

Rosso, bianco e verde: è la classica caprese, qui rivisitata con ingredienti invernali!

Caprese invernale

Ingredienti per 4 persone

- 2 persimon** sbucciare, eventualmente tagliare a metà e affettare.
- 2 mozzarelle** lasciare sgocciolare per almeno 30 minuti in un colino a maglie fini, poi affettare.
- 1 foglia verde di verza** eliminare la costa centrale, usando solo la parte fogliosa, e tagliare a listarelle sottili, salare leggermente e girare con cura in una ciotolina (grazie al sale le listarelle si ammorbidiscono).
- Per servire:**
Come la caprese con il pomodoro! Alternare fette di persimon e di mozzarella fino a ottenere la quantità desiderata per persona.
Salare, pepare, cospargere con la verza e prima di servire irrorare con
- 2 cucchiai d'olio d'oliva** per porzione.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Al posto della verza potete usare un po' di parte verde del porro o una foglia d'indivia: l'importante è che sia di un bel verde scuro, invernale. Detto questo, con la verza il risultato è davvero raffinato.

Il persimon è una varietà di caco; il nome del genere, Diospyros, significa «frutto degli dèi» o «cibo degli dèi». A differenza del caco tradizionale, resta sodo come una pesca anche quando è maturo e si può mangiare con o senza buccia. Se dopo l'acquisto lo tenete ancora due o tre giorni in un contenitore chiuso insieme a una mela, matura meglio. È lo stesso trucco che uso per i kiwi duri come sassi, che non sanno di «niente»!



Il Fagottone è un grande classico di Riparbella – ed ecco finalmente la ricetta!

Fagottone col radicchio rosso e scamorza affumicata

Ingredienti per 4 persone

Queste dosi bastano per quattro persone se prima si serve un antipasto abbondante; altrimenti bastano solo per due o tre.

Ripieno:

350 g di radicchio di Chioggia pulire il cespo, lavarlo, tagliarlo a strisce larghe e cuocerlo per 4–5 minuti in acqua salata bollente. Scolare. Poi rosolarlo brevemente in padella con olio d'oliva, salare, pepare e mettere da parte.

100 g di scamorza affumicata grattugiare, a grana fine o grossa, a piacere.

1 disco di pasta sfoglia già stesa tagliare in due.

Mescolare il formaggio con il radicchio raffreddato, dividere il ripieno in due e distribuirlo su metà di ciascun pezzo di pasta. Spennellare i bordi con acqua fredda e ripiegare ogni pezzo a mezzaluna, chiudendolo. Sigillare bene i bordi premendo con una forchetta. Spennellare la pasta con

1 tuorlo sbattuto prima di infornare.

Cottura in forno preriscaldato a 200–220 gradi per circa 20 minuti (a seconda del forno, eventualmente solo con il calore dal basso), poi lasciare riposare altri 15 minuti nella metà superiore del forno spento.

IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Noi lo serviamo sempre con una salsa fredda allo yogurt, con poco aglio, un filo d'olio d'oliva, sale e pepe.

Ma il Fagottone è buonissimo anche senza salsa. Come decorazione sono deliziosi alcuni spicchi di mela cotogna o di mela saltati brevemente in padella.

Se non trovate la scamorza affumicata, potete ripiegare su un altro formaggio affumicato oppure su un formaggio dal gusto più deciso, magari aggiungendo qualche striscia di pancetta o di prosciutto crudo rosolata in padella!