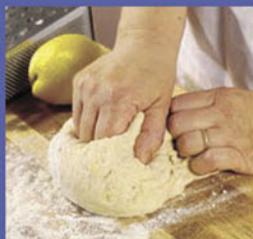


MINUTO X MINUTO

impasti

di base



 **GIUNTI DEMETRA**

Licenza edgt-560-768368-8343fe2 rilasciata il 21 gennaio 2018
a Francesco Artosi

CUCINA

MINUTO PER MINUTO



impasti

di base

 GIUNTI DEMETRA

Progetto grafico e impaginazione: Cinzia Chiari

Realizzazione editoriale a cura di:
EDIMEDIA SAS, via Orcagna 66, Firenze

I testi sono parzialmente tratti da Margherita Neri, *Dolci, manuale pratico*, 2001; *Scuola di cucina. Tutte le tecniche*, 2003; *Voglia di cucinare*, 2004; *Wok, 100 ricette all'italiana*, 2004; *Cucina rapida per tutti i giorni*, 2005; *Formaggi, un mondo di sapori*, 2005; *Fritti & frittiture*, 2005; *Pane, i segreti per farlo in casa, a macchina e a mano*, 2006, tutti editi da Giunti.

Si ringrazia lo *Chef de cuisine* Carla Marchetti per la preparazione e l'accurata verifica degli impasti di base pubblicati.

Avvertenza

Se non altrimenti specificato, le dosi consigliate nelle ricette sono indicate per 4 persone.

www.giunti.it

© 2006, 2010 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia
Via Dante 4 - 20121 Milano - Italia

ISBN 9788844039547

Edizione digitale realizzata da Smplicissimus Book Farm srl

Prima edizione digitale 2010

Sommario

L'ABC del cuoco

Gli ingredienti	7
Le attrezzature	12
L'importanza della temperatura	13

Impasti di base salati

Impasto al burro	16
Impasto al latte	16
Impasto per biscotti salati	17
Impasto per crackers	17
Impasto per focaccia	18
Impasto per focaccia integrale	18
Impasto per grissini	20
Impasto per pancarré	20
Impasto per pane 1	20
Impasto per pane 2	23
Impasto per pane carasau	23
Impasto per piadina	25
Impasto per pizza	25
Impasto per taralli	26
Impasto per tigelle	26
Pasta brisée (per torte salate)	26
Pasta frolla salata (per torte salate)	26
Pasta per brioche salate	29
Pasta sfoglia (per torte e vol-au-vent)	29
Pasta sfoglia alla francese	30
Pasta sfoglia inglese	30

Impasti di base dolci

Crêpe	31
Pan di Spagna 1	31
Pan di Spagna 2	34
Pane dolce per trecce	34
Pane dolce ricco	34
Pasta base francese	37
Pasta biscuit	37
Pasta brisée 1	39
Pasta brisée 2	39
Pasta brisée per crostate	39
Pasta frolla 1	40
Pasta frolla 2	40
Pasta frolla 3	40
Pasta frolla al cioccolato	40
Pasta frolla alle mandorle	42
Pasta frolla per crostate	42
Pasta frolla per pasticcini 1	42
Pasta frolla per pasticcini 2	44
Pasta genovese (o <i>genoise</i>)	44
Pasta Maddalena	44
Pasta Margherita	44
Pasta paradiso	45
Pasta per bignè 1	45
Pasta per bignè 2	46
Pasta per biscotti	46
Pasta per brioche alla francese	46
Pasta per brioche dolci	49
Pasta per croissant	49
Pasta sfoglia (per strudel)	50
Pound cake	50

sommario

Pasta fresca

Impastare, stendere, tagliare, colorare e cuocere	51
Agnolotti	55
Bigoli	55
Cannelloni	56
Crespelle	56
Garganelli	56
Gnocchi di patate	58
Lasagne	58
Orecchiette	58
Pici	58
Pizzoccheri	62
Ravioli	62
Strozzapreti	62

Tortellini (cappelletti o anolini)	66
Trofie	66

Pastelle per frittture

Pastella al cognac	67
Pastella alla birra per fritti di verdure	67
Pastella al latte per frutta o verdura	67
Pastella al vino bianco	69
Pastella alla noce moscata	69
Pastella di farina di ceci	69
Pastella per fritti classici	69
Pastella per fritti di carne	70
Pastella per fritti di frutta	70
Pastella per tempura	70

RICETTARIO

Piatti salati

Antipasti e stuzzichini

Risotto in sfoglia	73
Piadine mediterranee	73
Triangolini alla robiola	74
Vol-au-vent ai gamberetti e champignon	74
Pizza Margherita	74
Quiche agli asparagi	76
Sfogliata di zucca, speck e fontina	76
Crostata di brie e cipolle	76
Tartine al caprino	77
Focaccia al prosciutto	77
Vol-au-vent al gorgonzola	77
Strudel di formaggi	78
Torta di ricotta e carciofi	78
Sfinciuni	78
Focaccia vegetariana	80

Strudel al prosciutto e funghi	80
Crostata di verdure	80
Pizza di verdure	81
Calzone allo stracchino	81
<i>Torta salata alle bietole</i>	83
Grissini con cuore di asparagi	84
Pane alla salvia	84
Focaccia porri e mozzarella	84
Piadine prosciutto e broccoli	84
Pizzette di sfoglia	85
Lasagne fredde di pane carasau	85
Focaccia con olive e capperi	86
Crostata di cipolle e pomodori	86
Vol-au-vent al tonno	86
Crackers con noci e gorgonzola	87
Canapé alla mousse di granchio	87
Pane fritto con mozzarella e acciughe	87
Pane alle noci	88
Panzerotti	88

sommario

Primi piatti

Gnocchetti caciotta e peperoni	88
Trofie con carciofi e mascarpone	90
Tortellini in brodo	90
Trofie al rosmarino	90
Garganelli al prosciutto	91
Gnocchi di patate al Bra	91
Pizzoccheri cardi e caprino	91
<i>Tortelli di patate</i>	93
Gnocchi con taleggio e funghi	94
Pici al caprino	
e crema di peperoni	94
Lasagne al forno	94
Bigoli in salsa di zucca	95
Agnolotti al tartufo	95
Garganelli alla zucca e noci	96
Orecchiette alla lucana	96
Crespelle salmone e mascarpone	96
Strozzapreti ai crostacei, verdure e pesto	98
Ravioli casalinghi	98
Orecchiette alle cime di rapa	99
Crespelle al formaggio con radicchio	99
Pizzoccheri in salsa di noci	100
Bigoli in cassopipa	100
Lasagne alla ricotta e melanzane	101
Timballo di gnocchi	101

Fritture

Frittelle di calamari con verdure	102
Frittelle di carciofi e mozzarella	102
Fiori di zucca fritti	102
Bocconcini misti di verdure	104
Scampi in pastella	104
Frittura di mare	104
Soba in brodo con tempura	105
Spinaci alla doppia doratura	105
Frittura di cavolfiore e peperoni	105
<i>Frittura mista dell'aia</i>	107

Piatti dolci

Crêpe ai frutti di bosco	109
Crêpe con banane e cioccolato	109
Crêpe alla crema di ciliege	110
Torta golosa del bosco	110
Tortine di vodka e caffè	112
Cassata siciliana	112
Bignè alla crema di banane	112
Bignè dal cuore gelido	113
Bignè di ricotta con bocconcini di pera	113
Crostata al cioccolato	113
<i>Nidi d'ape</i>	115
Crostata alla crema	116
Variante alla crema di formaggio	116
Variante alla crema al limone	116
Pastiera napoletana	117
Brioche all'uvetta	117
Crostata alla frutta fresca	118
Crostata di mango e cardamomo	118
Biscuit alle nocciole	120
Torta sfiziosa all'ananas	120
Strudel di mele	121
Fagottini di mele con pistacchi	121
Sfogliata alla ricotta	122
Stuzzichini con cuore di mela	122
Frittelle di frutta mista	122
Frittelle di mele	124
Banane con salsa di caffè	124
Amaretti fritti	124
Palline di gelato in pastella	124

<i>Indice delle ricette per tipologia di impasto</i>	126
--	-----

*Le ricette in corsivo sono spiegate
con foto step by step.*



L'ABC del cuoco

GLI INGREDIENTI

Uno sguardo preliminare alle farine, al lievito, al sale e allo zucchero (che sono senza dubbio i veri protagonisti), ma anche agli ingredienti che ad essi si affiancano spesso (come per esempio le uova, il latte o il burro), consentirà la scelta corretta di questi alimenti, che rappresenta una delle principali garanzie per la riuscita di un buon impasto.

La farina

Triticum sativum è la definizione scientifica utilizzata per indicare il frumento comune, generalmente conosciuto come grano tenero; *Triticum durum* è, invece, il termine che definisce il frumento di grano duro; e, infine, *Triticum turgidum* è la denominazione scientifica di un frumento con caratteristiche intermedie tra il primo e il secondo, la cui coltivazione in Italia è tuttavia molto limitata. Il primo ha chicchi friabili che, una volta spezzati, mostrano uno strato interno bianco e farinoso dal quale si ottengono i graniti e le farine utilizzate per produrre pane e dolci.

Il secondo, dai chicchi più allungati, meno friabili e che, una volta spezzati, mostrano un aspetto semi trasparente, dà invece origine alle semole e ai semolati destinati alla produzione

di paste alimentari. Sul mercato sono, dunque, presenti sfarinati diversi (farine e semole), a seconda del tipo di frumento da cui provengono.

Oltre a questa prima distinzione bisogna tenerne presente una seconda, particolarmente significativa, relativa al grado di abburattamento (la percentuale di separazione della farina dalla crusca). Nel processo di molitura, infatti, l'involucro esterno della cariosside (crusca e cruschetto), si separa dalla parte inferiore (il germe), ricco di proteine, e dalla parte interna, amidacea (endosperma), ricca di glutine (sostanza proteica) e dalla consistenza gommosa, capace di trattenere durante l'impasto fino al 200% del suo peso in acqua. La composizione di una farina varia notevolmente in base al tipo di frumento da cui si ricava (e su

di esso influiscono la natura del suolo, il clima e i trattamenti operati dagli agricoltori), e in base al processo di raffinazione cui è stata sottoposta la cariosside. Quasi tutte le farine oggi in commercio sono prodotte con l'uso di mulini a cilindri, che consentono l'alta macinatura e l'abburrattamento, cioè la divisione dei diversi elementi di cui è composto il chicco. Infatti a seconda del grado di raffinazione si distinguono diversi tipi di farina: "00", "0", "1", "2" e integrale.

Il fior di farina è un prodotto finissimo, ottenuto macinando la parte più interna del chicco; contiene glutine di qualità e viene considerata tradizionalmente la farina per eccellenza nella produzione dolciaria. La farina che deriva da grano duro contiene più glutine di quella che si ottiene dal grano tenero e prende nome di semola. Un'altra farina considerata "forte" per l'alta percentuale di glutine contenuto è la manitoba. Diversi tipi di farina sono adatti a diverse preparazioni. La "00" di solito si usa per dolci friabili e montati (pan di Spagna...), dolci con lievito in polvere, biscotti, cialde, come addensante in creme e salse; la "0" in genere è meglio per pizza, pane casareccio, pane francese, pasta frolla, panini all'olio, pasta all'uovo, pasta tipica regionale.

Ma le farine si possono usare anche miscelate. Per esempio, la "0" insieme alla manitoba o con la semola di grano duro si può utilizzare per pasta brioche, babà, pasticceria a lunga lievitazione

Il sale

Il sapore salato degli impasti è determinato dalla presenza di cloruro di sodio, che si presenta in forma cristallina e può avere origini diverse. In commercio, infatti, è possibile trovare sale marino, sale proveniente da acque sotterranee e sale di miniera o salgemma. Il 90% del sale consumato in Italia è sale marino. Nella versione integrale contiene numerosi oligoelementi che, tuttavia, vanno perduti nei processi di raffinazione, effettuati per eliminare il colore grigiastro e diminuire il grado d'igroscopicità (la capacità di assorbire acqua).

I dolcificanti

Nella preparazione degli impasti, il dolcificante più comunemente usato è il saccarosio. Si tratta di zucchero raffinato, estratto dalla barbabietola nei paesi temperati, o dalla canna da zucchero nei paesi tropicali. Il consumo di questo alimento, iniziato il secolo scorso, è in netta ascesa, nonostante siano ormai note le responsabilità (dirette o indirette) rispetto ad alcune malattie quali l'arteriosclerosi, il diabete, l'obesità, la carie ecc. I nutrizionisti consigliano pertanto di sostituirlo con altri edulcoranti, quali lo zucchero grezzo, la melassa e, soprattutto, il miele.

Vediamo adesso quali sono i diversi tipi di zucchero impiegati in pasticceria.

- **Lo zucchero semolato, fino ed extrafino:** costituito da minutissimi cristalli bianchi, grazie alla sua alta solubilità è il più usato per impasti, creme, sciropi, gelatine e marmellate.

