

**VITA IN CASA
LE NOSTRE RICETTE**SCRIVERE A ALTOPALATO@ALTOPALATO.IT

Un ristorante a pochi chilometri da Milano è stato insignito del prestigioso premio Michelin grazie alla cucina di Silvio Battistoni: elegante e saporita, con dosi equilibrate e materie prime d'eccellenza.

DI TERRY E TONI SARCINA
FOTO DI CLAUDIA RUGGIERO



La stella di LEGNANO

Milanese, poco più che quarantenne, figlio d'arte (suo padre, di Cremona, era un ristoratore di successo sul Lago Maggiore), Silvio Battistoni "respira" la cucina nella quale si muove con autentico talento naturale, tratta gli ingredienti con sapiente manualità dando vita a piatti di grande piacevolezza.

Il Ristorante Schuman (nome dedicato al ministro degli Esteri francese che nel 1950 diede vita al movimento che generò l'Unione europea) dopo anni trascorsi a Ispra si è trasferito di recente a Legnano, in pieno centro, nella bella palazzina, sede della "Famiglia legnane-se". Il locale, arredato con sobria eleganza, ha un grande spazio per gli ospiti a tavola e un'eccellente acustica.

Dal punto di vista professionale, nella sua lunga carriera, Silvio Battistoni ha avuto esperienze di prestigio: nel



Ristorante **Schuman**
Legnano (Mi) - Via Matteotti 3
Tel. 0331/17.77.350
Chiuso la domenica sera
e tutto il lunedì. E-mail
info@ristoranteschuman.it

126

FAMIGLIA CRISTIANA N. 17/2011

Vitellino tonnato

Tempo di preparazione:

2 ore e 30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di magotello di vitello
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 10 g di burro
- 1 foglia di salvia

- 1 rametto di timo
 - 1 bicchiere di vino bianco
 - 60-70 g di acciughe dissalate
 - 100 g di tonno sott'olio
 - 30 g di capperi
 - sale e pepe
- Per la finitura:**
- insalatina di stagione
 - crostini di pane tostati
 - 5 cucchiaini di olio d'oliva extravergine

1. In una padella antiaderente sul fuoco scaldare due cucchiaini d'olio, rosolarvi la carne condita con sale e pepe, facendola dorare da tutte le parti.

2. Pulire la carota, il sedano e la cipolla, lavarli, tagliarli a tocchetti e rosolarli in un tegame, con un cucchiaino d'olio, 10 g di burro, la salvia e il timo; unire la carne rosolata in padella e un

pizzico di sale e pepe; cuocere, in forno preriscaldato a 160° per 2 ore; a metà cottura aggiungere il vino bianco e, con un cucchiaino, irrorare di tanto in tanto la carne con le verdure e il fondo di cottura. Togliere dal fuoco, scolare la carne e farla raffreddare.

3. Nel frattempo aggiungere alle verdure, nel tegame di cottura, le acciughe dissalate, il tonno ben scolato, i capperi e cuocerli a fuoco moderato per circa 10 minuti; far raffreddare il composto, passarlo al setaccio oppure al passaverdura.

4. Tagliare la carne a fette sottili, foderare uno stampino rettangolare, tondo o quadrato, con le fette di carne, lasciandole debordare, aggiungere la salsa di tonno, richiudervi sopra le fette di carne e adagiare nei piatti individuali.

5. Completare con l'insalatina, i crostini di pane croccante sbriciolati e irrorare con un filo d'olio.

Pasta con i crostacei

Tempo di preparazione:

50 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bavette oppure trenette
- 300 g di crostacei: aragosta, oppure astice, scampi, gamberi
- 1 scalogno
- 1 dl di olio d'oliva extravergine
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di finocchietto selvatico
- 2 pomodori
- erbe aromatiche assortite: basilico, prezzemolo eccetera
- sale

1. Togliere le teste ai crostacei, lavare la polpa e dividerla a pezzi; lavare le teste, metterle in un tegame con 2 cucchiaini d'olio, lo scalogno sbucciato e tritato, e rosolarle bene; aggiungere il vino bianco e farlo evaporare; unirvi un mestolo d'acqua, un rametto di finocchietto - ➔ SEQUE A PAGINA 129

suo curriculum compaiono nomi tra i più celebri d'Europa. La sua carta si muove secondo la stagionalità, ma il consiglio per i clienti è quello di farsi guidare da Silvio: si avranno solo belle e golose sorprese e, soprattutto, leggere.

In cucina è coadiuvato dal suo aiuto Damiano Polmonari, mentre la sala è affidata al maitre e sommelier Nicola Cavalieri. La cantina è ben fornita con vini di qualità e ottimo rapporto con il prezzo.

