



Fusion(e) high tech

*Rivoluzione
in sala e in cucina
per un cinese doc*



Del rosso Cina restano solo spicchi di pavimento laccato, che si alternano in un bel gioco cromatico al parquet in legno naturale. Si deve all'atelier Mendini il nuovo décor del ristorante milanese La Collina d'oro (lacollinadoro.com, tel. 02.4043148), segno di una svolta forte: scala a chiocciola scenografica e iper-moderna, tavoli tutti diversi che riproducono a stampa le fotografie di Claudia Mendini, al muro eleganti listelli in rovere sbiancato. Il rinnovamento architettonico, voluto dal patron Ting Shang, va di pari passo con quello in cucina. I piatti della tradizione cinese qui indossano abiti eleganti, in uno stile asian contemporary cosmopolita, e i grandi classici si riappropriano della fama che meritano: l'anatra arrosto è raffinata con la sua leggera laccatura, gli involtini non sono fritti (vietato chiamarli "primavera"), ma proposti in una sfoglia sottile con ripieno di verdure saltate. Disseminate nel menu le incursioni creative che strizzano l'occhio al Vietnam, con la complicità delle spezie, e un cocco novello dalla Thailandia, che accoglie un misto mare delizioso da vedere e da provare.

INVOLTINI DELICATI

8 sfoglie per involtini primavera (anche surgelate, nei negozi di alimentazione etnica) oppure
1 albume,
3 cucchiaini di farina, sale, olio di arachidi
per il ripieno
200 g di germogli di soia,
1 carota,
2 cipollotti,
2 cucchiaini di vino di riso,
1 cucchiaino di aceto di vino bianco,
2 cucchiaini di olio di arachidi,
erba cipollina, sale

Per preparare le sfoglie, mescolate l'albume lavorato con una forchetta alla farina, unite un pizzico di sale, aggiungete acqua fino a ottenere un impasto fluido e omogeneo. Scaldate un tegame antiaderente (o una crepière) ungetelo con l'olio, versate poco composto per volta in modo da avere sfoglie tipo crêpes, tenetele da parte. Mondate i germogli di soia, tagliate carota e cipollotti a julienne. Scaldate l'olio in un tegame e buttateci le verdure, saltatele, regolate di sale quindi irorate con il vino e l'aceto. Farcite le sfoglie con queste verdure, chiudete gli involtini e legateli con un filo di erba cipollina.

GAMBERONI AL BASILICO THAI

12 gamberoni freschissimi,
1 scalogno,
1/2 cucchiaino di zucchero di palma,
1/2 cucchiaino di salsa di soia scura,
1/2 bicchiere di vino di riso,
1 cucchiaino di olio di arachidi,
1 mazzetto di asparagi, basilico thailandese (o nostrano + scorza di limone grattugiata) peperoncino, sale
Pulite gli asparagi e cuoceteli al vapore, lasciandoli croccanti e salandoli leggermente. Pulite i gamberoni incidendo il dorso. In una padella soffriggete lo scalogno tagliato ad anellini sottili, unite i gamberoni e rosolateli

bene, aggiungete un pizzico di sale, lo zucchero di palma, il peperoncino a pezzetti, la soia, qualche foglia di basilico (se usate quello italiano, unite una grattugiata di scorza di limone). Sfumate con il vino, saltate ancora. A fine cottura create sul piatto una griglia di asparagi, guarnite con altre foglie di basilico. (Ingredienti per 4)

