

# Semana

## MOLLEJAS GRILLADAS

Con pan, rúcula y tomates

**Para 4 personas:** 600 g de mollejas limpias , 4 rodajas de pan de campo casero sin corteza, 15 tomatitos secos e hidratados en aceite, 2 paquetes de rúcula bien limpia, 50 g. de láminas de queso parmesano , 2 dientes de ajo, sal, pimienta de molinillo, aceite de oliva, y aceto balsámico.

En una parrilla o plancha grillar primero las mollejas y luego el pan. El plato se arma ubicando primero la tostada frotada

con ajo y salpicada con aceite de oliva extra virgen y luego las rodajas de molleja. Se apilan las hojas de rúcula. Condimentar con sal, pimienta, aceite de oliva y algunas gotas de aceto balsámico.

Distribuir cuidadosamente las láminas

de queso parmesano.

Decorar el plato con los tomatitos escurridos del aceite.

**Se debe servir bien caliente.**

Es un plato que fusiona la cocina italiana (parmesano, rúcula, aceto) y la argentinas por las mollejas, poco conocidas en Italia.

## ENSALADA CAPRESE

La verdadera historia

Cuando tenía 14 años trabajé con el maître Constantino Moffa, originario de Capri. Era un gran conocedor de todas las recetas habidas y por haber y tenía una gran vocación por el servicio de salón. En los grandes hoteles el personal jerárquico consume el menú del día. Menos el señor Moffa que en verano se preparaba un plato que incluía mozzarella fiordilatte fresca, rodajas de tomate, aceite de oliva extra virgen y apenas sal y orégano.

“¿Qué está comiendo el Caprese?”, preguntábamos a diario los que trabajábamos allí. Caprese es el que nació en Capri.

La respuesta la encontramos en casi todos ristorantes italianos del mundo: la insalata alla Caprese o mejor aun: la insalatta del Caprese.

## EN EL PAÑUELO

Lello internacional

Por más de una década Lello Sorrentino estuvo en este país, viajó, se mudó y tuvo restaurantes propios. Dejó una huella muy importante en los paladares de aquellos afortunados que probaron sus platos empapados de sabores típicos de la Isla de Capri. Aquí conoció gente excepcional e hizo muchas amistades. Reconoce que esta Argentina todavía abre sus brazos a los extranjeros, algo que hasta cierto tiempo hacía Italia. Ahora Lello vuelve a sus orígenes y devuelve la hospitalidad recibida proponiendo aquellos platos que aprendió en la Argentina. Esta remera muestra el furor de la “moda argentina” en Capri. Fue la más vendida y buscada por los italianos, residentes argentinos y turistas en el verano 2003, junto a la de Boca Jrs.

## PERCHE MI PIACE

Argentina, made in Italy

“Cuando vine a trabajar a la Argentina –cuenta Lello Sorrentino (foto)– estaba convencido de no encontrar algunos productos como la rúcula, por esto traje las semillas y las raíces. Un día me di cuenta, estando en Puerto Madryn, que el campo alrededor del restaurante estaba lleno de rúcula salvaje y así comencé a usarla en todo tipo de plato. Los clientes me preguntaban por esta lechuga tan preciosa y picante sin saber que estaba ahí no más”. De vuelta en Italia, donde volvió para la gestión de un restaurante, Agorá, que significa Plaza de mercado, en Anacapri, la cosa es al revés; ahora se lleva el comino, las especias del chimichurri, la carne y otros elementos desde la Argentina para reproducir aquel gusto particular en su manera más fiel. Lello propone una fusión de culturas en su menú, pero no le gusta cambiar las recetas originales. Con respecto a esto se llevó empleados desde la Argentina para reproducir un ambiente pampeano. El 90% del personal es argentino, desde la cocina al salón! “Cuando hacemos las empanadas como entraditas, todos ayudan a hacer los repulgues y por 2 o 3 días comen sólo empanadas”, escucho imaginando en silencio. “El día que hicimos el dulce de leche casi se desmayan”. Lello es un cocinero pura sangre y tiene el gran don de la generosidad. Tenía unos días libre y se vino a visitar los amigos argentinos. Grazie caro amico.