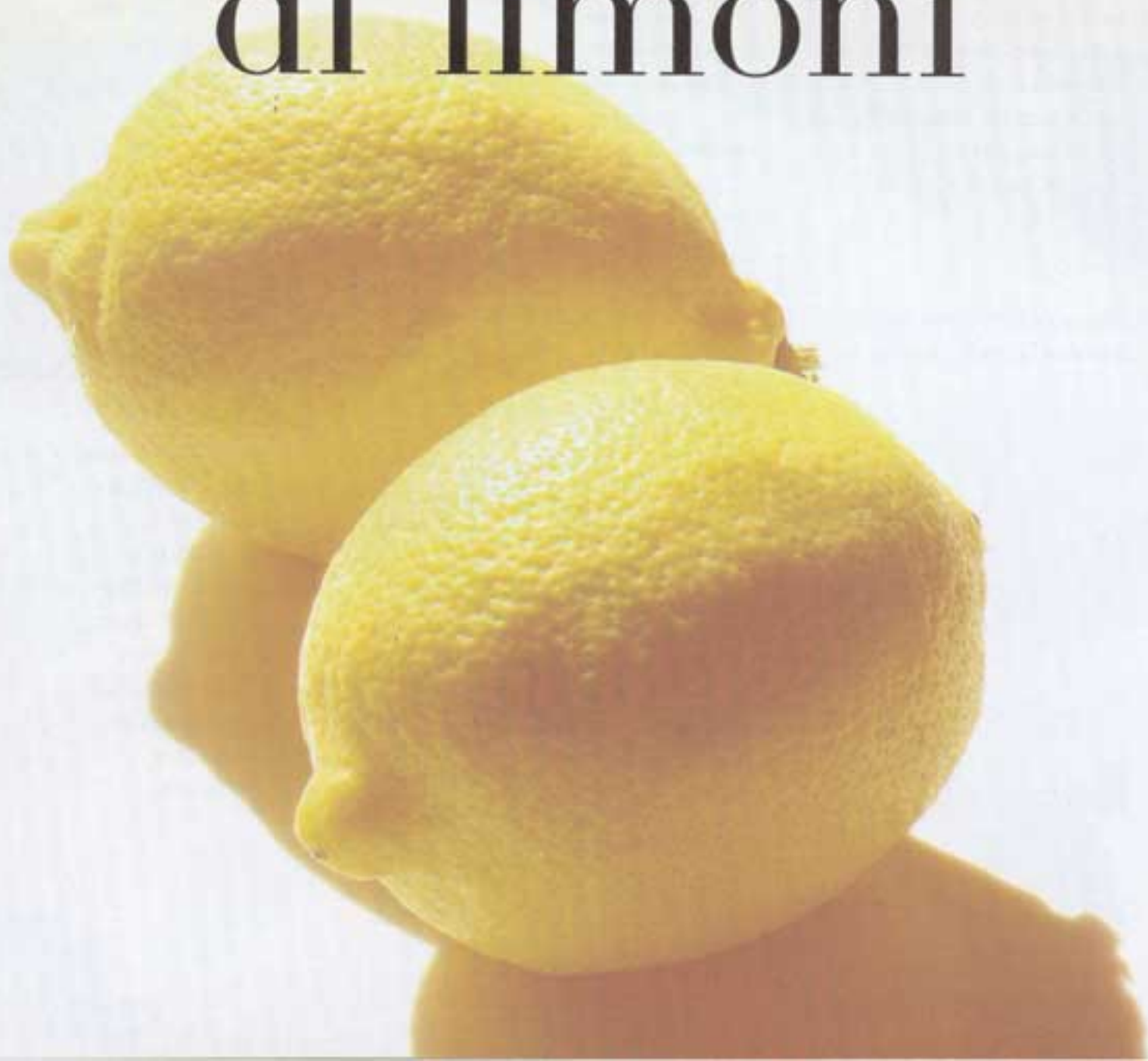
## Piatti da chef

FACILI, LEGGERI, ESCLUSIVI



Vincenzo Galano  
Excelsior  
Vittoria

# Profumo di limoni





Cucina mediterranea solare, legata ai prodotti della terra, come i limoni di Sorrento. Lo chef di uno dei suoi più esclusivi Hotel la rivisita. Dandole un tocco di internazionalità

di Elena Oddino  
foto Massimo Ferrari



**V**incenzo Galano, sorrentino doc, è lo chef del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento: un "terrazzo" a 5 stelle carico di storia, a picco sul mare, davanti al golfo di Napoli, tra aranceti e limoneti. E proprio gli agrumi sono tra gli ingredienti delle ricette che ci regala. Occorre usare frutti non trattati, raccomanda lo chef, e quando se ne utilizza la scorza badare a eliminare tutta la pellicina bianca che darebbe un gusto amaro.

