

Mensile - Anno III - P.I. 26/8/2020 settembre 2020

**VISIBILI!**  
**C Novella  
Cucina**

a solo  
**1,50**  
euro



**La Molisana**

**UN PIACERE  
CHIAMATO  
PASTA**



**Grana Padano  
Dop**

**A NOZZE  
CON IL PESCE**



**Marco Predolin**

MARCO  
PREDOLIN  
CON LA  
MOGLIE  
LAURA FINI

**PIRATA  
INNAMORATO**



**Alessandro  
Borghese**

FOTO DA INSTAGRAM

**CUCINARE  
E' AMARE**

DI TIZIANA CIALDEA



**#LaSantaCucina  
IMPRESSIONI DI SETTEMBRE**

di Daniela Santanchè



137761

**Novella** ► CUCINA



di Tiziana  
Caldea

**Per lo chef più  
amato dalle  
televisioni  
e dalle  
telespettatrici  
"Cucinare è un  
atto d'amore".  
Specie se si  
tratta della  
sua famiglia**



**Beato tra  
le donne**

Alessandro Borghese, 43 anni, è figlio di Luigi Borghese, imprenditore napoletano scomparso nel 2016 e di Barbara Bouchet (in alto con lui). Nel tondo è con la moglie Wilma, che gli ha dato le figlie Alexandra e Arizona. Le foto di queste pagine sono tratte dai suoi social e dal suo sito.

**Alessandro Borghese**

**Cucinare**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Tagliatelle al ragù di lepre

**Ingredienti per 4 persone** 600 g di carne di lepre; 400 g di tagliatelle fresche; vino rosso q.b.; 50 g di burro; 50 g di formaggio grana; 2 carote; 2 cipolle; una costa di sedano; 2 rametti di rosmarino; 3 foglie di salvia; un rametto di mirto; un g di liquirizia in polvere; uno spicchio d'aglio; olio evo, sal e pepe q.b.

**Procedimento** Se hai acquistato un pezzo di lepre intero, taglialo a pezzi grossolani e mettili a bagno in un litro di vino rosso. Unisci anche le carote divise in quattro, una cipolla e le erbe aromatiche (rosmarino, salvia e mirto).

Fai marinare la carne ricoperta dalla pellicola trasparente per 8 ore. Estrai le carote e la cipolla dalla marinata e tritale finemente. Rosolale poi in una padella dal fondo spesso, unta leggermente con un filo d'olio, fino a farle dorare. Salta anche la lepre in un tegame a parte con un po' d'olio e lo spicchio di aglio in camicia. Nel frattempo prepara il brodo: versa in una pentola dai bordi alti 1,5 litri di acqua, la cipolla rimasta e la costa di sedano. Lascia sobbollire per circa un'ora e mezza. Unisci poi in un'unica padella la lepre scottata con il trito soffritto di carota e cipolla e copri con dell'altro vino rosso e un po' di brodo vegetale. Aggiusta di sale e pepe e fai cuocere

per circa un'ora e mezza, chiudendo il tegame prima con della carta forno, poi con il coperchio. Se necessario aggiungi qualche altro mestolo di brodo, mi raccomando sempre caldo, per fare in modo che il ragù non si asciughi troppo. Terminata la cottura, raffredda la lepre nel suo sugo per non farla asciugare. Spolpala, tagliala a punta di coltello e rimettila in pentola. Cuoci la pasta in acqua bollente salata per circa 3 minuti, scolala e versala in padella con il ragù. Finisci mantecando con il burro. Crea un nido di tagliatelle e adagialo nel piatto da portata, aggiungi un altro po' di ragù e guarnisci con il formaggio grana grattugiato e con della polvere di liquirizia.

**S**ono passati quindici anni dall'esordio tv di Alessandro Borghese, che nel 2005 conduceva *Cortesie per gli ospiti*, quando gli chef erano lontani dal diventare vere e proprie star televisive. Lui è stato il primo e oggi è uno dei più presenti e soprattutto più amati.

Quel 2005 è stato determinante per la sua carriera perché, oltre a debuttare in tv, ha avviato la sua azienda, AB Normal, che si occupa di eventi e catering e consulenze per ristorazione. A essa ha affiancato "Il lusso della semplicità", il suo ristorante di Milano, inaugurato tre anni fa, che si trova non distante dal modernissimo quartiere di City Life.

