

A close-up photograph of a plate of pasta. The pasta consists of wide, flat, yellow ribbons, likely farfalle or a similar variety. It is topped with vibrant green zucchini ribbons and sliced mushrooms. The dish is presented on a white plate, and the background is softly blurred, focusing attention on the food.

CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Raffaele De Giuseppe

un bel piatto
di **pasta**

BIBLIOTHECA CULINARIA



Calamarata di Gragnano al pesto di fiori di zucca con carciofi croccanti

Per 6 persone

Preparazione:

40 minuti

Cottura:

25 minuti

500 g di calamari di Gragnano
(formato di pasta ad anello)

100 g di fiori di zucca

100 g di verde di zuccina

basilico

cerfoglio

30 g di mandorle spellate

Parmigiano reggiano

grattugiato

2 cipollotti

4 carciofi

un limone

brodo vegetale

amido di mais

olio extravergine di oliva

sale e pepe

Il pesto

Lavare e asciugare i fiori di zucca. Lavare bene le zucchine e ricavare con un pelapatate la buccia esterna. Usare le zucchine sbucciate per un'altra preparazione. Scottare per qualche istante in acqua bollente i fiori e il verde di zuccina e sgocciolarli. Disporli nel bicchiere del mixer a immersione con 20 foglie di basilico e un ciuffetto di cerfoglio, le mandorle, 1 dl di olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe. Frullare il tutto, in modo da ottenere un pesto ben omogeneo.

I carciofi

Pulire i carciofi, tagliarli a fettine sottili e disporli in una ciotola con acqua e succo di limone. Rosolare a fuoco basso in una larga padella i cipollotti affettati sottilmente con 4-5 cucchiaini di olio extravergine. Unire metà dei carciofi, irrorare con 1 bicchiere di brodo vegetale, cuocere per 7-8 minuti, regolare di sale e pepe e spegnere.

I calamari

Portare a ebollizione abbondante acqua in una pentola e salare. Cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione. Scaldare abbondante olio extravergine di oliva in un pentolino. Sgocciolare i carciofi rimasti, asciugarli e passarli nell'amido di mais. Friggere i carciofi nell'olio bollente per 1-2 minuti e tenerli in caldo. Scolare la pasta e disporla nella padella con i carciofi stufati sotto la quale sarà stato riacceso il fuoco. Mescolare e lasciare insaporire per 1 minuto. Trasferire il tutto in un grande piatto da portata, unire il pesto preparato e 4 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato e mescolare ancora. Decorare con i carciofi fritti e servire.



Ruote con crudaiola di pomodori, verdure e ricotta stagionata

Per 6 persone

Preparazione:

15 minuti

Cottura:

15 minuti

500 g di ruote di grano duro
100 g di pomodori Pachino
50 g di pomodori verdi per insalata
una piccola zuccina novella
mezza melanzana piccola
una falda di peperone giallo
basilico
uno spicchio d'aglio
50 g di ricotta stagionata
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco

I pomodori

Lavare i pomodori Pachino e tagliarli a metà, eliminare i semi e quindi ridurli a spicchietti. Tagliare a cubetti il pomodoro verde.

Disporre i pomodori preparati in una ciotola e condirli con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, pepe bianco macinato fresco e 10-12 foglie di basilico spezzettato con le mani.

Le verdure

Spuntare la zuccina e lavarla. Tagliarla in 4 parti, nel senso della lunghezza, e quindi a dadini di 5 mm di lato. Lavare e tagliare la melanzana a dadini di 5 mm di lato. Lavare il peperone e tagliarlo a piccoli rombetti. Schiacciare e spellare l'aglio e rosolarlo in una larga padella antiaderente con 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Unire le verdure preparate e saltarle per 3-4 minuti. Spegnerne il fuoco e aggiungere i pomodori crudi.

Le ruote

Portare a ebollizione abbondante acqua in una pentola e salare. Cuocere le ruote per il tempo indicato sulla confezione e scolarle. Trasferirle nella padella con le verdure, unire 25 g di ricotta grattugiata, mescolare e lasciare riposare un minuto. Distribuire la pasta nei piatti individuali, spolverizzare con la ricotta rimasta a scaglette, qualche foglia di basilico e, a piacere, con bucce di pomodoro fritte.



Tubettoni al polpo affogato in pignatta

Per 6 persone
Preparazione:
30 minuti
Cottura:
1 ora e 10 minuti

500 g di tubettoni rigati
un polpo di circa 600 g
una cipolla rossa
2 spicchi d'aglio
100 g di pomodorini ciliegia
100 g di pomodori pelati
un peperoncino fresco
un ciuffo di prezzemolo
100 g di pane casereccio
a fettine

Il polpo

Lavare bene il polpo sotto acqua fredda corrente. Eliminare le interiora e il becco. Spellare la cipolla e tagliarla a spicchi. Spellare l'aglio e ridurlo a fettine sottili. Tagliare i pomodorini a metà e schiacciare con una forchetta i pomodori pelati. Tagliare il peperoncino a metà, nel senso della lunghezza, eliminare i semi e tagliarlo a pezzetti. Lavare e tritare il prezzemolo.

La pignatta

Disporre il polpo e tutti gli ingredienti preparati in una casseruola di terracotta (pignatta). Irrorare con 4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva e chiudere con il coperchio. Disporre la pignatta in forno già caldo a 160 °C per circa un'ora, in modo che il polpo risulti tenero. Togliere il polpo dalla pignatta e tagliarlo a pezzettini. Rimetterlo nella pignatta, regolare di sale e tenere in caldo. Irrorare le fettine di pane con un filo d'olio e tostarle sotto il grill del forno. Strofinare il pane con lo spicchio d'aglio rimasto.

I tubettoni

Portare a ebollizione abbondante acqua in una pentola e salare. Cuocere i tubettoni per il tempo indicato sulla confezione e scolarli. Condirli con il sugo di polpo e servirli con i crostini di pane. Decorare, a piacere, con spaghetti lessati al dente e fritti.



un bel piatto di pasta

Poche cose sono più ambite e più sfuggenti di un bel piatto di pasta. *L'idea* è costruita in parti disuguali tra ricordi d'infanzia, cene memorabili e esercizi culinari solitari - quelli che permettono di raddoppiare le acciughe o eliminare il pecorino perché così piace a te. La *realità* è più prosaica, ma non per questo meno importante: ingredienti freschissimi, buona tecnica e un eccellente tempismo. Le 28 ricette di questo libro offrono altrettanti modi di inseguire il bel piatto di pasta – con le sfumature del mare, con i colori e sapori dell'orto o con i gusti più robusti della carne. Armato di un pacchetto di pasta secca e di buon appetito, il suo lettore ideale è pronto per essere deliziosamente coinvolto. Spesso i condimenti possono essere preparati nello stesso breve tempo in cui la pasta arriva a cottura e le idee (accostamenti di ingredienti, sapiente cotture e quei tocchi finali indovinati) si manterranno gustosamente inalterate fino a quando l'ultima traccia di sughetto sarà sparito con la scarpetta furtiva.

Dal 2005 Raffaele De Giuseppe è Executive Chef e Restaurant Manager del Relais Masseria Montalbano ad Ostuni (BR). Profondo conoscitore e innovativo interprete dei profumi e dei colori della Puglia, non ha smesso di coltivare anche uno sguardo internazionale. È stato membro della Squadra Nazionale di Arte Culinaria della Federazione Italiana Cuochi, ed è membro dell'ordine internazionale *Les Disciples d'Auguste Escoffier*.

€ 13,90

ISBN 978-88-950-5617-3



9 788895 056173 >