

Le ricette dei designer  
**Cavolo che design**

70 ricette  
con le verdure

Introduzione di  
Filippo La Mantia

 EDITRICE  
COMPOSITORI





**Federico Delrosso** nato nel 1964 e laureato al Politecnico di Milano nel 1996 in pochi anni si è sperimentato nella progettazione di tipologie architettoniche molto diverse: abitazioni private, locali pubblici (ristorazione), uffici... molti progetti di interior ma anche di industrial design. L'esperienza sul campo ha consolidato una particolare sensibilità per gli spazi, sia negli interior quanto nelle architetture, il risultato del sapiente rapporto tra spazi tridimensionali ed elaborazione delle superfici è sempre una sensazione di piacevole equilibrio. Nel 2008 il suo progetto d'interior per il ristorante Notime di Montecarlo è tra i finalisti della categoria Hospitality/Restaurant/Casual category del premio Best of Year Award, organizzato dalla rivista «Interior Design» (USA). Il suo approdo al design avviene attraverso il progetto degli arredi su misura. È nata in questo modo la lampada da parete Mima segnalata al XXI Compasso d'Oro 2008 ed entrata a far parte della collezione storica dell'ADI.  
[www.federicodelrosso.com](http://www.federicodelrosso.com)

## Pinzimonio tiepido alla salsa d'acciuga

Ho proposto questa ricetta perché è sostanzialmente uno dei miei piatti preferiti: adoro verdure crude e acciughe, e si tratta di un piatto vicino alla tradizione piemontese, mia terra di origine. Inoltre i colori naturali delle verdure crude miste, nella mia casa "total white" portano un po' di mediterraneità ....

### Ingredienti per 4 persone

200 cl. di olio extravergine | 1 spicchio di aglio | 8 filetti di acciughe di Spagna sotto sale | peperoncino | 1 kg di verdure miste di stagione

### Preparazione

Scaldare l'olio, aggiungere aglio intero e sciogliere lentamente le acciughe per 10 minuti, aggiungendo un pizzico di peperoncino. Lavare e tagliare le verdure crude, lessare le cipolle i cavolfiori e le rape rosse, decorare il piatto e stendere la salsa sulle verdure, oppure in piccoli vasi ed intingere direttamente le verdure.

### In abbinamento

Barbera d'Asti docg.



PINZIMONIO TIEPIDO  
alla salsa d'acciuga

### VERDURE



### SALSA



*Federico Delrosso* '11

### In alternativa

Nel caso la ricetta non venga bene consiglio di prenotare mamma Mirella che è un'ottima cuoca.