La sua costante presenza in tantissimi programmi di successo, da *Cuochi e fiamme* a *Cucina con Ale*, da *Kitchen Duel* fino a *4 Ristoranti*, lo ha reso popolare quasi al punto di oscurare sua madre, Barbara Bouchet, che già qualche fanno fa dichiarava di essere meno famosa di lui. «Ormai io sono la mamma dello chef, per tutti», racconta ▶



# è amare

**Novella** ▶

## Seppia grigliata con pomodorini confit

**Ingredienti per 4 persone** 3-4 seppie pulite da 140 g; 300 g di piselli; 50 g di riso; 45 g di cipolla; 20 g di nero di seppia; 10 g di scalogno; 10 ml di vino bianco; un cespo di scarola; 2 acciughe sottolio; uno spicchio di aglio; olio evo, sale e pepe in grani q.b. Per i pomodorini confit: 8 pomodorini; ½ lime non trattato; ½ arancia non trattata; ½ limone non trattato; uno spicchio d'aglio; erbe aromatiche miste q.b.

**Procedimento** Dividi le seppie separando le sacche dai tentacoli. Tieni da parte i tentacoli e incidi le sacche a scacchiera dalla parte interna per farle arricciare in cottura. Monda la scarola, eliminando la base. Falla sbianchire in acqua bollente e, successivamente, saltala per qualche minuto con le acciughe, l'aglio schiacciato e un filo di olio. Sgrana i piselli e falli sbianchire in acqua calda leggermente salata;

scolali e frullali a caldo con 90 ml di olio, sale e pepe macinato al momento, aggiungendo poco alla volta la cipolla precedentemente stufata. Fai raffreddare il tutto. Per i pomodorini confit, tagliali a metà, adagiali con la parte del taglio verso l'alto e cospargili con il trito di erbe miste (per questa ricetta mi piace mescolare insieme timo, maggiorana, salvia, menta e rosmarino) e con la scorza di limone, arancia e lime. Aggiungi anche lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato. Lasciali cuocere in forno a 80° C per 8 ore. Per preparare la cialda al nero di seppia, fai appassire a secco lo scalogno, unisci i tentacoli della seppia e il riso, sfuma con il vino e lascia andare per 40 minuti a fuoco lento. Aggiungi poi il nero di seppia, frulla, stendi il composto su un foglio di carta oleata e inforna per un'ora e mezza a 110° C. Versa la crema di piselli al centro del piatto, aggiungi la scarola e adagia la seppia scottata per una decina di minuti su una piastra bollente. Schiaccia con l'aiuto di una forchetta i pomodorini e decora con la cialda al nero di seppia.



**Alessandro Borghese**  
**Cucinare è amare**

▶ va al settimanale Visto. «Ho passato lo scettro, ma all'inizio è stata un po' dura fare i conti con tutte le persone che mi avvicinavano e mi dicevano: "Quanto mi piace suo figlio!". Così mi dicevo che non ero più quella di una volta. Poi ho iniziato a essere fiera di lui, al massimo. Ogni volta che ricevo un complimento lo segno. Se esco di casa a ogni angolo ogni persona che incontro mi dice qualcosa su mio figlio e così lui alla fine della giornata riceve il conto: "Oggi ho collezionato sedici mi piace, ma ricorda che la metà sono per me perché io ti ho fatto nascere" gli dico scherzando».

E lui, interrogato sulla reazione di lei quando le disse che voleva fare lo chef, diceva di averla decisamente sorpresa: «La mia è una carriera inusuale. Io sono entrato in cucina all'età di quattordici anni, per diletto. Tre anni dopo mi sono imbarcato su una nave da crociera per lavorare e in tanti anni mi sono costruito una carriera che è non proprio comune. Magari mia madre si aspettava qualcos'altro per me, ma oggi è molto felice».

Sì, perché la strada per i fornelli è iniziata proprio dal mare. Se non avesse fatto il cuoco gli sarebbe piaciuto avere una rock band: «La musica, dopo la cucina, è una mia grande passione» e non l'ha mai abbandonata quando è stato in giro per il mondo per tre anni sulle grandi navi, prima di tornare sulla terraferma, comunque senza fermarsi. Londra, San Francisco e Parigi le sue tappe prima di tornare in Italia, dove ha frequentato la scuola di sommelier prima di ripartire per l'estero. Destinazione New York. Poi di nuovo in patria dove incontra la donna della sua vita, Wilma, che da undici anni è sua moglie.

