



### Frutta al cucchiaino

Confetture per la carne, il pesce e i formaggi

CONTINUA →



### French graffiti

La collaborazione tra il writer Nasty e Annick Goutal

CONTINUA →



### Killer, con stile

Compie vent'anni il completo nero di Pulp Fiction

CONTINUA →



*"Com'è nato il mio Uovo in Gabbia? Insieme a Victor Ghia, sommelier e gourmet, mi sono messo alla prova cambiando le regole del classico uovo in cocotte. Cotto al forno per 50 minuti a 60 gradi il mio uovo si mantiene morbido, con il tuorlo liquido da mescolare con una crema leggera al latte e parmigiano. Il tocco è dato dal profumo del tartufo appena si apre il cartoccio di carta fata", racconta lo chef Fulvio Siccardi*

Food

## 5 MODI PER CUCINARE L'UOVO, SECONDO FULVIO SICCARDI

*Lo chef pluristellato, alla guida del Da Noi In a Milano, consiglia 5 ricette dove l'uovo è protagonista e altrettanti trucchi per renderlo speciale*

di Chiara Degl'Innocenti

**P**oca voglia di cucinare, pochi ingredienti in casa? "Per un **brunch di successo** basta avere in frigo delle uova", sostiene il due volte stellato Michelin **Fulvio Siccardi**, chef del **Da Noi In** ristorante del **Magna Pars Suites** a Milano, che ha reso il suo *Uovo in Gabbia* uno dei piatti più richiesti del menu. A chi piacciono le uova, ecco cinque ricette tradizionali per cucinarle facilmente e senza incorrere in errori.

**Uova al tegamino** Per renderle speciali occorre del pomodorino fresco pelato e tagliato a dadini. Quando l'uovo è quasi pronto si aggiungono del prezzemolo, del basilico e del grana grattugiato all'ultimo momento. Si lascia intiepidire il piatto e uniscono dei crostini di pane stile "colazione del campione". Consiglio di non far cuocere le uova al tegamino con la fiamma troppo alta, si rischia di far diventare l'albume troppo croccante oppure che sappia di bruciato. Cottura: 2-3 minuti.

# ICON

È ANCHE SU FACEBOOK  
SEGUICI



**DA NOI  
IN**  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8978111  
www.magnapars-suitesmilano.it

**Frittatina Ever green** del brunch domenicale, si prepara con uova sbattute, sale, pepe, un po' di grana, più dello spinacino crudo. Cotta la frittata si unisce a parte la ricotta fresca e dell'insalata misticanza, soncino o rucoletta. In ultimo condiamo tutto con un goccio di aceto balsamico. Suggestivo di togliere la frittata dal fuoco quando è ancora cremosa all'interno e di non metterla mai in forno. Cottura: 4 minuti.

**Uova strapazzate** Per dargli quel tocco in più si possono aggiungere fiori di zuccina crudi, zafferano in polvere e dadini di provolone dolce. Mai sbattere le uova tanto da renderle una crema omogenea, è sempre meglio che tuorlo e albume restino divisi anche durante la cottura. Un errore da evitare è quello di cuocere troppo l'uovo. Meglio toglierlo dal fuoco ancora cremoso ma, attenzione, che non perda liquidi. La zuccina deve restare leggermente croccante e il provolone si deve sciogliere leggermente donando cremosità. Cottura: 1 minuto e 1/2.

**Uova in cocotte** Per me il top è aggiungere delle crema di cavolfiore con un cipollotto e della patata per dare un po' di consistenza. Sale, pepe, olio extra vergine. Si prepara la cocotte con una base di crema e si rompe l'uovo, si sala, si pepa e si copre ancora con la crema aggiungendo del grana grattugiato. In ultimo si serve con tartufo nero a scaglie. La crema non deve mai essere fredda ma a temperatura ambiente in modo che a contatto con l'uovo non blocchi la cottura, rischiando la classica "quagliata" con tuorlo e albume crudi. Cottura: in forno per 7-8 minuti a 200 gradi.

**Uova affogate** Se si aggiungono la salsa di burro nocciola e grana padano c'è da leccarsi i baffi. Preparare il burro nocciola è facile, basta scaldarlo in un pentolino fino a farlo imbrunire in modo che prenda colore e profumo di nocciola. Poi, si fa una salsa con 80% di latte, 20% di panna e un cucchiaino di amido di mais. Sale, pepe e una manciata generosa di grana padano. L'uovo viene affogato in un tegame non esageratamente alto, con dell'acqua che viene fatta soltanto sobbollire insieme a mezzo bicchiere di aceto di vino bianco. Con un cucchiaino si mescola l'acqua calda tanto da formare un piccolo vortice, all'interno del quale immergere l'uovo fresco che, a contatto con il calore, si chiude a riccio. La bellezza di questo piatto è che l'albume deve formare un bozzolo omogeneo intorno al tuorlo. Per eliminare l'acqua in eccedenza, si appoggia l'uovo cotto sulla carta assorbente con aggiunta di sale di Maldon o di Cervia prima di servire in una ciotola (o in un piatto) e ricoprire di salsa di burro. Un must? Servire tutto con del bacon croccante. Cottura: 1 minuto e 1/2 - 2 minuti

© Riproduzione riservata

DA NOI  
IN  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8978111  
www.magnapars-suitesmilano.it