



**AMORE
TRA I FORNELLI**
Maurizio Rosazza
Prin, 41 anni, secondo
classificato nel
2015 a *MasterChef*
2. È fidanzato con
Alida Gotta (sotto
con lui), 30, anche
lei concorrente di
MasterChef, ma
all'edizione numero 5.

**LANCIATO DA
"MASTERCHEF",
IL FOOD BLOGGER
È FIDANZATO CON
ALIDA GOTTA,
ANCHE LEI CHEF
E CONCORRENTE
DEL TALENT
SHOW DI SKY. E
QUI CI PRESENTA
I SUOI PIATTI
"APOCALITTICI"**

Maurizio Rosazza Prin
**Ricette
di talento**



CACIO, UOVA E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone: 320 gr di linguine trafilate al bronzo; 2 mazzetti di asparagi fini; 4 rossi d'uovo; 1 uovo intero; 100 gr di burro chiarificato; 2 spicchi d'aglio; 80 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato; 120 gr di pecorino romano grattugiato; pepe nero da macinare; sale q.b.

Procedimento

Per il burro all'aglio: mettete in una casseruola 100 gr di burro e 2 spicchi d'aglio schiacciati. Fate insaporire a fiamma bassa il burro quindi lasciate riposare fuori dal fuoco. **Per gli asparagi:** lavateli, togliete la parte inferiore, tenetene alcuni interi e cuoceteli al forno per 10 minuti, gli altri tagliateli a rondelline quindi spadellateli per 2 minuti in padella con burro e aglio.

Per la crema d'uovo: unite in una boule

d'acciaio l'uovo, i rossi, il Parmigiano Reggiano, il pecorino romano e frustate per bene a bagnomaria. Incorporate poi a filo il burro privato dell'aglio (a meno che non l'abbiate tritato) fino a raggiungere i 63 gradi. A questa temperatura si otterrà un'emulsione perfetta. Togliete dal bagnomaria e aggiungete gli asparagi spadellati. **Per la pasta:** cuocetela al dente in acqua bollente e salata. Disponete la crema d'uovo in una padella capiente a fiamma spenta. Scolate la pasta, tenete da parte un po' di acqua di cottura e versate nella padella. Saltate la pasta mantecando per bene e facendo perdere il calore in eccesso. Aggiungete dell'acqua di cottura, se necessario. Una volta ottenuta la densità giusta, servite immediatamente formando un nido in una fondina aggiungendo gli asparagi che erano stati lasciati interi, chiudendo con Parmigiano Reggiano grattugiato e pepe nero macinato al momento.

►►► la mia prima ricetta: era una pasta al tonno, sulla quale nemmeno i miei avrebbero scommesso, ma in realtà si è rivelata buona. Da quel momento mi sono appassionato. Crescendo, chiedevo sempre ai miei di comprarmi giornali di cucina e, anche se non avevo una tradizione casalinga, ho imparato le tecniche. I miei primi showcooking li facevo per i pupazzi che avevo in casa: preparavo da mangiare e spiegavo loro ingredienti e procedimento. Mi divertiva farlo e al tempo stesso parlarne. La cucina mi ha sempre permesso di comunicare, di esprimermi».

In questo periodo particolare, ispirato dall'attualità, ha inventato una serie di piatti, #lericetteapocalittiche, perfette per cucinare in quarantena. Come nasce questa idea?

«Nei primi giorni di lockdown, vedendo le code chilometriche fuori dai supermercati mi sono chiesto cosa avrebbero cucinato le persone che facevano una spesa spesso eccessiva. Così ho inventato un format per Instagram, invitando a cucinare con quello che si trova in dispensa o è disponibile nei negozi vicino casa, senza fare il giro dei supermercati se qualche ingrediente non è disponibile e "riciclando" gli avanzi, trasformando i piatti che spesso vengono preparati in grandi quantità. Per realizzare #lericetteapocalittiche bisogna fare una spesa intelligente per evitare gli sprechi. In questo periodo tante persone, per scelta o per necessità, si sono avvicinate alla cucina. Che è un antidepressivo naturale e così, a chi può, consiglio di coltivare un piccolo orto in casa, magari in balcone. La mia ragazza, Alida Gotta, anche lei concorrente di *MasterChef*, ma nella quinta edizione, ha il pollice verde e si dedica alle erbe aromatiche, una risorsa spesso sottovalutata ai fornelli».

