

OG LO CHEF - LUCA PALOMBA

Portate *fast* versione lusso



IL PANINO PER LA PAUSA PRANZO, IL ROTOLO DA FAR INVIDIA AL SUSHI E UN MITICO DESSERT. TRE PROPOSTE DA UNO DEI FONDATORI DEI CUOCHI IN CAMICIA

Luca Palomba, meglio conosciuto sui social e sul web come Lello di Chef in Camicia, prima di fondare, nel gennaio 2014, la *media company* insieme con Nicolò e Andrea, era già un grande appassionato di cucina. Oggi, a oltre sei anni dalla nascita del brand sui social, è anche uno dei volti più seguiti. La sua caratteristica? È riconosciuto come il più

casereccio, nelle ricette ovviamente, dei tre fondatori.

Il suo modo di vedere la cucina profuma di casa, di ricordi, ma anche di tradizione e curiosità, perché quando prepara ci mette sempre del suo. I suoi panini sono diventati una vera istituzione, piatti *fast* e *gourmet* insieme a cui nessuno riesce a rinunciare. Provare per credere.



PANINO LYONNAISE

PER 1 PERSONA

INGREDIENTI: 1 filoncino • timo • 50 g di formaggio chèvre • 50 g di tacchino a fette • anacardi tritati • 1 cucchiaino di miele • 1 cucchiaino di senape • olio

Taglia il panino a metà e rimuovi parte della mollica, in questo modo il panino risulterà più "leggero". Metti il pane in forno a tostare, a 180 °C per circa 3-4 minuti.

Unisci la senape al miele e mescola bene fino ad amalgamarli completamente.

Lavora lo chèvre con il timo e un filo d'olio extravergine di oliva.

Trita grossolanamente gli anacardi. Prendi il pane dal forno e disponi sulla base lo chèvre al timo, quindi aggiungi gli anacardi tritati.

Finisci con abbondante senape al miele e la fesa di tacchino.





a cura di **Simone Fanti**

ROTOLO DI CAVOLO ROSSO, TALEGGIO E NOCI

PER 4 PERSONE



INGREDIENTI: 1 rotolo di pasta sfoglia
 • 1 cavolo rosso • 1 cipolla di Tropea
 • 200 g di taleggio • 20 g di noci • 1 tuorlo
 • arancia • sale maldon • sesamo nero
 • pepe • olio extravergine di oliva

Taglia finemente il cavolo rosso e la cipolla. Stufali in padella con olio, sale, pepe e il succo dell'arancia spremuta.

Cuoci fino a quando si sarà ammorbidito. Bucherella la sfoglia con una forchetta e disponi sulla base il cavolo stufato.

Aggiungi il taleggio a cubetti

e guarnisci con le noci sbriciolate grossolanamente.

Arrotola su se stessa la sfoglia stringendo bene per formare un rotolo.

Incidì leggermente la superficie con un coltello e spennellala con tuorlo d'uovo, sale maldon e sesamo nero. Cuoci in forno statico a 190 °C per circa 20 minuti fino a quando la superficie sarà diventata ben dorata.

Ti manca qualche ingrediente? Puoi sostituire il taleggio con il gorgonzola.

