

MARTA BIBENDUM, IL NEOVINTAGE

Si dice che il 3 sia il numero perfetto, anche in cucina, perché non è arricchendo gli ingredienti che si nobilita il gusto, anzi. Non è un caso quindi che il nuovo ristorante nello Spazio Rossana Orlandi - il ritrovo stellato del design d'autore internazionale - abbia scelto tre colori primari come leit motiv decorativo: il rosso della passione, il giallo della gioia e il blu della tecnica. Li ha voluti la chef Marta Pulini come simbolo dei suoi ingredienti fondamentali - semplicità, freschezza, integrità - da cui parte per proporre una cucina «che ha le radici nella casa» (come le orecchiette fresche e il budino al cioccolato) o inventare nuovi piatti (il cuscus di farro con caponatina). Anche l'apparecchiatura segue la regola allegra e frugale: niente tovaglie o americane, le posate tutte in un barattolo e le portate servite al centro, non al posto, per invitare all'assaggio e alla condivisione.

Marta Bibendum, v. Bandello 14, Milano; tel. 02 48198622; www.martabibendum.it (menù da 15 euro).

A destra, una grande forchetta a tutta parete è il semplice décor. Sotto, il tavolo ovale all'ingresso del ristorante.



ZUPPA INGLESE

PER 4 PERSONE

per la crema pasticciera
250 g di latte, 250 g di panna,
120 g di zucchero, 5 tuorli, 70 g di farina

per la crema al cioccolato
250 g di latte, 250 g di panna, 20 g
di zucchero, 5 tuorli, 70 g di farina, 100 g
di cioccolato fondente (72 per cento)

1 pacco di biscotti savoiardi, liquori
alchermes e Sassolino per la bagna

Preparazione: 30 minuti + tempo di riposo
Cottura: 10 minuti

Per la crema pasticciera, portare a bollore latte e panna in un pentolino di acciaio. A parte montare i tuorli con lo zucchero e, quando saranno spumosi, incorporare la farina setacciata. Unire il composto al latte e alla panna, far cuocere per un minuto e lasciar raffreddare in una teglia coperta con la pellicola, per evitare che si crei la patina. Ripetere lo stesso procedimento ma, prima di far raffreddare, aggiungere il cioccolato fondente. Tagliare i savoiardi a metà e immergerli nella bagna fatta con metà alchermes e metà Sassolino. Posizionarli poi sul fondo del vasetto e intervallare le due creme ai savoiardi. È consigliabile far riposare il tutto per almeno un paio d'ore prima di servire in modo che il biscotto assorba meglio il liquore.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

L'alchermes è quel che gli dona il caratteristico colore rosa mentre il Sassolino ha un sapore dolce aromatizzato all'anice. Per una versione analcolica si può usare del succo di ananas o di mirtilli rossi così da avere anche lo stesso effetto visivo.

IL VINO PIÙ ADATTO

Bianco dolce come *Passito di Pantelleria*, Az. Abraxas (Sicilia), da servire a 10-12 gradi di temperatura.