- **Lo zucchero a velo:** costituito da una polvere bianca finissima, è particolarmente adatto per la realizzazione di glasse, creme crude, pasta di mandorle e per la farcitura di biscotti.
- **Lo zucchero in granella:** è impiegato per decorare la superficie di alcuni dolci. Si ricorre a zucchero in granella grossa per il panettone, le focacce e le trecce; a zucchero in granella media per i croissant; a zucchero in granella fine per biscotteria varia.
- **Lo zucchero bruno:** si tratta di zucchero grezzo derivato dalla canna. È di solito impiegato nella tradizionale pasticceria inglese e americana, per torte e crostate generalmente a base di frutta secca.
- **Lo zucchero liquido:** è una soluzione di zucchero di canna al 62%; di solito in pasticceria viene impiegato per creme e glasse, ma l'uso più comune è per dolcificare cocktail.

Le uova

L'uovo è un'unica grande cellula, ricca di sostanze nutritive, particolarmente utilizzata negli impasti dolciari

ricchi di proteine e di grassi. Tuorlo e albume vengono spesso utilizzati separatamente e svolgono funzioni diverse.

In commercio le uova vengono classificate in base al peso e in base allo stato di freschezza. In base al peso esistono categorie diverse riconoscibili mediante numeri dall'1 al 7.

In base alla freschezza le uova vengono divise in 4 gruppi:

- **categoria Extra:** freschissime da vendere entro 7 giorni dall'imballaggio;
- **categoria A:** fresche, in vendita dopo i 7 giorni dall'imballaggio;
- **categoria B:** di seconda qualità, refrigerate e conservate;
- **categoria C:** da destinare all'industria.

Peso e categoria devono sempre essere segnalati sui contenitori. È importante verificare il peso delle uova utilizzate perché un impasto corretto viene condizionato da questo dato. A titolo esemplificativo vi forniamo alcune corrispondenze:

1 kg di uova intere corrisponde a 22 uova di 45 g senza guscio;

Categoria	Peso
1	da 70 g in su
2	da 65 a 70 g
3	da 60 a 65 g
4	da 55 a 60 g
5	da 50 a 55 g
6	da 45 a 50 g
7	meno di 45 g

1 kg di albume corrisponde a 40 unità;

1 kg di tuorlo corrisponde a 50 unità.

Latte, panna e burro

Tra gli ingredienti che entrano spesso in gioco nella preparazione di un impasto, il latte e soprattutto un suo derivato, il burro, giocano un ruolo importante. Da un punto di vista chimico il latte è un'emulsione di grassi in una soluzione colloidale di proteine e sali di calcio che contiene lattosio, sostanze azotate a basso peso molecolare, sali minerali, amminoacidi e altri componenti minori. Negli impasti viene utilizzato quello vaccino, sottoposto a trattamenti diversi come, per esempio, l'omogeneizzazione (che rende i globuli di grasso omogenei per dimensioni rompendo gli agglomerati più grossi) e la pastorizzazione (che elimina la presenza di germi patogeni). Il primo trattamento rende più digeribile il latte, il secondo ne consente la conservazione per un periodo limitato. Un trattamento successivo, la sterilizzazione, consente invece di conservare più a lungo il latte, perché elimina completamente la carica microbica.

La crema di latte, o panna, è quella parte del latte che si forma in superficie, ricca dei grassi che affiorano per il loro minore peso specifico. Si può ottenere con procedimenti di scrematura meccanica, oppure mediante centrifugazione.

La panna da caffetteria contiene almeno il 10% di sostanze grasse, quella da cucina il 20% e quella da montare o per pasticceria almeno il 30%.

Il burro, che deve essere composto almeno per l'82% di sostanza grassa e per il 12% circa di acqua, si ottiene dalla lavorazione della panna. Se la panna viene pastorizzata e fermentata, si ottiene burro di cremeria; se la panna viene centrifugata, si ottiene burro di centrifuga. Il burro di affioramento viene invece ottenuto da panna di affioramento; quello di siero, povero di grassi, ha origine dalle panna ottenute per centrifugazione del siero di latte, residuo della caseificazione.

Il burro diventa ingrediente fondamentale nella produzione di paste frolle e sfoglie. Viene a volte sostituito dallo strutto, dalle margarine vegetali, oppure dall'olio. Lo strutto è ottenuto dalla fusione dei tessuti adiposi del maiale, ed è capace più di ogni altro grasso, sia animale sia vegetale, di rendere friabile un impasto. La margarina è un prodotto simile nell'aspetto al burro; viene ricavata da grassi di origine animale o vegetale e viene utilizzata spesso al posto del burro per il suo costo decisamente inferiore. I nutrizionisti, tuttavia, ne sconsigliano l'uso perché i numerosi trattamenti cui la materia prima viene sottoposta incidono negativamente sul prodotto finito che risulta essere poco genuino.

Il lievito

Il lievito è un fungo prezioso che, moltiplicandosi per gemmazione e producendo particolari enzimi, ha la funzione di provocare la fermentazione, quel processo che ci consente di ottenere impasti soffici e gonfi.



Secco o fresco è, dunque, un microrganismo vivente. A livello industriale viene adoperata la pasta acida o lievito madre, ma per preparazioni casalinghe si usa il lievito di birra, che si trova facilmente. Lo si trova in commercio in blocchi di un colore giallo grigiastro, dall'odore vagamente dolciastro, oppure in granuli.

La sua capacità di fermentazione raggiunge il massimo effetto a circa 35 °C. Il lievito fresco ha una durata limitata e va conservato in frigorifero. Quello in granuli, liofilizzato, deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, e si deve usare con l'aggiunta di zucchero, per favorire una corretta lievitazione. Un panetto di lievito di birra fresco da 25 g corrisponde a 7 g di lievito in granuli. Nella produzione dei prodotti da forno e soprattutto negli impasti montati si utilizza a volte lievito in polvere. Si tratta di una miscela di bicarbonato di soda, acido, generalmente cremortartaro ed eccipiente, che, in presenza di calore e umidità, ha un effetto fermentante. Lo si trova sul mercato già pronto, a volte addizionato con aromi alla vaniglia, soprattutto quando dev'essere utilizzato nella produzione di impasti per dolci. Quelli di qualità migliore non influenzano in alcun modo il sapore del prodotto finale.

LE ATTREZZATURE

Un moderno laboratorio di pasticceria o un forno artigianale per la panificazione affidano oggi sempre di più alle macchine i gesti antichi di chi, fino a qualche decennio fa impastava

e mescolava, utilizzando solo la forza e l'abilità delle sue mani, e aiutandosi con pochi utensili come, per esempio, il mattarello per stendere la pasta o la frusta per montare a neve gli albumi.

L'esigenza di produrre per una clientela sempre più vasta, senza per questo diminuire la qualità del prodotto, può essere risolta solo utilizzando strumenti tecnologicamente avanzati, ormai presenti sul mercato e in grado di soddisfare chi opera a livello artigianale. Vale la pena di dare uno sguardo ad alcune di queste macchine, soprattutto all'impastatrice, vera protagonista nella produzione di numerosi tipi di impasti.

Impastatrice

Anche se sul mercato esistono diversi tipi di impastatrice ci sembra opportuno puntare prima di tutto l'attenzione su quella a bracci tuffanti che, più delle altre, riesce a sostituire le braccia dell'uomo imitandone i movimenti.

All'interno di una vasca in acciaio inossidabile, dove vengono posti gli ingredienti, due bracci, la cui potenza e velocità sono controllate mediante un pannello di comando, agiscono con un movimento che consente di lavorare l'impasto ossigenandolo perfettamente.

Il mercato ne offre di diverse dimensioni e quindi per tutte le esigenze, a partire da quelle che lavorano piccoli quantitativi (40 kg) per arrivare a quelle in grado di impastare quantitativi pressoché industriali (5 q). In alternativa sono presenti sul mercato le

impastatrici a spirale e quelle a forcella. Le prime lavorano velocemente, ma, secondo gli esperti, hanno il difetto di scaldare gli ingredienti bruciando il glutine, per cui l'impasto perde in elasticità; le seconde hanno invece il limite di essere troppo lente. Tutte le impastatrici si rivelano, comunque, adatte agli impasti che richiedono particolare forza, come per esempio la pasta lievitata per il pane.

Mescolatrice

Accanto alle impastatrici giocano un ruolo importante anche le mescolatrici, la cui funzione primaria, come suggerisce il nome stesso, è quella di miscelare gli ingredienti.

La più usata è senza dubbio la planetaria, fornita di utensili diversi che consentono di diversificare e quindi aumentare le sue funzioni, per cui è in grado non solo di mescolare, ma anche di battere, frullare e impastare. Utilizzando una frusta a fili sottili è possibile amalgamare perfettamente gli ingredienti nella produzione di impasti particolarmente fluidi, come per esempio le creme, il pan di Spagna o i savoiardi.

Utilizzando, invece, una frusta a fili più grossi si riescono a lavorare gli ingredienti necessari a ottenere panna, burro, meringhe e plumcake.

Una grossa spatola che si muove come un satellite intorno al suo pianeta miscela perfettamente gli impasti semidensi che servono alla produzione di pasta Maddalena, genovese, pan di Spagna, *petit four* e spumiglie.

Un robusto gancio, infine, trasforma la mescolatrice in una vera e propria impastatrice capace di legare gli ingredienti di ciambelle, paste lievitate, frolle e da biscotteria.

Tuttavia, numerosi esperti sconsigliano l'uso prolungato della mescolatrice planetaria per quest'ultima funzione, perché ciò va a tutto discapito della longevità della macchina stessa, nata soprattutto con la funzione di miscelare. Sul mercato ne esistono di diverse dimensioni, con vasche in acciaio stagnato, in grado di soddisfare le esigenze sia del piccolo artigiano sia di chi opera a livelli pressoché industriali.

L'IMPORTANZA DELLA TEMPERATURA

La temperatura dell'impasto

La temperatura dei diversi ingredienti che compongono un impasto condiziona notevolmente la qualità del prodotto finito. Gli esperti sono in genere concordi nel sottolineare che la temperatura ideale degli ingredienti per un normale impasto che non preveda l'uso del lievito si aggira intorno ai 20 °C (18-21 °C), ed è molto importante non usarne di troppo freddi, perché potrebbero condizionare la temperatura degli altri. Vale allora la pena di seguire un primo suggerimento: tenete per qualche ora gli ingredienti in uno stesso luogo in modo che tutti possano raggiungere la medesima temperatura. La temperatura ottimale per lavorare e far riposare gli impasti contenenti lievito si aggira invece intorno ai 25 °C.

Se l'ambiente in cui la pasta viene lasciata a fermentare è più caldo, i processi di lievitazione saranno accelerati, ma la forza vitale del saccaromicete avrà breve vita: sopra i 32 °C si indebolirà gradualmente, e si esaurirà del tutto se la temperatura raggiungerà i 60 °C. Se, invece, la pasta lievitata verrà preparata in ambiente a temperatura inferiore ai 25 °C, sarà necessario aumentare il quantitativo di lievito.

Quando gli ingredienti e l'impasto non superano i 22 °C, il quantitativo di lievito deve essere quasi raddoppiato a meno che l'impasto, ricco di ingredienti di complemento, non abbia bisogno di tempi molto lunghi di lievitazione.

La temperatura del forno

La valutazione dei tempi di cottura e della temperatura del forno, importante quanto e ancor più di quella dell'impasto, dovrà essere valutata in base a numerosi elementi:

- le dimensioni del prodotto da cuocere e la sua forma,
- la composizione dell'impasto,
- il tipo di forno e le sue dimensioni,
- il grado di umidità del forno stesso.

Una prima importante considerazione: la temperatura di un forno, pur caldo, tende a diminuire quando al suo interno viene messa una massa voluminosa che ha una temperatura più bassa.

Quando si introduce nel forno un elevato quantitativo di impasto, è necessario, almeno in fase iniziale, alzare la temperatura perché nel giro di pochi minuti si riequilibri quella oc-

corrente; dopo qualche minuto sarà, però, necessario abbassare la temperatura per evitare che si bruci.

Un dolce, una focaccia o ancora un panino sono veramente cotti solo quando il calore ha raggiunto il nucleo centrale dell'impasto. È dunque evidente che maggiore è la massa di ciò che si cuoce, più elevato sarà il tempo di permanenza nel forno stesso. Inoltre, se un impasto contiene molto zucchero, in fase di cottura è necessario diminuire il calore del forno per evitare che questo ingrediente si caramellizzi, soprattutto sulla superficie. In questo caso la crosta rischia di diventare troppo scura e di assumere un sapore vagamente amarognolo. Quando si fa cuocere un impasto ricco di burro, di uova e di frutta, è indispensabile allungare i tempi di cottura diminuendo nel contempo la temperatura stessa, perché la penetrazione del calore nel nucleo dell'impasto viene ostacolata.

