

Le ricette dei designer

Pane e design

70 ricette
da infornare

Introduzione di
Davide Longoni

 EDITRICE
COMPOSITORI





Federico Delrosso.

Architetto dalle performance internazionali, ma con solide basi italiane, Federico Delrosso (laureato al Politecnico di Milano nel 1996) ha sperimentato la progettazione di tipologie architettoniche molto diverse: abitazioni private, locali pubblici (ristorazione), uffici, molti progetti di interior ma anche di industrial design. Nel 2012 il progetto d'interior del suo studio milanese è tra i finalisti del Best of Year Award, organizzato dalla rivista «Interior Design» (USA). Analogo riconoscimento nel 2008 per l'interior del Ristorante Notime a Montecarlo. Nel settembre 2011 la rivista «Interior Design» dedica la copertina al CaféB di New York, pubblicato anche nel volume *Best of Hospitality*, dello stesso editore. Nel 2012 apre una sede dello studio a New York, sulla 54a Strada. Ha firmato importanti collezioni d'arredo e illuminazione per alcuni dei brand più innovativi in Italia. Nel 2012 Moebius per Henry Timi è tra i finalisti del Best of Year Award, categoria product, di Interior Design (USA). La lampada da parete Mima per Davide Groppi ha ricevuto la segnalazione per il XXI Compasso d'Oro 2008 e fa parte della collezione storica dell'ADI. Nel 2011 ha disegnato la collezione Cinquanta per Doğtaş Mobilya, uno dei maggiori produttori di arredi nell'area mediorientale.
www.federicodelrosso.com

Crêpes alla mediterranea

Ho scelto questa ricetta, sperimentata con mia mamma quest'estate in Costa Azzurra, perché contiene alcuni dei sapori mediterranei che prediligo e che mi ricordano la straordinarietà dei luoghi che ogni giorno generosamente li producono.

Ingredienti per 4 persone

Per le crêpes: 100 gr di farina tipo 00 | 1 uovo | 10 gr di burro | 150 ml di latte | 1 pizzico di sale | 50 gr di rucola
Per il ripieno: 6-8 gamberi | 200 gr di polpa di branzino | 4 fiori di zucca | 1 pomodoro | sale e pepe | prezzemolo | erba cipollina | 100 gr di ricotta vaccina

Preparazione

Crêpes. Amalgamare e frullare gli ingredienti e lasciare riposare per un'ora, scaldare una padella metallica da 25 cm unta con burro e versare un mestolo di crema, girare la crêpe appena asciutta cuocendo entrambi i lati e togliere dal fuoco.

Ripieno. Tagliare verdure e pesce a dadini e rosolare leggermente in pentola con olio per qualche minuto, aggiungere sale, pepe, prezzemolo tritato e fiori di zucca spezzettati. Impiattare e legare con fili di erba cipollina le crepes a forma di sacchetto, mettere in forno a 170° C per 15 minuti. A fine cottura guarnire con dadini di pomodoro fresco e un pizzico di pepe.

In abbinamento

Podere Rocche dei Manzoni, Valentino Brut Zero 2005.

CRÊPES ALLA MEDITERRANEA



POLPA DI
BRANZINO



GAMBERO
TRITATO



FIORI DI ZUCCA



POMODORO



SAUR PEPE



ERBA CIPOLLINA



PREZZEMOLO



RICOTTA



In alternativa

Se la ricetta non viene bene siete
tutti invitati sul terrazzo di casa
nostra in Costa Azzurra.