



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Piercarlo Zanotti

pasta fresca

BIBLIOTHECA CULINARIA



Linguine con vongole e zucchine in fiore

Una celebrazione dell'estate, questo piatto è un inno alla freschezza. Cercate zucchine piccole dalla buccia lucida e di un verde brillante. Oltre ad essere più dolci, questi esemplari contengono meno acqua e tengono meglio la cottura. L'utilizzo del fiore aggiunge un'interessante sfumatura di gusto perché il suo aroma è tenue, ma persistente.

Le cotture devono essere veramente brevi per permettere a tutti gli ingredienti di dare il meglio di sé. Un minuto di troppo e le vongole si induriscono, le zucchine si afflosciano e i fiori svaniscono! Una certa vigilanza sarà ripagata con un piatto davvero memorabile.

Per 4 persone

320 g di pasta sfoglia all'uovo
250 g di vongole veraci
6 zucchine piccole con il loro fiore
50 cl di vino bianco secco
1 spicchio d'aglio
Un ciuffo di prezzemolo tritato
Qualche foglia di basilico
Olio extravergine di oliva
Sale grosso
Sale e pepe bianco

Tirare la sfoglia secondo le istruzioni riportate alla pagina 6. Per le linguine consiglio uno spessore di 2,3 mm (sfoglia regolatore n. 3). Tagliare la sfoglia trasversalmente in sezioni di circa 25 cm di lunghezza e infarinarla leggermente su entrambi i lati. Montare l'accessorio per linguine e passare la sfoglia. Raccogliere la pasta e trasferirla sul Tacapasta per asciugare.

In una bacinella, versare dell'acqua fredda e una manciata di sale grosso e mettere a bagno le vongole per almeno 2 ore, sbattendole di tanto in tanto in modo da far scaricare loro ogni residuo di sabbia e cambiando ogni volta l'acqua. Sciacquare le vongole sotto acqua corrente. Pulire le zucchine e tagliarle a bastoncino. Conservare a parte.

In un capiente tegame, versare un filo di olio extravergine di oliva e fare imbiondire l'aglio; unire le vongole e coprire con un coperchio. Lasciare sul fuoco per circa 5 minuti per far aprire tutte le vongole. Sfumare con il vino bianco e aggiungere un ciuffo di prezzemolo e alcune foglie di basilico. Sgusciare qualche vongola. Versare le zucchine e cuocere ancora per qualche minuto in modo che rimangano belle verdi e croccanti. Aggiustare di sale e pepe.

Cuocere le linguine in abbondante acqua bollente salata. Scolarle e saltarle brevemente con le vongole.

Infine, ultimare con i fiori di zucca spezzettati con le mani (per non alterare il loro colore) e servire irrorando con olio extravergine a crudo.



Maltagliati con crema di broccolo e sepioline

Oltre ad essere cromaticamente piacevole, questo piatto offre un bel corredo di vitamine (C, B, K, A), sali minerali (calcio, fosforo, potassio, zolfo) e fibre grezze. È importante che la cottura sia breve per non disperdere nell'acqua questi importanti elementi nutritivi. La crema di verdura è facilmente variabile: realizzatela anche con i piselli, i tradizionali compagni delle sepioline.

Per 4 persone

320 g di pasta sfoglia all'uovo

Crema di broccolo

150 g di broccolo verde

1 spicchio d'aglio

Un pizzico di peperoncino
in polvere

2 filetti d'acciuga sott'olio

Olio extravergine di oliva

Sepioline

200 g di sepioline

50 cl di vino bianco

1 spicchio d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

Qualche foglia di basilico

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe di mulinello

Tirare la sfoglia secondo le istruzioni riportate alla pagina 6. Per i maltagliati consiglio uno spessore di 1,2 mm (sfoglia regolatore n. 6). Tagliare la sfoglia trasversalmente in sezioni irregolari e infarinare leggermente su entrambi i lati. Raccogliere la pasta e trasferirla su un canovaccio per asciugare.

Crema di broccolo Lavare il broccolo sotto acqua corrente, eliminare le foglie esterne ed infine dividere le cimette. Scottare le cimette in acqua bollente salata, per 4-5 minuti. Scolarle e conservarle a parte.

In un tegame, versare un filo di olio extravergine di oliva, unire lo spicchio d'aglio, il peperoncino (a piacere), i filetti d'acciuga e le cimette di broccolo verde. Coprire con un coperchio e cuocere per 3-4 minuti. A cottura ultimata, conservare qualche cimetta per la guarnizione dei piatti e versare tutto il resto nel bicchiere di un frullatore. Azionare fino ad ottenere una crema liscia. Conservare a parte in caldo.

