

La Cucina

T H E K I T C H E N





La
CUCINA
T H E K I T C H E N



**LEARN HOW TO COOK,
TRY NEW RECIPES,
LEARN FROM YOUR MISTAKES,
BE FEARLESS,
AND ABOVE ALL HAVE FUN.**

Impara a cucinare,

**PROVA NUOVE
RICETTE,**

IMPARA DAI TUOI ERRORI,
non aver paura,

**MA SOPRATTUTTO
DIVERTITI.**

Julia Child



CUCINA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN CUISINE

4

CUCINA SALUTISTA
HEALTHY CUISINE

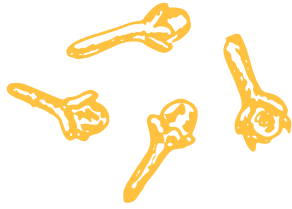
38

CUCINA ORIENTALE
ORIENTAL CUISINE

72

Index

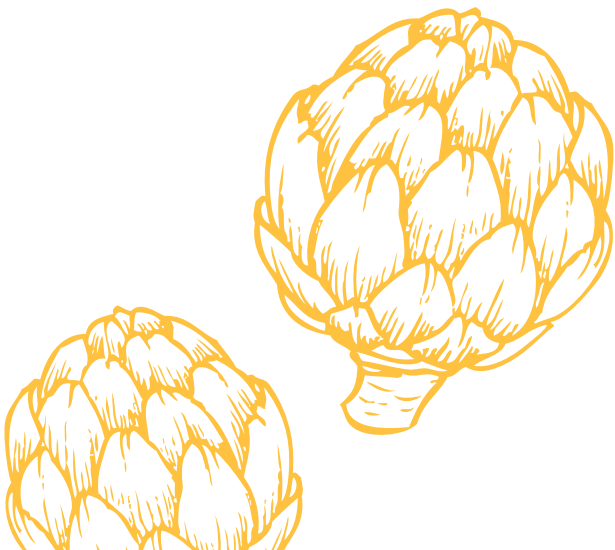




MEDITERRANEAN
CUISINE

Cucina Mediterranea

chef Nicola Nardi



N



UN PASSATO NELLA MODA, HA FONDATO INSIEME A PIETRO LEEMANN IL PRIMO RISTORANTE VEGETARIANO DI ALTA CUCINA "JOIA" CHE NEL '95 FRUTTERÀ LORO LA PRIMA STELLA MICHELIN. NEL 2000, L'IMPORTANTE SFIDA LEGATA ALL'APERTURA DELL'EMPORIO ARMANI CAFÉ E, INFINE, IL RISTORANTE NECTAR. NICLA NARDI È ATTUALMENTE ALLA RICERCA DI RITMI PIÙ EQUILIBRATI, CHE LE PERMETTANO DI TRASMETTERE LA SUA PERSONALISSIMA ESPERIENZA AD AMICI E CLIENTI. CREDE CHE UNA GIUSTA ALIMENTAZIONE CI AIUTI A RIMANERE IN ARMONIA CON LO STILE DI VITA CHE CI PROSPETTA IL FUTURO.

WITH A PAST IN FASHION, NICLA NARDI
FOUNDED, ALONG WITH PIETRO LEEMANN, "JOIA",
THE FIRST GOURMET VEGETARIAN RESTAURANT,
WHICH IN 1995 RECEIVED THE MICHELIN STAR.
IN 2000, SHE WORKED TO HELP OPEN THE
EMPORIO ARMANI CAFÉ, AND THEN, NECTAR
RESTAURANT. NICLA NARDI IS CURRENTLY
SEARCHING FOR MORE BALANCED RHYTHMS
THAT ALLOW HER TO SHARE HER PERSONAL
EXPERIENCE WITH FRIENDS AND CLIENTS. SHE IS
A STRONG BELIEVER THAT A PROPER DIET HELPS
US STAY IN HARMONY WITH THE STYLE OF LIFE
THAT ENSURES A HAPPY AND HEALTHY FUTURE.



Nicla Nardi

La mia filosofia di cucina è indirizzata al rispetto di ciò che la Natura ci offre senza trascurare il piacere della tavola, una cucina che sceglie accuratamente prodotti biologici e non modificati geneticamente, attenta alla salute senza essere punitiva. Il percorso per arrivare a questa conclusione è stato lungo e maturato negli anni. I viaggi intorno al mondo, uniti alla mia ricerca interiore hanno alimentato l'idea di una cucina concettualmente diversa, focalizzata a creare ricette innovative e moderne. Quando creo, penso innanzi tutto alla stagionalità dei prodotti. Ritengo che questo sia fondamentale per raggiungere il massimo dal punto di vista organolettico, e cioè nutrimento, gusto e profumi. Credo che la terra ci offra ingredienti perfetti. Fare *Cucina Mediterranea* assume per me l'importanza di rispettare il sapore di ciascun alimento creando accostamenti e interpretazioni leggere ma piacevolmente intriganti.

My cooking philosophy is based around what nature has to offer us, always conscious of the joy of eating. In my kitchen, I always choose biological products that haven't been genetically modified and that are health conscious, while at the same time being delicious. Arriving at these conclusions has been a long road which has developed over the years. My travels around the world along with my interior research fueled the idea of making a conceptually different cuisine, focused on creating innovative and modern recipes. When I create, I first of all think of the seasonality of the products. I strongly believe this is fundamental in order to get the most out of all ingredients from an organoleptic point of view, namely nourishment, taste and smells. I believe the earth gives us perfect products. To me, *Mediterranean Cuisine* is all about respecting the flavor of each ingredient. I play with slight combinations and interpretations, always finding a way to make them pleasantly intriguing.

CUCINA MEDITERRANEA
INGREDIENTI DI BASE

Basic Ingredients

MEDITERRANEAN CUISINE
BASIC INGREDIENTS



Se il nome dice tutto, la *Cucina Mediterranea* si basa sull'uso diretto delle materie prime presenti nelle località che si affacciano sul bacino mediterraneo. Seppur diversi tra loro per tradizione, cultura e territorio, questi paesi condividono caratteristiche comuni che li uniscono e diventano poi anche i fondamenti di questa cucina. I frutti della terra, la pastorizia e il pesce sono presenti in ogni singola località e rappresentano la base di questo modello culinario sano ed estremamente vario. Olio d'oliva, verdura e frutta di stagione, cereali, legumi, uova e latticini sono i protagonisti principali dei piatti, poiché funzionali anche all'esaltazione di un ingrediente proteico nobile quale il pesce. Grazie alla vasta estensione di questi ingredienti, la *Cucina Mediterranea* ha ancora molti segreti da rivelare. Così come in ogni tempo e in ogni luogo, offre oggi moltissime possibilità creative, opportunità di inventare nuove ricette, sempre più leggere e con un apporto nutrizionale completo e adeguate alle esigenze di ciascuno.

Mediterranean cuisine is based on the direct use of raw materials present in the areas that border the Mediterranean basin. Even though these areas differ in tradition, culture and land, the countries share common characteristics that unite them and become the fundamentals in this cuisine. Fruit and vegetables from the earth, livestock and fish are present in every part of the Mediterranean. They represent the base of this culinary model, which is healthy and extremely varied. Olive oil, seasonal vegetables and fruit, grains, beans, eggs and dairy products are at the forefront of each plate. They have the capacity to bring out the flavors of high-protein foods, like fish, for example. Thanks to the multitude of these ingredients, *Mediterranean cuisine* still has many secrets to be revealed. Today, it offers a plethora of creative possibilities and opportunities for new recipes. Recipes that are always lighter and have a complete nutritional intake, able to fit the needs of each person.



CUCINA MEDITERRANEA
STRUMENTI DI BASE

Basic Utensils

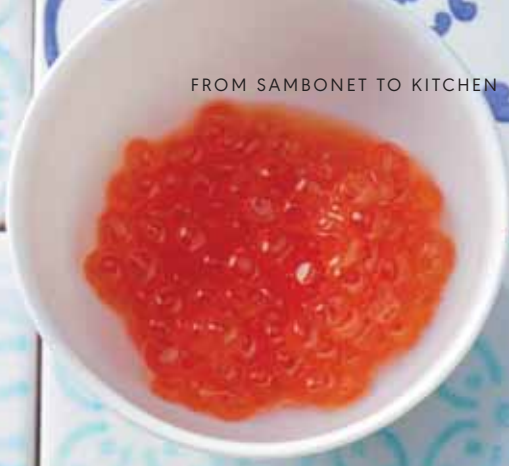
MEDITERRANEAN CUISINE
BASIC KITCHEN UTENSILS



Una cucina sana ed equilibrata come quella Mediterranea, facendo appello a una grande varietà di materie prime, richiede l'utilizzo degli strumenti cucina più svariati. Tra questi, la cottura a fuoco lento e in ebollizione si radicano tradizionalmente in questo panorama con alcune peculiarità. La cottura a fuoco lento assicura che i cibi risultino teneri e saporiti, poiché evita la dispersione di sostanze nutritive. La terracotta risulta essere il materiale ideale: utilizzata dai contadini per cuocere legumi e cereali, garantisce uniformità alla cottura ed è perfetta per una cucina povera di grassi, come zuppe, stufati e crauti. D'altra parte, la cottura in ebollizione non richiede l'aggiunta di condimenti, risultando estremamente leggera e salutare. Le casseruole in acciaio inox, diffuse a partire dagli anni '30, si prestano grazie alla loro versatilità e resistenza alle cotture con alte temperature come l'ebollizione.

The Mediterranean cuisine is healthy and balanced, appealing to a wide variety of raw materials and therefore, requiring the use of many different kitchen tools. Cooking over low heat and boiling are the traditionally used cooking methods. Slow simmering guarantees that the food will be tender and flavorful since it maintains its nutrients. Terracotta is the ideal material for this. Used by farmers to cook beans and grains, it ensures evenness of cooking. It is perfect for a cuisine that doesn't contain much fat, like soups, stews and sauerkraut. On the other hand, boiling doesn't need any added seasonings, resulting in dishes that are light and healthy. The stainless steel saucepans, popular since the 1930s, lend themselves to high temperature cooking methods thanks to their versatility and resistance.







**CARCIOFO "KITSCH"
CON UOVA DI SALMONE
E SALSA ALLE ERBE**

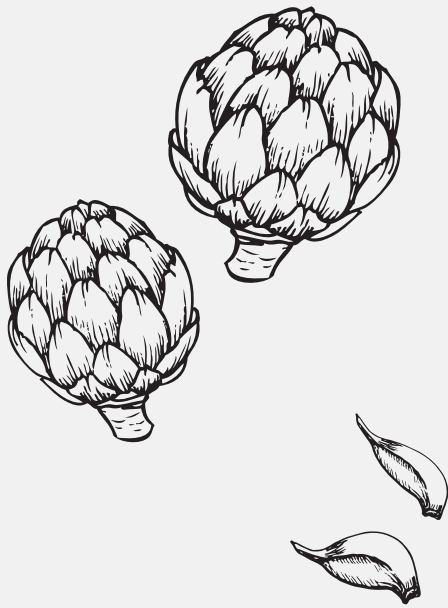
"KITSCH" ARTICHOKE
WITH SALMON EGGS
AND HERB SAUCE

FROM SAMBONET TO KITCHEN





Ingred- dients



CARCIOFO "KITSCH" CON UOVA DI SALMONE E SALSA ALLE ERBE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 6 CARCIOFI CON LE SPINE (NO MAMMOLE)
- 1 VASETTO DI UOVA DI SALMONE
- 1 CIUFFETTO DI ERBE MISTE
- 3 SPICCHI D'AGLIO
- 1/2 L DI OLIO E.V.O.
- 20 G DI OLIO E.V.O.
- FLEUR DE SEL O SALE ROSA DELL'HIMALAYA
- PEPE

"KITSCH" ARTICHOKE WITH SALMON EGGS AND HERB SAUCE

SERVINGS: 6

- 6 ARTICHOKE WITH THE LEAVES (NO VIOLETS)
- 1 JAR OF SALMON EGGS
- 1 BUNCH OF MIXED HERBS
- 3 GARLIC CLOVES
- 1/2 L OF E.V.O. OIL
- 20 G OF E.V.O. OIL
- FLEUR DE SEL OR PINK HIMALAYAN SALT
- PEPPER



CARCIOFO "KITSCH" CON UOVA DI SALMONE E SALSA ALLE ERBE

Method



"KITSCH" ARTICHOKE WITH SALMON EGGS AND HERB SAUCE

Pulire e tornire i carciofi come d'abitudine (foto 1), lasciandoli interi. Mettere i carciofi testa in giù in una casseruola che li contenga stretti. Versare sopra l'olio fino a coprirli, almeno fino all'inizio del gambo. Pelare l'aglio e aggiungerlo. Mettere su un fuoco piccolo e quando inizia a fare le bollicine, abbassarlo al minimo. Cuocere per 20/25 minuti e lasciare riposare fino al servizio (foto 2). Nel frattempo, tritare finemente le erbe, riporle in una piccola coppetta e ricoprirle d'olio. Per il servizio, togliere i carciofi dall'olio e lasciarli scolare per qualche minuto in un colino.

Far scaldare una padella antiaderente senza aggiunta d'olio. Tenendo i carciofi per il gambo, aprirli leggermente con le mani e schiacciarli sul fondo della padella in maniera che si aprano come un fiore (foto 3).

Arrostirli per qualche minuto e riporli su una teglia per poter tagliare loro il gambo alla base. Ogni carciofo dovrà stare in piedi nel piatto, come un vero e proprio fiore aperto. Condire con qualche cristallo di sale rosa dell'Himalaya e pepare a piacere. Farcire infine il centro con le uova di salmone e guarnire con un filo d'olio alle erbe preparato precedentemente.