Per i nostri lettori, Silvio Battistoni propone tre piatti interessanti.

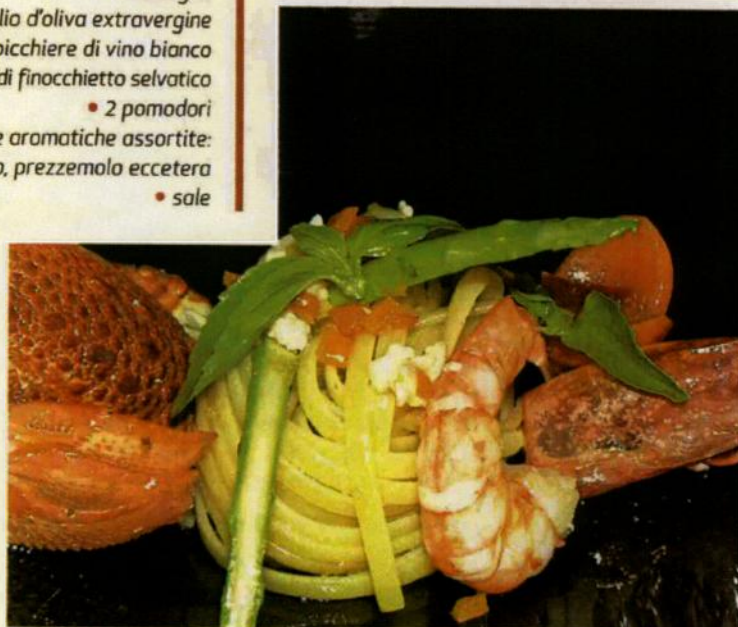
Per l'apertura, un insolito **Vitellino tonnato**.

Primo piatto, una raffinata **Pasta con i crostacei**.

Come secondo, una delicata **Coscia di coniglio farcita alle erbe**.

Per l'accostamento dei vini, Nicola Cavalieri ha scelto:

- per le prime due portate: Friulano 2009 - Venica & Venica, servito a 10 gradi;
- per il piatto di carne Terre di Franciacorta Rosso 2009 - Cà Del Bosco, servito a 16 gradi.



VITA IN CASA **LE NOSTRE RICETTE**

Coscia di coniglio farcita alle erbe aromatiche in tegame

→ **SEGUE DA PAGINA 127** to selvatico e continuare la cottura a fuoco moderato per 30 minuti. Filtrare con un colino e tenere da parte il brodo ottenuto.

2. Nel frattempo: scottare i pomodori in acqua in ebollizione, passarli in acqua fredda, privarli della buccia e dei semi e tagliarli a tocchetti; metterli in una padella con un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale e cuocerli per 10 minuti.

3. In una pentola portare a ebollizione abbondante acqua, salarla, cuocere le bavette, scolarle 5 minuti prima del termine della cottura e versarle nella padella con i pomodori; aggiungere il brodo dei crostacei tenuto da parte e terminare la cottura della pasta cuocendola al dente.

4. Unirvi la polpa dei crostacei divisa a pezzi e farli "saltare" insieme alla pasta; irrorare con un filo d'olio, cospargere con le erbe aromatiche tritate e servirle calde.

Note e suggerimenti

Se si desidera guarnire i piatti con dei crostacei, tenerne da parte qualcuno, rosolarli brevemente in una padella con poco olio e distribuirli sopra i piatti.

**Tempo
di preparazione:**

2 ore e 30 minuti

Ingredienti**per 4 persone:**

- 4 cosce di coniglio
- 10 g di rosmarino
- 10 g di salvia
- 10 g di timo
- 10 g di basilico
- 10 g di maggiorana
- 10 g di origano
- 10 g di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 3-4 cucchiai di olio d'oliva extravergine
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di brodo

1. Disossare le cosce di coniglio, oppure farle preparare dal macellaio.

2. Lavare le erbe aromatiche: rosmarino, salvia, timo, basilico, maggiorana, origano e prezzemolo; asciugarle, tritarle e inserire il trito all'interno delle cosce.

3. Pulire la cipolla, il sedano e la carota; lavarli, tagliarli a tocchetti e rosolarli in un tegame con un poco d'olio, adagiarvi le cosce di coniglio e farle rosolare da tutte le parti; aggiungere il vino bianco e continuare la cottura, in forno preriscaldato a 160 gradi per circa 2 ore.

4. Scolare la carne e tenerla da parte al caldo; aggiungere alle verdure di cottura il brodo, cuocerle ancora per 30 minuti e passarle al passaverdura.

5. Servire le cosce di coniglio calde, irrorandole con la salsa preparata e accompagnare con verdure di stagione a piacere.

