

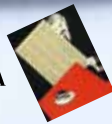
Bruno Barbieri

CARTOLINA
DALLA
CUCINA

pasta al forno e gratin



BIBLIOTHECA CULINARIA



Al forno con brio

Uno dei momenti di soddisfazione più sublime per chi cucina è quello che segue la chiusura dello sportello del forno. Caricato con una bella pirofila di lasagne o un gratin, il lavoro adesso spetta all'elettrodomestico mentre l'artefice del piatto può riprendere fiato e dedicare la propria attenzione ad altri piccoli piaceri domestici come, ad esempio, la preparazione della tavola. Questo è l'istante in cui tutto sembra sotto controllo e il ritmo frenetico della giornata inizia finalmente a rallentare. Dura poco e per questo va assaporato in pieno.

I piatti unici, basati sulla pasta fresca o secca, sulle crêpe o gratin ricchi sono grandi alleati del cuoco. Trattandosi essenzialmente di piatti compositi, si possono facilmente adeguare alle situazioni: con un minimo di calcolo si riesce a trasformare una ricetta per pochi in una per più commensali. Per lo stesso motivo, si possono agevolmente adattare sia per un utilizzo con primizie di stagione, sia con ingredienti sempre reperibili nella dispensa. Una sostituzione, fatta con giudizio, di uno dei componenti (Roquefort per Gorgonzola, bietole per spinaci) non manda all'aria l'equilibrio della ricetta e spesso si rivela più interessante rispetto alla proposta originale. Confezionamento e cottura possono essere eseguiti in due tempi e, una volta in forno, questi piatti non richiedono grandi attenzioni. Infine, ma per questo non meno importante, sono d'effetto. Dorati e croccanti in superficie con una bella corona di formaggio fuso, arrivano in tavola trionfanti, promettendo chissà quali bontà sotto quel manto caldo.

Detto questo, è importante ricordare che le caratteristiche che rendono questi piatti così "user friendly" sono le stesse che possono creare qualche problema. La loro flessibilità non è una licenza per improvvisare. Gli accostamenti di sapori devono essere ben ponderati, così come la loro trasformazione in cottura. Ecco qualche consiglio per garantire buoni risultati:

È fondamentale mantenere il corretto equilibrio tra ingredienti asciutti e liquidi. I primi, soprattutto quando si tratta di verdura e frutta, contengono più o meno acqua a secondo della varietà, del grado di maturazione o del metodo di coltivazione. Esaminateli bene durante le fasi di preparazione e aggiustate la ricetta di conseguenza. Per esempio, se i pomodori sono molto maturi, è possibile essere un po' avari con gli altri elementi liquidi della ricetta. Ricordatevi però che durante la cottura tutto si asciuga e più lunga sarà questa fase, maggiore sarà la quantità di liquido che evapora. La pasta secca assorbe più liquidi di quella fresca. È preferibile mantenere la besciamella

Orecchiette al forno con gamberi, pomodori ciliegia e formaggio fuso

Come tante piccole scodelle, le orecchiette raccolgono il gustosissimo condimento mediterraneo assicurando un'esplosione di sapori in ogni boccone. Questo tipo di pasta è perfetto anche in versione "stuzzichino". Le mini-pirofile in ceramica mantengono a lungo il calore e assicurano una presentazione chic.

Per 4 persone

280 g di orecchiette
500 g di pomodori ciliegia
200 g di mozzarella di bufala o burrata
20 gamberi
5 spicchi di aglio
Erbe aromatiche fresche (timo, origano)
Olio extravergine di oliva
Burro
Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 180 °C (posizione grill) e imbrattare una pirofila.

Sgusciare i gamberi e privarli del filo intestinale. Farli saltare in padella con un filo di olio extravergine di oliva e l'aglio in camicia. Aggiungere i pomodori, tagliati a metà, e farli rosolare brevemente. Eliminare l'aglio.

Cuocere le orecchiette in abbondante acqua bollente salata. Quando sono al dente, scolarle e unirle al condimento di gamberoni e pomodori, amalgamare bene.

Trasferire le orecchiette nella pirofila, aggiungervi la mozzarella (o la burrata) a pezzetti, cospargere con timo e origano, passare poi al forno e servire appena gratinati.



Gratin di zucchini e peperoni con rana pescatrice

Per 4 persone

800 g di rana pescatrice
(peso senza testa)
3 zucchine
1 peperone
50 g di pane grattugiato
50 g di Parmigiano reggiano
2 spicchi di aglio
2 cucchiai di prezzemolo
tritato
2 cucchiai di erba cipollina
tritata
Un rametto di timo
Un rametto di rosmarino
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Preriscaldare il forno a 180 °C (posizione grill) e oliare una pirofila.

Lavare, mondare le zucchine e tagliarle a rondelle. In una padella, versare un filo di olio extravergine di oliva, unire uno spicchio di aglio e rosolare le zucchine per 3 minuti. Aggiustare di sale e pepe e conservare a parte.

Lavare il peperone e tagliarlo a metà nel senso della lunghezza. Eliminare il picciolo, il torsolo, i semi e le coste bianche interne e tagliare il peperone a julienne. In una padella, versare un filo di olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio e il timo. Aggiungere il peperone e rosolarlo per 2 minuti. Conservare a parte.

In una pentola antiaderente, tostare il pane grattugiato con l'erba cipollina e il prezzemolo per 2 minuti. Conservare a parte.

Lavare la rana pescatrice, togliere la pelle utilizzando un coltello ben affilato ed eliminare le pinne con una forbice da cucina e tagliare la polpa a fettine sottili. In una padella, versare un filo di olio extravergine di oliva, unire il rosmarino e rosolare le fettine di rana pescatrice su ambo le parti per qualche minuto.

Disporre nella pirofila precedentemente oliata uno strato di zucchine, spolverizzare con il pane e il Parmigiano. Aggiungere uno strato di peperoni e ultimare con uno strato di rana pescatrice. Irrorare con un filo di olio extravergine di oliva, passare nel forno e fare gratinare per qualche minuto.

Servire il gratin in piatti individuali e irrorare con un filo di olio extravergine di oliva.



pasta al forno e gratin

Fulcro della vita domestica, la cucina è il luogo di *multi-tasking* per eccellenza e per la cuoca indaffarata un piatto che passa dal forno alla tavola è spesso visto come un dono dal cielo. Oltre ad essere gustosissime e adattabili a tutte le tasche, le paste al forno e i gratin hanno il pregio di permettere di scaglionare i momenti di preparazione e cottura e, conseguentemente, di fare un uso più efficiente del tempo prezioso. Perfino questo notevole vantaggio passa in secondo piano appena si inizia a contemplare la grande varietà di piatti che si cela dietro queste due categorie: lasagne, crêpe, timballi, pasticci, perfino dolci gratinati.

Dalla rustica *Carbonara di penne al forno* alle intriganti *Lasagne alle spezie*, dai delicati *Gnocchi gratinati con asparagi* ai briosi *Peperoni spaccati con prosciutto e Fontina fondente*, è possibile trovare una soluzione calda e fumante per ogni desiderio "a misura" di pirofila.

Emiliano di nascita, **Bruno Barbieri** è, dal 2012, alla guida del ristorante Cotidie di Londra. Chef pluristellato, giudice della popolare trasmissione televisiva *Master Chef*, docente carismatico e viaggiatore instancabile, ha girato il mondo alla ricerca di profumi e sapori.



€ 13,90

ISBN 978-88-95056-85-2



9 788895 056852