Clean artichokes (photo 1), leaving them whole. Position artichokes tightly in a pot with the head down. Pour oil on top until covered, at least until the start of the stem. Add peeled garlic. Heat over a low flame. When it begins to boil, turn heat to the minimum. Cook for 20-25 minutes and then let it sit (photo 2). In the meantime, finely chop the herbs. Place them in a bowl and cover with oil. Remove artichokes from the oil and let them drain for a few minutes in a strainer. Heat up a non-stick pan without adding any oil. Holding artichokes by the stem, open them carefully and squish them on the bottom of the pot so that they open like a flower (photo 3).

Roast them for a couple minutes and transfer them to a cutting board. Remove stem at the base. Each artichoke should be placed on the plate like an open flower. Sprinkle with a pinch of pink Himalayan salt and pepper to taste. Place salmon eggs in the center of the artichoke and garnish with a bit of olive oil and chopped herbs.

Method



2

Scopri questo prodotto, gira pagina
FIND OUT THIS PRODUCT, TURN PAGE

METHOD

RECIPES

CUISINE: MEDITERRANEAN



1



3

PRODUCTS
FOCUS

PENTOLE 1965 VINTAGE
1965 VINTAGE POTS

1965 Vintage



Acciaio inox 18-10, fondo incapsulato ad alto spessore e manicatura in ottone massiccio rivettata al corpo della pentola. Grazie alla perfetta unione tra design, qualità e prestazioni tecniche – ereditati dall'esperienza maturata in ambito professionale dell'azienda – la linea 1965 Vintage concorre a ottenere ottimi risultati di cottura sia per preparazioni della tradizione, sia per ricette a basso contenuto di grassi. L'affascinante finitura delle sue superfici – risultato di una particolare tecnica di lavorazione Made in Italy dell'acciaio inox – insieme ai doppi manici e l'impugnatura dei coperchi, si distingue per la sua affascinante estetica, innovativa e nostalgica al tempo stesso. Il fondo sandwich di particolare pregio, costituito da un triplo strato acciaio/alluminio/acciaio, rende le pentole in grado di distribuire uniformemente il calore e ne consente l'utilizzo anche sull'induzione.

18/10 stainless steel, a thick sandwich bottom and solid brass handles screwed to the pot. Sambonet introduces its brand new line of innovative kitchenware uniting design, quality and technical presentation. The 1965 Vintage collection obtains excellent cooking results for traditional and low-fat recipes. It has an attractive surface finish, the result of a particular stainless steel processing technique entirely Made in Italy. The handles on both sides and lid knob are noted for their fascinating touch of beauty, being both innovative and nostalgic. The sandwich bottom, made of a triple layer of steel/aluminum/steel, allows heat to be evenly distributed and can be used on induction stovetops.





Guarda in cucina, pagina precedente
WATCH IN THE KITCHEN, PREVIOUS PAGE







r

**RISOTTO
CON CIME DI RAPA
E ACCIUGHE**

RISOTTO
WITH TURNIP GREENS
AND ANCHOVIES





Ingredients

RISOTTO CON CIME DI RAPA E ACCIUGHE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 G DI RISO
- 250 G DI CIME DI RAPA GIÀ PULITE
- 1 LIMONE
- 1 L DI BRODO VEGETALE
- 70 G DI PARMIGIANO REGGIANO
- 10 CL DI OLIO E.V.O.
- 50 G DI ACCIUGHE SOTT'OLIO
- 4 SCALOGNI
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
- SALE E PEPE Q.B.

PER IL BRODO VEGETALE

- 2 CAROTE
- 2 GAMBİ DI SEDANO VERDE CON LE FOGLIE
- 1 GROSSA CIPOLLA
- 1/2 PORRO
- 2 CHIODI DI GAROFANO



RISOTTO WITH TURNIP GREENS AND ANCHOVIES

SERVINGS: 4

- 250 G OF RICE
- 250 G OF CLEANED TURNIP GREENS
- 1 LEMON
- 1 L OF VEGETABLE BROTH
- 70 G OF PARMIGIANO REGGIANO
- 10 CL OF E.V.O. OIL
- 50 G OF ANCHOVIES IN OLIVE OIL
- 4 SHALLOTS
- 1 GARLIC CLOVE
- ½ CUP OF WHITE WINE
- SALT AND PEPPER

FOR THE VEGETABLE BROTH

- 2 CARROTS
- 2 CELERY STALKS WITH LEAVES
- 1 LARGE ONION
- ½ LEEK
- 2 CLOVES



**RISOTTO
CON CIME DI RAPA
E ACCIUGHE**

Meth- od



RISOTTO
WITH TURNIP GREENS
AND ANCHOVIES

Pulire e lavare le verdure per il brodo. Portare in ebollizione le verdure in 2 litri d'acqua aggiungendo una presa di sale grosso. Lasciare a fuoco medio per circa 1 ora.

Pulire le cime di rapa, eliminando i gambi legnosi e tenendo solo i fiori e le foglie più tenere (foto 1). Sbollentare in acqua salata per 3 minuti e, con l'aiuto di una schiumarola, scolare in un recipiente con acqua ghiacciata.

Mettere in una padella 2 cucchiaini d'olio e fare rosolare appena l'aglio, l'olio non deve arrivare a temperatura troppo alta. Aggiungere le acciughe sgocciolate, facendole stemperare (foto 2), quindi unire anche le cime di rapa tritate grossolanamente (foto 3). Quando il composto ha raggiunto la consistenza di una purea, dopo circa 5 minuti, spegnere il fuoco. Togliere gli spicchi d'aglio.

In una casseruola ampia, mettere 4 cucchiaini d'olio e far appassire lentamente lo scalogno tagliato finemente con un filo d'acqua (foto 4). Tostare il riso, sfumandolo infine con il vino bianco. Aggiungere il brodo fino a coprire il riso e lasciar cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti mescolando e aggiungendo del brodo mano a mano che il composto si rapprende (foto 5).

Prima che diventi troppo denso, aggiungere la crema di acciughe e le cime di rapa (foto 6), una noce di burro e il parmigiano grattugiato, mantecando continuamente per circa 2 minuti fino ad ottenere un risotto "all'onda".

Nel frattempo, ricavare dalla scorza del limone una julienne molto sottile utilizzando un utensile decora limoni detto "zesteur". Servire ben caldo e cospargere con la scorzetta ottenuta.

Wash the vegetables for the broth. Boil vegetables in 2 liters of salted water. Leave on medium heat for about 1 hour. Clean the turnip greens, removing the stiff stems and leaving only the flowers and tender leaves (photo 1). Parboil in salted water for 3 minutes and using a perforated spoon, strain into a bowl of ice water. Leave for a few minutes.

Heat oil in a pan and add garlic, roasting until slightly golden. The oil should never get too hot. Add the dried off anchovies, cooking until soft (photo 2). Add the roughly chopped turnip greens (photo 3). After 5 minutes, when the contents in the pan have reached the consistency of a purée, remove from heat. Remove garlic cloves. In a large pot, add 4 tablespoons of oil and finely cut shallots. Add a dash of water and sauté until shallots are transparent (photo 4). Pan-toast rice and then simmer with white wine until reduced. Add broth until rice is covered and let it cook on medium heat for about 15 minutes, mixing and adding broth as the rice thickens (photo 5). Before it becomes too dense, add the anchovy and turnip green paste (photo 6), a knob of butter and grated parmesan, stirring continually for about 2 minutes to obtain a perfect "all'onda" risotto.

In the meantime, julienne cut the lemon rind using a lemon zesting tool. Serve hot and decorate with lemon rind.

Meth-



1



2



3



4



5

Scopri questo prodotto,
 gira pagina
**FIND OUT THIS
 PRODUCT, TURN PAGE**



6

UTILIZZARE DISCO ADATTATORE PER INDUZIONE

USE INDUCTION ADAPTER PLATE


**PRODUCTS
FOCUS**
PENTOLE TERRA.COTTO
TERRA.COTTO POTS

TERRACOTTO

by Stefania Vasques

Guarda in cucina, pagina precedente
WATCH IN THE KITCHEN, PREVIOUS PAGE

Zafferano, Noce Moscata, Pepe, Menta e Salvia sono le cinque differenti casseruole che la designer siciliana Stefania Vasques dedica alla tradizione mediterranea, agli antichi sapori e ai colori che solo la terracotta è in grado di trasferire in cucina.

La linea Terra.Cotto reinterpreta così in chiave contemporanea il principio legato alle basse temperature di cottura che mantengono ed esaltano le proprietà organolettiche del cibo, preservandone vitamine e minerali. Antiaderenti per natura, per via dell'alta qualità e delle specificità del materiale con cui sono costituite – l'argilla di fuoco – le pentole Terra.Cotto permettono una distribuzione graduale del calore, favorendo il sapore delle pietanze anche con un ponderato utilizzo di sale. Non richiedono inoltre l'aggiunta di condimenti poiché sfruttano al massimo l'umidità e i grassi contenuti nei cibi stessi.

Saffron, Nutmeg, Pepper, Mint and Sage are the five different saucepans that Sicilian designer, Stefania Vasques, has dedicated to the Mediterranean tradition, to the ancient flavors and colors that only terracotta is able to bring to the kitchen. The modern Terra.Cotto collection reinterprets the principles tied to cooking at low heat while maintaining and bringing out organoleptic properties of the food, preserving both vitamins and minerals. Non-stick by nature because of the high quality and specific materials from which they are made – fired clay – the Terra.Cotto pans allow even distribution of heat, bringing out flavors without an excessive use of salt. No additional seasoning is required since vapors and fats produced by the food itself are made extremely present.









m

**MERLUZZO AL PEPE ROSA,
COULIS DI CAVOLO NERO
E CAVOLO ROSSO AL MIELE**

RED PEPPERED CODFISH,
BLACK AND RED CABBAGE
COULIS WITH HONEY





Ingred- dients



INGREDIENTS

RECIPES

CUISINE: MEDITERRANEAN

MERLUZZO AL PEPE ROSA, COULIS DI CAVOLO NERO E CAVOLO ROSSO AL MIELE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 G DI FILETTO DI MERLUZZO
- 1 CAVOLO ROSSO
- 250 G DI CAVOLO NERO
- 6 SPICCHI D'AGLIO
- 1 VASETTO DI MIELE DI CASTAGNO
- 1 VASETTO DI PEPE ROSA AL NATURALE
- OLIO E.V.O.
- SALE ROSA DELL'HIMALAYA
- PEPE MISTO

RED PEPPERED CODFISH, BLACK AND RED CABBAGE COULIS WITH HONEY

SERVINGS: 4

- 600 G OF CODFISH FILETS
- 1 RED CABBAGE
- 250 G OF BLACK CABBAGE
- 6 GARLIC CLOVES
- 1 JAR OF CHESTNUT HONEY
- JAR OF NATURAL RED PEPPER
- E.V.O. OIL
- PINK HIMALAYAN SALT
- MIXED PEPPER



Ingred-



**MERLUZZO AL PEPE ROSA,
COULIS DI CAVOLO NERO
E CAVOLO ROSSO AL MIELE**

Meth- od



RED PEPPERED CODFISH,
BLACK AND RED CABBAGE
COULIS WITH HONEY

Eliminare la nervatura centrale e lavare il cavolo nero. Farlo sbollentare in acqua salata per 4 minuti (foto 1). Scolare in acqua ghiacciata e poi frullare con un filo d'olio e.v.o. e un pizzico di sale. Tenere da parte il composto.

Eliminare dal pesce le eventuali lische e la pelle e realizzare porzioni di circa 120 g l'una. Riporre in frigorifero in un contenitore termico insieme ad alcune bacche di pepe rosa e qualche spicchio d'aglio.

Sfogliare l'esterno del cavolo rosso e, lasciandolo intero, procedere tagliando a rondelle di circa 1 cm di larghezza. Aprire queste ultime al fine di ottenere una "festonata" di cavolo. Mettere sul fuoco una padella grande con un filo di olio e.v.o. insieme a 2 cucchiaini di miele di castagno e 2 prese di sale. Quando il miele si sarà sciolto, aggiungere il cavolo e farlo saltare per insaporirlo (foto 2). Coprire e cuocere per 10 minuti circa, mescolando di tanto in tanto fino a ottenere il cavolo leggermente appassito. Spegnere e tenere da parte.

In un'ampia padella scaldare abbondante olio e.v.o. insieme a 4 spicchi d'aglio e a due cucchiaini colmi di bacche di pepe rosa. Quando l'olio sarà in temperatura unire i tranci di merluzzo e cuocere per 8 minuti a fuoco medio, senza mai girarlo. Ruotare di tanto in tanto il tegame per evitare che i filetti attacchino al fondo (foto 3). Spegner e lasciare riposare 3 minuti con il coperchio. Servire preferibilmente su piatti rettangolari, stendendo una pennellata di coulis di cavolo nero.

Appoggiare il trancio di pesce e un "nido" di cavolo rosso precedentemente preparato. Salare il pesce con sale rosa dell'Himalaya e pepare a piacere. Guarnire il piatto con il fondo di cottura del pesce, qualche grano di pepe rosa e un filo di olio e.v.o..



Meth-



2

METHOD

RECIPES

CUISINE: MEDITERRANEAN

Get rid of the central vein and wash the black cabbage. Parboil in salted water for 4 minutes (photo 1). Drain with ice water and then add a drizzle of olive oil and a pinch of salt. Put the mixture aside. Remove skin from the deboned fish and divide into 120 g portions. Place in a thermal container along with the pink pepper and a few garlic cloves. Put container in the refrigerator. Remove the external leaves from the red cabbage, leaving it whole. Then cut into rounds about 1 cm long. Open to obtain a scalloped cabbage. Heat pan with olive oil, 2 teaspoons of chestnut honey and 2 pinches of salt. When the honey is melted, add the cabbage and stir (photo 2). Cover and cook for about 10 minutes, stirring occasionally, until cabbage is slightly soft. Remove

from heat and set aside. In a big pan, heat olive oil, 4 cloves of garlic and two teaspoons of pink pepper. When the oil is ready, place the codfish filets in the pan and cook for 8 minutes on medium heat without flipping the fish. Move the pan to make sure the codfish filets don't stick to the bottom (photo 3). Remove from heat and let sit for 3 minutes without removing the lid. On a rectangular plate, dish out a base of black cabbage coulis. Lay codfish filet and a "nest" of red cabbage, previously prepared, on top of the coulis. Salt the fish with pink Himalayan salt and pepper to taste. Garnish the dish with the fish sauce from the pan, a dash of pink pepper and a drizzle of e.v.o. oil.



