

Le ricette dei designer

# Design al sangue

70 secondi  
di carne

Introduzione di  
Dario Cecchini

 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 Café B 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](http://www.federicodelrosso.com)

## Meatpot

Propongo questa ricetta per il suo significato metaforico. Meatpot è una coppa di carne che in realtà assomiglia a un cappuccino salato. Una sorta di Continental Cappuccino.

### Ingredienti per 4 tazze

400 gr di patate pasta bianca | 600 gr di fettine di vitello | 300 gr di funghi porcini | 1 broccolo romanesco | 1 piccolo tartufo nero | farina | olio | burro | sale | pepe | cannella | anice stellato

### Preparazione

Per la mousse di patate: lessare le patate e passarle con il passaverdure, mantecare con una noce di burro, un filo di olio, un sentore di cannella, sale e pepe.

Cucinare a piacere secondo tradizione i funghi trifolati. Consiglio per mio gusto un filo d'olio (molto caldo) niente aglio, funghi sottili due millimetri e mezzo e una rosolata veloce. Il fungo deve risultare bello dorato. Prezzemolo con molto giudizio ma anche no.

Per gli straccetti occorre della carne di vitello sottile un millimetro e mezzo, tagliata a striscioline, leggermente infarinata poi rosolata in olio caldo e quindi sfumata con un brodo leggero di carne sale e pepe. Va cotta a lungo. Per preparare la crema di broccoli è consigliabile il romanesco perché più dolce e contrasta con l'amaro del fungo, ma anche il classico va bene.

Cuocere al vapore le cimette poi con il mixer frullare aggiungendo olio a filo, sale e magari un sentore di anice stellato.

La vera difficoltà del piatto consiste nell'aver tutti gli ingredienti caldi contemporaneamente. Per cui occorre essere almeno in due!

### In abbinamento

Merlot da Solo Monferrato Doc Rosso. Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy Barbaresco (CN).

# MEATPOT



## In alternativa

Se la ricetta non viene bene siete tutti invitati a Camogli sul terrazzo di casa dell'amico architetto Guido Ariotti, che mi ha servito per la prima volta la colazione con Meatpot.