

BECK

Heinz

PASTA

BIBLIOTHECA CULINARIA



Insalata di ditaloni lisci ai frutti di mare

Ingredienti per 4 persone:

320 g di ditaloni lisci
200 g di sedano con foglie belle
100 g di calamari piccoli
200 g di polpo
150 g di vongole
il succo di 1/2 limone
1/2 carota

1 spicchio d'aglio
2 cl di vino bianco
5 foglie di prezzemolo
5 foglie di dragoncello
5 foglie di basilico
1 rametto di timo al limone (*Thimus citriodorus*)
alcune gocce di olio al tartufo
olio extra vergine di oliva
sale, pepe di mulinello

Staccare le foglie di 150 g di sedano e tenerle da parte.
Lavare le costole, eliminare i filamenti e tagliarle a julienne.

Pulire i calamari, lavarli, sgocciolarli e affettarli finemente;

saltarli in padella con un filo di olio per circa un minuto affinché rimangano teneri.

Portare a ebollizione una piccola pentola di acqua con il sedano rimasto, la carota e il succo del limone; immergervi il polpo, cuocerlo per circa mezz'ora e lasciarlo intiepidire nella sua acqua. Eliminare la pelle dai tentacoli del polpo e tagliarli a rondelle.

Scaldare una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, aggiungere il vino bianco, unire le vongole precedentemente spurgate in acqua fredda salata e farle aprire a fiamma abbastanza vivace. Togliere i molluschi dai gusci e filtrare il fondo di cottura.

Tritare il prezzemolo, il dragoncello e il basilico, unirli al fondo di cottura delle vongole filtrato e versare a filo un poco di olio extra vergine di oliva sbattendo con una frusta in modo da ottenere una salsa emulsionata. Aggiungere, l'olio al tartufo, pepare e salare se necessario.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente, raffreddarla sotto un getto di acqua fredda per fermare la cottura, lasciarla sgocciolare e metterla in un'insalatiera. Unire i calamari, le vongole, il polpo, la julienne di sedano e condire con la salsa preparata. Profumare con il timo al limone tritato finemente e servire guarnendo i piatti con le foglie di sedano.



Tagliatelle con astice, lime e fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone:

500 g di tagliatelle
2 astici, di circa 500 g ciascuno
800 g di asparagi
1 lime
12 fiori di zucca
20 g di radice di zenzero fresco
5 cl di vino bianco secco
3 dl di fondo di crostacei (vedi p. 107) o, in mancanza, brodo di pesce o vegetale
2 cucchiaini di zucchero
olio extra vergine di oliva
sale

Legare insieme gli astici frontalmente in modo che le code rimangano dritte. Immergerli in acqua a 95° per circa 6 minuti quindi toglierli dall'acqua. Successivamente sgusciarli e tagliare la polpa a fette.

Eliminare circa 4 centimetri di parte finale del gambo degli asparagi, quindi tagliare le punte di una lunghezza di 3-4 centimetri. Riservare la parte rimasta per la realizzazione di un'altra preparazione. Cuocere le punte in acqua salata per circa 4 minuti, facendo attenzione a non farle scuocere.

Pelare il lime sottile con un coltellino affilato, facendo attenzione che la parte bianca non rimanga attaccata alla scorza. Tagliare la scorza a julienne e sbollentarla in un pentolino contenente circa 2 bicchieri di acqua zuccherata in ebollizione.

Togliere il pistillo ai fiori di zucca e tagliare i petali a striscioline.

Pelare lo zenzero, grattugiare la radice e farla rosolare a fuoco dolce in una larga padella con 4-5 cucchiaini di olio. Bagnare con il vino bianco, fare evaporare poi unire il fondo di crostacei ridotto della metà, la scorza di lime e le punte degli asparagi.

Intanto, cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarle, versarle nella padella contenente il condimento, aggiungere le fette di astice e le striscioline di fiori di zucca e saltare il tutto a fuoco medio versando un filo d'olio. Regolare di sale e servire.

Capelli d'angelo con scorzonera, erba cipollina e tartufo bianco di Alba

Ingredienti per 4 persone:

360 g di capelli d'angelo
500 g di scorzonera
85 g di tartufo bianco di Alba
2,5 dl di brodo di vitello
3 cucchiaini di Parmigiano reggiano, grattugiato
1 mazzetto di erba cipollina
1 limone
olio extra vergine di oliva
sale

Lavare e pelare le radici di scorzonera e metterle man mano in acqua acidulata con succo di limone per non farle annerire. Tenere da parte un pezzo di radice di circa 100 g e tagliare le altre a julienne.