Have a look ¹

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI NELLA CUCINA MEDITERRANEA
DISCOVER ALL THE PRODUCTS USED IN THE MEDITERRANEAN CUISINE

51609-25



51607-17

PENTOLE TERRA.COTTO
TERRA.COTTO POTS

51598B10



BARATTOLI CUCINA
KITCHEN JARS

51707-78



51714-28



PENTOLE KIKKA
KIKKA POTS

51790-14



BARATTOLI KIKKA
KIKKA JARS

51317-28



S-POT PADELLA ANTIADERENTE
S-POT NON-STICK FRYPAN

59010-16



59010-17



PIROFILE INOVAN
INOVAN DISHES

51785-31



51770-07



51771-33



UTENSILI CUCINA KIKKA
KIKKA UTENSILS

51901-70



51907-74



PENTOLE 1965 VINTAGE
1965 VINTAGE POTS

PRODUCTS

CUISINE: MEDITERRANEAN





Have a look ¹²

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI NELLA CUCINA MEDITERRANEA
DISCOVER ALL THE PRODUCTS USED IN THE MEDITERRANEAN CUISINE

51593-06



51593-01



51593-04



51594-03



51594-01



COLTELLI BIANCHI
WHITE KNIVES

TAGLIERI
CUTTING BOARDS

51590-03



CEPPO PORTACOLTELLI
KNIVES BLOCK



51592-AA



CEPPO PORTACOLTELLI
KNIVES BLOCK



51595B03



51595B08



51595B22



51595B15



51595B18



51597-25

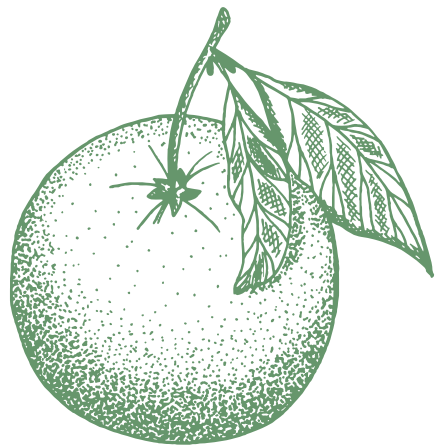
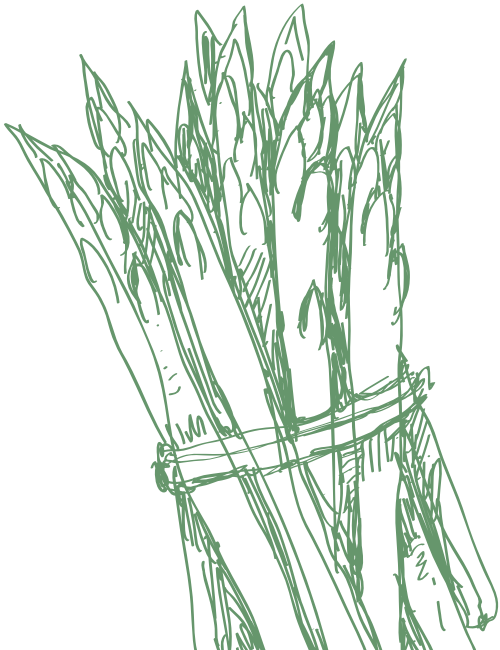


UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN UTENSILS

PRODUCTS

CUISINE: MEDITERRANEAN

Scopri tutta la gamma **FIND OUT MORE** WWW.SAMBONET.IT



Healthy Cuisine

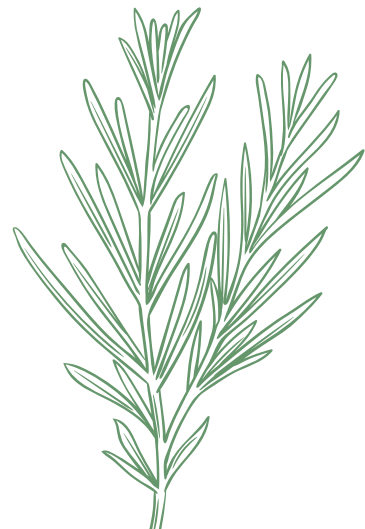


CUCINA

Salutista



Chef Angelo Biscotti



A



“Fai della cucina uno stile di vita”, in questa frase è possibile cogliere lo spirito che ha contraddistinto la sua carriera e il suo costante bisogno di approfondire la sua conoscenza degli alimenti. Affascinato dalla manipolazione degli stessi fin da piccolo, dopo la formazione tecnica e dopo aver affiancato chef dalle grandi capacità, prosegue a investire in formazione e sviluppo. A soli 24 anni arriva così a essere docente presso la Boscolo Etoile Academy e ad affiancare alla sua rinomata attività di chef lo sviluppo di progetti sulla cucina del benessere. Nonostante la sua giovane età, Angelo Biscotti è ormai da tempo uno dei nomi italiani di maggior prestigio legato alla cucina salutista.

“Make cooking a lifestyle”. This statement gives us a glimpse at the spirit that has characterized his career and constant search for knowledge of his craft. Fascinated by food preparation ever since he was little and working alongside great chefs, after his technical training, he continued to develop and invest in his formation and development. At only 24 years old, he became a teacher at the Boscolo Etoile Academy and alongside his acclaimed work as a chef, has developed projects on healthy cooking. Angelo Biscotti has established himself as one of the most prestigious Italian names in the world of healthy cuisine at such a young age.



Angela Biscotti

Se la curiosità ha alimentato il mio bisogno di conoscenza verso gli alimenti, l'incontro e l'esperienza maturata con il prof. Silvio Spinelli, dell'Accademia Internazionale di Nutrizione Clinica, ha rappresentato una tappa fondamentale all'interno del mio percorso contribuendo a radicare ulteriormente la mia inclinazione verso l'equilibrio nutrizionale in tavola. Il mio credo prevede l'utilizzo ai fornelli di prodotti salubri e valorizza le tecniche di lavorazione degli stessi al fine di trarne benefici, senza che per questa ragione si debba rinunciare a nulla. Oltre alla conoscenza delle differenti proprietà degli alimenti è fondamentale tener presente le trasformazioni che questi subiscono in cottura poiché alcune proprietà nobili possono subire alterazioni, diventando inerti o addirittura nocive per la salute. Ecco perché nelle mie ricette sono sempre presenti ingredienti che abbinati tra loro danno vita a sinergie non solo di palato ma anche e soprattutto a livello nutritivo.

Curiosity has fueled my need for knowledge of food. Meeting and working with Professor Silvio Spinelli from the Accademia Internazionale di Nutrizione Clinica was a fundamental step in my path, furthering my interest in bringing healthy food to the table. My creed is to always discover the best ways to cook healthy products and enhance food processing techniques in order to gain the most nutritional benefits without giving up anything. Other than knowing various food properties, it is fundamental to understand the transformation that they undergo in cooking. Often, important nutrients change, are eliminated or even become harmful to one's health. This is why my recipes contain ingredients that work together to give life and synergy, taste-wise and nutritionally.

Cucina Salutista
Ingredienti di base

BASIC

Ingredients

Healthy Cuisine
Basic ingredients



Questo modello di cucina si fonda sull'aspetto salubre, sull'apporto nutrizionale e ipocalorico delle ricette, da ricercare anche nella scelta delle materie prime. Che si tratti di verdure, di carni bianche e rosse o di pesce, la tracciabilità degli ingredienti riveste un ruolo fondamentale per determinarne la qualità ed escludere eventuali contaminazioni. Tutti gli ingredienti sono contemplati ma solo alcuni di questi sono da preferire poiché particolarmente ricchi di proprietà benefiche. A ortaggi, legumi, crucifere, crescione ed erbe e spezie - per i quali è fondamentale rispettare la stagionalità e la provenienza - si affiancano una moltitudine di cereali alternativi, risi integrali e farine di grani antichi, tutti non raffinati al fine di preservarne le fibre, le proprietà minerali e vitaminiche e le sostanze fitochimiche contenute. Per insaporire si privilegia l'uso di sali integrali come quello rosa dell'Himalaya e l'utilizzo di alimenti ricchi di sali minerali come le alghe kombu, wakame e i funghi kombucha. Anche tutti i grassi, eccetto quelli idrogenati, sono permessi, quindi largo spazio a olio e.v.o. e a burro d'affioramento a crudo. Se l'olio e.v.o. sopporta molto bene le alte temperature mantenendo intatte le proprie proprietà benefiche, il burro in caso di cottura deve essere chiarificato.

This cooking method is based on health, nutritional contribution and low calorie recipes. All raw materials are heavily researched. Whether vegetables, red meat, white meat or fish, the traceability of ingredients plays an important role in determining quality and excluding possible contaminations. All ingredients are contemplated, but there are some of them particularly rich in beneficial advantages. Vegetables, beans, watercress and herbs and spices - for which respecting seasonality and origin is essential - as well as a multitude of alternative grains, brown rice and whole flour from antique grains, all unrefined as to preserve their fibers, minerals, vitamins and contained phytochemicals. To flavor, I recommend whole sea salt like pink Himalayas salt and foods rich in mineral salts such as kombu algae, wakame and kombucha mushrooms. Evens all the fats - except for the hydrogenated ones - are admitted, like e.v.o. oil and butter. If the first one stands high temperatures, keeping its healthy properties, butter, when used in cooking, needs to be drawn.



**Cucina Salutista
Strumenti di base**

BASIC *Utensils*

Healthy cuisine
Basic kitchen utensils



Nella cucina salutista ogni materiale e ogni strumento trova il suo corretto utilizzo: lo scopo che muove questa filosofia culinaria infatti è legata alle modalità con cui si manipolano gli alimenti al fine di mantenere tutte le loro potenzialità nutrizionali e il loro gusto. Bastano alcuni semplici accorgimenti per sfruttare le peculiarità di ogni utensile, poiché il suo impiego è in grado di influenzare le modalità di cottura e la resa finale di una preparazione. Ogni ingrediente è dotato infatti di specifiche proprietà che la cucina salutista è in grado di cogliere, esaltandole e interpretandole anche secondo influenze provenienti da culture di ogni tempo e luogo. Attingendo dalle tradizioni culinarie mediterranee e con un occhio alle esperienze orientali legate al trattamento a crudo di molti alimenti, quest'approccio si qualifica come uno dei più completi ed equilibrati nel panorama culinario di oggi.

In healthy cuisine, each ingredient and utensil has its perfect purpose: this philosophy is linked to the ways in which you can alter the foods to maintain all their nutritional potential and taste. With some simple steps, each utensil can influence the cooking method and the final result of a recipe. Each ingredient has specific properties that healthy cuisine is able to grasp, exalting and interpreting them even with influences from cultures of every place and time. Drawing from Mediterranean culinary traditions and with an eye on Asian experiences linked to raw organic food, this approach qualifies itself as one of the most complete and balanced in today's culinary panorama.







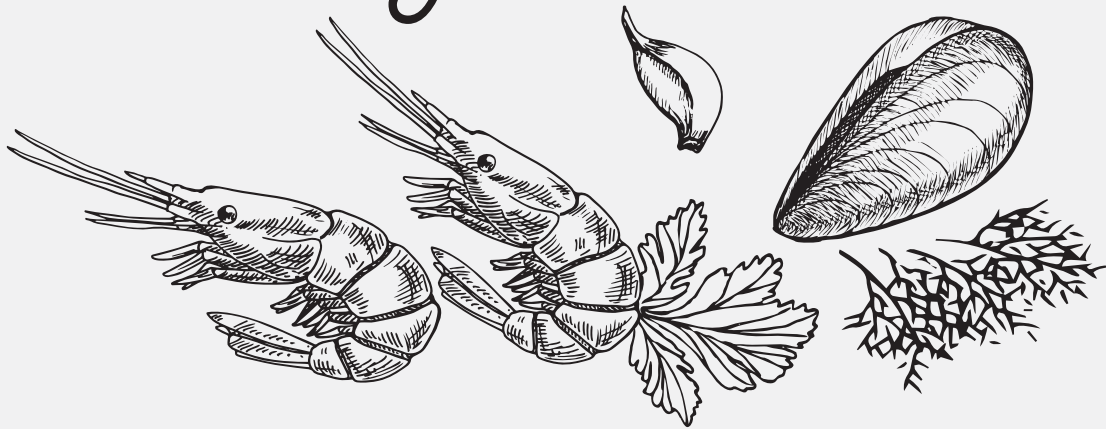
**Mafalde alla lattuga di mare,
gamberi rossi alla colatura d'alicci,
bottarga di muggine**

Mafalde with seaweed,
red prawns with anchovy paste,
bottarga





Ingredients



Mafalde alla lattuga di mare, gamberi rossi alla colatura d'alici, bottarga di muggine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 G MAFALDE ALLA LATTUGA DI MARE
- 2 SPICCHI D'AGLIO
- OLIO E.V.O.
- 1 PEPERONCINO FRESCO
- 10 G PREZZEMOLO
- 90 G COZZE SGUSCIATE
- 80 G VONGOLE SGUSCIATE
- 40 G POMODORINI DATTERINO
- BRODO DI ROMBO
- 12 GAMBERI ROSSI DI SICILIA
- COLATURA D'ALICI
- 9 G BOTTARGA DI MUGGINE
- 15 G TOTALI DI ERBA CIPOLLINA, BASILICO E CERFOGLIO

Mafalde with seaweed, red prawns with anchovy paste, bottarga

SERVINGS: 4

- 320 G OF MALFADE WITH SEAWEED
- 2 CLOVES OF GARLIC
- E.V.O. OIL
- 1 FRESH CHILI PEPPER
- 10 G PARSLEY
- 90 G SHELLED MUSSELS
- 80 G SHELLED CLAMS
- 40 G DATTERINO TOMATOES
- TURBOT BROTH
- 12 RED PRAWNS FROM SICILY
- ANCHOVY PASTE
- 9 G BOTTARGA
- 15 G TOTAL OF CHIVES, BASIL AND CHERVIL

Ingredients



Mafalde alla lattuga di mare, gamberi rossi alla colatura d'alicci, bottarga di muggine

Method



Mafalde with seaweed,
red prawns with anchovy paste,
bottarga



TIPS(A-B) Suggerimenti

INGREDIENTI PER LE MAFALDE

- 200 G DI FARINA "OO"
- 300 G DI SEMOLA RIMACINATA
- 360 G TUORLO D'UOVO
- 20 G LATTUGA DI MARE LIOFILIZZATA

INGREDIENTS FOR MAFALDE WITH SEAWEED

- 200 G "OO" FLOUR
- 300 G SEMOLINA
- 360 G EGG YOLK
- 20 G OF SEAWEED



Sgusciare i piccoli gamberi rossi di Sicilia, eliminare il budello nero e lavarli sotto l'acqua corrente. Asciugarli e aromatizzarli con la colatura d'alicci. Se non già abbattuti congelarli prima per almeno 4-5 giorni a un minimo -14°C. Adagiare in ogni piatto 3 gamberi con l'aiuto di un coppapasta della forma desiderata (foto 1).

