





RICEVERE PRANZO IN VERANDA



Milano c'è un luogo che vive di un'atmosfera speciale, frutto del sapiente dosaggio tra il nuovo e l'antico. Capolavoro del barocco lombardo realizzato nel XVI secolo, è stato uno dei seminari più antichi del mondo, ma anche una biblioteca e poi un istituto scolastico, sino ad essere restituito ai milanesi sotto forma di hotel, immaginato dall'architetto Michele De Lucchi. Intorno alla maestosa piazza del quadrilatero, che con i suoi duemila e ottocento metri quadrati ospita il giardino sul quale si affacciano le stanze, il loggiato è divenuto una veranda ospitale, riparata e molto intima, lungo la quale si alternano le porte delle camere e deliziosi salottini creati per accogliere in modo conviviale e rilassante gli ospiti in cerca di luce, silenzio, pace.

LA VERANDA in sé è da sempre uno dei luoghi più ambiti per il ricevere - il suo essere a metà tra l'intimità di un luogo chiuso e la libertà di una terrazza la rende una soluzione sofisticata ma al tempo stesso informale. Quando poi l'architettura che la circonda è storica, come nel caso del loggiato al primo piano dell'attuale *Hotel Portrait Milano*, la seduzione si fa completa. Lo spazio che corre intorno al primo piano dell'ex seminario arcivescovile meneghino è un loggiato chiuso con una elegante vetrata. Piante verdi e un'alternanza studiata di vuoti e di pieni creano un ambiente perfetto per ospitare un pranzo primaverile, come quello che ci siamo divertiti a immaginare e apparecchiare per voi, affinché possa divenire una fonte di ispirazione per le vostre tavole nella bella stagione. La nostra scelta è caduta su una tavola rotonda, simbolo della convivialità e della condivisione dei valori e del cibo. Vestita con un'ampia tovaglia in lino bianco, con i suoi tovaglioli abbinati, è stata poi completata con un servizio di piatti storico, in una elegante versione che alterna bianco e nero. Le posate, disegnate da Gio Ponti, con la loro raffinata linearità geometrica sottolineano il contrasto tra la bellezza del luogo storico e la modernità del design. Ma sono sempre i toni del bianco e del nero a definire l'apparecchiatura, comprendendo anche la decorazione floreale, per creare un effetto di contrasto tra il contemporaneo e l'antico, tra il chiaro e lo scuro, senza contrapposizioni nette, ma in un gioco di rimandi che racconta una storia.

IL NOSTRO MENÙ questa volta si ispira al capoluogo lombardo e gioca con il design che ne attraversa il cuore pulsante nel mese di aprile - durante i giorni del celebre Salone del Mobile la città di Milano diventa un elegante magnete capace di attirare la cultura, l'arte, la bellezza e le persone da tutto il mondo, mescolandole insieme. Ed è per questo che per celebrare un momento così speciale ho scelto per voi



I piatti tipici della mia città, quelli che ogni milanese conosce bene, perché fanno parte delle tradizioni storiche, e che tutti gli altri vengono qui ad assaggiare per portarsi a casa un po' della Milano da bere, anche nel piatto. Il grande classico è il risotto alla milanese, che non è semplicemente quello allo zafferano, e che deve essere mangiato con la forchetta, non con il cucchiaino. La costoletta invece, impanata e frita - con l'osso, che a volte chiamiamo il *manico* - è un'eredità antica ma solo dal 2008 ha ricevuto la "denominazione comunale" dopo essere stata per diversi secoli sulle tavole meneghine. C'è chi la ordina con le patatine fritte al momento, e chi - in una versione più estiva e leggera - la sceglie con l'insalata più milanese che ci sia: la rucola. E poi i mondighilli classici - le nostre polpette povere - e un dolce speciale che arriva dall'altra parte del mondo, ma è stato adottato anche dalla capitale indiscussa della moda italiana. Servito in una coppa di cristallo che svelta sul piatto come la cattedrale milanese sulla sua piazza. E a proposito del Duomo - se volete bere un vino che ha l'effigie di Milano tracciata in oro sull'etichetta, c'è lo spumante brut "Duomo Milano" de La Collina dei Ciliegi, che aiuta a finanziare i lavori di restauro della Veneranda Fabbrica. *

QUI SOPRA, SUL VASSOIO IN SILVER PLATE, POSATE IN ACCIAIO ARGENTATO GIO PONTI DI SAMBONET.

