



## PRANZO DI NATALE

di Laura Savini - foto Alkemia/Felice Scoccimarro

Lo chef cinese Chen Shiqin (30 anni) del ristorante La Rei, all'interno dell'albergo cinque stelle lusso, il Boscareto Resort, a Serralunga d'Alba (CN).



**ALTA GASTRONOMIA** per un festeggiamento di alta classe. Gioia ne dà un assaggio attraverso i piatti del cuoco emergente Chen Shiqin, premiato dalla guida *L'Espresso* 2011 come la novità dell'anno. Chef del ristorante La Rei (regina, in dialetto: nome della vigna della tenuta) all'interno de Il Boscareto, il più prestigioso resort delle Langhe, tra distese di vigne che fanno la gioia degli occhi, Chen per noi ha scelto un carpaccio di foie gras in crema di mandorle di Noto con croccante di pan brioche ripieno di mela cotogna caramellata e un impareggiabile astice blu confit (chiamato così per la colorazione azzurrata, con carne morbidissima e delicata), con puré di sedano rapa e salsa alla camomilla. Ricette per sedurre con la magia del gusto, non troppo difficili da riprodurre nella cucina di casa. Per chiudere il pranzo di festa, proponiamo invece il dolce leggero di Maddalena Marlene, pasticceria de La Rei. Mentre per i vini da abbinare alle tre portate ci affidiamo ai consigli del sommelier Matteo Toso (info: [www.ilboscaretoresort.it](http://www.ilboscaretoresort.it)).



## CARPACCIO DI FOIE GRAS CREMA DI MANDORLE

**12 ORE PRIMA** di cominciare a cucinare, mettete le mandorle a bagno nella panna e nel latte.

**SCOTTATE** il foie gras in padella con sale e pepe.

**PORTATE** quasi a ebollizione panna e latte con le mandorle. Abbassate al minimo la fiamma e lasciate sobbollire finché le mandorle saranno morbide. Riducetele in una crema omogenea con il mixer.

**VERSATE** in ogni piatto 25 g di crema di mandorle e disponete sopra 40 g di foie gras tagliato a fette sottili. Cospargete con filetti di mandorle amare tostate e spruzzate di aceto tradizionale di Modena.

**COMPLETATE** con una cialda di pan brioche ripiena di mela cotogna caramellata a piacere.

**Difficoltà: ++**

**Ingredienti per**

**4 persone:**

- 1 foie gras d'oca
- 300 ml di panna fresca
- 150 ml di latte
- 180 g di mandorle dolci di Noto
- 3 mandorle amare
- 1 mela cotogna
- sale
- pepe nero in grani
- aceto tradizionale di Modena
- pan brioche
- zucchero

**Abbinamento consigliato:**

*Champagne  
Philipponnat, Clos de  
Goisses 1998*

**Tempo di preparazione:**

**30 minuti più 12 ore di  
ammollo per le mandorle**



## ASTICE BLU CONFÏT, PURÉ DI SEDANO RAPA E SALSA ALLA CAMOMILLA

**IMMERGETE** gli astici nell'acqua bollente e sguosciateli, togliete le teste e le code e conservate le parti climatate.

**CUOCETE** il sedano rapa in un tegame, salate e riducete in puré. Lessate i fagioli, salateli, tagliateli a julienne.

**METTETE** in una casseruola le carcasse degli astici con la camomilla e fate rilasciare il liquido sul fuoco, per ottenere una salsa. Poi passatela per renderla omogenea.

**SCIOGLIETE** il burro in un tegame: mantenetelo a 60 °C. Cuocete gli astici, tagliati a grossi pezzi, per 10 minuti.

**DISTRIBUITE** sui piatti il puré di sedano rapa, l'astice sgocciolato dal burro di cottura e i piattoni con la salsa.

**Difficoltà: +++**

**Ingredienti per**

**4 persone:**

- 4 astici blu da 450-500 g ciascuno
- 500 g di burro
- 1 sedano rapa
- 200 g di fagioli piattoni
- 1 bustina di camomilla
- sale

**Abbinamento consigliato:**

*Caja & Rey,  
Chardonnay Caja Rey  
2005*

**Tempo di preparazione:**  
1 ora e 10 minuti



## PARFAIT AL MIELE CON FRUTTA ARROSTITA

**MONTATE** i tuorli ben fermi. Preparate uno sciroppo con zucchero, miele e acqua e portatelo a 118 °C. Versatelo a filo sui tuorli continuando a montare. Montate la panna e incorporatela al composto. Versate il tutto in stampi individuali e metteteli nel freezer.

**PER LA CIALDA**, amalgamate lo zucchero al burro, poi unite la farina, i semi di sesamo e gli albumi a filo. Stendete il composto in uno strato sottilissimo sulla carta forno appoggiata alla leccarda e infornate per 5 minuti nel forno preriscaldato a 160 °C.

**NEL FRATTEMPO** lavate, asciugate e tagliate a pezzi la frutta e fatela caramellare a fuoco vivo. Sfornate i parfait nei piatti da dessert con intorno la frutta.

**Difficoltà:** +++

**Ingredienti per  
4 persone:**

- 160 g di tuorli
- 110 g di zucchero
- 200 g di miele
- 80 g di acqua
- 700 g di panna
- frutta mista: pere martin sec, fichi, uva e altra a piacere
- zucchero per caramellare la frutta
- 100 g di zucchero di canna
- 100 g di albume
- 100 g di farina

- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 100 g di semi di sesamo bianco e nero

**Abbinamento  
consigliato:**

Batasiolo Moscato d'Asti  
Bosc d'la Rei 2009

**Tempo di preparazione:**  
40 minuti, più  
il raffreddamento