Scaldare 3 cucchiaini di olio in una padella, unire la scorzonera tagliata a julienne, farla saltare alcuni istanti, salare, aggiungere 25 g di tartufo tagliato a dadini, bagnare con il brodo e cuocere finché la scorzonera sarà tenera.

Tagliare a strisce sottilissime il pezzo di radice tenuto da parte. Friggere le strisce in abbondante olio caldo fino a leggera doratura, sgocciolarle con una schiumarola e depositarle su carta assorbente o su un telo bianco per eliminare l'eccesso di olio. Salare leggermente.

Cuocere i capelli d'angelo in abbondante acqua salata in ebollizione, facendo attenzione a non farli scuocere. Scolarli, versarli nella padella contenente la scorzonera stufata (bollente) e mescolare fuori dal fuoco aggiungendo il Parmigiano grattugiato, l'erba cipollina tagliata finemente e un filo d'olio.

Distribuire i capelli d'angelo nei piatti, cospargerli di lamelle di tartufo bianco e guarnire con la scorzonera fritta.



Timballini di sedanini lisci con carciofi e asparagi

Ingredienti per 4 persone:

350 g di sedanini lisci
80 g di Parmigiano reggiano, grattugiato
40 g di burro
sale

Salsa e guarnizione:

1 kg di asparagi
100 g di Fontina
10 carciofi
5 dl di latte
30 g di burro
25 g di farina
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 dl di brodo vegetale (vedi p. 106)
1 limone
olio extra vergine di oliva
sale, noce moscata

Salsa: portare a ebollizione il latte, salarlo e profumarlo con alcune grattate di noce moscata. Fare sciogliere il burro in una piccola casseruola, aggiungere la farina e farla tostare per alcuni istanti a fuoco dolce, mescolando con una frusta. Versare il latte caldo a filo, sempre mescolando e cuocere per 10 minuti.

Eliminare circa 4 centimetri di parte finale del gambo degli asparagi, quindi pelare il gambo e tagliare le punte di una lunghezza di 5 centimetri. Cuocere le punte in acqua salata per circa 4 minuti, facendo attenzione a non farle scuocere; scolarle e raffreddarle immediatamente in acqua ghiacciata. Tagliare a dadini molto piccoli la parte tenera del gambo degli asparagi.

Pulire accuratamente i carciofi tenendo solamente la parte tenerissima del cuore. Metterli man mano in acqua acidulata con il succo del limone per non farli annerire e tagliare 6 cuori puliti a dadini molto piccoli.

Scaldare 4 cucchiaini di olio con lo spicchio d'aglio in una padella; aggiungere i dadini di carciofi e il rametto di rosmarino e fare rosolare a fuoco dolce per alcuni minuti. Unire i dadini di asparagi, bagnare con il brodo vegetale e cuocere per 2 minuti.

Trasferire le verdure saltate in una bastardella, aggiungere la besciamella precedentemente preparata e la Fontina tagliata a dadini piccoli e scaldare per 3-4 minuti a bagnomaria, fino a completa fusione del formaggio.

Completamento: imburrare 4 stampi individuali in porcellana, stendere un velo di salsa sul fondo e rivestire le pareti con le punte degli asparagi divise a metà.

Cuocere i sedanini in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarli al raggiungimento dei due terzi del tempo di cottura e versarli nella bastardella contenente la salsa preparata. Unire una manciata di Parmigiano e mescolare.

Riempire gli stampi con i sedanini disposti in senso verticale. Ricoprirli con la loro salsa e le verdure, cospargerli con il Parmigiano rimasto, distribuire sopra qualche fiocchetto di burro e fare gratinare in forno già caldo a 200° C per circa 10-15 minuti.

Guarnizione: Intanto, affettare i carciofi rimasti a lamelle sottilissime e friggerli in abbondante olio caldo per alcuni minuti, in modo da ottenere delle *chips*.

Ritirare i timballini dal forno, lasciarli riposare per un paio di minuti e sformarli sui piatti. Guarnire con le *chips* di carciofi e completare con un filo d'olio.



