

Le ricette dei designer

Stuzzicati dal design

70 antipasti
e stuzzichini

Introduzione di
Sara Porro

 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 è entrata a far parte della collezione storica dell'ADI. www.federicodelrosso.com

Cocktail di gnocchi

Anche per questa ricetta ho scelto qualcosa che unisse il piacere del palato con quello visivo, una sorta di sinestesia culinaria. Nell'immaginario collettivo la forma iconica del bicchiere di Martini evoca freschezza e sensualità e per questa volta anche divertimento con effetto sorpresa. Il sapore inaspettato degli gnocchi al pesto di melanzana e basilico, al posto del solito drink!

Ingredienti per 4 persone

4 coppe Martini | 1 mazzetto di basilico fresco per guarnire | 1 melanzana Sicilia grigliata | 1 mazzetto di basilico fresco | 0,15 l di olio extravergine | origano fresco | sale | 4 pomodori San Marzano passati al passaverdure per formare una crema di polpa solida
Per la pasta degli gnocchi: 150 gr farina 00 | 500 gr di patate francesi | 1 uovo | sale | noce moscata q.b.

Preparazione

Frullare le melanzane precedentemente grigliate con l'olio extravergine, il basilico, il sale e formare un pesto consistente abbastanza solido. Preparare l'impasto degli gnocchi, unendo gli ingredienti sopra indicati. Stendere la pasta sottile con un piccolo mattarello di legno, riempire con il pesto di melanzane, formare dei piccoli ravioli (gnocco ripieno) e cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Mettere il pomodoro solido nella coppa Martini calda, con sale, origano e aggiungere 3 o 4 gnocchi ripieni bollenti, guarnire con foglie di basilico, un pizzico di origano e servire con cucchiaino a parte.

In abbinamento

Champagne! Louis Roederer Brut Rosé Millésimé 2004.

COCKTAIL DI GNOCCHI



PESTO DI MELANZANA



GNOCCHI DI PATATE



POMODORO DI S. MARZANO



ORIGANO



SALE / PEPE



BASILICO



OLIO EXTRA VERGINE



LOUIS ROEDERER
BRUT ROSÉ MILLÉSIMÉ 2004

Federico 012

In alternativa

Nel caso la ricetta non venga bene, consiglio il ristorante Suggestimenti a Piacenza di Lorenzo Botti.

€ 19,00

ISBN 978-887794760-4



9 788877 947604

GAGGENAU

«I designer invitati contribuiscono ad allargare il concetto di creatività in cucina: stare ai fornelli significa (...) anche immaginare minuscole architetture, grandi come un morso (...). Lo spirito dell'architettura applicato alla cucina amplia la dimensione temporale dell'effimero facendogli dono di una filosofia di produzione, quella dell'architettura e del design, che per natura tende al duraturo. I tempi differenti allungano la vita delle ricette» (Sara Porro).

Nel secondo volume della collana *Le ricette dei designer*, 70 proposte diverse per aprire un pasto. I designer si svelano nel racconto grafico di altrettanti stuzzichini e antipasti, caldi e freddi, in un inusuale ricettario che «diverte la gola e appassiona lo sguardo». Chiude il volume un'appendice tecnica di approfondimento.

*In collana
Cavolo che design.
70 ricette con
le verdure*