

Le ricette dei designer

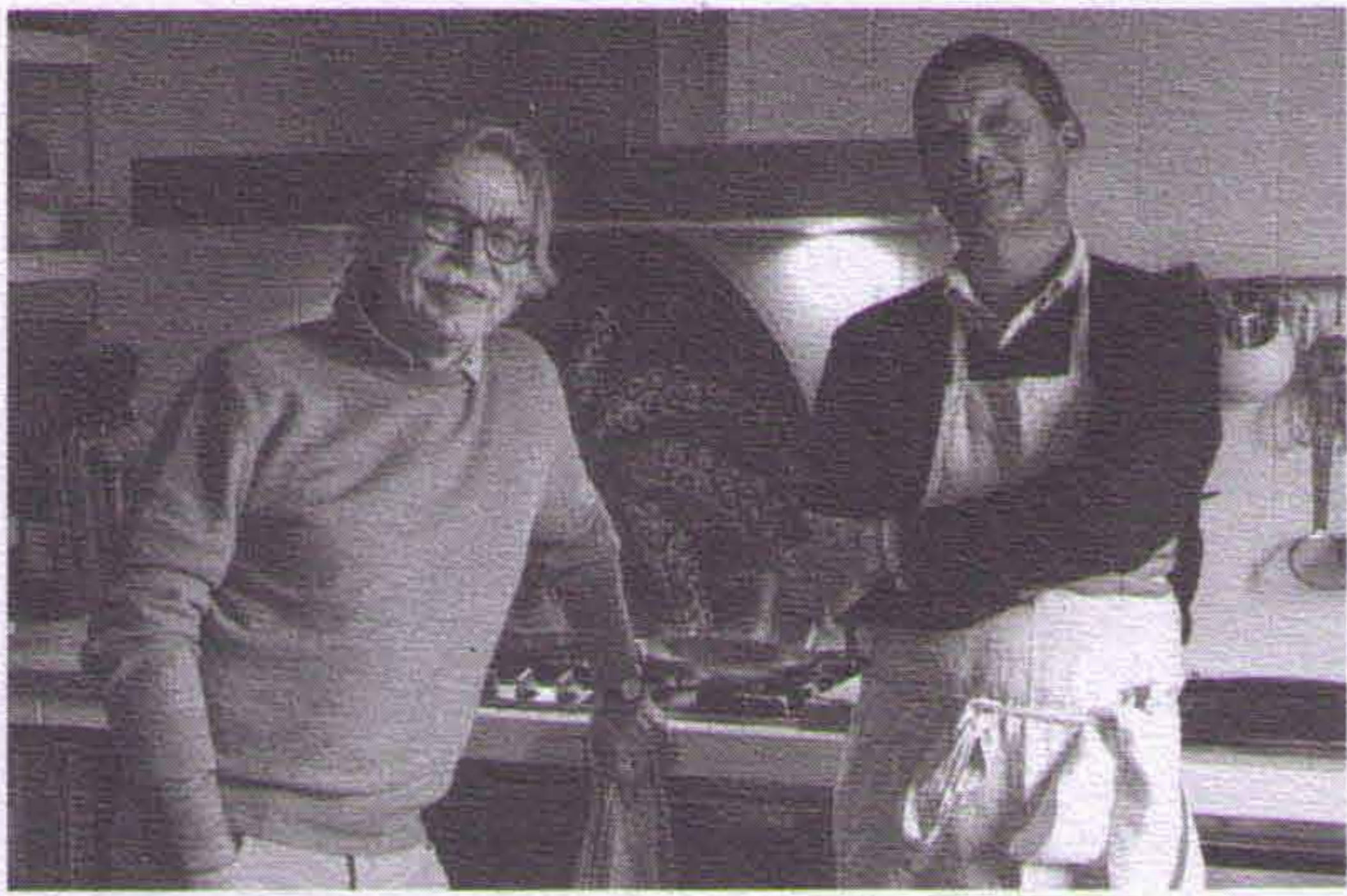
Design al sangue

70 secondi
di carne

Introduzione di
Dario Cecchini

 EDITRICE
COMPOSITORI





Giulio Gianturco e Stefano Scatà.

Giulio Gianturco, laureato in Medicina e Chirurgia, dagli anni Ottanta partecipa a numerose regate e impara a conoscere e si innamora delle caratteristiche di alcuni materiali tecnici. Inizia così a trasferire la sua esperienza con questi materiali nel progettare e costruire i primi pezzi per la sua casa; si aggiungono le richieste degli amici e parte la produzione di piccole serie. Ha iniziato collaborando con Boffi con la linea Minimal, poi si sono aggiunte Agape, Alpes Inox, Cea Design, Cesana, Dimensione Disegno, Fizan, Fusina e altre aziende. Kaa per Agape, Fire per Boffi, Guendalina per Fizan ottengono numerosi premi. Stefano Scatà, laurea in Lettere, svolge l'attività di fotografo dal 1984. Grande appassionato di cibo, se non avesse fatto il fotografo avrebbe sicuramente riposto la sua arte all'interno di una cucina. Nascono così collaborazioni con grandi rappresentanti del buon cibo e del buon vivere, e nascono libri dove l'occhio fotografico cattura con semplicità l'anima del soggetto. Collabora con le maggiori riviste italiane ed estere come «Monsieur», «SpiritoDiVino», «Case&country», «Ville e Giardini», «Traveller UK», «Traveller USA», «Geo», «Residence», «Lonely Planet», «Deco», «Feinschmecker». Ha pubblicato libri fotografici su Portogallo, Irlanda, Australia, Friuli vie dei sapori, Coudeleria Ervideira in Portogallo, Banqueting e Catering, Arnolfo.
www.giuliogianturco.com
www.stefanoscata.com

Stinco di vitello al forno

Eccoci ci siamo, sono arrivate le "ricette di carne" un'ulteriore sfida per provare e soprattutto assaggiare un piatto cucinato con Stefano.