Insieme, hanno due bambine: Arizona e Alexandra. La piccola di casa, a sentire nonna Barbara, è la sua prima fan: «Per me Alessandro cucina solo salsicce con crauti. E non lo dico per scherzare, ma perché è la verità. Ogni volta che vado a casa sua quando gli chiedo cosa mi ha preparato lui si difende: "Mamma, è inutile che io vada a sprecare il mio talento in cucina per ore e ore. Tu mangi solo due forchettate di qualsiasi cosa e allora vado sul sicuro". Per le figlie invece si impegna tan- ▶

**Novella** ▶ CUCINA



A lato, la copertina di *Cacio & Pepe*, il libro di Alessandro Borghese (edito da Solferino) da cui abbiamo tratto le ricette.



▶ tissimo, soprattutto per la più piccola che è la sua più grande fan perché mangia tutto e tanto».

Qualche mese fa ha raccontato di aver scoperto di avere un terzo figlio. In un'intervista rilasciata al quotidiano *la Repubblica*, ha ricordato il suo passato: «Prima di sposarmi non ero mai stato fidanzato e diciamo che ero un po' "sportivo". Da poco ho scoperto di avere un altro figlio nato nel 2006. Me ne occupo dal punto di vista legale. Non l'ho mai visto, non ho una sua foto. Mi piacerebbe incontrarlo prima o poi, se me lo permetteranno». Poi è arrivata Wilma e tra loro c'è stato un vero e proprio colpo di fulmine: «Io avevo 32 anni. Lei lavorava in un'azienda che cercava un giovane chef per lanciare un videogioco sulla cucina. Mi chiamò questa signorina Wilma. Dopo sei mesi ci siamo sposati. Lei era già fidanzata, si doveva sposare. Ho fatto un furto». A proposito di amore, il suo motto professionale parte proprio da lì. Per Alessandro Borghese «Cucinare è un atto d'amore». E lui ama il suo lavoro, per il quale si sente un predestinato. «Fin da piccolo ho sempre voluto fare lo chef. Sono cresciuto aiutando mio padre in cucina la domenica mattina a preparare il gustoso ragù, tipico della tradizione partenopea. La cucina mi ha sempre regalato quel tocco più emotivo e intenso che avessi mai sentito, mi fa stare bene. Ai fornelli sei accaldato, adrenalinico e pure sporco, ma alla fine hai grandi soddisfazioni». ■

**American graffiti**

**Ingredienti per 4 persone** Per la bavarese alla vaniglia 170 ml di panna fresca; 70 g di cioccolato bianco; 50 ml di latte; 20 g di tuorli; 10 g di zucchero; 3 g di gelatina in fogli; ½ baccello di vaniglia Per i popcorn caramellati 40 g di zucchero; 20 g di mais; olio evo e sale q.b.. Per il gelato alle arachidi 132 ml di latte; 40 g di pralinato di arachidi; 9 g di base per gelato (premix neutro). Per la sbriciolona 38 g di burro; 36 g di farina 00; 28 g di zucchero; 20 g di farina di mais bramata gialla. Per completare petali di viola cornuta e sale q.b.

**Procedimento** Per la bavarese, scalda il latte con 50 ml di panna in un pentolino

a fuoco basso. A parte, miscela i tuorli insieme allo zucchero e ai semi di vaniglia. Unisci i due composti e cuoci la crema inglese mantenendo una temperatura per lo più costante intorno agli 82° C. Puoi tenerla sotto controllo con l'aiuto di un termometro. Sciogli il cioccolato bianco a bagnomaria, anche in questo caso le temperature sono importanti, cerca quindi di non superare i 35° C. Unisci i fogli di gelatina ammorbiditi ed emulsiona poi i due composti fino a ottenere una crema omogenea. Alla fine unisci anche la panna rimasta precedentemente semimontata. Versa in uno stampo da plumcake foderato di pellicola trasparente e conserva in frigorifero. Per i popcorn caramellati, invece, metti in una pentola il mais e un filo d'olio.

Aggiungi un pizzico di sale e copri finché non scoppiano tutti i chicchi. A parte, sciogli lo zucchero in una pentola e unisci i popcorn per caramellarli. Per il gelato alle arachidi, miscela tutti gli ingredienti insieme, portandoli a 85° C. Lasciali raffreddare e mettili poi in congelatore. Nel frattempo prepara la sbriciolona. Miscela la farina di grano tenero con quella di mais, lo zucchero e il burro. Amalgama velocemente fino a ottenere un composto sbriciolato. Cuocilo in forno fino a doratura. Taglia la bavarese a fette spesse, metterne una alla sinistra del piatto e ricoprila con i popcorn caramellati e dei petali di viola cornuta; a destra metti una cucchiata di sbriciolona e sopra una quenelle di gelato alle arachidi, aggiungendo un pizzico di sale.