A SORRENTO



## Mousse al limone con crema di lampone e arancia amara

INGREDIENTI PER 12 PERSONE:

PER LA MOUSSE: UN LITRO DI PANNA FRESCA, 10 TUORLI D'UOVO, 300 G DI ZUCCHERO SEMOLATO, 3 FOGLI DI GELATINA, 3 LIMONI INTERI, 10 G DI ZESTE D'ARANCIA, 20 G DI LAMPONI, 15 G DI ZUCCHERO A VELO, FRUTTI DI BOSCO Q.B., MENTA Q.B.

PER LA SALSA DI LAMPONI: 20 G DI LAMPONI, 10 G DI ZUCCHERO A VELO

In una bacinella montare la panna finché diventa lucida. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda; dopo qualche minuto eliminare l'acqua. Mettere il tutto in una casseruola e scaldare fino a ottenere lo scioglimento della gelatina. Montare i tuorli d'uovo e contemporaneamente in una pentola di rame cuocere lo zucchero con un po' d'acqua. Raggiunta la temperatura di 121 °C unire lo zucchero ai tuorli e continuare a montare. Lasciar raffreddare, unire la panna con i tuorli montati e aggiungere il limone grattugiato. Versare il tutto negli stampi e lasciare riposare in frigorifero per 3 ore. Mettere i lamponi, lo zucchero a velo e il succo del limone nel frullatore, e creare la salsa di lamponi. Disporre la mousse nel piatto, guarnendo con lamponi freschi e zeste d'arancia candite. Completare il piatto con salsa di lamponi, frutti di bosco e menta, spolverando con zucchero a velo. Servire subito.



Due scorci  
dell'Hotel  
Excelsior Vittoria  
di Sorrento. Dai  
tavoli da pranzo  
si "gusta",  
insieme ai sapori  
più mediterranei,  
anche una vista  
mozzafiato.



## Sformatino al torrone con passatina di melone cantalupo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE:

PER LO SFORMATINO: 10 TUORLI D'UOVO, 300 G DI ZUCCHERO, UN LITRO DI PANNA FRESCA, 4 FOGLI DI GELATINA, 30 G DI PASTA DI TORRONE, 15 G DI FRUTTA CANDITA, 20 G DI PANNA MONTATA, 6 CILIEGIE CANDITE, MENTA CEDRINA Q.B., GRAPPA Q.B., ZUCCHERO A VELO Q.B.

PER LA PASSATINA: UN MELONE CANTALUPO, 20 G DI ZUCCHERO, 10 G DI SHERRY.

In una bacinella montare i tuorli d'uovo. In una pentola, sciogliere lo zucchero in acqua e cuocerlo a temperatura di 115 °C. Unire lo zucchero sciolto ai tuorli e continuare a montare finché il tutto si raffredda. Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua, strizzarli bene e scioglierli con l'aiuto di un goccio di grappa tiepida. Al composto freddo di zucchero e tuorli montati, aggiungere gli ingredienti nell'ordine: pasta di torrone, frutta candita, fogli di gelatina sciolti, panna fresca. Versare il composto ottenuto negli stampi e lasciare in frigorifero per 4 ore. Pulire e tagliare il melone a cubetti e lasciarlo marinare con lo zucchero e lo sherry. Frullarlo e conservare in frigorifero. Versare due cucchiai di passatina di melone in un piatto fondo, adagiarvi sopra lo sformatino, decorare con panna montata, una ciliegia candita, la menta cedrina e una decorazione di zucchero. Servire spolverizzando con lo zucchero a velo.



I profumatissimi limoni di Sorrento, gli unici a marchio IGP, Accanto, i silos per l'infusione dei limoni da cui nasce il ben noto limoncello.

### Filetti di triglia con indivia, pomodori secchi e salsa di agrumi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

12 FILETTI DI TRIGLIA, 200 G DI INDIVIA, UN PORRO, G 20 DI POMODORI SECCHI, 10 G DI SEMOLINO, 2 ARANCE E 2 LIMONI, 2 POMODORI RAMATI, 10 G DI ACETO BIANCO, 50 G DI OLIO OLIVA, SALE E PEPE, 30 G DI BURRO CHIARIFICATO, BRODO VEGETALE.



Tagliare i pomodori secchi e lasciarli rinvenire in un brodo vegetale tiepido. Pelare gli agrumi, tagliare le scorze a julienne e usare il succo per fare la vinaigrette con olio e aceto. In una pentola con acqua e sale, sbollentare le scorzette e tenerle da parte. Tagliare il pomodoro ramato a concassea. Tritare il porro e in una padella con olio d'oliva, saltare l'indivia. In un'altra padella, riscaldare il burro chiarificato, spolverare le triglie con il semolino e friggerle su ambo i lati. Al centro del piatto montare l'indivia e la concassea, poi i filetti di triglia. Guarnire con pomodori secchi e zeste d'agrumi. Aggiungere un goccio di vinaigrette e olio d'oliva. Servire.