

NOVITÀ SALUTE UN MINI-FILTRO NEL NASO ELIMINA SMOG E ALLERGIE

# GENTE

16-2-2010 N. 7  
ITALIA EURO 2,00  
In abbonamento  
Settimanale con CD  
€1,90 in più



Ali Agca  
con il fratello  
della Orlandi:  
«EMANUELA  
È VIVA»

SETTIMANALE DI ATTUALITÀ

La confessione choc  
prima di Sanremo



**MORGAN:  
IO E LA DROGA**  
E C'È UN RETROSCENA:  
LA SUA FRAGILITÀ INIZIÒ A 15 ANNI  
CON IL SUICIDIO DEL PADRE



**ANTONELLA CLERICI**  
Dietro le quinte del festival  
si è battuta per salvarlo



**CLAUDIA MORI**  
«Siamo stati avversari in Tv  
ma ora è giusto aiutarlo»



**IL MINISTRO MELONI**  
«Diventerà un buon esempio  
per chi ha sbagliato»



Nel nuovo film di Moccia  
**BOVA fa sul serio**  
con la **QUATTROCIOCHE**

## STAVOLTA LA SPOSO

**SHOPPING**  
Tante idee regalo  
per San Valentino

**CUCINA**  
Il menu per due  
di un grande chef

**BELLEZZA**  
Le nuove creme  
di giovinezza

**RISPARMIO**  
"Avvocati di strada":  
perché convengano

**GENTE**

Un cuoco a domicilio per una serata speciale, come San Valentino

## Il menu dell'amore con lo chef in affitto

Per una cena perfetta chiamate Johann e Anna Desnoues. «Pensiamo a tutto noi: dalla spesa al detersivo per lavare i piatti», dicono. Bastano 50 euro a testa per assaggiare le loro delizie. E qui ne trovate quattro

di Raffaella Cese  
foto Dante Valenza

**A**mmettetelo, quante volte ci siete cascate? Dovevate organizzare una cena: magari per un nuovo amore. Così avete fatto la spesa al mercato, comprato gli spaghetti trafilati al bronzo e riempito il carrello di vino.

A casa, ricettario alla mano, vi siete lanciati: che ci vorrà mai a fare quel primo che ammicca goloso dalle pagine del libro? E quei dessert al cioccolato? Va bene che la cucina la frequentate la sera, sfinite, quando il massimo che riuscite a fare è aprire una scatola di tonno (sia detto, con una certa eleganza, perché come l'apríte voi la scatola...), ma non sia mai che non sappiate cucinare una cena.

Risultato? La pasta è incollata e nel sugo galleggia qualcosa che un tempo erano melanzane, l'arrosto è un capolavoro di ingegneria: lucidissimo e compatto, sembra quello di plastica della Barbie. All'ospite rifilate la solita scusa della cucina creativa, ma lui/lei, di creativo, ha le scuse con cui tenta di non mangiare: «Sono allergico all'arrosto», «No, mi spiace, ma gli spaghetti trafilati al bronzo proprio no: non digerisco quel formato di pasta».

Siete pessime cuoche. E allora? Allora la



soluzione è più semplice di quanto possiate pensare: ovvero fate venire uno chef a domicilio. È il rivoluzionario (per il palato dei vostri amici) servizio offerto dal sito [www.ace-superfetta.com](http://www.ace-superfetta.com). Voi chiamate e il maestro dei fornelli viene a casa vostra a cucinare per voi. E magari a prepararvi una cenetta romantica per San Valentino come quella che vedete in

**I commensali possono essere da un minimo di 2 a un massimo di 20**

queste pagine, con le ricette che lo chef ha ideato proprio per *Gente*. Papà dell'iniziativa è infatti il grande cuoco francese Johann Desnoues, con esperienza ventennale, che ha messo in piedi questa attività nel 2007 assieme alla moglie Anna. Come funziona? Chi ha in mente una cena speciale per il marito prende appuntamento per un giorno X e al telefono sceglie un menu. «Si va dalla cucina finger food alle raffina- ▶



## TAGLIATA CARAMELLATA

**Ingredienti per 4 persone.** Per la tagliata: 600 g di filetto, 20 g di burro, 1 rametto di rosmarino, fior di sale, pepe. Per il succo di rucola: 80 g di rucola, sale. Per il caramello: 1/2 litro di aceto balsamico. Per gli asparagi: 12 asparagi verdi, 1 uovo, 100 g di farina setacciata, 100 ml di acqua gelata, sale, olio per friggere.