Ha dei progetti per quando l'emergenza sanitaria sarà terminata?

«Progetti ne ho in continuazione: gli showcooking sono fermi, ma il mio è un lavoro che non si ferma mai, nemmeno di fronte all'emergenza. Grazie ai social, che permettono un confronto costante con il pubblico, continuo a cucinare per passione e "per professione", con molta soddisfazione. Poi pro-

RICICLOTTO

Ingredienti per 4 persone: 280 gr di riso Carnaroli; 1 cipolla; 1 mazzetto di asparagi; 1 patata; 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato; 150 gr di guanciale; 100 gr di feta; 150 gr di burro; 1 cucchiaino di saba o aceto balsamico ristretto; 1 pezzo di zenzero; 2 spicchi d'aglio; 1 cucchiaino di aceto rosso; sale e pepe nero q.b.

Procedimento **Per il brodo di asparagi:** mettete in una pentola acqua la parte più coriacea degli asparagi, un pezzo di zenzero, 1/2 cipolla e 2 spicchi d'aglio. Fate sobbollire per circa 20 minuti aggiungendo poi un pizzico di sale. **Per la crema di asparagi:** tagliate a pezzi la parte centrale degli asparagi e soffriggetela in un tegame con burro e cipolla, un pezzetto d'aglio e 1 patata tagliata a fettine. Aggiungete del brodo e cuocete circa 10 minuti. Aggiustate di sale e frullate ottenendo una crema bella lucida e verde. **Per il guanciale:** tagliate il guanciale a cubetti e fatelo "sudare" in

padella fino ad ottenere una croccantezza e doratura perfetta. Una volta pronto tenetelo da parte. **Per la mimosa d'uovo:** cuocete le uova per 9 minuti in acqua bollente. Scolatele, raffreddatele, e separate gli albumi dai tuorli. Sgranate quindi con le mani fino ad ottenere una mimosa d'uovo. Per il risotto: fate tostare il riso, aggiungete successivamente la cipolla tritata e una noce di burro. Fate rosolare e iniziate a bagnare con il brodo di asparagi filtrato. Continuate la cottura aggiungendo brodo ogni volta che il riso lo avrà assorbito e a metà cottura aggiungete la crema di asparagi. Spegnete 3 minuti prima della cottura indicata sulla confezione lasciando il riso "morbido". Mantecate aggiungendo la punta degli asparagi tagliata molto fine (se vi sono avanzati degli asparagi al forno, potete usare quelli), il burro, il Parmigiano Reggiano e un cucchiaino di aceto rosso. Mettete un cucchiaino di saba sul fondo del piatto, il risotto, la feta sbriciolata, la mimosa d'uovo, il guanciale croccante e concludete con qualche punta d'asparagi ripassata al forno.

prio in questi giorni sto lanciando *Dinnerbond.it*: è un portale sul quale si possono comprare dei voucher, ovvero dei buoni per la ristorazione, a condizioni particolari, da utilizzare quando il lockdown sarà finito e i ristoranti torneranno a lavorare a regime. È un investimento sul futuro della categoria della quale faccio parte. In più sto lavorando a un progetto ambizioso che vedrà la luce nelle prossime settimane: si tratta di *DeliveryValley*. Insieme ad Alida e a Paolo Colapietro, imprenditori milanesi, lanceremo una "dark kitchen" ovvero una cucina laboratorio con tante cucine e altrettanti chef che preparano i pasti da consegnare a domicilio. Non è ristorante, perché non si ispira a una singola filosofia gastronomica. Attraverso le app più note per la consegna del cibo a domicilio si potranno ordinare comodamente pizze, hamburger, tacos, ma anche proposte vegetariane».



Maurizio Rosazza Prin
**Ricette
di talento**