



# Innamorarsi a tavola



Lo chef Alessandro Circiello

Portavoce della sana alimentazione e autore di libri come *Ricette a colori* (Rai Eri, pp. 137 € 14,50), il cuoco Alessandro Circiello ha ideato il brand

La salute vien mangiando, con il quale propone diverse iniziative, eventi e corsi.

Noto volto televisivo, cura la rubrica di cucina del programma di Rai2 *I fatti vostri* e conduce *Ricette a colori* su Rai Gulp, per promuovere il benessere a tavola anche tra i più piccoli. Lo chef romano regala un delizioso menù di San Valentino ai lettori di *Note* che vogliono stupire il proprio partner con una romantica cena tra le pareti domestiche. Buon appetito!

## LE RICETTE PER SAN VALENTINO DELLO CHEF CIRCIELLO

### MOUSSE AL CIOCCOLATO SPEZIATO CON CUORE DI LAMPONI E ROSE ROSSE

*Ingredienti:* 400 g di panna, 500 g di cioccolato fondente, 150 g di tuorlo d'uovo, 350 g di albume, 120 g di zucchero, 20 g di cannella, 15 g di zenzero.

*Preparazione:* versare la panna bollente sul cioccolato, quando la ganache sarà fredda aggiungere i tuorli.

Incorporare poi gli albumi montati a neve con lo zucchero e infine le spezie.

Porre il tutto in uno stampino di silicone a cupola, abbattere in frigo, sformare e decorare con cioccolato modellato e con fondente sciolto raffreddato su apposito stampo per cioccolatini, riempito con lamponi frullati e rose rosse biologiche a julienne.

Mousse al cioccolato speziato con cuore di lamponi e rose rosse

## CUORI DI RAVIOLI ALLE RAPE ROSSE SU CREMA DI ZUCCHINE AL BASILICO

*Per la pasta:* 400 g di farina 0, 100 g di farina di semola, 100 g di estratto rape rosse, acqua q.b.  
Impastare come una normale pasta all'uovo.

*Per la farcia:* 300 g di patate lessate e schiacciate, 150 g di mozzarella di bufala sgocciolata, 30 g di pecorino grattugiato, 50 g di sedano tagliato a brunoise, 20 g di basilico, 1 uovo, sale e pepe q.b.

Lavorare le patate con tutti gli ingredienti.

*Per la crema di zucchine:* 400 g di zucchine con fiore, 1 cipolla tritata, 4 pomodori ciliegino, 20 g di basilico, olio, sale e pepe q.b.

Saltare le zucchine in padella con tutti gli ingredienti e poi passarle al minipimer.

*Per la composizione:* brunoise di sedano e zuccina saltate in padella con olio, sale e pepe, foglie fresche di basilico, dadini di mozzarella di bufala, un filo d'olio extravergine a crudo.

Formare dei ravioli con la pasta realizzata e la farcia, lessarli in acqua bollente salata, scolarli e adagiarli sulla crema di zucchine.

Comporre e decorare il piatto con tutti gli elementi.



1

## CENA PER DUE

Per le coppie che preferiscono festeggiare il 14 febbraio fuori casa la scelta non manca. Intimità al Birichin di Torino con le coccole dello chef Nicola Batavia; musica, sorprese e piatti ricercati a Villa ReNoir di Legnano (MI). **[FO 1]**



2

Cena con vista sull'Arno e Ponte Vecchio al Caffè dell'Oro di Firenze, noto per le proposte regionali italiane di Peter Brunel. Vicino Rieti c'è Solo per due **[FO 2]**. È il locale più piccolo d'Italia: una sala e un unico tavolo in un'atmosfera d'altri tempi.



© Alessandra

3

A Roma, in via Boncompagni, Fiore è un ristorante di nuova concezione dove convivono ricette tradizionali a vapore e crudiste, mentre L'angolo di Grangusto a Napoli **[FO 3]** offre una serata all'insegna dell'amore a tavola con i menù di Gianni Vanacore.