La temperatura di un forno, inoltre, deve essere valutata in base alla presenza di umidità. I forni tecnologicamente avanzati non presentano problemi, ma è bene ricordare che un forno molto pieno, in genere, ha un grado di umidità sufficiente che deriva proprio dall'evaporazione dell'acqua presente negli alimenti; quando il forno è quasi vuoto è a volte necessario intervenire, intervenendo al suo interno contenitori con acqua.

Ciascuno imparerà, comunque, a regolarsi in base al proprio forno e in base all'esperienza quotidiana.

Impasti di base salati

Farina, lievito, sale e acqua sono gli ingredienti base per una pasta lievitata che diventerà pane, pizza o focaccia. Quando a questi ingredienti vengono aggiunti altri elementi, come olio, burro, zucchero, latte, malto, frutta ecc. siamo in presenza di quello che in gergo tecnico viene chiamato "pane speciale". Un esempio è il pane al latte, nel quale l'acqua è sostituita con il latte e si aggiungono all'impasto del burro e dello zucchero. Si ottiene, così, un pane dolce che solitamente viene servito a colazione o all'ora del tè.

Le tecniche fondamentali di lavorazione degli impasti lievitati sono almeno tre e la scelta fra l'una o le altre è legata a valutazioni soggettive. Vale la pena di sottolineare, infatti, che non esistono indicazioni così precise da diventare legge; esistono, invece, come in qualunque espressione legata alla creatività dell'uomo, regole generali che possono essere anche infrante o all'interno delle quali ciascuno sperimenta possibili variazioni, per andare alla ricerca di soluzioni nuove. La pasta lievitata può essere ottenuta:

- lavorando direttamente tutti gli ingredienti in una sola volta;
- lavorando inizialmente una piccola parte di acqua e farina con tutto il lievito necessario, così da ottenere un impasto (chiamato anch'esso "lievito") al quale si aggiungono, dopo una prima lievitazione, l'acqua e la farina mancanti;
- lavorando con un "lievito" prelevato da un impasto precedente e lasciato a maturare in luogo tiepido.

Una volta lavorato, l'impasto lievitato deve riposare in luogo tiepido in modo che il processo di fermentazione possa giungere al punto voluto. Sarà opportuno coprire con un panno l'impasto in modo che non si venga a formare in superficie quella crosticina che, in fase di cottura, potrebbe spaccarsi, dando luogo ad antiestetiche fratture. Chi prepara impasti lievitati in grosse quantità utilizzerà le apposite celle refrigeranti, oppure ritardanti, in modo da far cuocere l'impasto al momento opportuno. Chi, invece, non ha problemi di questo tipo prevederà con cura i tempi di lavorazione, così che il processo di fermentazione possa avvenire in modo completo senza anticipi o ritardi rispetto al momento in cui l'impasto verrà messo nel forno, su placche preriscaldate.

Impasto al burro

250 g di farina 0 o 00, 15 g di lievito fresco, 15 g di burro, 1,5 dl circa d'acqua, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero, 1 cucchiaino di menta tritata, 1 cucchiaino di melissa tritata, 1 tuorlo d'uovo.

Ecco un impasto particolarmente aromatico che, una volta cotto, si trasformerà in morbide focacce. Fate fondere il burro e tenetelo da parte in una ciotolina. Sciogliete il lievito, opportunamente sbriciolato, in poca acqua tiepida, aggiungete lo zucchero e lasciate che si formi sulla superficie una schiuma leggera. Sulla spianatoia versate la farina, alla quale avrete già aggiunto il sale, così da formare una fontana. Nell'incavo versate il lievito ormai pronto, il burro fuso, la menta e la melissa tritate finemente; coprite con poca farina e aggiungendo via via l'acqua, che dev'essere tiepida, impastate vigorosamente. Lavorate a lungo così da ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettetelo a riposare in luogo caldo dopo averlo coperto con un panno. A lievitazione avvenuta (il volume dell'impasto deve almeno raddoppiare) rimettetelo sulla spianatoia e impastatelo ancora per qualche minuto prima di modellarlo per l'uso. Una volta modellato lasciatelo riposare per altri 15 minuti prima di inserirlo nel forno già caldo.

Quest'impasto si rivela particolarmente adatto per realizzare dei filoncini di pane o delle focacce profumate. Prima della cottura basterà spennellare la superficie con tuorlo d'uovo sbattuto.

Otterrete numerose varianti sostituendo in parte o del tutto la menta (la melissa si rivela invece assolutamente indispensabile) con altre erbe aromatiche come per esempio il basilico o la citrosella, senza tuttavia esagerare nella dose per non influenzare negativamente il processo di lievitazione sia in fase di riposo sia durante la cottura.

L'impasto si rivelerà ancora più morbido se una parte dell'acqua verrà sostituita con poco latte.

Impasto al latte

250 g di farina 0, 15 g di lievito, 1 dl di latte, 25 cl d'acqua, un pizzico di sale.

Per ottenere un impasto particolarmente adatto a focacce, panini e torte salate morbide e fragranti vale la pena di preparare un impasto arricchito, nel quale una buona parte dell'acqua venga sostituita dal latte. Utilizzate del latte fresco, pastorizzato e possibilmente intero, leggermente tiepido (40 °C).

In una bacinella sbriciolate il lievito di birra fresco e diluitelo con poco latte misto ad acqua tiepida; lasciatelo riposare in modo che compaia sulla superficie una leggera schiuma. Nel frattempo versate a fontana sulla spianatoia la farina già miscelata con il sale. Nell'incavo versate il lievito ormai pronto; coprite con poca farina e aggiungete il latte e l'acqua rimanenti, sem-

pre a temperatura ambiente. Impastate a lungo gli ingredienti così da ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Copritelo con un panno e lasciatelo lievitare per un paio d'ore, o comunque fino a quando il suo volume sia raddoppiato. Rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora per qualche minuto. L'impasto ora è pronto per l'uso al quale lo avete destinato.

Come quello della ricetta precedente, il composto può essere arricchito di erbe aromatiche, come per esempio i semi di papavero o di sesamo, oppure insaporito con poca salsa di soia o succo di peperoncino. Una variante particolarmente gustosa di quest'impasto prevede l'uso di yogurt in sostituzione di una parte del latte.

Un'altra variante, particolarmente gradita a chi fa della scelta vegetariana una condizione da rispettare con rigore, prevede l'utilizzo di latte di soia in sostituzione di quello vaccino. Sarà opportuno valutare il giusto dosaggio dopo qualche tentativo sperimentale, tenendo presente che il latte di soia è leggermente dolciastro, ma contiene gli stessi principi attivi del latte vaccino.

Aumentando il quantitativo di latte di soia e quello di lievito sarà possibile, inoltre, ottenere un impasto al latte di tipo integrale: basterà sostituire una parte della farina di frumento tipo 00 con farina integrale, senza mai superare tuttavia la percentuale del 50%. Impasti al latte ottenuti miscelando farine di miglio, di segale, di soia o d'orzo, assieme a farina di frumento, daranno origine a focacce saporite da aromatizzare eventualmente con semi di finocchio, di cumino oppure di papavero.

Impasto per biscotti salati

500 g di farina 0, 1 bustina di lievito per torte salate, 1 bicchiere di latte circa, 150 g di burro, un mazzetto di salvia, 1 cucchiaino di sale.

In una terrina unite la farina, il lievito, il sale, la salvia ben tritata e il burro fuso; poi versate poco per volta il latte quanto basta.

Amalgamate con cura il composto, quindi tirate una sfoglia dello spessore di 1 cm circa e con uno stampino rotondo ritagliate tanti biscotti che disporrete su una teglia imburrata. A questo punto, passate a cuocere i biscotti salati in forno caldo (180 °C) per una decina di minuti circa, finché non abbiano assunto un bel colore dorato.

Impasto per crackers

80 g di farina 00, 100 g di fiocchi d'avena, 50 g di fiocchi d'orzo, 20 g di lievito di birra, 2 cucchiai di cumino in polvere, 4 cucchiaini di semi di lino macinati, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale.

Mescolate gli ingredienti secchi, fate la fontana, mettete al centro 2 cucchiaini d'olio e lavorate aggiungendo 1,5 dl circa d'acqua tiepida (in cui avrete

sciolto il lievito) fino a ottenere un impasto morbido. Fate riposare il composto per almeno 2 ore, stendetelo in maniera sottile e uniforme sulla placca coperta di carta da forno, quindi con un coltello ritagliate la sfoglia in pezzi della forma desiderata e bucherellatela.

Mettete a cuocere in forno caldo (190 °C) per 10-15 minuti. Poco prima di estrarli dal forno spennellate la superficie dei crackers con dell'olio. Tenuti in barattoli a chiusura ermetica, questi crackers casalinghi si conserveranno molto a lungo.

Impasto per focaccia

350 g di farina, 15 g di lievito di birra fresco, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, sale, 1 bicchiere circa d'acqua.

Stemperate anzitutto il lievito in un poco d'acqua tiepida, quindi unitelo alla farina disposta a fontana su una spianatoia, assieme all'olio e al sale.

Impastate aggiungendo altra acqua tiepida sino a ottenere un impasto morbido ed elastico; lasciatelo poi lievitare, raccolto a palla, in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria per un paio d'ore, coperto da un canovaccio umido.

Quando avrà raddoppiato il suo volume, prendete due terzi della pasta, lavoratela nuovamente, ricavatene una sfoglia aiutandovi con un mattarello infarinato, e con questa ricoprite una teglia bassa e leggermente infarinata o, direttamente, la placca del forno.

Quindi adagiatevi il ripieno prescelto e ricoprite con la restante pasta, tirata in sfoglia sottile. Bucate leggermente la superficie con una forchetta e ungete con poco olio. Unite, pizzicottando, le due sfoglie e infornate per circa mezz'ora in forno caldo, mantenendo una temperatura intorno ai 200 °C. Alcune focacce vengono preparate amalgamando aromi o altri ingredienti direttamente nell'impasto, il quale verrà poi trasferito in una teglia unta d'olio in attesa di un'ultima lievitazione (30 minuti circa) prima di essere infornato.

Impasto per focaccia integrale

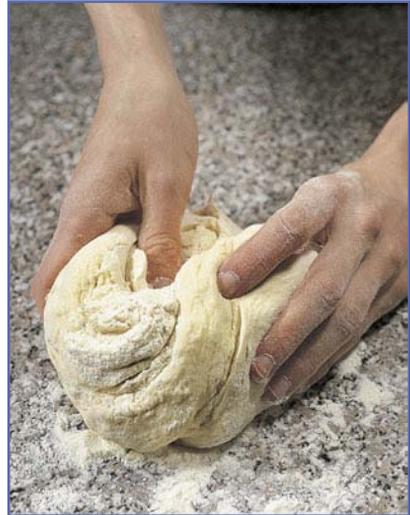
250 g di farina, 50 g di farina integrale, 25 g di lievito di birra, 3 o 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, rosmarino, 1 cucchiaino di sale.

In una zuppiera amalgamate 2 dl d'acqua scarsi, il lievito sciolto in poca acqua tiepida, il sale, l'aglio ridotto in polpa e i cucchiai d'olio. Aggiungete le due farine, mescolando inizialmente con un cucchiaio di legno e poi impastando con le mani. Lasciate lievitare l'impasto, coperto con un tovagliolo, per un'ora in luogo caldo. Aggiungete a piacere poco rosmarino sminuzzato, stendete su una teglia infarinata e cuocete in forno a 200 °C per un quarto d'ora.

impasto per focaccia



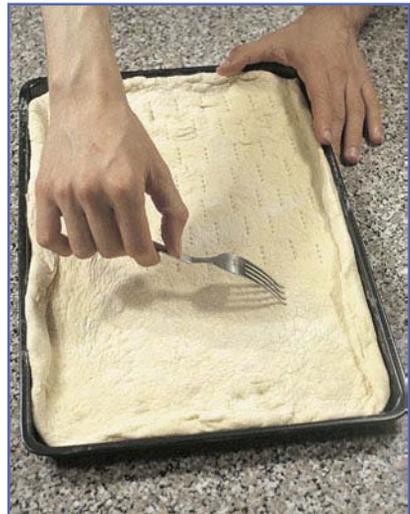
Stemperate il lievito di birra fresco in un po' di acqua tiepida.



Lavorate la farina con il lievito, l'olio e il sale, aggiungete altra acqua tiepida fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. Quindi lasciate lievitare in luogo caldo per circa 2 ore.



Ricavate una sfoglia dalla pasta con un mattarello infarinato.



Bucate la superficie della pasta con una forchetta prima di infornarla.

Impasto per grissini

400 g di farina 0, 20 g di lievito di birra (oppure 8 g di lievito secco), 2 dl di latte, olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Impastate la farina, già mescolata al sale, con il lievito sciolto nel latte tiepido – in caso d'utilizzo del lievito secco è necessario aggiungere 1 cucchiaino di zucchero –, unendo un po' d'olio a piacere (più ne utilizzerete – ma senza esagerare – più i grissini risulteranno friabili).

Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare 30-40 minuti, quindi rimpastate delicatamente. Suddividete l'impasto in tanti piccoli pezzi che modellerete in cannelli lunghi e sottili rotolandoli tra le palme delle mani; tagliateli poi della lunghezza desiderata. Disponete i grissini sulla placca del forno leggermente unta d'olio e passateli a cuocere in forno caldo (200 °C) per 15 minuti circa, finché non saranno dorati e croccanti.

Impasto per pancarré

600 g di farina, 25 g di lievito, 5 dl di latte tiepido, burro, 1/2 cucchiaino di sale.

Preparate due stampi a cassetta unti e infarinati, quindi passate alla preparazione dell'impasto. Disponete a fontana la farina, mescolata al sale, in una terrina e nel centro versate il lievito sciolto nel latte tiepido; impastate con cura fino a ottenere una massa di media consistenza. Dividete l'impasto in due parti cui darete forma e che sistemerete negli appositi stampi, quindi coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in luogo riparato per circa 30 minuti.

Al termine del tempo di lievitazione coprite gli stampi con i coperchi appositi o con alluminio e passate a cuocere in forno caldo (180 °C). Dopo circa 45 minuti di cottura eliminate la copertura e lasciate dorare la superficie.

Impasto per pane 1

Per ogni kg di farina manitoba (ricca di glutine), servono 50 g di lievito di birra, 5 dl circa d'acqua, 20 g di sale (2 cucchiaini colmi).

Mettete sulla spianatoia 100 g di farina, opportunamente setacciata, e fate un incavo al centro; nell'incavo sbriciolate tutto il lievito e aggiungete un bicchiere d'acqua a temperatura ambiente. Miscelate gli ingredienti e spolverizzate il composto ottenuto con altra farina; copritelo con un tovagliolo e mettetelo a riposare in luogo caldo fino a quando sia raddoppiato il suo volume. Amalgamate questo "lievito" con la rimanente farina, nella quale sia stato già incorporato il sale, e con la restante acqua.

Lavorate a lungo e con vigore il composto su una spianatoia fino a renderlo omogeneo ed elastico; copritelo con un telo, mettetelo in luogo caldo, lontano da eventuali correnti d'aria, e lasciatelo lievitare per almeno 2 ore.

impasto per grissini



Impastate la farina già mescolata al sale con il lievito sciolto nel latte tiepido, unendo un po' d'olio a piacere.



Suddividete l'impasto in tanti piccoli pezzi che modellerete in cannelli lunghi e sottili rotolandoli tra le palme delle mani.



Tagliate i grissini della lunghezza desiderata.



Disponete i grissini sulla placca del forno leggermente unta d'olio.

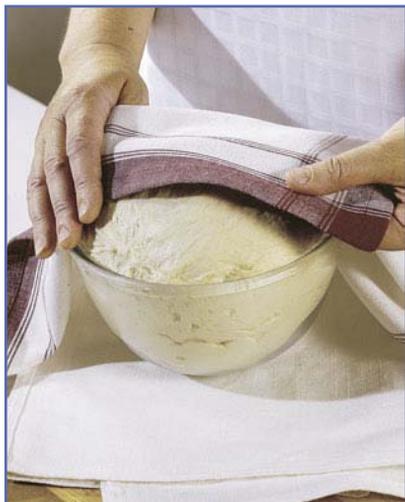
impasto per pane 2



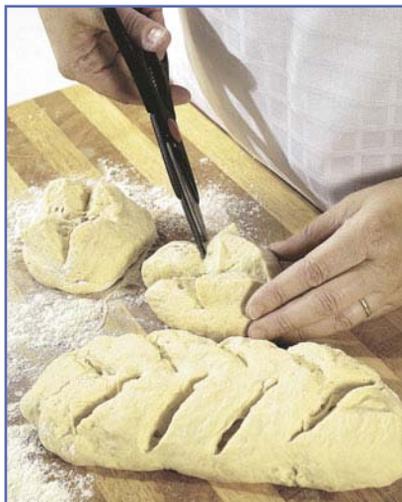
Fate sciogliere il lievito, che dev'essere fresco e sbriciolarsi facilmente, in poca acqua leggermente tiepida.



Lavorate a lungo gli ingredienti, impastando almeno per 15 minuti con particolare vigore, fino a ottenere un impasto particolarmente omogeneo ed elastico.



Mettetelo in un recipiente, copritelo con un panno e lasciatelo lievitare fino a che il suo volume non sia raddoppiato.



Dividetelo in pezzi a piacere e lasciate completare il processo di fermentazione prima di mettere in forno.

Impasto per pane 2

Per ogni kg di farina manitoba (ricca di glutine), servono 50 g di lievito di birra, 5 dl circa d'acqua, 20 g di sale (2 cucchiaini colmi).

Fate sciogliere il lievito, che dev'essere fresco e sbriciolarsi facilmente, in poca acqua leggermente tiepida, amalgamando il tutto; lasciate riposare il liquido così ottenuto, fino a quando non si formerà sulla sua superficie una schiuma soffice. Aggiungete allora al liquido la rimanente acqua e amalgamatelo. Setacciate sopra una spianatoia la farina alla quale sia stato già unito il sale, fate un buco al centro e versate il liquido facendo attenzione perché non fuoriesca.

Lavorate a lungo gli ingredienti, impastando almeno per 15 minuti con particolare vigore, finché non otterrete un composto particolarmente omogeneo ed elastico.

Mettetelo in un recipiente, copritelo con un panno e lasciatelo lievitare fino a quando il suo volume non sia raddoppiato (2 ore almeno). Dividetelo in pezzi a piacere e lasciate completare il processo di fermentazione prima di mettere in forno. Se avete a disposizione un'impastatrice, la lavorazione sarà facilitata.

Impasto per pane carasau

500 g di farina di grano duro, 500 g di semola di grano duro, 10 g di lievito di birra, 5 dl circa d'acqua, 1 cucchiaio di sale grosso.

Tipico della Sardegna, il pane carasau fino a un centinaio d'anni fa era il pane d'uso giornaliero delle famiglie benestanti (le persone più modeste lo alternavano al pane d'orzo).

In due differenti contenitori, sciogliete il lievito in poca acqua tiepida e il sale in mezzo litro d'acqua, anch'essa tiepida.

Fate la fontana con la farina, mettete nel mezzo il lievito, quindi impastate il tutto con l'acqua salata fino a ottenere una pasta morbida, umida ma ben amalgamata. Formate con l'impasto delle pagnotte di circa 8 cm di diametro (circa 50 g l'una) e lasciatele lievitare per circa 4 ore in luogo asciutto, coperte con un panno.

Spianate le pagnotte con il mattarello, tenendole costantemente spolverate di farina perché non si attacchino, fino a ottenere dei dischi di circa 2-3 mm di spessore e 40 cm di diametro.

Passate a cuocere le sfoglie in forno ben caldo (almeno 250 °C) e, quando si gonfieranno, dopo pochi minuti staccate lo strato superiore da quello inferiore. A questo stadio il pane in Sardegna viene generalmente definito "lentu" e risulterà morbido. Se si vuole ottenere la versione croccante sarà necessario infornare il pane nuovamente sin quando non risulterà completamente asciutto.

impasto per piadina



Suddividete l'impasto in tanti pezzi della grandezza di un uovo.



Stendeteli a formare dei dischi sottili.



Man mano che preparate le piadine, disponetele l'una sull'altra, infarinandole e proteggendole con un tovagliolo.



Fate arroventare una padella di ferro (ideale sarebbe una piastra in pietra refrattaria) e cuocete le piadine da entrambi i lati, punzecchiandole con una forchetta.

Impasto per piadina

500 g di farina 00, 50 g di strutto, 1 cucchiaino di sale, acqua q.b. A piacere si possono aggiungere: 1 cucchiaio di latte, un pizzico di bicarbonato. Questo "pane" di antica tradizione (preparato fin dai tempi dei Romani) appartiene alla gastronomia tipica romagnola e sostituiva il pane sulle tavole delle famiglie contadine. La piadina si mangia calda o fredda, da sola o farcita. Impastate la farina, il sale e lo strutto (si può usare l'olio di semi per renderla più leggera) aiutandovi con l'acqua necessaria a ottenere un impasto piuttosto consistente. Dopo aver manipolato la massa per circa 10 minuti, suddividetela in tanti pezzi grossi come uova e stendeteli a formare dei dischi sottili.

Man mano che preparate le piadine, disponetele l'una sull'altra, infarinandole e proteggendole con un tovagliolo. Fate arroventare una padella di ferro (ideale sarebbe una piastra in pietra refrattaria) e cuocetevi le piadine da entrambi i lati, punzecchiandole con una forchetta. Man mano che si cuociono, le piadine vanno nuovamente reimpilate l'una sull'altra e protette con un tovagliolo in modo che non si raffreddino.

Impasto per pizza

400 g di farina 00, 25 g di lievito di birra fresco, 50 g di olio extravergine d'oliva, acqua q.b., un pizzico di sale. Per la farcitura: passata di pomodoro e altri ingredienti a piacere.

Disponete la farina, con il sale già mescolato, a fontana sopra una spianatoia o su un tavolo adatto. Mettete al centro il lievito, sciolto in mezzo bicchiere circa d'acqua tiepida, e l'olio. Aggiungete, sempre mescolando, tanta acqua quanta ne serve per ottenere un impasto facile da lavorare, liscio e abbastanza morbido. Lavorate energicamente la pasta, finché non sia diventata morbida ed elastica. Quindi formate con l'impasto una palla, infarinatela, copritela con un canovaccio umido e lasciatela lievitare in un luogo caldo, per circa 2 ore e mezza. Trascorso questo tempo di riposo, infarinate nuovamente il tavolo o la spianatoia e stendete la pasta con il mattarello, tirando una sfoglia rotonda o rettangolare, a seconda della teglia nella quale la farete cuocere. Disponete quindi l'impasto nella teglia infarinata o direttamente sulla piastra di cottura del forno, stendetevi sopra la passata di pomodoro e lasciatelo riposare al caldo ancora per una ventina di minuti dopo aver leggermente bucherellato la superficie con una forchetta. Trascorso questo tempo, infornate la teglia nel forno già caldo per una ventina di minuti circa, mantenendo una temperatura intorno ai 200-250 °C; poi sfornatela, aggiungete gli altri ingredienti e rimettete in forno ancora per circa 10 minuti prima di portare in tavola. Se volete una pizza sottile la cottura è di circa 8-10 minuti, poi, dopo aver aggiunto gli altri ingredienti, di altri 5-6 minuti.

Impasto per taralli

1 kg di farina 0, 20 g di lievito di birra, 1/2 bicchiere di vino bianco, 300 g di olio extravergine d'oliva, una manciata di semi di finocchio, 1 cucchiaino di sale, acqua q.b.

Dopo aver sbriciolato il lievito in un bicchiere d'acqua tiepida, lavoratelo assieme agli altri ingredienti fino a formare un impasto omogeneo e morbido. Lasciate lievitare e quindi preparate delle strisce di pasta. Tagliate le strisce in tanti pezzi, che intreccerete alle estremità per dare la forma tipica. Disponete i taralli così confezionati sulla placca del forno unta e infornate a 180 °C una prima volta; non appena prendono colore estraete, girate i taralli e rimettete in forno così che risultino uniformemente fragranti e dorati.

Impasto per tigelle

300 g di farina 00, 50 g di strutto (o burro), 25 g di lievito di birra, acqua q.b., un pizzico di sale.

Preparate un impasto con la farina, un pizzico di sale, lo strutto e il lievito di birra, precedentemente sciolto in un po' d'acqua tiepida (o metà acqua e metà latte). Lavorate bene e lasciate lievitare per circa un'ora in luogo tiepido. Impastate ancora e stendete una sfoglia alta circa 3 mm. Ritagliate quindi dei dischi con un bicchiere di circa 8-10 cm di diametro. Cuocete infine le tigelle in testi di refrattario o nei ferri da cialde.

Pasta brisée (per torte salate)

500 g di farina, 250 g di burro, 2 cucchiaini d'acqua fredda di frigo, un pizzico di sale.

Tagliate il burro a tocchetti e lasciatelo a temperatura ambiente per pochi minuti. Setacciate la farina mescolata con il sale e disponetela a fontana sulla spianatoia. Mettete al centro il burro e impastate velocemente con la punta delle dita fino a ottenere delle briciole. Aggiungete poca acqua fredda, in modo da ottenere una pasta morbida e liscia, sempre lavorandola il meno possibile. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare in frigorifero sino al momento di usarlo salate.

