

. La "frittata" di cipolle in modo diverso

ricetta dello Chef
Alfredo Russo
del ristorante
Dolce Stil Novo alla Reggia
Venaria Reale (TO)
dedicata a
Filippo di V. Alfieri
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per le cipolle

Far cuocere le cipolle su un letto di sale, pelarle e terminare la cottura arrostandole su una padella, in modo che rimangano croccanti all'esterno e morbide all'interno.

Ingredienti per 4 persone

4 cipolle; sale; olio extravergine d'oliva

Procedimento per le uova

Scaldare un filo di olio in una padella antiaderente e aggiungere poi le uova sgusciate a una a una, facendole scivolare con delicatezza. Aggiustare di sale e lasciar cuocere finché l'albume risulti sodo e il tuorlo appena cremoso. Frullare le uova cotte con la panna.

Ingredienti

6 uova; olio extravergine d'oliva; sale; 1,5 dl di panna

Procedimento per la pancetta

Tagliare a dadini la pancetta e farla rosolare leggermente in una padella antiaderente, senza aggiungere condimento.

Ingredienti

150 gr pancetta stagionata

Procedimento per l'ortica

Sbollentare l'ortica per qualche secondo e raffreddare immediatamente con acqua e ghiaccio. Distendere il tutto su un silpat e lasciare essiccare.

Ingredienti

alcuni steli di ortica

Presentazione del piatto

Al momento di servire disporre le cipolle arrostate e la pancetta in un piatto leggermente concavo; aggiungere poi una spolverata di ortica e le uova frullate. A piacere, servire con crostini e una spolverata di tartufo.

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Uvaggio di Avanà e Barbera 2009

Vino prodotto da uve che maturano a oltre 700 metri di altitudine, caratterizzato dalla grande freschezza apportata dall'Avanà (vitigno autoctono dell'alta Valle di Susa e della Val Chisone nel Pinerolese) e da una moderata tannicità. I profumi fruttati e vinosi ben si sposano alla sapidità del piatto, rinfrescando il sorso e il palato.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net