NELLA PAGINA ACCANTO, LA TAVOLA APPARECCHIATA CON TOVAGLIA E TOVAGLIOLI IN LINO BIANCO, CON ORLO A CAPPICCIO, DI RIVOLTA CARMIGNANI, SERVIZIO DI PIATTI IN PORCELLANA CON DECORO E FILO PLATINO, LABIRINTO DI GIGNORI 1735, POSATE IN ACCIAIO ARGENTATO GIO PONTI DI SAMBONET, BICCHIERI IN CRISTALLO COLLEZIONE HARCOURT 1841, BACCARAT FIORI E VASI, BOHEM LA STAZIONE.



RICEVERE PRANZO IN VERANDA

COMPOSIZIONE
FLOREALE ISPIRATA
ALL'IKEBANA
GIAPPONESE COMPOSTA
DA ALBERTO MARINI
PER BOHEM LA
STAZIONE, CON PRUNUS,
RANUNCOLI BIANCHI,
ANEMONI E PISELLO
ODOROSO.



254 MC MAISON





RICEVERE PRANZO IN VERANDA

IL LOGGIATO AL PRIMO PIANO
DEL CHIOSTRO DELL'EX
SEMINARIO ARCIVESCOVILE
REINTERPRETATO DA
MICHELE DE LUCCHI, OGGI
SEDE DELL'HOTEL PORTRAIT
MILANO, CON I SUOI SALOTTI
REALIZZATI SU MISURA.



256 MC MAISON





RICEVERE PRANZO IN VERANDA

Risotto alla milanese

Il risotto alla milanese, che in lingua lombarda si chiama ris sgiald è un piatto tipico molto antico, che risale al XVI secolo, almeno secondo i testi gastronomici più accreditati. La caratteristica principale della ricetta autentica è la presenza del midollo, in aggiunta al classico zafferano.

PER 4 PERSONE

- 1 litro di brodo di carne
- 1 cucchiaino di pistilli di zafferano
- 30 g di burro
- 2 - 4 dischi di midollo (opzionali)
- 1 piccolo scalogno
- 350 g di riso Carnaroli
- 70 ml di vino bianco, secco
- 2 cucchiaini di parmigiano, grattugiato

Scaldate il brodo e tenetelo da parte, versandone una tazza calda sopra i pistilli di zafferano, affinché rilascino il colore e l'aroma. Venti minuti sono sufficienti, ma un'ora è meglio. Se utilizzate il midollo, come nella ricetta originale, estraetelo dai dischi con un coltello e tenetelo da parte. Scaldate una casseruola abbastanza capiente con il burro, aggiungete il midollo e mescolate bene, poi aggiungete lo scalogno tagliato a fettine sottili e lasciatelo appassire su fiamma moderata. Versate il riso, mescolatelo, poi sfumate con il vino bianco. A questo punto iniziate la cottura aggiungendo il brodo di carne un mestolo alla volta, per circa 8 - 9 minuti, poi versate il brodo giallo oro nel quale avrete messo in infusione i pistilli di zafferano. Continuate la cottura sino a che il riso risulterà al dente (in tutto 17 - 18 minuti), poi togliete dal fuoco, aggiungete se necessario un cucchiaino di brodo, poi mantecate con il parmigiano. Servite il risotto caldo, leggermente all'onda, quindi non troppo secco.