Sepioline Pulire le sepioline sotto acqua corrente, eliminando l'osso, il sacchetto digerente e gli occhi e tagliarle a strisce. In una padella versare un filo di olio extravergine d'oliva, aggiungere lo spicchio d'aglio e saltare le sepioline a fuoco vivo; unire le foglie di basilico, il prezzemolo tritato, salare, pepare, bagnare con il vino e sfumare.

Cuocere i maltagliati in abbondante acqua bollente salata. Scolarli e saltarli brevemente con le sepioline. Velare il piatto di portata con la crema di broccolo, disporre al centro le sepioline, aggiungere qualche cimetta di broccolo e ultimare irrorando con un filo di olio a crudo.



Lasagne con porcini e Gorgonzola

*Ci sono due scuole di pensiero sulla cottura delle lasagne:
c'è chi preferisce scottare le sfoglie di pasta fresca in acqua bollente salata per alcuni minuti
e poi raffreddarle in modo da dimezzare il tempo di cottura in forno.*

*Preferisco infornare la pasta cruda, a fuoco basso, calcolando un tempo di cottura più lungo.
In questo modo, i sapori si concentrano, la pasta rimane morbida e le lasagne risultano più saporite.
Inoltre, si può gratinare la superficie ad arte, senza la preoccupazione di cuocere troppo la pasta.*

Per 4 persone

300 g di pasta sfoglia all'uovo
300 g di porcini freschi
200 g di Gorgonzola
150 g di panna fresca
100 g di Parmigiano reggiano
grattugiato
50 g di burro
1 piccolo mazzetto
di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe di mulinello

Spazzolare i funghi per eliminare ogni traccia di terra e pulirli con un panno umido. Tagliarli a fette sottili.

In una padella, sciogliere 25 g di burro con poco olio extravergine di oliva e far saltare i funghi a fuoco piuttosto alto in modo da cuocerli appena (dovrebbero rimanere leggermente croccanti). Salare e pepare. In questo modo rilasceranno l'acqua di vegetazione durante la cottura in forno, rendendo più saporita e morbida la pasta.

Tirare la sfoglia secondo le istruzioni riportate alla pagina 6. Per le lasagne consiglio uno spessore di 1,0 mm (sfoglia regolatore n. 7). Tagliare la sfoglia in base alle dimensioni della pirofila scelta.

Preriscaldare il forno a 150 °C.

Spennellare il fondo della pirofila con poco olio, aggiungere il restante burro a fiocchetti e un cucchiaio di panna. Stendere il primo strato di pasta, seguire con uno strato di funghi, il Gorgonzola tagliato a cubetti e cospargere con prezzemolo tritato e Parmigiano. Ripetere l'operazione, alternando gli strati nello stesso ordine, terminando con la pasta. Cospargere la superficie con abbondante Parmigiano grattugiato e, con un pennello, aggiungere delle gocce di burro sciolto. Quest'ultimo aumenterà la temperatura durante la cottura creando una bella crosticina dorata.

Infornare le lasagne per 10-12 minuti. Successivamente alzare la temperatura a 180 °C per pochi minuti in modo da gratinare la superficie.



pasta fresca

Il risultato di una geniale trasformazione di materie prime semplici, la pasta fresca è un caposaldo della cucina italiana e, come tutte le cose che toccano le corde dell'identità nazionale, è anche carica di significati. Pochi alimenti racchiudono l'idea di "casa" quanto la sfoglia dorata. La tecnica tramandata, il legame con le festività, la straordinaria duttilità che permette di tagliarla e plasmarla secondo il gusto di ogni suo creatore, sono fattori che fanno della pasta fresca il ponte più forte tra le cucine tradizionali e creative.

Dai *Vermicelli con la caponata di verdure al curry* alle *Pappardelle con ragù di anatra*, dai *Ravioli di branzino su crema di piselli* ai *Cannelloni alla parmigiana*, questo libro offre ricette per una gamma di formati di pasta lunga e ripiena. Comprende consigli per far buon uso delle primizie delle varie stagioni e una serie di astuzie per una sfoglia a regola d'arte, dall'impasto al taglio, dalla farcitura alla cottura.

Membro dell'Associazione UIR e Euro Toques, **Piercarlo Zanotti** vanta una prestigiosa carriera fatta di concorsi internazionali vinti e di esperienze professionali che l'hanno portato dalle più importanti capitali europee fino al Canada e al Giappone. Attualmente è chef dell'Hotel delle Alpi al Passo del Tonale ed è consulente della catena Iride Hotels.



€ 13,90

ISBN 978 88 97932 260



9 788897 932260