

A TAVOLA

Senza l'agnello che Pasqua è?

Lo chef Marco Badalucci della Veranda di Cortina ci propone una ricetta della nostra tradizione

Ha fatto esperienze all'estero, gli piace provare sapori diversi, ama le spezie indiane, ma per Pasqua Marco Badalucci, chef del ristorante La Veranda dell'hotel Cristallo di Cortina, è tornato sul più tradizionale dei piatti italiani, l'agnello. «Le mie radici sono nell'isola di Procida», racconta lo chef. «E la mia è una cucina tradizionale rivisitata. Penso che la gente sia stanca di mangiare cibi senza identità. C'è bisogno di sapori che favoriscano il ricordo, il ritorno alle radici». Ripartendo da un senso trascurato come l'olfatto: «Compriamo frutta e verdura lavata e incellofanata, che ha perso il profumo, e quindi non siamo più abituati a sentirlo. Invece è lo stesso ingrediente che ci suggerisce le soluzioni: un asparago di Bassano per esempio profuma di liquirizia, e acco-



SAPORE ANTICO

Marco Badalucci, chef a La Veranda dell'hotel Cristallo di Cortina. A destra, l'agnello con patate e carciofi, da abbinare a un Piaggia Carmignano.



standolo alla liquirizia lo esalto».

La ricetta. Lo chef consiglia un agnello piccolo, massimo quattro chili. «Rosolatelo in una casseruola tagliato a pezzi di 150 gr., pepati e salati. Aggiungete la cipolla tagliata finemente e fatela appassire. Sfumate col vino Vermentino,

aggiungete le olive e cuocete a fuoco lento per circa due ore a coperchio semichiuso. Regolate di sale e pepe e cospargete con prezzemolo finemente tritato. In un'altra casseruola fate soffriggere l'aglio e mettete i carciofi tagliati in quattro e le patate a quadroni. Coprite con brodo vegetale fino ad ammorbidirli. Appena cotti, frullateli e

passateli al setaccio. Mettete sul piatto la crema di carciofi e patate e sopra l'agnello, con il pane carasau e un filo d'olio.

Ingredienti (8 persone): 2 mazzi di cipolline, 10 cl di olio extravergine, 250 gr. di olive verdi, 50 gr. di prezzemolo, 70 cl di Vermentino, 8 carciofi, 1 kg di patate, 4 kg di agnello, 200 gr. di pane carasau, sale, pepe, 20 gr. di aglio.