In questi freddi giorni di fine gennaio (giorni detti "della merla"), con piacere accendi i fuochi o il forno, così dopo un attenta selezione con lo chef capo (Stefano), abbiamo deciso di provare con lo stinco di vitello al forno.

Ingredienti per 4 persone

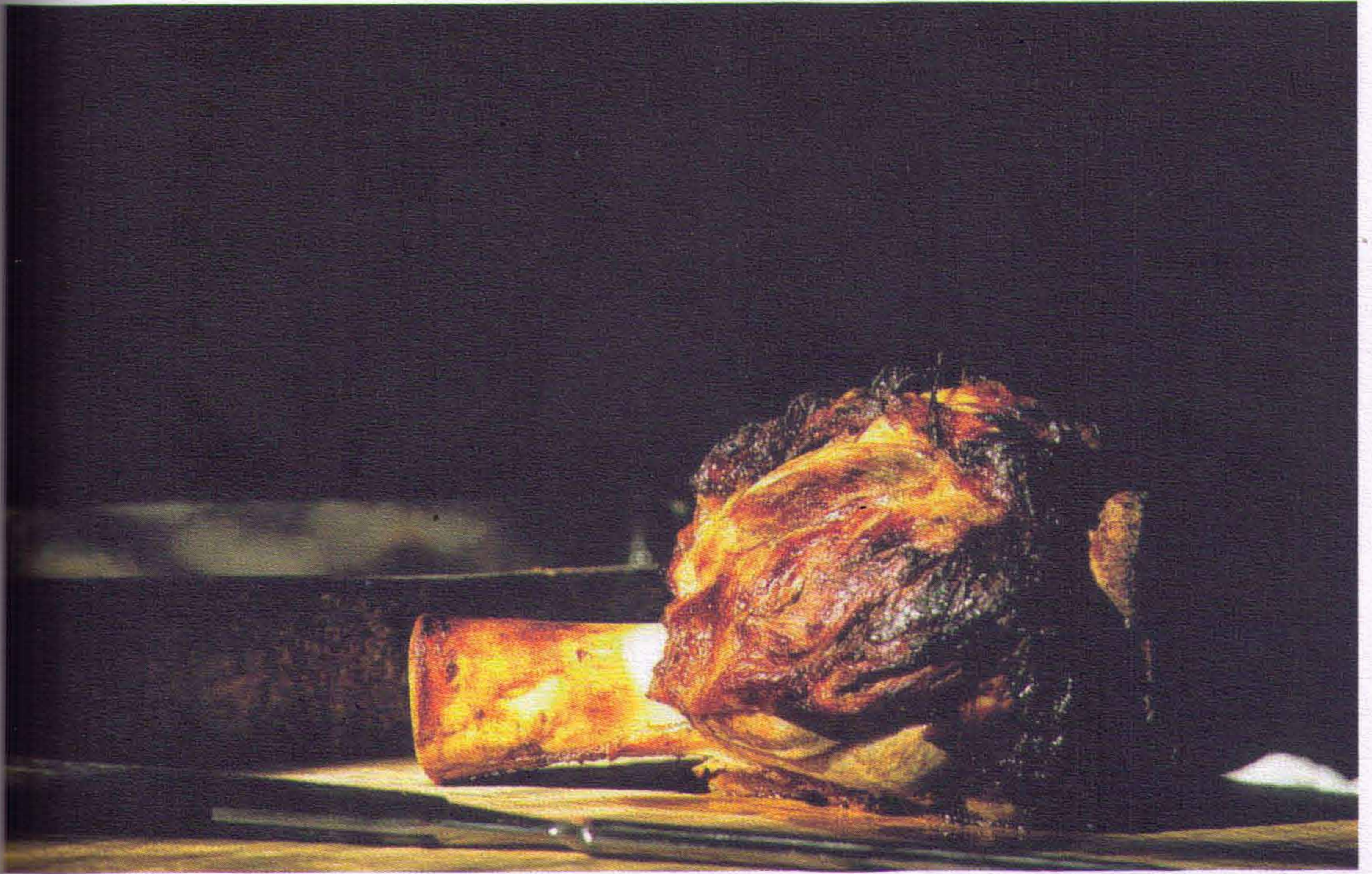
1 stinco di vitello, meglio se posteriore | 1 carota | 1 cipolla | 2 spicchi d'aglio | 50 grammi d'olio di semi di girasole | olio extravergine d'oliva | 50 gr di burro | 2 cucchiaini di strutto | 2 fette di lardo, meglio se di prosciutto | 2 rametti di salvia | 2 prese di maggiorana | sale e pepe

Preparazione

Salare e pepare lo stinco e con i due spicchi d'aglio massaggiarlo bene. Adagiarlo in una casseruola e porvi sopra l'olio, lo strutto, il burro e il lardo. Aggiungere la cipolla tagliata grossolanamente, lo stesso per la carota, l'aglio avanzato, i rametti di salvia e le prese di maggiorana. Infornare a 190° C per i primi 40-50 minuti, girandolo una sola volta quando sarà bello biondo. Continuare la cottura per altre due ore, girandolo un'altra volta, fino a quando diventerà morbido. Servire lo stinco intero tagliandolo davanti ai commensali e per contorno suggeriamo patate "in tecia".

In abbinamento

Un qualsiasi grande friulano rosso (Sossò di Livio Felluga su tutti).



In alternativa
La Subida a Cormons (GO).