

2009 Un San Silvestro in punta di dita

di Valeria Arnaldi

Addio cenone tradizionale a tavola, per l'ultimo pasto dell'anno meglio un menu soltanto di «finger food» Che non appesantisce in vista delle danze notturne e favorisce la socializzazione. Ma buono, perché d'autore...

PRELIBATEZZE Le ricette sono proposte da Paolo Cacciani, Stefano Callegari, Francesco Aprea e Antonello Colonna

Divertente, goloso, di tendenza e con una naturale «vocazione» mondana: il finger food, il «cibo da dita», si candida a essere protagonista della notte di San Silvestro, dall'antipasto al dolce, in un menù di proposte leggere che consente di abbinare la «gola» a chiacchiere e conoscenze. E magari a qualche danza. Abbiamo chiesto a alcuni chef di suggerirci ricette ad hoc. È un caldo benvenuto quello firmato da Paolo Cacciani, chef di Cacciani (via Diaz 13; 069401991, Frascati), con il caffè di pomodoro e mentuccia con carciofi essiccati. Ingredienti: 250 grammi di acqua di pomodoro, 10 rametti di mentuccia, 7 carciofi romaneschi, sale, pepe e olio. «Si puliscono i carciofi - spiega Cacciani - e, dopo averli tagliati finemente, si mettono a essiccare in forno su una teglia di acciaio per 15 minuti a 150°. In una moka mai usata per il caffè, al posto dell'acqua si mette la parte acquosa ottenuta filtrando il pomodoro. Al posto del caffè, le foglie di mentuccia e si fa un infuso. Se si vuole che i carciofi siano croccanti, si possono appoggiare per una notte su una teglia foderata di nylon a 60°. Si dispongono i carciofi essiccati nella tazzina e si versa il caffè che ogni ospite condirà a piacimento con sale, pepe e peperoncino». Tra i finger di Cacciani, anche filetto di vitella scottona e zucchina romanesca con erba cipollina all'aceto di melograno e gocce di mosto cotto.

Alla tradizione, ovviamente rinnovata, pensa Stefano Callegari, chef di Sforno (via Statilio Ottato 110; 0671546118), che propone i suoi trapizzini con cotechino, lenticchie e salsiccia. «Per fare il trapizzino - dice Callegari - occorrono un litro di acqua del rubinetto, in cui sciogliere 30 grammi di lievito naturale, poi 1,3 chili di farine varie, comunque di grano tenero, in cui siano stati mescolati 2 grammi di lievito di birra in polvere. Si impasta, si aggiungono 25 grammi di sale e trenta di extravergine». Si mette in una cesta chiusa in frigo, il giorno dopo, si prende un impasto di circa 2 chili e si stende in una teglia 40x60, facendo incisioni a quadrato della dimensione voluta. Cotti, i quadrati si dividono diagonalmente a creare due tasche. «Per farcirlo si fa un soffritto con olio, qualche spicchio d'aglio e poco peperoncino. Quando l'aglio sta imbiondendo si mette mezzo chilo di salsicce, senza bucarle, per 15 minuti a fiamma non alta. Se è troppo asciutto, si aggiunge del vino

bianco, altrimenti meglio evitare per non coprire i sapori. Si pone mezzo chilo di lenticchie di Castelluccio, lavate in acqua fredda e non lessate, nel soffritto per due minuti, si aggiunge mezzo chilo di pelati e si lascia tutto sul fuoco altri due minuti. Il cotechino si cuoce a parte e si appoggia a fette tra le lenticchie negli ultimi 5 minuti di cottura. Poi si farcisce la tasca».

Pesce per Francesco Aprea, chef di Imàgo (hotel Hassler, piazza Trinità dei Monti 6; 0669934726) con un bocconcino di baccalà fritto in pastella alla senape con crema di pere cotte al vin brulé. Per sei persone servono: 300 grammi di baccalà, 80 di semi di senape, 150 di farina, 50 di zucchero, 200 ml birra, altrettanti di vino rosso, un uovo, 4 pere kaiser, 4 chiodi di garofano, una stecca di cannella, una buccia di limone, una d'arancia, olio di semi di arachidi, sale e pepe. «Si fa dissalare il baccalà per due giorni in acqua, si tolgono pelle e spine - spiega Aprea - si formano bocconcini di 20 grammi ciascuno. A parte si fa la pastella mescolando birra, uovo, farina, infine, semi di senape. Si conserva in frigo. Per la crema, le pere sbucciate e tagliate si fanno bollire per 8 minuti in pentola con vino, zucchero, chiodi di garofano, cannella, bucce di agrumi. Poi si frullano solo le pere, aggiungendo, se occorre, del liquido di cottura filtrato. Si passano i bocconcini nella pastella e friggono in olio di arachidi a 180°. Salati e pepati, si adagiano in una cocotte con la crema di pere sul fondo».

A chiudere in dolcezza la cena - e l'anno - è Antonello Colonna, anima dell'Open Colonna (via Milano 9; 0647822641), con una crema brulé alla liquirizia, in versione ovviamente finger. Per farla, occorrono un litro di panna, uno di latte, mezzo chilo di zucchero, 50 grammi di liquirizia in polvere e 10 uova. «Si pastorizzano panna e latte - racconta Colonna - si aggiunge la liquirizia e si porta a bollore. Tolto il composto dal fuoco, si versa nei rossi d'uovo precedentemente amalgamati con lo zucchero. Si inforna il tutto a vapore, coperto con carta argentata, a 160° per 35 minuti. La cottura può anche essere effettuata a bagnomaria. Quando è pronto, si fa raffreddare e si serve con zucchero di canna caramellato». Per un inizio d'anno da leccarsi le dita.