Mettere in una padella antiaderente un goccio d'olio e.v.o. e far rosolare l'aglio in camicia con il prezzemolo tritato e il peperoncino fresco. Aggiungere poi i frutti di mare, il brodo di rombo e procedere con la cottura (foto 2). A cinque minuti dalla fine, aggiungere i pomodorini tagliati in quattro. Salare e pepare a piacere.

Durante la cottura, in una pentola a parte, lessare la pasta per 6 minuti in abbondante acqua salata. Scolare le mafalde e terminare la loro cottura nella padella dei frutti di mare per altri 3 minuti. Mantecare la pasta fuori dalla fiamma con olio e.v.o. e il trito di basilico, erba cipollina e cerfoglio precedentemente preparati.

Prendere il piatto con i gamberi e, aiutandovi con una forchetta e un cucchiaino, adagiarvi sopra un piccolo nido di mafalde. Spolverare infine la polvere di bottarga.

Method

Scopri questo prodotto, gira pagina
FIND OUT THIS PRODUCT, TURN PAGE



2

Shell the small red prawns from Sicily, removing the black innards and rinsing under running water. Dry and season with the anchovy paste. They should have been frozen for at least 4-5 days at a minimum of -14°C prior to cooking. Position 3 prawns on each plate with the help of a dough cutter of any desired shape (photo 1).

Drizzle e.v.o. olive oil in a non-stick pan and add poached garlic, chopped parsley and fresh chili pepper. Then add the seafood and turbot broth. Continue cooking (photo 2). Five minutes from finishing, add the tomatoes, which should be cut in four. Add salt and pepper to taste.

During the cooking, in a separate pan, boil the mafalde pasta for 6 minutes in salted water. Drain the mafalde and finish their cooking in the seafood pan for another 3 minutes. Once removed from the heat, add extra-virgin olive oil and previously prepared minced basil, chives and chervil to the pasta. On the prawn dish, with the help of a spoon and fork, create a little nest of mafalde above. Top with bottarga.

METHOD

RECIPES

CUISINE: HEALTHY

PRODUCTS
FOCUS

Pentole 12'O'Clock

12'O'Clock Pots

TwelveO'CLOCK

Premiata con il Red Dot design award nel 2013, 12'O'Clock riflette nel design e nella funzione la modernità, le prestazioni e il dinamismo richiesti ogni giorno a una pentola. In acciaio inox 18-10 con fondo sandwich ad alto spessore per una perfetta conducibilità termica, la pentola si distingue per le sue ampie impugnature e per il pomolo dei coperchi: rifiniti in morbido silicone, non scottano e offrono stabilità, sicurezza e comodità di presa a ogni complemento della collezione.

Grazie al grande pomello, il coperchio in vetro, rovesciato, può diventare un originale sottopentola ad alzata e nelle pentole più capienti, essere ancorato, per maggiore comodità. Le pentole 12'O'Clock, disponibili in versione Red e Grey, sono adatte per tutti i tipi di cottura e, per via della loro flessibilità, possono passare dal fuoco alla tavola ogni giorno.

Awarded the Red Dot design award in 2013, 12'O'Clock reflects modernity, performance and dynamism in both design and function. A perfect mix for a pot used daily. 18/10 stainless steel with a thick sandwich bottom for perfect thermal conductivity, the pot is characterized by its large handles and cover knobs. Going with the entire collection, it is finished in soft silicon, scorch-free and stable, safe and convenient.

When flipped over, the large knob and glass cover can become a raised trivet for larger plates and can be secured down for convenience. 12'O'Clock is available in red and grey. It can be used for all types of cooking and can go directly from stovetop to table.





PRODUCT FOCUS
CUISINE: HEALTHY





**Tagliata d'agnello alla curcuma,
cuscus di orzo e verdure
croccanti, la sua riduzione**

Lamb tagliata with turmeric,
barley cous cous and crunchy
vegetables, its reduction



Ingredients



Tagliata d'agnello alla curcuma, cuscus di orzo e verdureine croccanti, la sua riduzione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'AGNELLO

- 600 G CARRÉ AGNELLO DISOSSATO
- 20 G ROSMARINO
- 4 SPICCHI D' AGLIO IN CAMICIA
- OLIO E.V.O.
- 200 ML YOGURT BIANCO
- 40 G CURCUMA
- 40 CL VINO BIANCO
- 20 G ORIGANO

PER LE PATATE

- 300 G PATATE TAGLIATE JULIENNE
- 50 G PANCETTA AFFUMICATA
- 50 G PARMIGIANO REGGIANO
- PREZZEMOLO TRITATO
- 1 CIPOLLOTTO
- OLIO E.V.O.

PER IL CUSCUS DI ORZO

- 300 G CUSCUS DI ORZO
- 1 CIPOLLOTTO
- ERBA AGLINA
- OLIO E.V.O.
- BRODO POLLO
- 100 G VERZA
- 50 G "BRUNOISE" DI PEPERONI ARROSTO - CUBETTI DI UNO SPESSORE DI CIRCA 3 MM



Lamb tagliata with turmeric, barley cous cous and crunchy vegetables, its reduction

SERVINGS: 4

FOR THE LAMB

- 600 G BONELESS LAMB LOIN
- 20 G ROSEMARY
- 4 POACHED GARLIC CLOVES
- E.V.O. OIL
- 200 ML PLAIN YOGURT
- 40 G TURMERIC
- 40 CL WHITE WINE
- 20 G OREGANO

FOR THE POTATOES

- 300 G POTATOES CUT A LA JULIENNE
- 50 G SMOKED BACON
- 50 G PARMIGIANO REGGIANO
- CHOPPED PARSLEY
- 1 GREEN ONION
- E.V.O. OIL

FOR THE BARLEY COUS COUS

- 300 G BARLEY COUS COUS
- 1 GREEN ONION
- GARLIC CHIVES
- E.V.O. OIL
- CHICKEN BROTH
- 100 G SAVOY CABBAGE
- 50 G ROASTED BELL PEPPERS "A LA BRUNOISE" - 3 MM CUBES





Tagliata d'agnello alla curcuma, cuscus di orzo e verdure croccanti, la sua riduzione

Method



Lamb tagliata with turmeric,
barley cous cous and crunchy
vegetables, its reduction

Prendere il carré d'agnello disossato (foto 1) e metterlo a marinare con rosmarino, aglio, olio e.v.o., yogurt, curcuma e origano. Riporre in frigorifero per circa 1 ora.

Nel frattempo mettere in una padella (antiaderente) un goccio d'olio e.v.o. e far rosolare il cipollotto con le patate tagliate a julienne (foto 2). Aggiungere la pancetta, salare e pepare. Disporre il composto su una tovaglietta in silicone e, coprendola con un foglio di carta forno, schiacciarlo leggermente al fine di ottenere una frittatina di patate. Lasciar raffreddare e procedere poi a rosolare in padella con olio e.v.o..

In un'altra padella rosolare nuovamente il cipollotto nell'olio e.v.o., aggiungere il cuscus e il brodo (foto 3). Portare ad ebollizione e lasciar cuocere per circa 20 minuti. Togliere dal fuoco e poi coprire con pellicola e lasciar raffreddare fino a temperatura ambiente. Dopo aver tagliato la verza a julienne, in una padella, rosolare nell'olio il cipollotto. Aggiungere la verza e lasciar brasare lentamente con il coperchio. Aggiungere all'occorrenza brodo, salare e pepare a piacere.

Togliere l'agnello dal frigorifero e scottarlo per qualche minuto - fino a formare una leggera doratura su tutti i lati - in una padella antiaderente portata ad alta temperatura con burro chiarificato, aglio e rosmarino. Terminare la cottura in forno per circa 12 minuti a 160°C affinché il cuore della carne raggiunga 58 °C. Togliere la carne dal forno e lasciarla riposare qualche minuto prima di tagliarla a fette regolari.

In un piatto disporre la verza, il cuscus e peperoni scottati (foto 4) tagliati "a brunoise". Servire a lato la tagliata di agnello guarnita con il proprio intingolo di cottura.



Method



1

Marinate the boneless lamb (photo 1) loin in rosemary, garlic, extra-virgin olive oil, yogurt, turmeric and oregano. Refrigerate for about 1 hour.

In the meantime, drizzle olive oil in a non-stick pan and heat up. Add the green onion and potatoes cut a la julienne (photo 2). Lightly sauté. Add bacon, salt and pepper. Place mixture on a silicon placemat and, covering with parchment paper, lightly press to create a sort of potato pancake. Let cool and then fry in a pan with extra-virgin olive oil. In another pan, sauté green onion in olive oil, adding cous cous and broth (photo 3). Bring to a boil and then let it cook for 20 minutes. Remove from heat and cover with saran wrap. Leave to cool until it reaches room temperature.

Cut savoy cabbage a la julienne. In a pan, sauté green onion in olive oil. Add cabbage and let it cook slowly with lid on. Add broth, salt and pepper to taste. Take lamb out of fridge. In a high temperature non-stick pan, add drawn butter, garlic and rosemary. Place the lamb in the pan and sear it for a couple of minutes until the sides become slightly golden. Finish cooking in the oven for about 12 minutes at 160°C until the interior temperature of the meat is 58 °C. Remove from the oven and let it sit a few minutes before slicing.

On a plate, place cabbage, cous cous and grilled bell peppers (photo 4) cut "a la brunoise". On the side, place the sliced lamb and its cooking juices over it.

PRODUCTS
FOCUS

Pentole terra.cotto ghisa

Terra.cotto cast iron pots

Terra.cotto CAST IRON

Guarda in cucina, pagina precedente

WATCH IN THE KITCHEN, PREVIOUS PAGE



Slow food oriented, in linea con il design e la filosofia salutista dell'omonima serie in terracotta, la collezione propone casseruole e piastre i cui colori attingono ai nomi e ai profumi dalle spezie di tutto il mondo. Grazie alle caratteristiche proprie della ghisa, Terra.Cotto Cast Iron ha il grande pregio di assorbire, trattenere e diffondere gradualmente e con omogeneità il calore. Se attraverso un utilizzo su fuoco basso le pentole sfruttano il vapore generato dagli alimenti durante la loro cottura, trattenendone le vitamine e valorizzandone le proprietà organolettiche, l'uso su fiamma viva evita il repentino aumento della temperatura e permette di controllare al meglio lo stato della cottura dei cibi, senza correre il rischio di bruciarli.

Le piastre, invece, raggiungendo e mantenendo temperature altissime, sono in grado di cauterizzare la parte esterna della carne, favorendone la cottura e le caratteristiche nutrizionali. I differenti metodi di utilizzo conferiscono a Terra.Cotto Cast Iron flessibilità e capacità di dar vita a ricette meravigliose, all'insegna di una sana e corretta alimentazione.

Slow food oriented and in line with the design and healthy philosophy of the terracotta collection of the same name, this collection introduces casserole dishes and hotplates in which the colors are drawn from the names and smells of spices from all over the world. Having cast iron characteristics, Terra.Cotto Cast Iron is able to absorb, hold and distribute heat gradually and evenly. Cooking over low heat, Terra.Cotto Cast Iron is able to use the steam generated by the food, retaining vitamins and enhancing organoleptic properties. Cooking over a flame avoids sudden rises of temperature and allows how the food is cooked to be better controlled, avoiding the risk of burning. Instead, the hotplates, which reach and maintain high temperatures, sear the meat. This is favorable for cooking and nutritional value. The different methods of use give Terra.Cotto Cast Iron flexibility and the capacity to bring fantastic recipes to life, thus leading to the discovery of more knowledge about a healthy and correct diet.