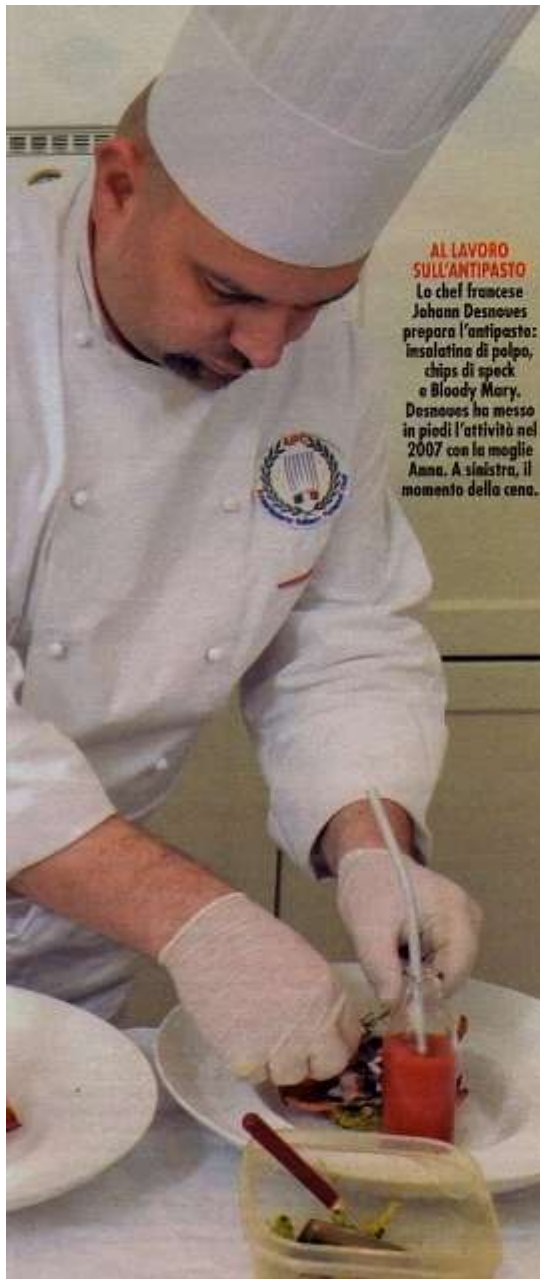
**P**er il caramello, versate 1/2 litro di aceto balsamico in un pentolino e cuocete a fuoco lento fino a ottenere uno sciroppo caramellato, poi raffreddate. Salate e pepate il succo ottenuto. Preparate la tempura sbattendo in una ciotola l'uovo con l'acqua gelata. Passate la farina al setaccio e incorporatela all'acqua senza formare grumi. Salate e mettete la pastella ottenuta in frigo per 20 minuti. Poi tagliate a metà gli asparagi. Fateli cuocere in acqua bollente per 3-4 minuti e raffreddateli in acqua ghiacciata. In una padella aggiungete il burro, il rosmarino e fate cuocere il filetto. Tagliate la carne a fettine di circa 1 centimetro. Mettete la carne nel piatto con intorno il caramello di balsamico e il succo di rucola. All'ultimo momento frigate fino a doratura gli asparagi, prima passati nel tempura, poi servite.



## RISO CON POLPETTE E SCAMPI AL COGNAC

**Ingredienti per 4 persone.** Per la salsa: 500 g di scampi, 125 g di burro, 10 cl di olio, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 1 scalogno, 1 carota, 2 rametti di timo, 20 cl di vino bianco, 5 cl di cognac. Per il risotto: 320 g di riso, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco, 100 g di burro. Per le polpette: 400 g di fesa di vitello tritata, 1 uovo medio intero, 2 cucchiaini di dragoncello tritato, 1 cucchiaino di pangrattato, 1 cucchiaino di parmigiano, sale e pepe.

**P**reparate la salsa di scampi facendo rosolare nell'olio gli scampi interi per 12 minuti, aggiungete le verdure a cubetti e cuocete per 5 minuti. Dopo aver fatto flambé con il cognac i vostri scampi, aggiungete il vino bianco, il timo, il pomodoro e bagnate con l'acqua avendo cura di ricoprire a filo gli scampi. Cuocete a fuoco moderato per 15 minuti. Poi togliete dal sugo gli scampi, metteteli in un mixer e frullateli. Aggiungete il purè di scampi nel sugo e cuocete coperto per 20 minuti. A fine cottura filtrate la salsa con un colino. In una ciotola impastate gli ingredienti per le polpette. Suddividete l'impasto per ottenere 3-5 polpette a persona che cuocerete in abbondante olio fino a doratura. Preparate il risotto facendo rosolare la cipolla tritata nel burro per 6 minuti a fuoco moderato, aggiungete il riso e mescolate. Annaffiate il riso con il vino bianco e lasciatelo evaporare. Fate cuocere il riso con la salsa di scampi, mantecatelo e aggiungete il parmigiano. A parte rosolate altri scampi, che metterete, con le polpette, intorno al risotto.



**AL LAVORO SULL'ANTIPASTO**  
 Lo chef francese Johann Desnoes prepara l'antipasto: insalatina di polpo, chips di speck e Bloody Mary. Desnoes ha messo in piedi l'attività nel 2007 con la moglie Anna. A sinistra, il momento della cena.