I fusilli in bianco di Alberto Quadrio

Non è un semplice piatto di pasta in bianco, quello che si può ordinare all'Hotel Portrait di Milano, sede del nostro servizio fotografico. Se volete rifarla a casa, dovrete procurarvi innanzitutto il formato di pasta più amato dagli chef al momento - i fusilloni - e poi le classiche croste di Parmigiano Reggiano che un tempo le nonne mettevano nel brodo, e nel minestrone, per insaporirlo. Per la sua pasta, lo chef prepara un brodo con le croste, lo filtra e poi separa la parte liquida da quella grassa, poi usa il liquido come acqua di cottura della pasta e la parte grassa come se fosse una sorta di crema con la quale mantecare il piatto. Semplice quanto geniale, senza aggiunta di nulla, resa scenografica dal servizio al tavolo dentro una bella zuppiera, che potete riproporre a casa davanti ai vostri ospiti.

Costoletta alla milanese con patate fritte

Insieme al risotto giallo e al panettone, la costoletta alla milanese (o cotoletta impanata) è il simbolo della cucina meneghina, servita con le patate fritte oppure nella versione estiva con rucola e pomodorini datterino. A voi la scelta.

PER 2 PERSONE

- 2 costolette di vitello, con l'osso, leggermente battute
- 3 cucchiaini di farina
- 2 uova
- 150 g circa di pangrattato
- 600 g di patate
- 1 litro di olio di semi, per friggere
- sale in fiocchi

Preparate le cotolette battendole leggermente e infarinandole. Potete decidere di tenere l'osso, oppure tagliarlo via. Versate la farina su un piatto, rompete le uova in una fondina e sbattetele leggermente, versate il pangrattato su un altro piatto e preparate un piatto vuoto per sistemare le cotolette prima di friggerle. Iniziate a scaldare l'olio in una pentola profonda (lo uso una cocotte in ghisa da 24 cm di diametro, alta circa 15 cm). Lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a spicchi. Tuffatele nell'olio bollente per 5 - 6 minuti, rigirandole con una schiumarola, sino a che saranno dorate, quindi prelevatele e mettetele su un vassoio ricoperto di carta per fritti o carta da cucina, in modo da tenerle asciutte. Mentre cuociono, passate le cotolette nella farina facendole aderire bene e scuotendo via l'eccesso. Inzuppatete nell'uovo, una alla volta, poi rigiratele nel pangrattato, facendole aderire bene. Spostate le cotolette sul piatto vuoto, in attesa di friggere. Immergete le cotolette nell'olio bollente, una alla volta, lasciatele cuocere su un lato per circa 3 minuti: le vedrete dorarsi bene. Giratele e cuocete per altri 2 - 3 minuti dall'altro lato, poi mettetele su un piatto con carta da cucina per un minuto prima di passarle sul piatto di portata e servirle calde con le patate o il contorno previsto.





RICEVERE PRANZO IN VERANDA

Mondeghili classici milanesi

I mondeghili hanno una storia antica che risale alla prima metà dell'800, quando Francesco Cherubini nel suo dizionario di milanese/italiano e viceversa le definiva delle specie di polpette fatte con la carne frusta (ossia non più giovane), il pane vecchio e l'uovo. Oggi a Milano si mangiano come antipasto condito in uno dei nuovi luoghi chic della città, servite con una pollina di maionese alla senape sulla sommità, per renderle più eleganti, e regalare loro un sapore più sofisticato. Come ha saputo fare Alberto Quadrio.

INGREDIENTI

PER CIRCA 24 / 30 PEZZI

- 800 g di carne cruda macinata (biancostato, cappello del prete)
- 2 cipolle, piccole
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 200 g di pane vecchio
- 100 g di mortadella tritata e 2 uova, facoltative
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 litro di olio di semi di girasole, per friggere
- maionese fatta in casa, per servire

Tagliate la carne a pezzi, mettetela in una pentola capiente, aggiungete le cipolle pelate e tagliate a spicchi, il sedano e le carote tagliati a tocchetti, poi coprite con acqua fredda e portate a ebollizione, quindi lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 6 ore, sino a che sarete in grado di sfilacciare la carne usando i rebbi di una forchetta. Filtrate il brodo (vi servirà, se volete, per il risotto alla milanese) e usatene una tazza per ammolare il pane vecchio. Mettete la carne sfilacciata in una ciotola tritandola al coltello, aggiungete il pane strizzato, condite con l'olio e il sale e - se volete - aggiungete 100 g di mortadella tritata e 2 uova intere, come suggeriscono alcune ricette. Assaggiare e aggiustate di sale, quindi formate circa 24 palline facendole roteare tra le mani. Friggetele in olio di semi di girasole ben caldo per circa 4 - 5 minuti, poi servitele calde accompagnate dalla maionese.