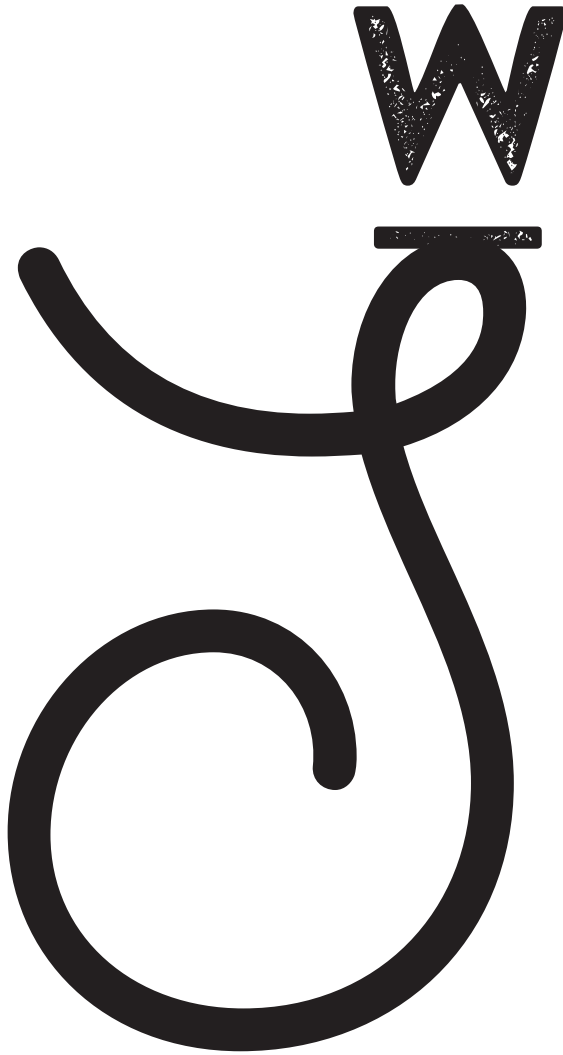




PRODUCT FOCUS

CUISINE: HEALTHY





**Salmone selvaggio, quinoa
nera, Campari e stevia**

Wild salmon, black quinoa,
Campari and stevia





Ingredients

Salmone selvaggio, quinoa nera, Campari e stevia

Wild salmon, black quinoa, Campari and stevia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

SERVINGS: 4

PER IL SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

FOR THE CITRUS-MARINATED SALMON

- 400 G SALMONE
- 45 G ZUCCHERO INTEGRALE
- 45 G SALE INTEGRALE
- 5 G ERBA CIPOLLINA
- 5 G TIMO
- SCORZA GRATTUGIATA DI 1 ARANCIA
- SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE
- 5 G BACCHE DI CORIANDOLO
- 10 ML PERNOD
- 20 G ANETO

- 400 G SALMON
- 45 G NATURAL BROWN SUGAR
- 45 G WHOLE SEA SALT
- 5 G CHIVES
- 5 G THYME
- 1 GRATED ORANGE PEEL
- 1 GRATED LEMON PEEL
- 5 G CILANTRO SEEDS
- 10 ML PERNOD
- 20 G DILL

PER LA TARTARE DI SALMONE

FOR THE SALMON TARTARE

- 200 G SALMONE SELVAGGIO
- OLIO E.V.O.
- SALE MALDON
- 12 GR ERBA CIPOLLINA

- 200 G WILD SALMON
- E.V.O. OIL
- MALDON SALT
- 12 G CHIVES

PER IL SORBETTO AL CAMPARI

FOR THE CAMPARI SORBET

- ½ L ACQUA
- 50 G STEVIA IN POLVERE
- 1 STECCA DI LEMON GRAS
- 150 ML CAMPARI
- BUCCIA DI 1 ARANCIA

- ½ L WATER
- 50 G DRIED STEVIA
- 1 STALK OF LEMONGRASS
- 150 ML CAMPARI
- 1 ORANGE PEEL

PER L'EMULSIONE DI LAMPONI

FOR THE RASPBERRY EMULSION

- 10 G LAMPONI FRESCHI
- 30 ML PUREA DI LAMPONI
- 2 G XANTANA

- 10 G FRESH RASPBERRIES
- 30 ML RASPBERRY PUREE
- 2 G XANTANA

PER LA GUARNIZIONE

FOR THE GARNISH

- CHIPS DI QUINOA NERA
- MISTICANZA DI ERBE AROMATICHE

- BLACK QUINOA CHIPS
- MIXED HERB SALAD



Salmone selvaggio, quinoa nera, Campari e stevia

Method



Wild salmon, black quinoa,
Campari and stevia

Per la preparazione del salmone miscelare il sale e lo zucchero integrali con le erbe aromatiche, le spezie e la buccia degli agrumi precedentemente grattugiate. Aggiungere poi il Pernod.

Adagiare il filetto di salmone su una teglia forata all'interno di una non forata e ricoprirlo con la marinata (foto 1). Aggiungere un peso sopra al filetto al fine di schiacciarlo leggermente e consentirgli di assorbire maggiormente i condimenti. Lasciar riposare in frigorifero per circa 12 ore. Trascorso questo tempo, togliere il salmone dal frigorifero sciacquarlo sotto il getto di acqua corrente e asciugarlo. Condire con olio e.v.o. e aneto finemente tritato.

Il salmone da utilizzare per la tartare deve essere stato precedentemente congelato per almeno 4-5 giorni a un minimo -14°C al fine di abbatterlo e rendere sicuro il suo consumo crudo. Preparare la tartare di salmone tagliando il filetto "a brunoise" finissima, cioè a cubetti di uno spessore di circa 3 mm. Condire con olio e.v.o. e sale Maldon.

In una piccola casseruola portare l'acqua, la stevia e la stecca di lemongrass lentamente in ebollizione per circa 8 minuti. Togliere lo sciroppo ottenuto dal fuoco e aggiungere il Campari. Versare il tutto in una sorbettiera. In alternativa è possibile sostituire la sorbettiera versando il composto in una coppa larga e riporla nel congelatore (foto 2). Tritare poi il composto ghiacciato con l'uso del frullatore al fine di ottenere una granatina sottile.

In un'altra coppa preparare l'emulsione ai lamponi frullando, con l'aiuto di un mixer a immersione, la purea di lamponi con la xantana.

Servire il carpaccio di salmone in un piatto, la tartare e guarnire con le chips di quinoa nera (foto 3), la misticanza di erbe aromatiche e il sorbetto al Campari e stevia.



For the preparation of the salmon, mix salt, brown sugar, herbs, spices and grated lemon and orange peels. Add the Pernod.

Place the salmon fillet on a perforated tray inside a non-perforated tray and cover it with the marinade (photo 1).

Put a weight on top of the fillet in order to press it and allow better absorption of the marinade. Let refrigerate for at least 12 hours. Remove salmon from the refrigerator, rinse under running water and dry. Drizzle with extra-virgin olive oil and finely chopped dill.

The salmon to be used for the tartare must have been previously frozen for at least 4-5 days in a minimum of -14°C in order to reduce it and make it safe for raw consumption. Prepare the salmon tartare cutting the fillet very finely "a la brunoise", that is, in 3 mm cubes. Dress with extra-virgin olive oil and Maldon salt.

Fill a small casserole dish with water, stevia and lemongrass stalk. Bring to a boil for about 8 minutes. It should create a syrup. Remove from heat and add Campari. Pour into an ice-cream churning. If you don't have an ice-cream churning, you can pour the mixture into a large bowl and place in the freezer (foto 3). Blend the frozen mixture with a blender until a thin granita-like consistency is obtained.

In another bowl, prepare the raspberry emulsion by blending the raspberry puree with xantana. It is best to use an immersion hand blender.

Serve the salmon carpaccio on a plate, the tartare and garnish with black quinoa chips (foto 3), the mixed herb salad and Campari sorbet and stevia.

Method





Have a look ^{/1}

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI NELLA CUCINA SALUTISTA
DISCOVER ALL THE PRODUCTS USED IN THE HEALTHY CUISINE



PENTOLE MENÙ
MENÙ POTS



BARATTOLI CUCINA
KITCHEN JARS



52162W

52162B

52162Y

52162G

52162-

52162C

POSATE ELBA
ELBA FLATWARE



12943-13

TAGLIA PASTA ROTONDI IN PA PLUS
ROUND PASTRY CUTTERS PA PLUS



59010-16



59010-17

PIROFILE INOVAN
INOVAN DISHES



51592-05

51592-07

51592-03

COLTELLI NERI
BLACK KNIVES



51501B74

51507B24

PENTOLE 12'O'CLOCK
12'O'CLOCK POTS



Have a look ¹²

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI NELLA CUCINA SALUTISTA
DISCOVER ALL THE PRODUCTS USED IN THE HEALTHY CUISINE

51593-06



51593-01



51593-04



51594-03



51594-01



COLTELLI BIANCHI
WHITE KNIVES

TAGLIERI
CUTTING BOARDS

51590-03



CEPPO PORTACOLTELLI
KNIVES BLOCK



51592-AA



CEPPO PORTACOLTELLI
KNIVES BLOCK



51595-03



51595-11



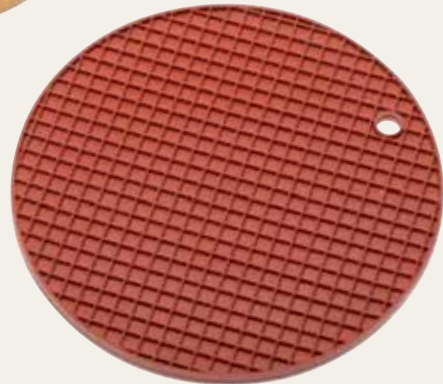
51595-22



51595-15



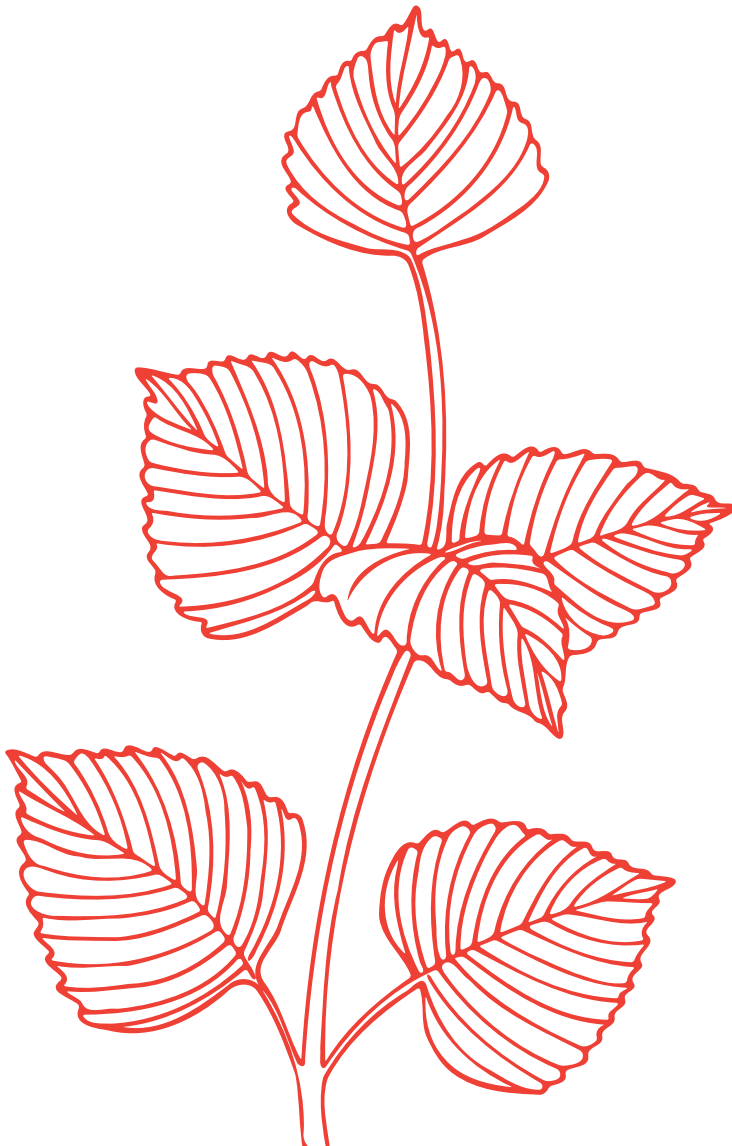
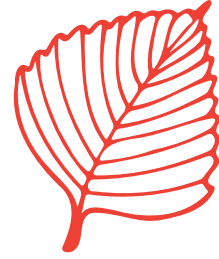
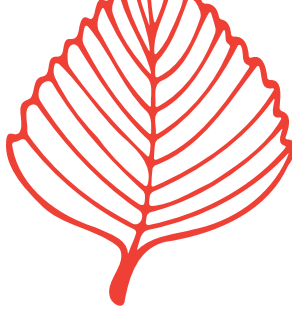
51595-18

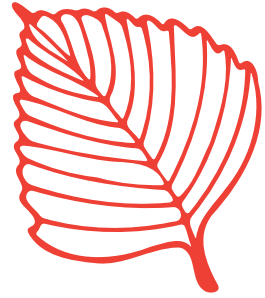


51597-09



UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN UTENSILS





Cu—

ci—

na

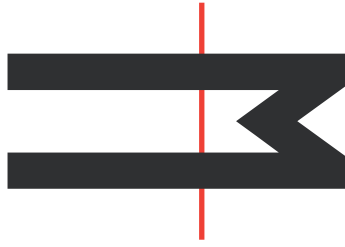
**Oriental
Cuisine**

Or—

ientale



**chef
Michele Biassoni**



A soli 8 anni ha mosso i suoi primi passi ai fornelli con la nonna. La passione per la cucina – nata dal cuore – lo ha portato già durante gli studi a fare esperienze significative e a intraprendere presto un percorso professionale di rilievo. Dal Martin Berasategui in Spagna a Sadler, arriva a firmare il suo primo menù nel 2010 da Il vino d'Enrico Bernardo di Parigi – miglior sommelier del mondo nel 2004 – e a coordinare la cucina del ristorante gastronomico di Palazzo Parigi di Milano. La grande tecnica acquisita lungo il suo percorso e la sua personale versatilità, lo hanno portato al ruolo di chef di cucina da Iyo al fianco dello stellato giapponese Haruo Ichikawa.