### INSALATA DI POLPO "UBRIACO"

**Ingredienti per 4 persone.** Un polpo di 800 g, 2 foglie di alloro, 1 carota, 1 costola di sedano, 1 cipolla, 1 verza, 8 fette di speck, 1/2 succo di limone, 4 cucchiaini di olio, pepe, sale, 1 cucchiaino di finocchietto tritato.  
**Bloody Mary:** 3/10 di Vodka, 6/10 di succo di pomodoro, 1/10 di succo di limone, 3 gocce di salsa Worcester, sale e pepe.

**P**reparate un brodo con alloro, carota, sedano e cipolla. Pulite il polpo, immergetelo nel brodo e aggiungete sale grosso. Fate cuocere per 35 minuti a fuoco moderato. Preparate la verza tagliata a lamelle, immergetela in acqua bollente, aggiungete sale grosso e lasciate cuocere per 5 minuti, quando è cotta mettetela in acqua gelata. Dopo 10 minuti scolatela. In una padella antiaderente cuocete le fette di speck per 20 minuti. Controllate la cottura del polpo. Scolatelo, fatelo raffreddare 15 minuti e tagliate a pezzetti. In una ciotola sbattete sale, pepe, succo di limone, aggiungete olio e finocchietto tritato. Versate sul polpo e lasciatelo marinare per 1 ora. Per il Bloody Mary: In uno shaker mettete 3 cubetti di ghiaccio, vodka, il succo di pomodoro, il succo di limone, sale, pepe, tabasco e salsa Worcester, shakerate per 10 secondi e servite.



## MOUSSE AI FIORI

**Ingredienti per 4 persone.** Per la mousse: 200 g di cioccolato bianco, 1 uovo intero, 2 tuorli d'uovo, 2 foglie di gelatina alimentare, 1/4 di litro di panna fresca. Per la gelatina d'arancia: 6 arance, 3 foglie di colla di pesce, fiori alimentari essiccati.

**M**ettete le foglie di gelatina in una ciotola con l'acqua fredda per ammorbidirle. Fondete il cioccolato bianco a bagno-maria e lasciatelo raffreddare per 5 minuti. Aggiungete l'uovo intero, i 2 tuorli e mescolate. Fate riscaldare un po' di panna nel quale aggiungerete la gelatina. Mettete questa preparazione nel cioccolato. Montate in chantilly il resto della panna e aggiungetela al resto. Mescolate il tutto e riponete la mousse in frigo per almeno 3-4 ore. Fate ammorbidire la colla di pesce con l'acqua fredda, poi spremete le arance. Incorporate la colla di pesce, mescolate e versate il tutto in un piatto fondo. Raffreddate in frigo per 4 ore. Fate una bella quenelle di mousse al cioccolato bianco utilizzando 2 cucchiaini e disponete quest'ultima sulla gelatina. Decorate con i fiori essiccati.

tezze della cucina francese, a quella esotica, fino alle specialità da trattoria», spiega lo chef. «Accontentiamo tutti. Ma con una clausola: che i prodotti siano sempre di stagione e genuini».

Una volta scelto che cosa mangiare e quando, il vostro compito è finito. «Da quel momento pensiamo a tutto noi», dice Johann. E intende proprio tutto: spesa, vino (su richiesta), tovaglia, piatti, bicchieri, pentole. «Portiamo persino il detersivo, la spugnetta per lavare e la pattumiera», spiega Anna. «Altrimenti sarebbe un continuo chiedere alla padrona di casa: "Dov'è il sale? È la padella?". Insomma, sbrighiamo ogni cosa e per non rovinare nulla copriamo i mobili della cucina con asciugamani».

Fatto questo lo chef si dedica a cucinare, mentre la moglie allestisce la tavola. «E più tardi mi occuperò anche di servire i piatti e di pulire ogni cosa».

Ma non finirà che monopolizzate la casa per troppo tempo? «Noi», dice Johann. «Mettiamo che la cena sia per le 20. Noi arriviamo circa un'ora e mezza o due prima, intorno alle 18. Mentre noi ci diamo da fare, la proprietaria può farsi bella per gli ospiti».

Quanti al massimo? «Da due persone a un massimo di 20». Ovviamente i prezzi: la seconda del numero, scendono; due persone pagheranno 95 euro a testa circa, una dozzina 50. Chi è il cliente medio? «Ci contattano per compleanni, battesimi, anniversari, ma la maggior parte ha dai 30 ai 45 anni, di sesso maschile ed è amante della buona tavola. Di solito ci chiama in vista di un incontro galante. Che così ha maggiori probabilità di successo: si salta l'impasse del classico "Vuoi salire da me?". «E a quel punto noi sgusciamo via...».

**Raffaella Case**

