

A CASA COME AL RISTORANTE

BISTROT Ellenico

ECCO UN MENÙ CHE PORTA IN TAVOLA UNA GRECIA INEDITA. CON CREMA DI FAVE, POLPO E YOGURT AL MIELE, LA TRADIZIONE HA UN SAPORE TUTTO DA SCOPRIRE!



VASILIKI PIERRAKEA, A SINISTRA, È LA PROPRIETARIA DEL RISTORANTE GRECO "VASILIKI KOUZINA" A MILANO. ACCANTO A LEI POSA ELEONORA BARBONE, LA GIOVANE CHEF EMERGENTE CHE HA IL COMPITO DI TRASFORMARE IN REALTÀ LE SPLENDEDE RICETTE DI VASILIKI, CREANDO DELIZIOSI PIATTI CONVIVIALI CHE PARLANO DI MEMORIA E CONTEMPORANEITÀ.

Fava Santorinis (Crema di fave di Santorini)

PER 4 PERSONE **Facile** Prep. 15 min. Cottura 2,10 ore Riposo 12 ore Calorie 344 a porz.

- 200 g di fave secche decorticate
- 3 arance
- 50 g di carota
- 50 g di cipolla bianca
- 50 g di sedano
- 50 g di uvetta di Corinto
- 40 g di rizoma di zenzero
- 40 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 rametto di aneto
- per servire • sale • pepe • paprika affumicata

• **Spremete** le arance e raccoglietene il succo in una ciotolina.
 • **Unite** l'uvetta e lo zenzero sbucciato e tagliato a pezzetti; mescolate e lasciate marinare 12 ore. • **Mettete** le fave in ammollo 2 ore. • **Mondate** la carota, la cipolla e il sedano. • **Tagliate** a cubetti di uguale dimensione il sedano e la carota, tritate finemente la cipolla e trasferiteli in un tegame dai bordi alti. • **Unite** 20 ml di olio e fate appassire a fiamma bassa circa 5 minuti, fino a quando la cipolla sarà diventata trasparente. • **Aggiungete** le fave, coprite con abbondante acqua fredda e proseguite la cottura circa 2 ore, finché le fave risulteranno morbide e inizieranno a disfarsi. • **Abbassate** la fiamma al minimo, unite i 20 ml restanti di olio, regolate di sale e pepe e frullate con un frullatore a immersione. • **Spegnete** il fuoco e lasciate raffreddare leggermente. • **Versate** la crema ottenuta nei piatti fondi. • **Unite** l'uvetta scolata dalla marinatura e completate il piatto con un pizzico di paprika affumicata e l'aneto. • **Servite**.



VASILIKI PIERRAKEA - PATRON DEL RISTORANTE VASILIKI KOUZINA HO INIZIATO COME CUOCA A DOMICILIO, POI HO APERTO IL MIO RISTORANTE E HO CAPITO CHE VOLEVO RACCONTARE AI CLIENTI TUTTE LE STORIE E I PROFUMI DELLA MIA TERRA D'ORIGINE



Il vino giusto

Accompagnate la crema con un Goumenissa 2014 di Domaine Tatsis, con gradevoli note di frutti rossi e spezie



LASCIATEVI SEDURRE DAI SENTORI AGRUMATI DI QUESTA CREMA GUSTOSA



Il vino giusto

Il To Dakry Tou Pefkou del 2016 di Domaine Kexris, con i suoi aromi di pino e timo, le piacevoli note di pompelmo e l'elevata acidità, è l'abbinamento ideale



NON DIMENTICATE DI FARE LA SCARPETTA CON DELLA PITA GRECA

Htapodi me meli (Polpo al miele)

Facile Prep. 15 min. Cottura 1,25 ore Riposo 30 min. Calorie 513 a porz.

PER 4 PERSONE

- tentacoli di 1 polpo • 1 bottiglia di vino rosso
- 200 g di miele di timo • 150 g di salicornia
- 100 g di cipolle bianche • 100 g di carote
- 100 g di sedano • 12 cipolle borettane
- 4 fiori di anice stellato • 5 foglie d'alloro
- 10 g di pepe nero in grani
- 12 foglie di capperi • 1 cucchiaino di zucchero semolato • 70 ml di olio extravergine d'oliva
- 30 ml di aceto di mele • sale • pepe

• **Fate** scaldare su fiamma media una pentola e, quando sarà molto calda, unite 10 ml d'olio e fatevi scottare i tentacoli del polpo circa 5 minuti. • **Togliete** la pentola dalla fiamma, unite sedano, carote e cipolle sbucciate e tagliati a tocchetti, vino rosso, fiori di anice, alloro, pepe nero e il miele. • **Lasciate** cuocere un'ora mescolando di tanto in tanto, spegnete il fuoco e fate riposare a recipiente coperto mezz'ora. • **Fate** sbollentare la salicornia 40 secondi e mettetela a raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio. • **Versate** 20 ml d'olio in una padella antiaderente e fatevi soffriggere le cipolline 4-5 minuti su fiamma media, girandole spesso. • **Regolate** di sale e pepe, unite lo zucchero e sfumate con l'aceto di mele. • **Abbassate** la fiamma e proseguite la cottura circa 10 minuti; le cipolline dovranno risultare leggermente croccanti. • **Levate** i tentacoli dalla pentola e teneteli da parte. • **Filtrate** il liquido di cottura del polpo, raccoglietelo in una padella e mettetela su fiamma media. • **Unite** i tentacoli e le cipolline e fate cuocere 5 minuti, fino a quando la salsa si sarà addensata. • **Spegnete** il fuoco e unite le foglie di capperi e la salicornia. • **Mescolate** con cura, distribuite nei piatti e servite con l'olio extravergine d'oliva rimasto.

LA CASA COME AL RISTORANTE



Giaourti me meli (Yogurt al miele)

Facile Prep. 5 min. Cottura 10 min. Calorie 536 a porz.

PER 4 PERSONE

- 250 g di yogurt greco intero
- 150 g di noci sgusciate
- 100 ml di panna fresca
- 70 g di zucchero
- 4 cucchiaini di miele di timo
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 1-2 rametti di menta fresca
- sale • sale Maldon

• **Mettete** le noci in una ciotola con lo zucchero, una presa di sale fino e l'olio extravergine. • **Mescolatele** con cura e trasferitele su una teglia rivestita di carta forno. • **Infornate** a 180° circa 8 minuti, fino a doratura. • **Sfornatele**, fatele raffreddare e tenetele da parte. • **Montate** la panna a neve fermissima e incorporatevi delicatamente lo yogurt. • **Lavorate** con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto. • **Dividete** nelle fondine individuali e completate con un cucchiaino di miele di timo e le noci caramellate. • **Spolverizzate** con un pizzico di sale Maldon, guarnite con le foglioline di menta fresca e servite.

CREMOSO, DECISO E LEGGERO ALLO STESSO TEMPO. È UN DESSERT PRAATICAMENTE PERFETTO!



Il vino giusto

Gustate il dessert con un rosso dolce come il Mavrodafni 2015 di Karelis Winery, con una piacevole persistenza e aromi di fichi e uva