Pasta frolla salata (per torte salate)

200 g di farina, 100 g di burro, 1 tuorlo d'uovo, un pizzico di sale.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e mettete al centro il burro a pezzetti, un pizzico di sale e il tuorlo dell'uovo. Impastate bene con la punta delle dita, unendo poca acqua fredda se necessario, fatene una palla e mettetela a riposare per circa un'ora in un luogo fresco o, addirittura, in frigorifero.

impasto per taralli



Dopo aver sbriciolato il lievito in un bicchiere d'acqua tiepida, lavoratelo assieme agli altri ingredienti.



Preparate delle strisce di pasta.



Tagliate le strisce in tanti pezzi, da ciascuno dei quali otterrete un tarallo.



Disponete i taralli così confezionati sulla placca del forno unta e infornate.

pasta sfoglia (per torte e vol-au-vent)



Impastate la farina con un pizzico di sale e dell'acqua gelata.



Con le dita bagnate lavorate il burro e dategli una forma rettangolare.



Stendete la pasta sul piano di lavoro in-farinato e al centro mettete il burro.



Ripiegate la pasta sul burro e premetela con il mattarello, così che il burro si incorpori.



Stendete la pasta con il mattarello e ripiegatela più volte in tre, a quadrato.



Dopo ogni "giro", lasciate riposare la pasta per circa 15 minuti in frigorifero.

fero, ricoperta da un canovaccio. Quindi tiratela non troppo sottile e disponetela in una tortiera unta d'olio o di burro. A questo punto potete coprirla con un foglio di carta oleata sovrapposto da un pugno di fagioli secchi – in modo da ottenere una superficie liscia e regolare – e metterla in forno a fuoco moderato per 10-15 minuti. Eliminate i fagioli e la carta e distribuite il ripieno previsto, rimettendo quindi in forno. Se volete evitare la fase dei fagioli secchi, potete riempire la pasta con la farcitura e passarla direttamente a cottura. Invece del burro, nell'impasto può essere usato olio extravergine d'oliva: il risultato non sarà però lo stesso.

Pasta per brioche salate

250 g di farina 00, 15 g di lievito di birra fresco, 80 g di burro, 2 uova intere, 1 bicchiere circa di latte, un pizzico di sale marino integrale, un pizzico di zucchero, 1 tuorlo per spennellare.

Questa ricetta, prevista in modo particolare per realizzare brioche salate, può essere utilizzata anche per quelle dolci, aumentando la dose dello zucchero. Il procedimento consigliato è lo stesso di quello relativo alla ricetta della pasta per brioche dolci (vedi p. 49), ma i tempi di lievitazione possono aumentare per la maggior presenza di sostanze grasse rispetto alla farina. Per ottenere una superficie particolarmente lucida e dorata sarà opportuno, prima di metterli in forno, spennellare i singoli pezzi, già modellati a piacere nelle forme volute, con tuorlo d'uovo sbattuto.

Pasta sfoglia (per torte e vol-au-vent)

200 g di farina, 200 g di burro, un pizzico di sale, acqua q.b., 1 tuorlo per spennellare.

Per la preparazione della pasta sfoglia dovrete utilizzare attrezzi freddi e acqua gelata. Impastate la farina e un pizzico di sale con una tazza d'acqua gelata fino a ottenere un impasto sodo che farete riposare, coperto da un canovaccio, in un luogo buio e fresco. Con le dita bagnate lavorate il burro fino a ottenere la stessa consistenza della pasta, poi dategli una forma rettangolare. Stendete la pasta sul piano di lavoro ben infarinato e al centro disponete il burro; ripiegate la pasta sul burro a mo' di pacchetto e premetela leggermente con il mattarello, così che il burro si incorpori, poi lasciate riposare per 5 minuti. Dedicatevi ora alla lavorazione della pasta: ai famosi "giri" di cui abbisogna per diventare friabile. Tenete a disposizione della farina in modo da infarinare il piano di lavoro e il mattarello. Stendete la pasta a rettangolo di 1 cm di spessore, ripiegate in tre a quadrato e stendetela di nuovo cambiando verso, poi ripiegate di nuovo in tre e fatela riposare per circa 15 minuti in frigorifero. Ripetete le stesse operazioni, os-

servando il periodo di riposo per altre tre volte (i "giri" devono essere otto in tutto), dopodiché la pasta sfoglia sarà pronta. Per fare i vol-au-vent utilizzate un tagliapasta rotondo, del diametro di circa 7 cm e con i bordi dentellati, e ritagliate tutta la pasta. Con un secondo tagliapasta rotondo del diametro di circa 3 cm e non dentellato, incidete, senza arrivare fino in fondo, i dischi di pasta al centro. Appoggiate i dischi sopra una placca da forno precedentemente imburrata e spennellateli con il tuorlo dell'uovo sbattuto. Metteteli a cuocere in forno caldo (220 °C) per 10 minuti circa.

Pasta sfoglia alla francese

300 g di farina 0, 250 g di burro, 1 dl d'acqua, un pizzico di sale.

Lavorate il burro con 100 g di farina e dategli una forma quadrata; mettete l'impasto in frigorifero per una mezz'ora circa. Nel frattempo versate la rimanente farina sulla spianatoia, in modo da ottenere la classica fontana, unite il sale e l'acqua necessaria per ottenere una pasta di media consistenza che modellerete in forma di panetto. Togliete l'impasto dal frigorifero e mettetelo sulla spianatoia; stendetelo delicatamente con il mattarello così da ricavare un nastro di dimensione doppia rispetto a quella dell'impasto a base di farina e acqua. Appoggiate quest'ultimo sull'impasto al burro; piegate il lembo rimasto libero e, sempre delicatamente, stendete la sfoglia a uno spessore di 1,5 cm circa. Ripiegate su se stessa la sfoglia e mettetela in frigorifero per una ventina di minuti. Ripetete quest'ultimo giro altre quattro volte prima di utilizzare la pasta per realizzare pizzette, salatini ecc.

Pasta sfoglia inglese

250 g di farina 00, 250 g di burro, 1 dl d'acqua, 1/2 cucchiaino di succo di limone, un pizzico di sale.

Preparate un primo impasto mescolando velocemente e con cura la farina, il sale, 25 g di burro, l'acqua e il mezzo cucchiaino di succo di limone; mettetelo a riposare per una trentina di minuti circa, quindi ponetelo su una spianatoia e stendetelo con un mattarello in forma di nastro allungato, il più possibile regolare nei lati e negli angoli. Dividete il rimanente burro in fiocchetti e distribuiteli su 2/3 della superficie della striscia, ripiegate sopra il burro la superficie di pasta senza fiocchetti e sopra questa la parte di pasta con i fiocchetti di burro rimasta libera. In questo modo avrete tre strati di pasta base e due di burro. Stendete con cura la sfoglia e ripiegate in tre come in precedenza realizzando così un mezzo giro. Mettetela in frigorifero per 20 minuti circa e ripetete il mezzo giro altre tre volte. A questo punto potrete utilizzare la pasta a piacere. Ricordate di spolverizzare la pasta con poca farina ogni volta che la mettete sulla spianatoia, ma evitate di esagerare per non rompere l'equilibrio fra gli ingredienti.

Impasti di base dolci

Crêpe

80 g di farina, 150 ml di latte, 2 uova, 1 cucchiaio di burro fuso, 1 cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale.

In una ciotola capiente mettete la farina, versate il latte a filo mescolando con un cucchiaio di legno per non formare grumi. Unite poi, poco alla volta, le uova sbattute, lo zucchero e un pizzico di sale.

Con una frusta sbattete bene il composto fino a renderlo omogeneo. Se si formassero dei grumi passatelo al colino. Continuate a sbattere e incorporate il burro fuso.

Ponete la padella antiaderente su fiamma media a riscaldare, ungetela con burro od olio, quindi, con un ramaiolo, versate una minima quantità di composto facendo in modo – con una spatola o inclinando la padella – che si distribuisca su tutto il fondo. Cuocete a fiamma moderata, fino a che i bordi della crêpe iniziano a incresparsi.

A questo punto, prendendo la crêpe da un bordo, con un mestolino piatto e aiutandovi con una mano, rigiratela e fatela cuocere anche dall'altro lato. Continuate così fino a esaurire il composto, ricordandovi di mescolarlo tutte le volte e di ungere la padella.

Pan di Spagna 1

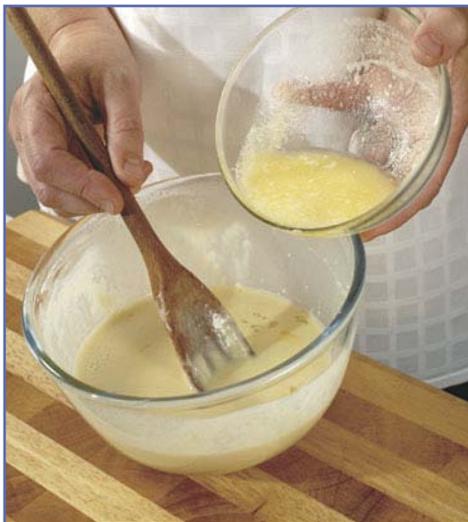
150 g di farina, 250 g di zucchero, 6 tuorli d'uovo, 6 albumi, 25 g di burro, 1/2 limone.

Con una frusta o una mescolatrice lavorate i tuorli d'uovo con 150 g di zucchero; montate a neve gli albumi con il rimanente zucchero. Amalgamate delicatamente i due composti incorporando anche la scorza grattugiata del limone; unite a poco a poco la farina e il burro fuso ma raffreddato. Versate il composto in una teglia imburata e infarinata e cuocete in forno moderatamente caldo (180 °C) per 35-40 minuti se volete ottenere un pan di Spagna alto, 10-15 minuti per uno basso.

crêpe



In una ciotola capiente mettete la farina e versate il latte a filo, mescolando con un cucchiaino di legno e verificando che non si formino grumi.



Unite le uova sbattute, lo zucchero e il sale. Con una frusta sbattete bene il composto fino a renderlo omogeneo, poi incorporate il burro fuso.



Versate il composto in una padella antiaderente.



Cuocete la crêpe fino a quando i bordi iniziano a incresparsi. Rigitatela e cuocete l'altro lato.

pan di Spagna 1



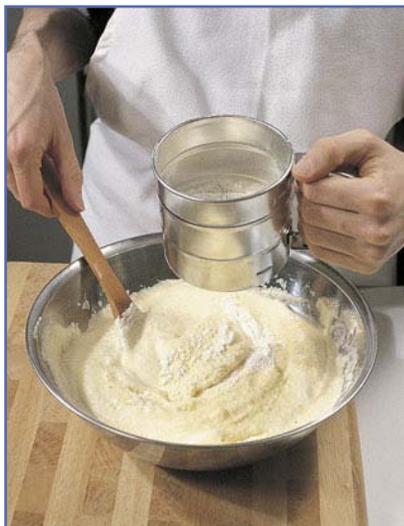
Montate a neve gli albumi con 150 g di zucchero.



Battete i tuorli con il rimanente zucchero così da ottenere un composto schiumoso e soffice.



Amalgamate i tuorli agli albumi montati a neve.



Unite il lievito in polvere alla farina e aggiungeteli al composto.



Versate il tutto in una teglia e cuocete in forno preriscaldato.

Pan di Spagna 2

300 g di farina, 5 g di lievito in polvere, 300 g di zucchero, 5 uova, 100 ml di latte, succo di limone.

Montate a neve gli albumi con 150 g di zucchero, battete i tuorli con il rimanente zucchero così da ottenere un composto schiumoso e soffice, amalgamatelo delicatamente agli albumi e incorporate gli altri ingredienti poco alla volta, dopo aver unito il lievito in polvere alla farina.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti, dopo aver versato il composto in una teglia di dimensione a piacere, già imburrata e infarinata. L'uso del lievito in polvere dà la possibilità di ridurre il quantitativo di uova impiegate.

Pane dolce per trecce

500 g di farina, 300 ml circa di latte, 50 g di burro, 30 g di zucchero, 30 g di lievito, 10 g di malto, un pizzico di sale, 1/2 limone.

Sciogliete il lievito fresco, già sbriciolato, in 100 ml di latte e lasciate che sulla superficie si formi una schiuma leggera.

Nel frattempo versate sulla spianatoia la farina, alla quale avrete già aggiunto il sale, lo zucchero, il malto e la scorza grattugiata del limone, formando una fontana.

Mettete nel centro dell'incavo il burro fuso, ma alla stessa temperatura degli altri ingredienti, copritelo con poca farina, unite il lievito ormai pronto e il restante latte. Lavorate con vigore e a lungo, così da ottenere un impasto elastico e omogeneo. Modellatelo a palla, copritelo con un panno e mettetelo a lievitare in luogo tiepido fino a che non avrà raddoppiato il volume. Quest'impasto è particolarmente indicato per trecce e panini dolci. Può essere arricchito con altri ingredienti come, per esempio, l'uva passa.

Pane dolce ricco

500 g di farina, 40 g di lievito, 100 g di zucchero, 1 uovo intero, 250 ml di latte circa, 5 g di malto, un pizzico di sale, 1 limone.