Pavlova servita in coppa

La meringa francese si sposa con la crema pasticcera leggermente aromatizzata al limone e con un ciuffo di panna montata a mano, affinché resti morbida e slosa. I lampioni conferiscono la nota fresca che bilancia il dolce e lo rende spettacolare, soprattutto servito dentro una coppa di cristallo, con il suo cucchiaino da dolce. Preparatene di più e tenetele da parte senza assemblarle, durano sino a 5 giorni.

PER 8 PORZIONI

- 3 albumi (circa 110 g)
- 110 g di zucchero fine
- 110 g di zucchero a velo

PER LA CREMA PASTICCERA

- 450 ml di latte
- scorza di ½ limone
- 3 tuorli
- 130 g di zucchero
- 45 g di farina

PER FINIRE

- 250 ml di panna liquida fresca
- 8 lampioni
- 1 cucchiaino di zucchero a velo

Preparate innanzitutto i nidi di meringa, potete farlo anche 2 - 3 giorni prima.

Pesate gli albumi delle uova con una bilancia digitale (tenete i tuorli per la crema pasticcera), quindi pesate una quantità identica di zucchero a velo e zucchero bianco. Usando 3 uova il peso dovrebbe essere circa 110 g, ma adeguate secondo la necessità.

Preparate una teglia rivestita con un foglio di carta da forno e accendete il forno a 115°C (statico). Mescolate insieme gli zuccheri, poi versatene metà dentro la ciotola con gli albumi e montate a neve ferma, usando una planetaria o un frullino elettrico. Una volta che gli albumi avranno raggiunto una bella consistenza soda, lucida e brillante, aggiungete gli zuccheri rimasti, setacciandoli man mano sopra la ciotola e amalgamando delicatamente con una spatola in silicone. Trasferite la meringa in una sac à poche dotata di bocchetta a stella grande (io uso la numero 12). Spremete 8 nidi di meringa sulla teglia, cercando di disegnare un ovale grazioso, lasciando al centro un buco che accoglierà poi la crema - potete aggiustare la forma con il dorso di un cucchiaino una volta terminato. Informate per 65 - 80 minuti, poi lasciatele raffreddare bene prima di staccarle dalla teglia.

Nel frattempo, preparate la crema pasticcera al limone. Scaldate il latte con la scorza di limone, senza farlo bollire. Mescolate in una ciotola i tuorli e lo zucchero, poi aggiungete la farina, infine il latte, poco alla volta. Eliminate la scorza di limone, trasferite in una casseruola e cuocete su fiamma media, mescolando sempre con una frusta, sino a che si sarà addensata. Lasciate raffreddare completamente prima di usarla.

Al momento di servire il dolce, montate la panna con una frusta elettrica, senza aggiungere zucchero. Mettete 2 - 3 cucchiaini di crema pasticcera sul fondo delle coppe, adagiate sopra il nido di meringa, poi coprite con un paio di cucchiaini di panna montata morbida, quindi decorate con un lampone e cospargete con pochissimo zucchero a velo. Servite la coppa sopra un piatto da dessert con accanto un cucchiaino da dolce.



RICEVERE PRANZO IN VERANDA

PAVLOVA.
COPPE IN VETRO DI MURANO,
VENINI, CUCCHIAI DA DOLCE
IN ACCIAIO SATINATO DI
CHRISTOFLE, PIATTO BIANCO
IN FINE BONE CHINA DI ASA.

262 MC MAISON