At eight years old, he was already busy in the kitchen with his grandmother. His passion for cooking – coming straight from the heart – has allowed him to have many significant experiences, starting in his school days and into his professional career. From Martin Berasategui in Spain to Sadler, in 2010 he presented his first menu at Il vino d'Enrico Bernardo in Paris – that was awarded best international sommelier in 2004. He will be running the kitchen at Palazzo Parigi, a gourmet restaurant in Milan. His incredible technique acquired throughout the years and his own personal versatility has led him to work alongside fellow chef, Japanese Michelin starred, Haruo Ichikawa, in Iyo's kitchen.



Michele— Biassoni

CHEF

CUISINE: ORIENTAL

L'amore per ingredienti, profumi e colori di tutto il mondo hanno influenzato la mia filosofia di cucina portandomi sempre più a diminuire la distanza tra confini. Oggi la mia cucina si evolve senza sosta grazie all'incontro tra l'antica tradizione giapponese e la cultura culinaria italiana.

Dalla *Cucina Orientale* ho carpito un'infinità di nuove materie prime e scoperto inoltre un nuovo modo di affinare le mie ricette attraverso ingredienti quali il sake, il mirin e la salsa di soia, che non mancano mai nell'elaborazione di salse. Grazie a questi ingredienti ho imparato a ridurre al minimo l'utilizzo del sale ricercando l'umami, cioè il quinto gusto che siamo in grado di percepire, dopo dolce, salato, acido e amaro.

Ho basato la mia strategia culinaria sull'abbinamento e sull'interpretazione di elementi semplici, naturali e rigorosamente di stagione. In ogni preparazione ritengo infatti fondamentale non scomporre mai la materia prima, rispettando ogni sua proprietà materica e organolettica, e introdurre al massimo tre ingredienti differenti.

Love for ingredients, smells and colors from all over the world have influenced my philosophy in the kitchen, making distance between borders smaller and smaller. Today, my kitchen is expanding rapidly thanks to the encounter between ancient Japanese tradition and Italian culinary culture.

From *Oriental Cuisine*, I was able to gather a multitude of new material and discover a new way to refine my recipes through ingredients like sake, mirin and soy sauce, a staple among sauces and from which I learned to reduce the use of salt to a bare minimum. I am always searching for umami, the fifth taste. It is what we are able to perceive after sweet, salty, acidic and bitter.

I based my culinary strategy on the combination and interpretation of simple, natural and seasonal elements. In every preparation, I make sure to never break up raw materials, respecting all material and organoleptic properties and introducing three different ingredients maximum.

**Cucina Orientale
Ingredienti di Base**

Basic— Ingredients

Oriental Cuisine
Basic Ingredients



Pesce e riso sono senz'altro ingredienti fondamentali nella *Cucina Orientale*, in particolare in quella giapponese. Così come il mare offre infinite specie di pesce, alghe e crostacei, l'abbondanza di coltivazioni di riso ha conclamato tradizionalmente quest'ultimo tra i cereali maggiormente utilizzati nella dieta di molti paesi dell'Estremo Oriente, tanto da assumere nomi differenti a seconda delle cotture a cui viene sottoposto. Immane in tavola al fianco di ortaggi, carne, pesce o come unico piatto.

Anche molte varietà di verdure, legumi, radici, germogli, erbe e piante locali sono componenti basilari nella cultura alimentare sud-est asiatica, seppur alcuni siano poco noti nel resto del mondo. Molti di loro hanno proprietà benefiche naturali, tanto da acquisire un ruolo dominante anche nella cucina salutista italiana e nella medicina naturale. Se non è possibile individuare tutte le materie prime che caratterizzano differenti filoni etnici legati a un'area geografica così ampia, è invece opportuno cogliere le peculiarità, i suggerimenti e le contaminazioni che l'Oriente è in grado di trasferire in tavola.

Fish and rice are without a doubt fundamental ingredients in *Oriental Cuisine*, in particular Japanese one. Just like the sea with its infinite offering of fish, seaweed and shellfish, rice is in abundance and is among the most common grains used in the diet of many far Eastern countries. It even takes on different names depending on the way in which it is cooked. It is an inevitable plate at the table alongside vegetables, meat, fish or even as its own dish.

A variety of vegetables, beans, roots, sprouts, herbs and local plants are basic elements in South-East Asian food culture, even if many of these ingredients are hardly known in the rest of the world. Many of these ingredients have natural healing properties, so much so, that they have a dominant role in healthy Italian cuisine and natural medicine. Since it's not always possible to find the specific raw ingredients that characterize the various wide geographical regions, it is possible to gather the characteristics, suggestions and fusions that Oriental cuisine is able to impart on our tables.



**Cucina Orientale
Strumenti Di Base**

Basic— Utensils

Oriental Cuisine
Basic Kitchen Utensils



Nella cucina giapponese, così come in buona parte dell'estremo oriente, ogni preparazione viene creata per essere vista prima che assaggiata. In questo gioco di colori e di forme il taglio degli alimenti ricopre un ruolo fondamentale, tanto da essere considerato un'arte. I coltelli e le loro differenti lame danno vita a una molteplicità di tecniche. Dal pesce crudo che richiede perfezione poiché servito e presentato in base al suo taglio direttamente in tavola alle verdure, passando per la carne che può richiedere trattamenti differenti.

Alle crudità questo filone culinario affianca le cotture ad alte temperature che si distinguono in due tipi fondamentali: in padella e in olio profondo. La prima, nota come stir-fry, basa sul movimento la cottura degli ingredienti preservando colore, consistenza e sapore degli alimenti, oltre al loro valore nutritivo. L'altra, invece, è rappresentata dalla frittura in pastella: attraverso l'utilizzo di una pentola profonda, l'immersione in olio bollente crea uno shock termico, facendo sì che la pastella avvolga il cibo rendendolo croccante ed evitando al contempo l'assorbimento di grassi.

In Japanese cuisine, like many Far Eastern cuisines, every dish is created first to be seen, then tasted. In this game of colors and shapes, the way in which food is cut plays a key role. It is considered an art. Knives and their different blades give life to a multitude of techniques. From raw fish that requires precision, specifically cut and served directly at the table, to vegetables and meat that need to be presented in various ways.

This cooking style pairs raw food with foods cooked at high temperatures, distinguished by two fundamental methods: pan-fried and deep fried. The first, known as stir-fry, is based on cooking ingredients to preserve their color, consistency, flavor and nutritional content. The other is based on frying in a batter. Using a deep pan, immersion in boiling oil causes thermal shock, triggering the batter to wrap around the food, making it crisp and, at the same time, avoiding absorption of fat.



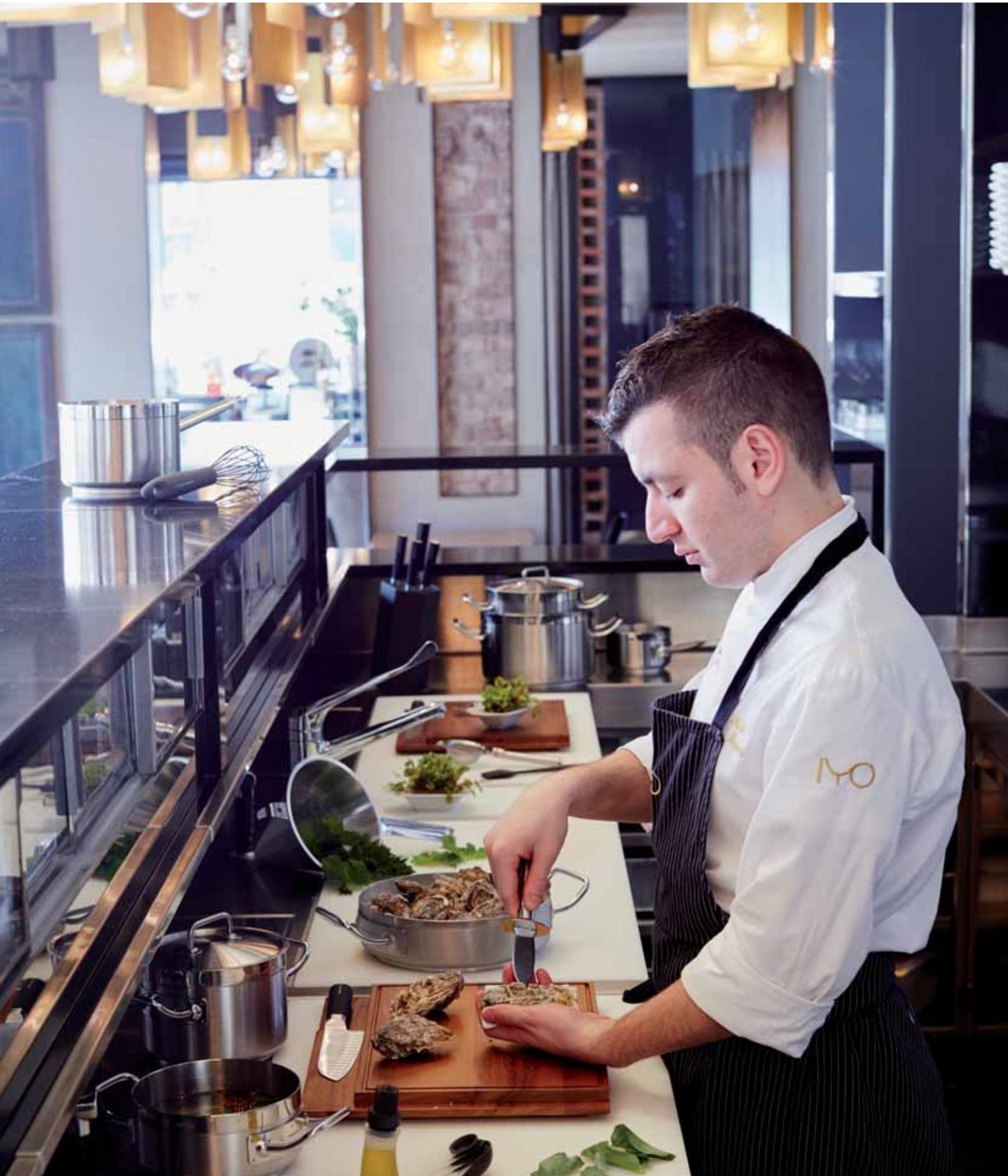




ka- ki- SU

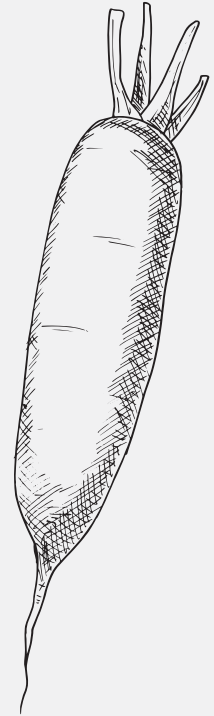
Ostrica bretone, gelée d'ostrica e kombu, granita di daikon all'aceto di riso e yuzu, alghe e foglia d'ostrica

Breton oyster, kombu and oyster jelly, daikon granita with rice vinegar and yuzu, seaweed and oyster leaves





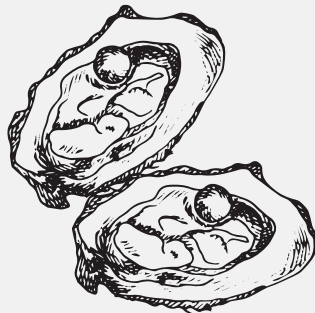
Ingred- dients



Ostrica bretone, gelée d'ostrica e kombu, granita di daikon all'aceto di riso e yuzu, alghe e foglia d'ostrica

INGREDIENTI PER 2/4 PERSONE

- 4 OSTRICHE POGET N2
- **PER LA GRANITA:** ½ KG DI DAIKON PULITO, 110 G DI ACETO DI RISO, 110 G DI YUZU, 375 G DI DASHI*, 75 G DI MIRIN, 20 G DI SALE, 75 G DI ZUCCHERO
- **PER LA GELATINA D'OSTRICA:** 300 G ACQUA D'OSTRICA, 200 G DI ACQUA DI KOMBU, UNA SCORZA DI LIME, 6 G DI CORIANDOLO, 50 G DI ACQUA DI SHISO VERDE, 5,5 G DI AGAR
- **GERMOGLI:** DAIKON ROSSO, DAIKON VERDE, SHISO ROSSO, ACETOSELLA
- FOGLIA D'OSTRICA



ka- ki- SU

Breton oyster, kombu and oyster jelly, daikon granita with rice vinegar and yuzu, seaweed and oyster leaves

SERVINGS: 2 / 4

- 4 POGET N2 OYSTERS
- **FOR THE GRANITA:** ½ KG OF CLEANED DAIKON, 110 G OF RICE VINEGAR, 110 G OF YUZU, 375 G OF DASHI*, 75 G OF MIRIN, 20 G OF SALT, 75 G OF SUGAR
- **FOR THE OYSTER JELLY:** 300 G OF OYSTER WATER, 200 G OF KOMBU WATER, LIME PEEL, 6 G OF CILANTRO, 50 G OF GREEN SHISO WATER, 5.5 G OF AGAR
- **SPROUTS:** RED DAIKON, GREEN DAIKON, RED SHISO, COMMON WOOD SORREL
- OYSTER LEAVES



DASHI

Una delle preparazioni di base della cucina giapponese, presente in quasi tutti i piatti, è il dashi, tipico brodo di pesce giapponese, infusinato con del katsuobushi (filetto di palamita essiccato e affumicato).

Dashi is one of the fundamental preparations at the base of all Japanese cuisine, present in almost all dishes. It is a typical Japanese fish broth infused with katsuobushi (dried and smoked bonito fillet).