Sciogliete il lievito, opportunamente sbriciolato, nella metà del latte leggermente intiepidito e lasciate che si formi sulla superficie una leggera schiuma.

Versate sulla spianatoia 150 g di farina formando una fontana; unite al centro il lievito ormai pronto e impastate per ottenere un composto di media consistenza, che metterete a lievitare in luogo caldo in modo che il suo volume raddoppi.

Miscelate la rimanente farina con lo zucchero, il sale, il malto e la scorza grattugiata del limone; versatela sulla spianatoia e nell'incavo mettete il burro

pane dolce per trecce



Sciogliete il lievito fresco, già sbriciolato, nel latte e lasciate che sulla superficie si formi una schiuma leggera.



Lavorate con vigore e a lungo, così da ottenere un impasto elastico e omogeneo.

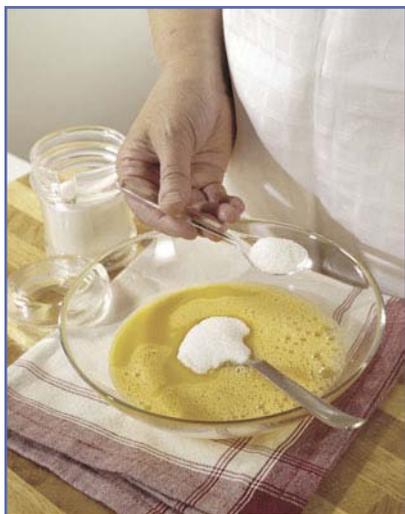


Modellatelo a palla, copritelo con un panno e mettetelo a lievitare in luogo tiepido finché non avrà raddoppiato il volume.



Quest'impasto è particolarmente indicato per ottenere trecce e panini dolci.

pasta biscuit



Mescolate con cura le uova e fatevi sciogliere lo zucchero finché il composto non avrà consistenza cremosa e fluida.



Versate il composto su una teglia a bordi bassi foderata di carta da forno, zuccherata e infarinata, e pareggiatelo con una spatola in uno strato alto un dito.



Quando si sarà raffreddata, aiutandovi con un coltello, rovesciate la pasta sul canovaccio umido e farcitemela a piacere.



Aiutandovi con il canovaccio arrotolate la pasta su se stessa, iniziando dal lato corto farcito.

fuso, ma alla stessa temperatura degli altri ingredienti, e l'uovo; coprite con poca farina, aggiungete l'impasto già lievitato e lavorate a lungo tutti gli ingredienti, unendo via via il rimanente latte.

Ottenuto un impasto elastico e omogeneo, mettetelo a lievitare in luogo tiepido per alcune ore prima di modellare i pezzi voluti.

Pasta base francese

500 g di farina 0, 20 g di lievito di birra fresco, 5 g di strutto, un pizzico di sale, 250 ml d'acqua circa.

In una bacinella sciogliete il lievito, già sbriciolato in poca acqua, e lasciatelo riposare così che si formi sulla superficie una schiuma leggera. Dopo aver amalgamato il sale alla farina, disponetela sulla spianatoia in modo da formare una fontana. Versate nell'incavo della fontana lo strutto ammorbidito oppure sciolto, il lievito ormai pronto e l'acqua, aggiungendone ancora un po' se necessario.

Lavorate vigorosamente per 15 minuti circa gli ingredienti così da ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Lasciatelo riposare per una decina di minuti in luogo caldo, rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora per qualche minuto.

Copritelo con un panno e lasciatelo lievitare in un luogo tiepido per almeno un'ora e mezzo prima di modellarlo per l'uso.

Pasta biscuit

50 g di farina, 50 g di zucchero, 2 uova, vaniglia, un pizzico di sale.

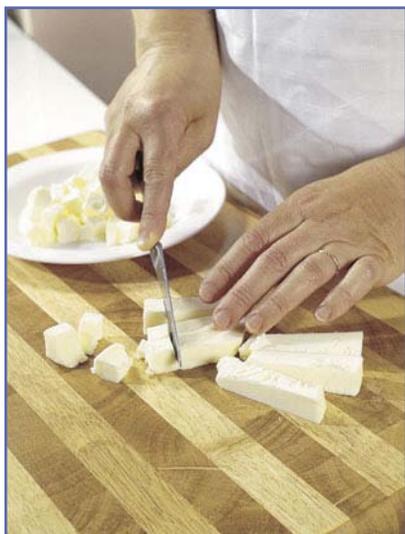
Mescolate con cura le uova e fatevi sciogliere lo zucchero finché il composto non avrà una consistenza cremosa e fluida; a questo punto insaporitelo con la vaniglia e un pizzico di sale poi amalgamatevi la farina, sempre mescolando con cura.

Versate il composto su una teglia a bordi bassi foderata di carta da forno, zuccherata e infarinata e, dopo averlo pareggiato con una spatola in uno strato alto un dito, fate cuocere in forno caldo per circa 15 minuti. Sforbate e coprite con un canovaccio umido.

Quando si sarà raffreddata, aiutandovi con un coltello, rovesciate la pasta sul canovaccio o su un foglio di carta oleata e farcitela a vostro piacere (crema, marmellata, panna, frutta ecc.) lasciando liberi 3-4 cm di uno dei bordi più corti. Aiutandovi con il canovaccio provvedete quindi ad arrotolare la pasta su se stessa, iniziando dal lato corto farcito e terminando con quello corto non farcito.

Potrete scegliere di servire il rotolo lasciandolo intero o già tagliato a fette; decorandolo con salse o frutta o spolverizzandolo di zucchero.

pasta brisée per crostate



Tagliate il burro a tocchetti.



Setacciate la farina, mescolatela con lo zucchero e un pizzico di sale e disponetela a fontana sulla spianatoia.



Unite il burro a fiocchi e impastate velocemente per ottenere delle briciole, aggiungete poi acqua fredda.



Date all'impasto la forma di un panetto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e riponetelo in frigorifero.

Pasta brisée 1

250 g di farina, 150 g di burro, un pizzico di sale, acqua gelata q.b.

La pasta brisée (cioè "rotta") è la versione francese della pasta frolla; seppur meno dolce è usata per le stesse preparazioni. Versate la farina sulla spianatoia in modo da formare una fontana; nell'incavo mettete il burro tagliato a tocchetti e ammorbidito, il sale e lavorate velocemente con la punta delle dita per ottenere delle briciole. Unite l'acqua (un cucchiaino alla volta) lavorando quel tanto che basta per ottenere un composto omogeneo, ma non ancora elastico; mettetelo in frigorifero per qualche ora prima di utilizzarlo a piacere. In seguito infarinate il piano di lavoro e con il mattarello stendete la pasta a uno spessore di 3-4 mm; utilizzatela poi per foderare uno stampo per crostate (26-28 cm di diametro) unto di burro o, anche, degli stampini da tartellette. Procedete poi alla farcitura e cottura secondo ricetta.

Pasta brisée 2

250 g di farina, 50 g di burro, 50 g di strutto, un pizzico di sale, 100 ml di acqua.

Portate a bollore l'acqua con il burro e lo strutto, che devono fondere completamente; a questo punto togliete il liquido dal fuoco e incorporate la farina lavorandola con un cucchiaino di legno sino a ottenere un impasto soffice. A raffreddamento avvenuto, la pasta avrà una notevole consistenza e sarà particolarmente adatta per pasticci da modellare manualmente, per ottenere forme non regolari o per le quali non esistono stampi.

Pasta brisée per crostate

300 g di farina, 1 cucchiaino raso di zucchero, 150 g di burro, un pizzico di sale, acqua q.b.

Tagliate il burro a tocchetti, setacciate la farina, mescolatela con lo zucchero e un pizzico di sale e poi disponetela a fontana sulla spianatoia.

Unite il burro a fiocchi e impastate velocemente con la punta delle dita per ottenere delle briciole, aggiungete quindi acqua fredda sino ad ottenere un impasto morbido e liscio.

Dategli forma di panetto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e riponetelo in frigorifero almeno per un'ora. Trascorso questo tempo, infarinate il piano di lavoro e con il mattarello stendete la pasta a uno spessore di 3-4 mm; utilizzatela per foderare uno stampo per crostate (26-28 cm di diametro) unto di burro. Procedete infine alla farcitura e alla cottura della crostata secondo ricetta. A piacere potrete conservare una piccola porzione di pasta per decorare la superficie con striscioline disposte a grata o piccoli fiori ritagliati con un apposito stampino. Se desiderate farcire la crostata di crema pasticciera

e frutta, è preferibile cospargere il fondo della pasta con amaretti sbriciolati o biscotti per evitare che, assorbendo l'umidità della farcitura, si ammorbida eccessivamente.

Pasta frolla 1

250 g di farina, 150 g di burro, 80 g di zucchero, 2 tuorli d'uovo, 1/2 limone, un pizzico di sale, vanillina.

Setacciate la farina e versatela sulla spianatoia, unite la scorza grattugiata di mezzo limone, il sale e una punta di vanillina purissima; amalgamatevi il burro ammorbidito senza formare un vero e proprio impasto. Aggiungete lo zucchero e i tuorli, incorporandoli il più possibile, ma senza lavorare troppo la pasta, che non deve diventare eccessivamente elastica.

Pasta frolla 2

250 g di farina, 200 g di burro, 100 g di zucchero, 2 tuorli d'uovo, 1/2 arancia, vanillina.

Utilizzando una frusta montate il burro con lo zucchero e unite successivamente i tuorli d'uovo, la scorza grattugiata dell'arancia e una punta di vanillina purissima. Amalgamate al composto così ottenuto la farina, setacciata, e impastatelo per pochi minuti prima di metterlo a riposare in frigorifero. Stendete la pasta con il mattarello.

Pasta frolla 3

250 g di farina, 150 g di burro, 40 g di zucchero, 1 tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, 100 ml d'acqua, 25 cl di marsala secco.

Utilizzando una frusta amalgamate perfettamente i tuorli d'uovo, lo zucchero, il sale e il marsala secco; unite l'acqua e subito dopo la farina e il burro; lavorate il composto fino a legare perfettamente gli ingredienti. Modellatelo a palla e mettetelo in frigorifero a riposare per un paio d'ore prima di utilizzarlo a piacere. Questa variante, meno dolce rispetto alle altre, può essere preparata anche senza zucchero.

Pasta frolla al cioccolato

200 g di farina, 100 g di burro, 70 g di zucchero, 15 g di cacao in polvere, 1 tuorlo d'uovo e 1 uovo intero.

Preparate una miscela con la farina, lo zucchero e il cacao; versatela sulla spianatoia formando una fontana; nell'incavo mettete il burro ammorbidito a pezzetti, il tuorlo e l'uovo intero.

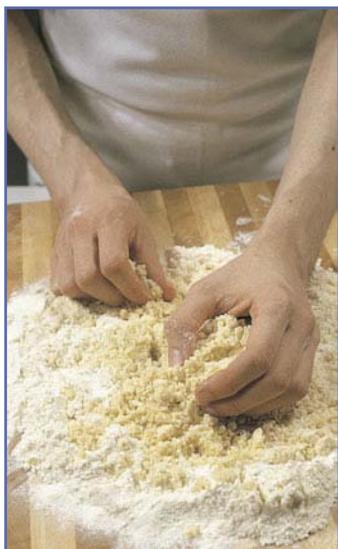
pasta frolla 1



Setacciate la farina e versatela sulla spianatoia.



Unite la scorza grattugiata di mezzo limone, il sale e una punta di vanillina purissima.



Amalgamate il burro, senza formare un impasto omogeneo.



Aggiungete lo zucchero e i tuorli, incorporandoli il più possibile, ma non lavorate troppo la pasta.

Lavorate per pochi minuti il composto in modo che diventi omogeneo, ma non elastico; modellatelo a palla e fatelo riposare in frigorifero per qualche ora prima di utilizzarlo.

Questo impasto può essere impiegato in abbinamento a un'altra pasta frolla tradizionale per preparare paste e biscotti di due colori oppure da solo senza farciture.

Pasta frolla alle mandorle

250 g di farina di frumento, 100 g di mandorle già pelate, 100 g di burro, 75 g di zucchero, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo intero, un pizzico di sale, 1/2 limone, latte q.b.

Sbriciolate finemente le mandorle e aggiungetele con una quantità di zucchero in grado di assorbire le sostanze grasse; miscelatele quindi il composto ottenuto con il tuorlo d'uovo.

Unite alla farina la scorza del limone grattugiata finemente e versatela sulla spianatoia in modo da formare una fontana; all'interno dell'incavo mettete l'impasto di mandorle, zucchero e tuorlo.

Aggiungete il burro ammorbidito, poco latte, l'uovo intero e lavorate per pochi minuti tutti gli ingredienti così da ottenere un impasto omogeneo, ma non ancora elastico.

Pasta frolla per crostate

250 g di farina, 125 g di burro, 70 g di zucchero, 2 tuorli d'uovo, un pizzico di sale, 25 cl di acqua, 1/2 limone.

