





di Cristina Berretta foto Dante Valenza

rizzante come le migliori bollicine, eccolo Simone Rugiati. Dopo il Natale trascorso in famiglia nella sua Toscana, si prepara a un San Silvestro scintillante che preannuncia un 2014 fittissimo d'impegni. «L'8 di gennaio presenterò il mio nuovo libro, Casa Rugiati: ci saranno le ricette che preparo a casa mia per gli amici. In uscita ho anche un gioco di società tipo Trivial per il quale i ho scritto le domande di cucina. Da due mesi a questa parte però il mio fiore all'occhiello è il ristorante Il Tartufotto. Di questo angolo di Toscana a Milano ho curato il menù e non è difficile trovarmi lì a cucinare o a studiare nuovi piatti. In questo locale i prodotti utilizzati sono tutti della mia terra e chi li desidera li può anche acquistare. Ovviamente non trascuro i programmi televisivi e anche in questo settore ci saranno sorprese e novità», racconta. Prima di partire per una vacanza al sole, Simone brinda con noi con spumante rigorosamente italiano. «Che per tutti ogni giorno sia Capodanno», augura ai lettori di Gente per i quali ha preparato un regalo speciale. Che cosa poteva donare uno dei più rinomati e brillanti chef italiani? Un'insalata russa scomposta ovvero un superpiatto per il gran cenone. Difficile da preparare? «Facilis-

simo. Come tutte le mie ricette, veloce, semplice e d'effetto. È un baccalà con una finta insalata russa. Il tocco finale "di lusso" lo danno le fettine di tartufo toscano». Perché è una "finta" insalata russa? «Le verdure sono appena scottate perché devono rimanere croccanti, tagliate a cubetti e servite vicino al baccalà, non immerse nella maionese. Quest'ultima deve essere molto leggera, infatti si prepara con olio di semi e il liquido di cottura del baccalà». Trucchi da chef! Come si ottiene il liquido del baccalà? «Al ristorante si cucina il pesce sottovuoto, in casa non si può fare. Allora mettete il baccalà in una busta per

«COME TUTTE LE MIE RICETTE È FACILE, VELOCE E D'EFFETTO»

cotture da forno insieme con le erbe aromatiche e un goccio di olio extravergine, cuocete in forno a 90°-100° per 35 minuti. L'importante, quando si apre la busta, è non

perdere il liquido di cottura: ci serve per preparare la maionese. Mettete, quindi, una terrina sotto il cartoccio, raccogliete il liquido, filtratelo lasciatelo raffreddare e preparate la maionese utilizzando le fruste elettriche con 100 g di olio di semi, succo di limone, 1 tuorlo e 2 cucchiai di liquido di cottura del baccalà». Con questa salsa Simone Rugiati ha creato sul piatto da portata delle strisce che sembrano dei cucchiaini su cui ha poi adagiato le verdure e, al centro ha





Occorrono 500 g di baccalà dessalato, 1 tuorlo, 2 patate, 150 g di piselli, 3 carote, 50 g di cetrioli sotto aceto, sale, pepe erbe aromatiche, aceto, olio extravergine e di semi, tartufo.



LA COTTURA

Mettete il baccalà
in una busta per
cotture da forno con
le erbe aromatiche
e olio extravergine.
Cuocete in forno
per 35' a 90/100°.