**Ostrica bretone, gelée
d'ostrica e kombu, granita di
daikon all'aceto di riso e yuzu,
alghe e foglia d'ostrica**

Meth— ka- od ki— su



Breton oyster, kombu and
oyster jelly, daikon granita
with rice vinegar and yuzu,
seaweed and oyster leaves

Aprire i molluschi facendo attenzione che i gusci non si spacchino e tenere l'acqua da parte. Quest'ultima è infatti l'ingrediente base della gelatina.

Procedere con la preparazione della granita miscelando tutti gli ingredienti e lasciare il daikon a marinare per 12 ore in tale soluzione (foto 1-2). Frullare il tutto e congelare. Tritare il composto ghiacciato con l'uso del frullatore al fine di ottenere una granatina sottile.

Per la gelatina d'ostrica filtrare, se necessario, l'acqua delle ostriche, unirla agli altri ingredienti ad eccezione dell'acqua di shiso. Portare ad ebollizione. Togliere successivamente dal fuoco, aggiungere l'acqua di shiso e versare velocemente il preparato su placche o tegliette in acciaio inox in precedenza raffreddate nel congelatore, in modo da formare sottili strati in cui avvolgere successivamente le ostriche (foto 3). Lasciare rapprendere in frigorifero i veli ottenuti.

Posizionare la granita di daikon sulla base del piatto, adagiarvi sopra l'ostrica precedentemente avvolta nei veli preparati con la sua gelatina. Posizionare una o due ostriche per piatto e cospargere con i germogli già lavati e asciugati. In ultimo aggiungere la foglia d'ostrica.

Open the oysters making sure the shells do not break. Pour oyster water into a bowl and set aside. Oyster water is used to make the gelatine.

Proceed with granita preparation by mixing all ingredients and let marinate in the daikon for 12 hours (photo 1-2). Blend and freeze. Then chop the frozen block with a mixer in order to obtain a delicate and fine granita.

For the oyster gelatine: filter the oyster water, if necessary. Add it to all the other ingredients except the shiso water. Bring to a boil. Remove from heat and add shiso water. Quickly pour the mixture onto stainless steel plates or tins that have been previously chilled in the freezer. This will allow thin layers to form which will be wrapped around the oysters (photo 3). Place layers in the refrigerator.

Wrap the oysters in the gelatine layers. Spread the daikon granita on the bottom of the plate. Place oysters wrapped in gelatine on top of the granita. Place one or two oysters per plate and embellish with sprouts. Lastly, add an oyster leaf.

Meth—



Scopri questo prodotto, gira pagina
FIND OUT THIS PRODUCT, TURN PAGE

1



2



3

PRODUCTS
FOCUS

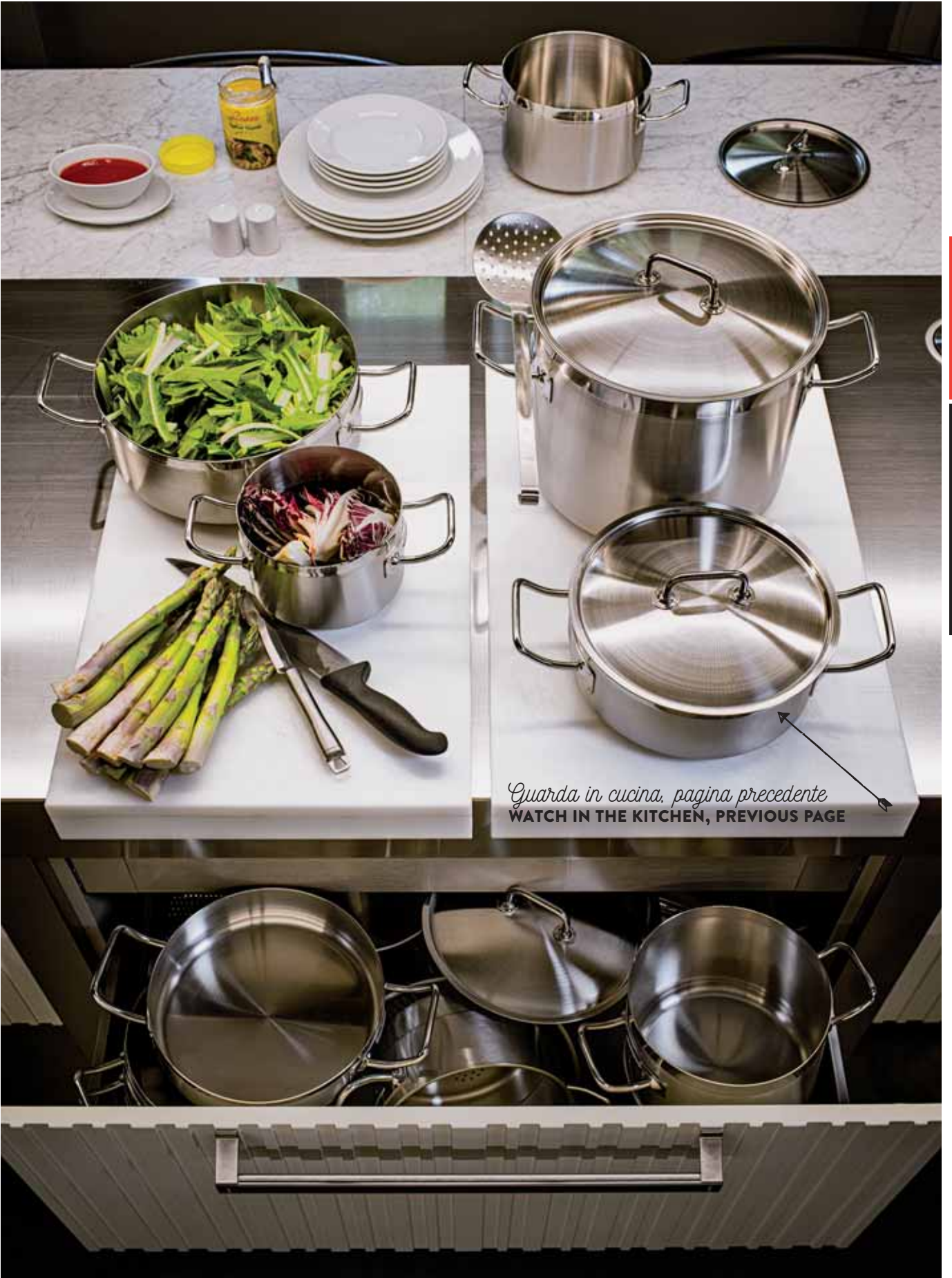
Pentole Professionale
Professionale Pots

Professionale

Ispirata nel design e nel nome alle pentole degli chef, la serie Professionale porta in cucina la funzionalità, il pregio e la solidità propri dell'acciaio inox 18-10 e una produzione di oltre 90 anni d'esperienza. In ogni dettaglio tecnico viene valorizzata l'estetica della collezione: se il bordo rinforzato è un elemento distintivo di casseruole e pentole, la manicatura dell'intera linea si caratterizza per ergonomia e forma. Le superfici presentano un'inedita satinatura in contrasto con le altre rifiniture in acciaio lucido. Grazie al fondo sandwich termo diffusore — acciaio/alluminio/acciaio — gli articoli della collezione sono dotati di ottime proprietà di distribuzione del calore sull'intera superficie del corpo, riducendo le probabilità di surriscaldamento di alcune zone. Flessibile, resistente e utilizzabile su tutte le fonti di calore, compresa l'induzione, Professionale è ideale per cotture a vapore, preparazioni a temperatura costante e cotture in acqua.

Professionale is the collection of pots and pans inspired by design and named to chef's pots. It brings functionality, the strength and quality of 18/10 stainless steel and over 90 years of experience to the kitchen. In every technical detail, esthetic is highly considered. The reinforced rim is a distinctive element of the pots and pans and the handle of the entire line is characterized by ergonomics and shape. The surfaces have an original finishing which contrast with the polished stainless steel touches. With the heat diffusing sandwich bottom — steel/aluminum/steel — the pieces of the collection have excellent internal heat distribution properties, reducing the possibility of overheating in certain areas. Flexible, resistant and useable on all heat sources, including induction, Professionale is ideal for steaming, even-temperature preparations and boiling.





PRODUCT FOCUS
CUISINE: ORIENTAL

Guarda in cucina, pagina precedente
WATCH IN THE KITCHEN, PREVIOUS PAGE

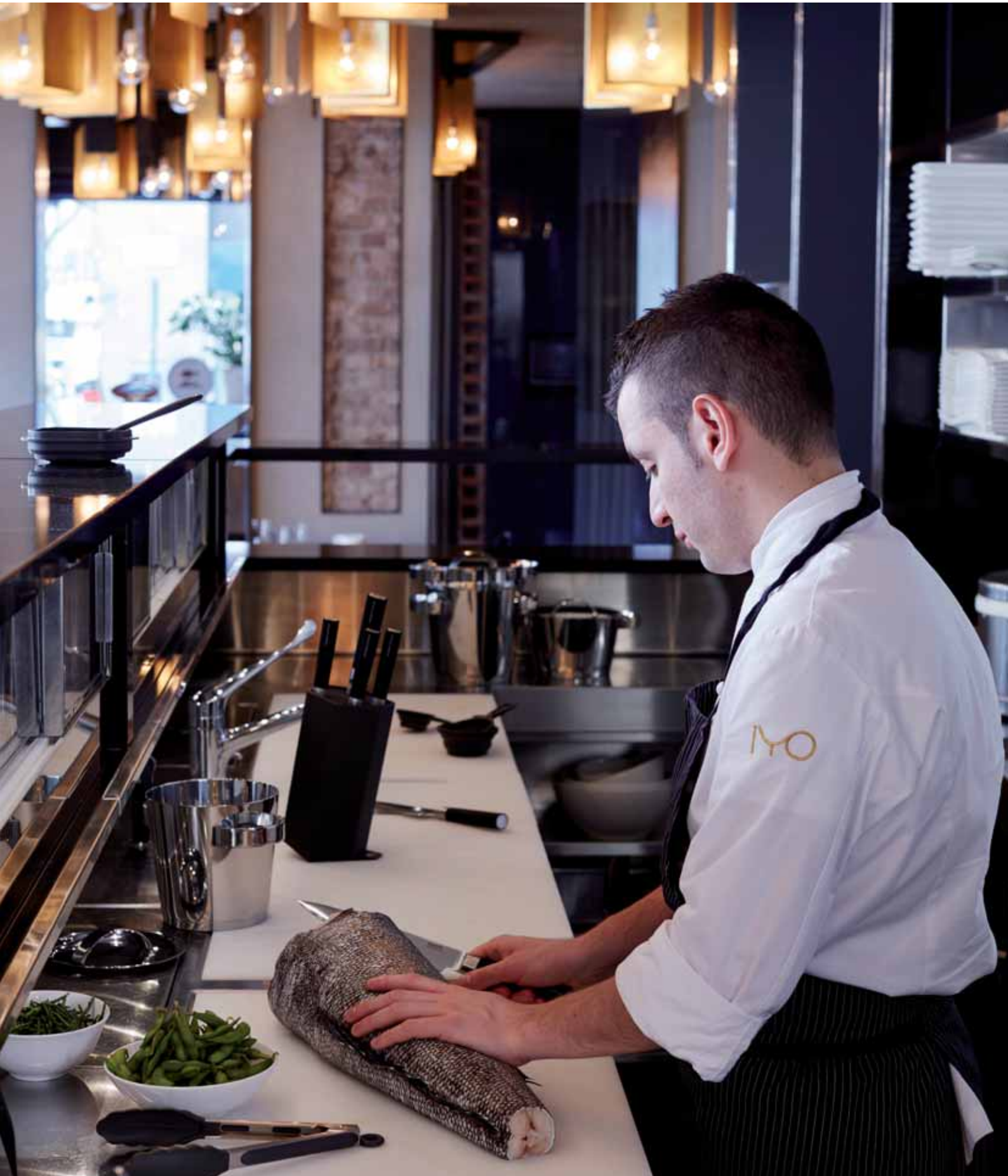


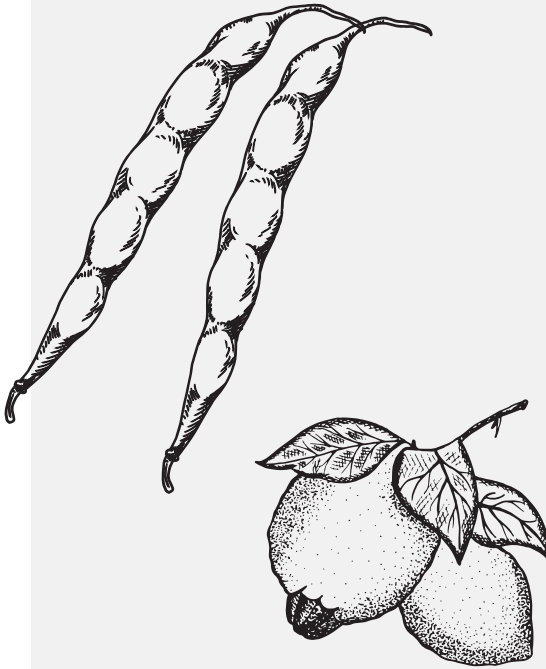


sea- bass—

**Branzino Cileno
della Patagonia**

Patagonia
Seabass





Ingre- dients

sea-
bass—



Branzino Cileno della Patagonia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 G DI BRANZINO CILENO DELLA PATAGONIA IN FILETTI DA 150 G L'UNO
- 700 G DI POMODORI PICCADILLY (PER ACQUA DI POMODORO)
- 100 G DI EDAMAME SGUSCIATI
- 40 G DI SALICORNIA
- 80 G DI DAIKON TAGLIATO A BRUNOISE (A CUBETTI DI UNO SPESSORE DI CIRCA 3 MM)
- 200 ML DI JAPANESE DRESSING (RIDUZIONE DI SOIA, WASABI E SUCCO DI LIMONE)
- 10 FOGLIE DI SHISO VERDE
- OLIO E.V.O. PER COTTURA
- UNA VASCHETTA DI GERMOGLI DI SHISO ROSSO
- SALE FINO QB

Patagonia Seabass

SERVINGS: 4

- 600 G OF CHILEAN SEA BASS FROM PATAGONIA - EACH FILET SHOULD BE 150 G
- 700 G OF PICCADILLY TOMATOES (FOR THE TOMATO WATER)
- 100 G OF PEELED EDAMAME
- 40 G OF GLASSWORT
- 80 G OF DAIKON CUT A LA BRUNOISE (IN 3 MM CUBES)
- 200 ML OF JAPANESE DRESSING (SOY SAUCE, WASABI AND LEMON JUICE REDUCTION)
- 10 LEAVES OF GREEN SHISO
- E.V.O. OIL FOR COOKING
- A TRAY OF RED SHISO SPROUTS
- SALT



Branzino Cileno della Patagonia

Meth—

od

sea- bass—



Patagonia Seabass

Sbollentare, raffreddare e sgusciare gli edamame (foto 3). Effettuare stesso procedimento con la salicornia e poi tagliare “a brunoise”, cioè a cubetti di uno spessore di circa 3 mm il daikon. Tenere da parte gli ingredienti per l’impiattamento (foto 1).