Setacciate la farina e mescolatela con il sale, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone; versatela sulla spianatoia in modo da formare una fontana e al centro mettete il burro ammorbidito a pezzetti, i tuorli d'uovo e l'acqua. Lavorate gli ingredienti per pochi minuti fino a ottenere un impasto abbastanza omogeneo, ma non ancora elastico.

Pasta frolla per pasticcini 1

250 g di farina di frumento, 125 g di burro, 100 g di zucchero, 3 uova intere, 1 tuorlo d'uovo, 1/2 limone.

Utilizzando una frusta montate il burro con lo zucchero e la scorza finemente grattugiata del limone; unite poco alla volta il tuorlo e le uova intere, sempre servendovi della frusta. Da ultimo, e con l'aiuto di un cucchiaino, incorporate la farina, lavorando sino a ottenere un composto morbido da modellare con la tasca da pasticciere. Ciascuno sceglierà le varianti d'aromi in base alle proprie esigenze e ai propri gusti.

pasta frolla alle mandorle



Sbriciolate finemente le mandorle e adizionatele con lo zucchero.



Versate la farina sulla spianatoia e all'interno dell'incavo mettete l'impasto di mandorle, zucchero e tuorlo.



Aggiungete il burro ammorbidito, poco latte e l'uovo intero.



Lavorate per pochi minuti tutti gli ingredienti così da ottenere un impasto omogeneo, ma non ancora elastico.

Pasta frolla per pasticcini 2

250 g di farina, 200 g di burro, 80 g di zucchero, 20 g di pasta di mandorle, 2 tuorli d'uovo, un pizzico di sale, 1/2 limone.

Ammorbidite il burro e incorporatevi lo zucchero. A parte lavorate la pasta di mandorle con i tuorli d'uovo. Amalgamate i due composti, impastateli con la farina e aggiungete la scorza grattugiata del limone; modellate il composto così ottenuto a forma di palla e mettetelo in frigorifero per qualche ora prima di procedere alla realizzazione dei pasticcini. La pasta di mandorle può essere sostituita con pasta di noci; l'impasto inoltre può acquisire aromi diversi con l'aggiunta di elementi di complemento.

Pasta genovese (o *genoise*)

125 g di farina, 4 uova, 125 g di zucchero, 60 g di burro, un pizzico di sale.

Il segreto per la buona riuscita e giusta lievitazione di questo impasto sta nel non stancarsi mai di mescolare, montando bene le uova con lo zucchero e amalgamando con cura gli altri ingredienti. Fate ammorbidire a bagnomaria il burro, fin quasi a scioglierlo. In una casseruola tenuta a bagnomaria, badando che il liquido non bolla e non entri acqua nel composto, lavorate a lungo le uova con lo zucchero in modo che ne risulti una crema soffice e ben gonfiata. Fate raffreddare continuando sempre a mescolare. Unite poco alla volta la farina a pioggia, facendo attenzione che non si formino grumi, poi il burro e un pizzico di sale. Versate in uno stampo unto e infarinato e cuocete a 180 °C per 30-40 minuti. È la base per le tradizionali torte soffici, farcite e ricoperte.

Pasta Maddalena

250 g di farina, 250 g di fecola di mais, 250 g di zucchero, 4 uova, 20 g di miele fluido (acacia, millefiori, girasole ecc.).

Montate a neve gli albumi con metà dello zucchero e lavorate i tuorli con quello rimanente e con il miele.

Amalgamate delicatamente i due composti e aggiungete la farina di frumento e la fecola di mais setacciate. Versate il composto in un apposito stampo (o in singoli stampini per ottenere le tradizionali *madeleines*), imburato e infarinato, e fate cuocere in forno a temperatura elevata (200 °C) per 15-20 minuti.

Pasta Margherita

100 g di farina, 100 g di fecola, 6 uova, 180 g di zucchero, 140 g di burro, 1 cucchiaino di marsala secco, un pizzico di sale.

Montate i tuorli con metà zucchero e il marsala: otterrete un composto spu-

moso; sbattete gli albumi con il pizzico di sale e lo zucchero rimanente; amalgamate i due composti con delicatezza; incorporate a poco a poco la farina e la fecola, ben setacciate, mescolando dall'alto in basso con un cucchiaino di legno, e per ultimo aggiungete il burro fuso leggermente tiepido. Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocete a 175 °C per 40-45 minuti. Questo impasto è di solito usato per ottenere dischi di torta da sovrapporre e farcire con creme; ma la Margherita è ottima anche da sola spolverizzata con zucchero a velo.

Pasta paradiso

50 g di farina, 150 g di fecola, 200 g di burro, 200 g di zucchero a velo, 5 uova, un pizzico di sale, essenza di vaniglia, essenza di limone.

Lavorate per 7-8 minuti lo zucchero, il sale, il burro e le essenze fino a ottenere una crema particolarmente spumosa. Unite i tuorli uno alla volta via via che risultano ben amalgamati e lavorate ancora 7-8 minuti. Incorporate la farina e la fecola setacciate. Montate a neve fermissima gli albumi, unitene un paio di cucchiaini all'impasto per ammorbidirlo e amalgamate il resto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarlo. Cuocete in forno a 160 °C per 40 minuti.

Variando le essenze nelle dosi e nei gusti è possibile dare una fragranza personale a questo impasto classico, che può essere utilizzato senza ulteriori interventi o diventare la base di un dolce elaborato, tagliato a strati e farcito con marmellata diluita in poco succo di frutta o con creme morbide.

Pasta per bigné 1

150 g di farina, 120 g di burro, 4 uova, 250 ml d'acqua, un pizzico di sale. In un tegame dai bordi alti portate a ebollizione 250 ml d'acqua, il burro e un pizzico di sale.

Quando incomincia a bollire togliete dal fuoco e versate rapidamente la farina mescolando con un cucchiaino di legno. Rimettete sul fuoco, riportate a bollore e, sempre mescolando, fate cuocere finché il composto non si staccherà dalle pareti sfrigolando leggermente. Togliete il tegame dal fuoco, fate intiepidire e incorporate al composto le uova precedentemente sbattute molto bene; versatele con molta precauzione, a filo, mescolando di continuo in modo che si amalgamino perfettamente all'impasto. Al termine otterrete una pasta morbida come una crema. Riempite con il composto una tasca di tela e, spremendola sopra la piastra del forno imburrata, formate delle palline grosse come una noce distanti 3 cm circa l'una dall'altra. Mettete in forno a 200 °C per 15 minuti circa. Staccate i bigné dalla piastra quando si saranno raffreddati e farciteli a piacere.

Pasta per bignè 2

140 g di farina di manitoba, 4 uova, 120 g di burro, 250 ml d'acqua.

Mettete in una casseruola l'acqua con il burro e bollite il tutto. Aggiungete in una sola volta la farina al liquido che bolle rimestando con una spatola di legno, fino a quando l'impasto non si stacchi perfettamente dalle pareti e dal fondo della casseruola. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e versate le uova una alla volta, mettendo la successiva solo quando la precedente è ben incorporata. Con la tasca da pasticciere modellate i bignè, direttamente sulla teglia da mettere in forno. Prestate particolare attenzione alla cottura, che richiede un calore né troppo moderato né troppo intenso. L'impasto può essere integrato con quantitativi minimi di zucchero o di sale.

Pasta per biscotti

200 g di farina, 200 g di zucchero, 6 uova, 100 g di burro fuso, aroma a piacere.

Dividete gli albumi dai tuorli e con una frusta lavorate metà zucchero con i tuorli e metà con gli albumi, così da ottenere con i primi una spuma soffice e con i secondi il classico composto a neve, ben sodo; amalgamate delicatamente le due miscele mescolando con un cucchiaino di legno dall'alto in basso e incorporate l'aroma scelto (vanillina, zenzero, acqua di fior d'arancio, anice) e la farina. Unite il burro fuso e, sempre delicatamente, lavorate l'impasto per renderlo omogeneo. Modellate i biscotti con la tasca da pasticciere, e cuocete in forno per 10-12 minuti a 180 °C su placche unte e appena infarinate.

Pasta per brioche alla francese

250 g di farina 00, 10 g di lievito fresco, 100 g di burro, 2 uova intere, un pizzico di zucchero, un pizzico di sale, 100 ml d'acqua.

Sciogliete il lievito, sbriciolato, nell'acqua a una temperatura di circa 15 °C; intiepidite leggermente 1/4 della farina, versatela sulla spianatoia formando una fontana, unite il lievito e impastate in modo da ottenere un composto piuttosto morbido. Modellatelo a palla e con una lama bagnata incidete a croce la superficie; copritelo con un panno e lasciatelo lievitare in luogo caldo. Impastate la rimanente farina con le uova in modo da ottenere una massa di una consistenza tale che si stacchi dalle palme delle mani. A questo punto aggiungete il burro ammorbidito, lo zucchero e il sale.

Incorporate al composto l'impasto lievitato che avrà raddoppiato il suo volume e lavorate a lungo in modo che diventi del tutto omogeneo ed elastico. Copritelo con un panno e mettetelo a lievitare per un paio d'ore. Lavoratelo ancora una volta e fate completare il processo di lievitazione per almeno altre 12 ore prima di modellare i pezzi da far cuocere al forno.

pasta per bigné 1



Quando il composto di burro, acqua e sale comincia a bollire, toglietelo dal fuoco e versate rapidamente la farina, mescolando con un cucchiaio di legno.



Rimettete sul fuoco, riportate a bollire e, sempre mescolando, fate cuocere finché il composto non si staccherà dalle pareti sfrigolando leggermente.



Amalgamate poco alla volta le uova, versandole a più riprese da una ciotola in cui le avrete sbattute.



Con una tasca di tela formate delle palline grosse come una noce.



A cottura ultimata togliete i bigné dalla piastra e farciteli a piacere.

pasta per croissant



Disponete l'impasto di burro e farina sopra la pasta e ripiegate la tre volte.



Stendete la sfoglia sottile e ricavate tanti triangoli con base di circa 12 cm.



Se volete farcirli, ponete un cucchiaino di composto o di marmellata al centro di ogni triangolo.



Arrotolate i triangoli di pasta partendo dalla base. Sigillate la punta pizzicandola con le dita.



Disponete su una placca coperta da carta da forno, arcuate le estremità dei croissant e spennellate con uovo sbattuto.

Pasta per brioche dolci

250 g di farina 0, 75 g di burro, 50 cl di latte, 25 g di lievito fresco, 2 uova intere, 40 g di zucchero, un pizzico di sale, 1/2 limone.

Sciogliete il lievito fresco, opportunamente sbriciolato, in 25 cl di latte intiepidito. Lasciate riposare in modo che sulla superficie si formi una leggera schiuma. Nel frattempo versate sulla spianatoia la farina, già miscelata con il sale, lo zucchero e la scorza del limone grattugiata, così da formare la classica fontana.

Al centro mettete le uova con il burro a pezzetti e alla stessa temperatura degli altri ingredienti; coprite con poca farina, unite il lievito, ormai pronto, e il rimanente latte impastando vigorosamente.

Lavorate per 15 minuti circa in modo da ottenere un impasto elastico e omogeneo; modellatelo in forma di palla e mettetelo a lievitare in luogo caldo, dopo averlo coperto con un panno. Trascorsa un'ora circa, rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora. Suddividetelo in pezzi delle dimensioni volute e fate terminare la lievitazione per il tempo necessario, prima di cuocere in forno. Potete spennellare le forme con l'uovo sbattuto prima di cuocerle. Avrete una doratura bruna se usate il tuorlo, più chiara se usate l'uovo intero.

Pasta per croissant

300 g di farina, 100 ml di latte, 80 g di burro, 1 cucchiaino di zucchero, 15 g di lievito fresco, un pizzico di sale.

Sciogliete il lievito in una tazzina di latte. Versate sulla spianatoia 200 g di farina, alla quale avrete già miscelato lo zucchero e il sale; unite 20 g di burro fuso (facendo bene attenzione che sia alla stessa temperatura degli altri ingredienti), il latte e il lievito.

Lavorate a lungo per ottenere un impasto di media consistenza e poi mettetelo a lievitare in luogo caldo per 4-5 ore. Rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora per 10 minuti circa. Stendetelo con il mattarello. Unite la farina e il burro rimasti e disponete il composto sopra l'impasto, così da poterlo ripiegare tre volte come se si trattasse di una pasta sfoglia.

Lasciate in frigorifero per 15 minuti circa, quindi rimettetelo sulla spianatoia, stendetelo con il mattarello e ripieгатelo ancora. Dopo aver ripetuto quest'operazione tre volte, stendete la sfoglia sottile e ricavate tanti triangoli con base di circa 12 cm.

Se volete farcirli, ponete un cucchiaino di composto o marmellata al centro di ogni triangolo. Arrotolate i triangoli di pasta partendo dalla base. Sigillate la punta pizzicandola con le dita.

