

FRIGO WEEKLY 107

DAL MONDO



Cavit

Quattro Vicariati Rosso 2019 è un vino sapido e morbido che nasce dall'unione di Merlot, Cabernet Sauvignon integrati in piccola parte da Cabernet Franc.

Dal colore rosso rubino intenso e luminoso, regala sensazioni balsamiche di prugna, mora e tabacco, perfetto in abbinamento a primi piatti con sughi saporiti, carne e formaggi.

“*La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.*”

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

Tenuta del Cigno

Il miele biologico Tenuta del Cigno è un prodotto cento per cento naturale e artigianale. Ha un sapore delicato, che stupisce per la sua genuinità, con note di lavanda, fiori di campo e timo. Il profumo è vagamente floreale, con sentori di fiori di acacia.



CONSIGLIO ECO Quando ordini un cocktail chiedi se le cannucce sono di plastica, se la risposta affermativa non fartele aggiungere, il cocktail è buono anche senza.

www.alezionedisostenibilita.it



SINGAPORE

Il melting pot di culture di Singapore si riflette anche nel panorama gastronomico, che racchiude ricette della cultura peranakan e piatti delle altre etnie.

Singapore è una città-stato molto cara, soggiornare e cenare fuori è proibitivo, ma se si vuole assaggiare dei piatti tipici, con la ricetta giusta, si possono preparare a casa.

Singapore rappresenta il crocevia del sud-est asiatico e questo suo importante ruolo è evidente in molti aspetti della città: nell'architettura, con edifici moderni ma soprattutto tipici delle diverse culture presenti; nelle celebrazioni, come il Capodanno Lunare a cui vengono dedicati nove giorni di festeggiamenti; nella popolazione, proveniente da diversi Paesi nel mondo – come Cina, Malesia, Indonesia e India – e in grado di coesistere nel totale rispetto del prossimo... Ma soprattutto nel cibo.

La gastronomia è ben radicata nella cultura nazionale: non solo rappresenta un elemento in grado di unire le molte etnie che vivono nella Città del Leone, ma il cibo è anche un argomento molto frequente nelle conversazioni dei singaporiani e un momento imprescindibile della vita quotidiana di ognuno degli abitanti.

Lo scenario gastronomico di Singapore è esuberante e sorprendente, oltre ad essere adatto a soddisfare anche i palati più esigenti grazie ad un'ampia proposta di street food dove poter assaggiare on-the-go delle ricette dai sapori unici – sia internazionali che in grado di raccontare il melting pot singaporiano –, ma anche alla sempre crescente proposta di esperienze di fine dining in ristoranti di charme o stellati, capitanati da chef sia locali che internazionali.

L'heritage gastronomico singaporiano è quindi una vera e propria attrazione turistica, che accompagna i visitatori da mattina a sera grazie a ricette tradizionali della città-stato che possono essere consumati durante i diversi pasti della giornata. A colazione i singaporiani scelgono il Kaya Toast, il comfort food per eccellenza e uno dei piatti tipici della città, che può essere abbinato sia con una tazza di kopi (il caffè locale) o di the. Si tratta di un toast di pane bianco con all'interno scaglie di burro freddo e una generosa dose di kaya, la marmellata tradizionale di Singapore realizzata con cocco e uova.

A Singapore viene proposto come colazione da inizio '900, quando Khen Hoe Heng, il più antico coffee shop hainanese di Singapore fondato nel 1919, iniziò



a preparare il suo kaya toast con fette di pane bianco, mentre solo nel 1944 arrivò anche la versione con il pane integrale preparata da Ya Kun, una bancarella di caffè locale. Attualmente viene spesso servito accompagnato da due uova alla coque, condite con soia e pepe bianco... e la mattina inizia al meglio!

All'ora di pranzo, invece, uno dei piatti più gettonati è il Chilli Crab, il piatto nazionale per eccellenza che, infatti, è molto diffuso come proposta nei menù dei diversi locali di tutta la città-stato.

Creato negli anni '50, si tratta di un piatto a base di granchio che viene cotto in una deliziosa salsa di pomodori e peperoncino, servito insieme al proprio sugo. Jumbo Seafood, uno stabilimento sulla spiaggia dell'East Coast Park, è il luogo ideale dove assaporare questa prelibatezza imperdibile durante un soggiorno in città.

A cena, invece, soprattutto in caso di pioggia, una proposta tipica è la laksa, una popolare zuppa di noodles tipica della cultura peranakan, che racchiude in sé tradizioni cinesi e malesi. La versione Katong – da provare nel ristorante 328 Katong Laksa – consiste in noodles immersi in brodo piccante e speziato, a cui si aggiungono poi latte di cocco e alcune varietà di pesce, come i gamberetti essiccati e le vongole.

LA RICETTA

Chilli Crab

Ingredienti – per 4 porzioni

1 granchio
3 scalogni
Zenzero (2,5cm)
3 peperoncini rossi lunghi
5 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di ketchup
1 cucchiaino di pasta di gamberetti (belacan) 2 cucchiaini da cucina di olio
1 tazza e 1/2 di brodo di pollo (360ml)
1 tazza e 1/2 di passata di pomodoro (335gr)
1 cucchiaino di aceto di vino di riso
1/2 tazza di salsa di peperoncino dolce (120gr) 2 cucchiaini di salsa di soia
2 cucchiaini di zucchero di palma
1 uovo
1 cipollotto
1/2 tazza di burro (50gr)

Preparazione

Preparare il granchio togliendo il lembo alla base, quindi rimuovere la testa (conservandola in una ciotola a parte), poi liberare le cavità e rimuovere le branchie su entrambi i lati. Usando un coltello affilato, tagliare il granchio al centro, dividendolo a metà e poi in sei parti totali (3 per lato). Aiutarsi con il coltello ad aprire le zampe del granchio per consentire ai sapori di esaltarsi durante la cottura. Mettere tutto da parte nella ciotola con la testa.

Prendere un frullatore e qui aggiungere lo scalogno, lo zenzero, i peperoncini rossi, l'aglio, il ketchup e la pasta di gamberetti, poi frullare finché non si ottiene una purea.

A parte, scaldare l'olio in un wok a fuoco medio; una volta raggiunta la temperatura corretta per friggere, aggiungere la purea appena ottenuta e lasciar cuocere per cinque minuti, mescolando di tanto in tanto. Poi aggiungere il granchio nel wok e mescolare fino a quando non è completamente ricoperto. Dopo circa 5 minuti il granchio sarà diventato di color arancione.

Quindi aggiungere la passata di pomodoro, il brodo di pollo, l'aceto di vino di riso, la salsa di peperoncino dolce, la salsa di soia e lo zucchero di palma e mescolare finché non saranno completamente amalgamati. Coprire il wok con un coperchio e lasciar bollire per 15 minuti.

Rimuovere le zampe e la testa del granchio e poi impiattare su un piatto poco profondo.

Aggiungere il burro, i cipollotti e l'uovo, da lasciar riposare per un minuto prima di iniziare a mescolare velocemente: il risultato sarà una salsa densa. Versare la salsa sopra il granchio e guarnire con qualche ramo di coriandolo.

