

PETER BRUNEL

CUCINA PER NOI

Mini arancini di riso con pappa al pomodoro

«Per stare in cucina bisogna essere guidati da una forte dose di curiosità, ricerca e sperimentazione». Ecco gli ingredienti alla base della straordinaria creatività ai fornelli di Peter Brunel, 41 anni, chef stellato Michelin di Borgo San Jacopo, ristorante del Lungarno Hotel, a Firenze. È proprio grazie al suo innato talento per la ricerca, se a soli 27 anni e con una carriera appena iniziata, ha conquistato la prima ambita stella a Villa Negri di Riva del Garda (Tn). La sua filosofia si riassume in due parole: tecnica e pensiero. Originario della val di Fassa, nei suoi ricordi d'infanzia c'è la madre che la domenica si alzava presto per preparare le lasagne per la numerosa famiglia (cinque fratelli). Invece lo chef per (o meglio con) le sue figlie Greta e Ginevra, di sei e quattro anni, ha cucinato dei mini arancini di riso. Appetitosi quasi quanto il suo cavallo di battaglia, gli spaghetti di patate.

di Stefania Cubello

foto di Michele Borzoni per Style Piccoli





GINEVRA 4 anni

PETER 41 anni

Executive Chef
Peter Brunel
BORGO
SAN
JACOPO



«Da buon trentino, cerco di trasmettere alle mie figlie la manualità e la conoscenza delle materie prime così come facevano i miei genitori con me e i miei fratelli».



Greta e Ginevra adorano stare ai fornelli con il padre. Ma quando si tratta di andare ai voti diventano rigidissime!



Il talento di Greta è indovinare gli ingredienti e ribattezzare le ricette del padre: così ad esempio un purè di broccoli diventa un piatto incantato.

PER ANDARE A TROVARE LO CHEF

Borgo San Jacopo

Firenze, Borgo San Jacopo 14, tel. 055.27261, www.lungarnocollection.com. È il ristorante stellato Michelin dell'hotel Lungarno, della Lungarno Collection firmata Ferragamo. Aperto alla sera. Menu degustazione a partire da 105 euro, bevande escluse.





A Greta piacciono molto i dolci: una volta racconta di aver preparato con il papà delle meringhe usando il «sac à coscia» (invece di sac à poche...) e che sono venute davvero buone!



Ginevra è la più spigliata tra i fornelli: di lei la sorella dice che è un genio a sporcarsi... Ma alla fine della ricetta la piccola mostra con grande orgoglio il suo grembiolino senza neppure una macchia.

INGREDIENTI

Mini arancini di riso con pappia al pomodoro

Per gli arancini

- 500 g di riso acquerello
- 150 g di burro
- 40 g di cipolla
- 80 g di parmigiano
- 1 l di brodo vegetale
- 1 confezione di gemma di riso

Per la pappia al pomodoro

- 500 g polpa pomodoro
- 200 g pane raffermo toscano
- 600/700 cl brodo vegetale
- 50 g cipolla
- 100 g di olio extravergine
- 6/7 foglie di basilico
- sale Maldon q.b.

Brasare la cipolla con 60 g di burro. Aggiungere il riso e far tostare. Bagnare gradualmente il riso con il brodo fino a cottura ultimata. Mantecare con l'aggiunta di burro e parmigiano. Abbattere la temperatura e creare delle praline del diametro di 1,5 cm. Impanare con gemma di riso e friggere. Tritare la cipolla, inserirla in una casseruola con metà dell'olio e farla appassire. Aggiungere la polpa di pomodoro, versare il brodo caldo e portare a bollore. Aggiustare di sale e cuocere per 40 minuti. Ammollare il pane con la salsa calda. Ultimare la ricetta mescolando con una frusta per ottenere una crema morbida e fluida. Aggiungere il basilico tritato e l'olio.