Preparare l’acqua di pomodoro frullando i pomodori Piccadilly con un pizzico di sale e metà delle foglie di shiso. Lasciar sgocciolare in un canovaccio o in un colino la polpa di pomodoro per almeno 12 ore al fine di ricavare l’acqua di pomodoro in una coppetta. Posare sul fondo di quest’ultima le altre foglie di shiso lasciandole perciò in infusione nell’acqua di pomodoro raccolta.

Mettere in una padella antiaderente i filetti del branzino dalla parte delle pelle con un goccio di olio e.v.o. e rosolare senza girarli (foto 2).

In un piatto adagiare con l’aiuto di un coppapasta tondo, la salicornia con il daikon e l’edamame. Condire con il giapponese dressing. Decorare con i germogli di shiso rosso. Una volta che la cottura del pesce è ultimata adagiarvi sopra il filetto. Terminare la ricetta con un cucchiaino di acqua di pomodoro e shiso.

Boil, cool and shell the edamame. Follow the same process for the glasswort and then cut the daikon “a la brunoise” into 3 mm cubes. Put ingredients aside.

Prepare the tomato water by blending the Piccadilly tomatoes with a pinch of salt and half of the shiso leaves. Let the tomato pulp drain in a cloth or strainer for at least 12 hours into a cup. At the bottom of the cup, place the remaining shiso leaves, allowing for an infusion with the tomato water.

Put the sea bass filet in a non-stick pan, laying its skin side down and cook without turning (foto 2).

Lay glasswort, daikon and edamame on a plate with the help of a round dough cutter.

Dress with the Japanese dressing. Embellish with red shiso sprouts. Place fish on top and add a spoon of tomato and shiso water.

Meth—



Scopri questo prodotto, gira pagina
FIND OUT THIS PRODUCT, TURN PAGE



PRODUCTS
FOCUS

Pentole S-Pot

S-Pot Pots

S-POT *by Rodolfo Dordoni*



La semplificazione delle linee e la geometria tronco-conica che contraddistinguono l'intera collezione S-POT, disegnata da Rodolfo Dordoni, hanno portato alla vincita dell'ADI design awards 2004.

Se il suo design rimanda alla forma ludica e capiente di un secchiello, la calandratura della lamiera in acciaio inox 18-10 apre a molteplici plus funzionali in cucina. Questa caratteristica rende possibile impilare i pezzi – anche di diametri differenti – in maniera ottimale, facilitando l'utilizzo e la pulizia anche delle pentole più profonde. Le ampie maniglie conferiscono a questa linea ottime prestazioni durante l'impiego, mentre l'alto spessore del corpo delle pentole e del fondo sandwich ne consentono l'utilizzo su tutte le fonti di calore, compresa l'induzione. Il tipico profilo della linea è riconoscibile perfino nelle padelle, disponibili anche nella pratica versione antiaderente. S-POT rappresenta un must dello stile e del buon gusto Sambonet, tanto da poterne far mostra anche in tavola.

The simplification of forms and truncated cone shape that characterize the entire S-POT collection, designed by Rodolfo Dordoni, is what won it the ADI design award in 2004. Its design resembles the playful and spacious form of a bucket, while the calendering of the 18/10 stainless steel sheet opens up a world of functionality in the kitchen. The pieces, even if with different dimensions, are optimally stackable. Even the deepest pots are useful and easily cleaned. The wide handles increase performance, while the high thickness of the pot and the sandwich bottom allow them to be used on all heating sources, including induction. The characteristic shape of the collection is recognizable in the pans as well, which are also available in a non-stick version. S-POT is a must have, exuding Sambonet's style and good taste, and will make quite the statement at your table.

Guarda in cucina, pagina precedente
WATCH IN THE KITCHEN, PREVIOUS PAGE



PRODUCT FOCUS

CUISINE: ORIENTAL





wa— gyū

**Wagyū Tataki
Con Barbabietole
Multicolore Marinata**

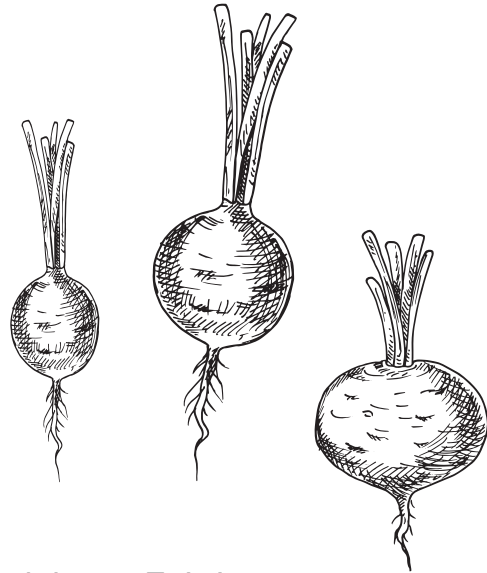
Wagyū Tataki
with Multi-Colored
Marinated Beets





Ingred— dients

wa—
gyū



Wagyū Tataki Con Barbabietole Multicolore Marinata

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 G DI CONTROFILETTO DI WAGYU
- 1 BARBABIETOLA ROSSA
- 1 BARBABIETOLA BIANCA
- 1 BARBABIETOLA GIALLA
- 1 BARBABIETOLA VIOLA
- 50 G DI WASABI FRESCO

PER LA MARINATURA

- 10 GR DI SALE
- 50 GR DI ZUCCHERO
- 50 ML DI DASHI
- 50 ML DI MIRIN
- 150 ML DI ACETO DI RISO

Wagyū Tataki with Multi-Colored Marinated Beets

SERVINGS: 4

- 400 G OF SIRLOIN WAGYU
- 1 RED BEET
- 1 WHITE BEET
- 1 YELLOW BEET
- 1 PURPLE BEET
- 50 G OF FRESH WASABI

FOR THE MARINADE:

- 10 G OF SALT
- 50 G OF SUGAR
- 50 ML OF DASHI
- 50 ML OF MIRIN
- 150 ML OF RICE VINEGAR

Ingred—



Wagyū Tataki Con Barbabietole Multicolore Marinata

Method



Wagyū Tataki with Multi-Colored Marinated Beets

Tagliare le barbabietole di ogni colore a fettine sottilissime, meglio con il mandolino facendo attenzione a non farle sporcare l'una con l'altra (foto 1).

Marinare separatamente in aceto di riso tutte le barbabietole, tranne le violette. Questa accortezza consente di non modificare così il loro colore naturale. Lasciarle marinare per circa 20 minuti, toglierle dalla marinatura e tagliarle a forma cilindrica di diverse misure, rendendole più piccole di diametro.

Prendere la carne, lasciarla temperare fuori dal frigorifero per almeno un'ora. Salarla leggermente. Portare ad alta temperatura una padella antiaderente senza aggiunta d'olio e alcun tipo di grasso. Adagiare il controfiletto di wagyu e procedere con la prima parte della sua cottura, rosolando ogni lato e formare una leggera crosticina (foto 2). Fare attenzione a non girare la carne troppo in fretta, altrimenti la superficie non si "sigillerà" correttamente. Terminare la cottura in forno per 4 minuti a 200 gradi.

Lasciare riposare il filetto qualche minuto prima di tagliarlo. Scalopparlo tagliando fette regolari. Posizionare poi le fettine di carne al centro del piatto, decorando con le barbabietole colorate poggiandole come se fossero petali di fiori. Aggiungere wasabi fresco a lato e completare con i germogli.



Wagyū

Cut all beets into thin slices. It is better to cut with a slicer mandoline, being careful not to mix them (photo 1).

Marinate each different colored beet separately, except the purple beets. This is so the purple beets don't lose their natural color. Let them soak for about 20 minutes. Remove from the marinade and cut into different sized cylinders, making them smaller in diameter.

Remove meat from the refrigerator for at least an hour. Lightly salt it. Heat up a non-stick pan without adding any oil or fat. Set the wagyu sirloin in the pan and proceed with the first part of the cooking, lightly browning each side and allowing a thin crust to form (photo 2). Be careful not to flip the meat too quickly, otherwise the surface may not "seal" properly. Finish cooking meat in the oven for 4 minutes at 200 degrees celsius.

Let the filet sit for a few minutes before cutting it. Cut regular slices. Position the slices in the center of the plate and decorate with the colored beets, laying them out as if they were flower petals. Add fresh wasabi on one side and top with sprouts.

Method

2





Have a look

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI NELLA CUCINA ORIENTALE
DISCOVER ALL THE PRODUCTS USED IN THE ORIENTAL CUISINE



51205-74



51214-24

PENTOLE PROFESSIONALE
PROFESSIONALE POTS

51595B20



51595B19



MISURINI/DOSATORI
MEASURING CUPS/SPOONS



51361-24

51307-24



51317-28

PENTOLE S-POT
S-POT POTS

51225-18



CORNETTO CINESE PROFESSIONALE
PROFESSIONALE CHINA COLANDER

LA CUCINA



COLTELLI NERI
BLACK KNIVES

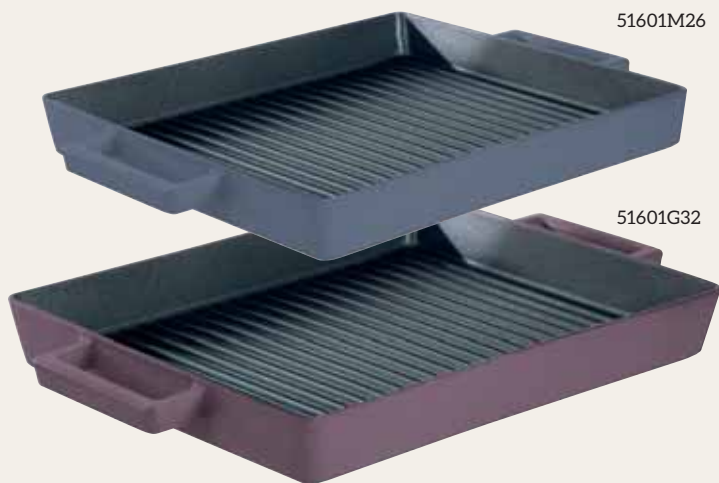


UTENSILI DA CUCINA
KITCHEN UTENSILS



TAGLIERI
CUTTING BOARDS

51594-01



BISTECCHIERE TERRA.COTTO GHISA
TERRA.COTTO CAST IRON GRILL PANS

51601M26

51601G32

PRODUCTS
CUISINE: ORIENTAL





photo

FELICE SCOCCIMARRO

styling

STEFANIA ALEDI

cover styling

SARA FARINA

art direction

PAOLA LONGONI

graphic project

FABIO PASTORE

special thanks

IYO MILANO, STAMPERIA BERTOZZI, C&C MILANO, LA FABBRICA DEL LINO,
LE JACQUARD FRANCAIS, ONCE MILANO, ROMO, SOCIETY LIMONTA

ALPES INOX, FANTINI MARMI, DOMENICO MORI

print

GRAPHICSCALVE S.P.A.

Sambonet Paderno Industrie S.p.A.

SR 11 Km 84 - 28060 Orfengo (NO) - Italy

info@sambonet.it - www.sambonet.it

follow us





lettuce

green bean

garlic

pepper

chili pepper

lettuce

green bean

garlic

pepper

fennel

leek

celery

mushroom

fennel

leek

celery

asparagus

corn

asparagus

spring onion

fennel

green bean

corn

celery

asparagus

carrot

beet

turnip

radish

broccoli

cabbage

zucchini

carrot

beet

turnip

radish

broccoli

ca

potato

tomato

artichoke

peas

cauliflower

cucumber

potato

tomato

artichoke

pe

cucumber

eggplant

pumpkin

onion

eggplant

chili pepper

lettuce

pumpkin

onion

garlic

pepper

eggplant

green bean

fennel

leek

celery

mushroom

fennel

green bean

celery

asparagus

corn

asparagus

spring onion

fennel

green bean

corn

celery

asparagus

carrot

beet

turnip

radish

broccoli

cabbage

zucchini

carrot

beet

turnip

radish

broccoli

ca

potato

tomato

artichoke

peas

cauliflower

cucumber

potato

tomato

artichoke

pe

cucumber

eggplant

pumpkin

onion

eggplant

chili pepper

lettuce

pumpkin

onion

garlic

pepper

eggplant

green bean

fennel

leek

celery

mushroom

fennel

green bean

celery

asparagus

corn

asparagus

spring onion

fennel

green bean

corn

celery

asparagus

carrot

beet

turnip

radish

broccoli

cabbage

zucchini

carrot

beet

turnip

radish

broccoli

ca

mediter- ranean *healthy* or— iental



WWW.SAMBONET.IT



XA9006 - 05/2016
© SAMBONET PADERNO INDUSTRIE S. P.A.