Disponete i croissant su una placca coperta da carta da forno, arcuate le estremità dei dolci e spennellate il tutto con uovo sbattuto. Cuocete per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 200 °C.

Pasta sfoglia (per strudel)

250 g di farina, 50 g di burro, 1 uovo, 1 cucchiaio di zucchero, 6 cucchiai d'acqua tiepida, un pizzico di sale.

Setacciate la farina con il sale e lo zucchero; versatevi l'acqua tiepida, l'uovo e il burro a temperatura ambiente. Impastate con energia sbattendo la pasta per renderla elastica. Fatene una palla e lasciatela riposare per un'ora in luogo tiepido e asciutto, coperta con un tovagliolo. Disponete sul tavolo da cucina un canovaccio, spolverizzatelo di farina e stendete sopra la pasta fino a ottenere un rettangolo di circa 50x70 cm (la sfoglia deve essere sottilissima). A questo punto la sfoglia è pronta per essere utilizzata.

Pound cake

250 g di farina, 10 g di lievito in polvere, 250 g di burro, 8 uova intere, 250 g di zucchero, 100 g di frutta candita a piacere.

Il pound cake è un dolce tipicamente inglese, che inizialmente prevedeva l'uso di pasta lievitata, ma che si è trasformato in un dolce che affida alla presenza delle uova e del lievito in polvere la possibilità di diventare voluminoso. Se volete cambiare le dosi, ricordatevi che il peso di farina, burro, zucchero e uova (senza guscio) è identico. Utilizzando una frusta montate a spuma il burro, ammorbidito, assieme allo zucchero; unite a poco a poco le uova sempre sbattendo il composto. Con un cucchiaio di legno aggiungete quindi la farina, alla quale sia stato miscelato in precedenza il lievito in polvere. Incorporate da ultimo la frutta candita e suddividete il composto ottenuto in una tortiera rettangolare o rotonda, foderata con la carta appositata, oppure in piccoli stampi monodose. Fate cuocere in forno a calore moderato (180 °C) per circa un'ora se il dolce è intero, per 30-40 minuti se è in stampini.

Le varianti per ottenere pound cake di consistenze e sapori diversi sono molte. A un uguale quantitativo di farina, burro, uova intere e zucchero aggiungete frutta candita, aromi, spezie, frutta secca in proporzioni diverse. Le dosi qui proposte vi consentiranno di ottenere un dolce abbastanza leggero. Aumentando via via la dose di frutta, fino ad arrivare a un impasto che prevede la metà del suo peso in sola frutta, potrete ottenere composti sempre più pesanti, non sempre graditi al gusto mediterraneo.

Pasta fresca

IMPASTARE, STENDERE, TAGLIARE, COLORARE E CUOCERE

Le paste fresche si dividono in diverse famiglie: paste fresche all'uovo, paste fresche e paste ripiene con sfoglia all'uovo; a loro volta queste ultime possono contenere ripieni di carne, verdura, formaggio, pesce o alcuni di questi ingredienti combinati tra loro. La tradizione gastronomica italiana si è caratterizzata nelle varie regioni esaltando i prodotti tipici del luogo. Nelle zone di mare prevalgono il pesce e le verdure, nell'entroterra i formaggi e la carne. Ai giorni nostri, data la facilità con cui si può reperire ogni tipo di prodotto, è possibile preparare i piatti di ogni regione o addirittura trovare soluzioni fantasiose sia nella combinazione degli ingredienti sia nelle tecniche di confezionamento. Al di là di alcune varianti regionali, la pasta fresca si prepara con uova e farina. Talvolta si possono adoperare esclusivamente i tuorli, oppure aggiungere all'impasto dell'olio di oliva.

1. Come impastare

Versate su un piano di lavoro della farina e conferitele la tipica forma a fontana, quindi rompete e versate nel centro le uova. Con una mano iniziate a incorporare alle uova la farina, facendo attenzione che le uova non fuoriescano dal mucchio di farina. Lavorate il composto con entrambe le mani finché non avrete ottenuto un impasto sodo ed elastico, a cui darete infine una forma rotonda e lascerete riposare mezz'ora.

2. Come stendere la pasta

Nel caso in cui non possediate una macchina adatta a stendere e tirare la pasta, dovrete ricorrere al classico mattarello, oppure potrete impiegare una bottiglia di vetro riempita di acqua fredda. I tempi saranno, ovviamente, molto più lunghi; pertanto se avete la passione di preparare la pasta fresca, vi consigliamo senz'altro di procurarvi una macchina. Procedete innanzitutto a tagliare la palla di pasta in piccoli pezzi, che lavorerete singolarmente. Con le mani ap-

piattite ciascuno dei pezzi, infarinandoli esternamente. Dopo aver fissato la macchina al piano di lavoro, impostate la misura più ampia e incominciate a stendere il primo pezzo. Ripiegate questa prima striscia su se stessa e tiratela di nuovo con la macchina sempre alla stessa misura. Procedete così diminuendo di volta in volta la misura dell'ampiezza-spessore, passandola almeno due volte alla medesima. Via via che la pasta diviene più fine, con una mano tenete l'estremità di questa che fuoriesce dalla macchina, per impedire che si rompa o che si appiccichi. Nel caso in cui le strisce diventino un po' troppo lunghe e dunque poco maneggevoli, tagliatele a metà trasversalmente. Tutte le volte che diminuite lo spessore infarinate leggermente la pasta.

3. Come tagliare la pasta

Per quanto riguarda i tagli, ovviamente la macchina è già predisposta per alcuni formati. Una volta che avrete impostato misura e formato, tirate di nuovo la pasta raccogliendola sempre con le mani infarinate mentre fuoriesce. Fate, di volta in volta, dei piccoli mucchietti spolverizzati di farina o semola e, prima di cuocerli, lasciateli un po' asciugare.

Il taglio a mano della pasta, sebbene non di facilissima esecuzione, permette, d'altra parte, di scegliere formati e misure a piacimento: procedete prima infarinando ciascuna striscia, poi arrotolando la sfoglia su se stessa e, a seconda della necessità, tagliatela a formare tagliolini (qualche millimetro), fettuccine (1/2 cm), tagliatelle (1 cm), pappardelle (1,5-2 cm), maltagliati ecc.

4. Come colorare la pasta

La pasta fresca può essere colorata molto facilmente durante la realizzazione stessa con l'aggiunta nell'impasto di ingredienti naturalmente colorati; ricordate che anche il sapore necessariamente cambierà di conseguenza:

- **gialla:** unite all'impasto una presa di zafferano in polvere;
- **arancione:** impastate con solo 2 uova e aggiungete 400 g di zucca gialla pulita da scorze e semi, cotta al vapore, setacciata ed eventualmente fatta asciugare al fuoco se troppo acquosa;
- **rossa:** impastate con solo 3 uova e aggiungete 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua;
- **verde:** impastate con solo 2 uova e aggiungete 200 g di spinaci lessati, strizzati e finissimamente tritati;
- **marrone:** unite 50-60 g di cacao amaro;
- **nera:** impastate con solo 3 uova e unite il contenuto filtrato di 2 vescichette di nero di seppia prima sciolto in poco vino bianco.

5. Come cuocere la pasta

La pasta fresca deve essere fatta cuocere in acqua salata molto abbondante: la quantità di acqua consigliata è di circa otto volte il peso della pasta. Ag-

impastare e tirare la pasta



Versate le uova al centro della farina disposta a fontana.



Lavorate con le mani fino a ottenere un impasto solido.



Tagliate la palla di pasta in piccoli pezzi.



Con le mani appiattite ciascun pezzo.



Cominciate a passare il primo pezzo nella macchina.



Ripiegate la striscia su se stessa.

tagliare la pasta



Tirate la striscia di pasta alla macchina diminuendo la misura dello spessore.



Per tagliarla, impostate la macchina nel formato che desiderate.



Raccogliete la pasta che fuoriesce con le mani.



Fate di volta in volta dei piccoli mucchietti e lasciateli seccare.



Per tagliare la pasta a mano procedete infarinando ciascuna striscia.



Poi, arrotolando la sfoglia su stessa, tagliatela a seconda delle necessità.

giungete all'acqua anche un cucchiaino di olio che impedirà alla pasta di attaccarsi. Regola fondamentale è "buttare la pasta" solo a ebollizione avvenuta, quindi rimestarla con un forchettone di legno perché non si attacchi al fondo o si aggregi in grumi.

La pasta ripiena, invece, deve essere calata nell'acqua qualche attimo prima dell'ebollizione: in questo modo si riesce a evitare che si apra e perda il ripieno. Dato che l'ebollizione si blocca nel momento in cui si versa la pasta nell'acqua, sarà necessario alzare subito dopo la fiamma per aumentare la temperatura. La pasta ripiena richiede particolare attenzione anche durante la cottura stessa, perché se questa si prolunga, oppure se il fuoco è troppo vivace, si rischia la rottura o l'apertura della sfoglia.

Non coprite mai una pentola in ebollizione, poiché questo causerebbe la fuoriuscita del liquido.

I tempi di cottura sono determinati dal diverso tipo di pasta, dallo spessore della sfoglia, dai vari ingredienti (uovo, semola, farina ecc.) con cui essa è realizzata oltre che ovviamente dal gusto individuale. Noi consigliamo, comunque, di scolarla quando all'assaggio risulta al dente.

Agnolotti

Per la sfoglia: 400 g di farina 00, 4 uova, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale. Per il ripieno: 300 g di brasato già cotto, 200 g di spinaci, 100 g di prosciutto cotto, 2 tuorli, 1 uovo, formaggio grattugiato, sale e pepe.

Impastate e tirate la sfoglia come descritto nelle pagine precedenti. Preparate il ripieno: sbollentate gli spinaci, strizzateli, tritateli e unite il brasato anch'esso tritato. Amalgamate il composto con i tuorli, l'uovo intero, il formaggio, il prosciutto tritato, sale e pepe. Se l'impasto fosse un po' asciutto, allungatelo con qualche cucchiaino di sugo del brasato. Stendete la pasta a strisce e via via, su ciascuna striscia di pasta, disponete tanti mucchietti di ripieno alla giusta distanza. Ricoprite con una seconda striscia di sfoglia, quindi utilizzando una rotella tagliapasta tagliate gli agnolotti in forma quadrata.

Bigoli

200 g di farina 00, 200 g di semola, 4 uova, acqua se necessaria, sale.

Miscelate le farine sulla spianatoia; unite le uova, un pizzico di sale e, se l'impasto è troppo asciutto, aggiungete un po' d'acqua tiepida. Lavorate bene finché l'impasto è omogeneo ed elastico. Passate poi il preparato nel torchio da pasta, usando una rotella con i fori da 3 mm di diametro. Tagliate con un coltello i bigoli di una lunghezza di 20 cm, disponete la pasta spolverizzata di semola su un canovaccio e lasciatela essiccare per alcune ore.

Cannelloni

Per la sfoglia: 500 g di farina 00, 4 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale. Per il ripieno: 300 g di macinata di manzo, 100 g di polpa di pomodoro, 1 cipolla, basilico, 2 uova, 1/2 bicchiere di vino rosso, 100 g di parmigiano, burro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Impastate come descritto nelle pagine precedenti e tirate l'impasto a sfoglia sottile quindi dividetelo in rettangoli di 12x16 cm. Portate a ebollizione abbondante acqua salata con un cucchiaio di olio di semi e scottate i rettangoli, poi scolateli e passateli in una pentola d'acqua fredda così da fermare immediatamente la cottura. Stendeteli ad asciugare su dei canovacci.

Poi preparate il ripieno. Lasciate ammorbidente la cipolla tritata in alcuni cucchiai d'olio, mettete a cottura la carne e mescolate in modo che rosoli uniformemente. Bagnate con il vino, fate evaporare, salate, pepate e aggiungete la polpa di pomodoro. Lasciate cuocere per mezz'ora e prima di spegnere insaporite con qualche foglia di basilico. Lasciate intiepidire il ragù, quindi amalgamatevi le uova e il parmigiano.

Disponete il ripieno su un lato lungo del rettangolo di pasta e, partendo da questo lato, arrotolate con delicatezza la pasta (senza schiacciare), così da formare dei cannelloni ben chiusi.

Crespelle

150 g di farina, 2 uova, 250 ml di latte, 30 g di parmigiano reggiano, 30 g di burro, un pizzico di sale.

Riunite in una ciotola la farina, il parmigiano e il pizzico di sale. Mescolate aggiungendo poco alla volta prima il latte e poi le uova sbattute.

Ungete una padellina antiaderente con pochissimo burro. Fatela scaldare e versateci poca pastella per volta, distribuendola bene sul fondo. Fate rassodare e leggermente dorare la crespella, voltatela con una paletta e cuocetela anche dall'altro lato. Procedete così fino a esaurire l'impasto, ungendero sempre la padellina tra una crespella e l'altra. Man mano che sono pronte, impilate le crespelle su un piatto.

Garganelli

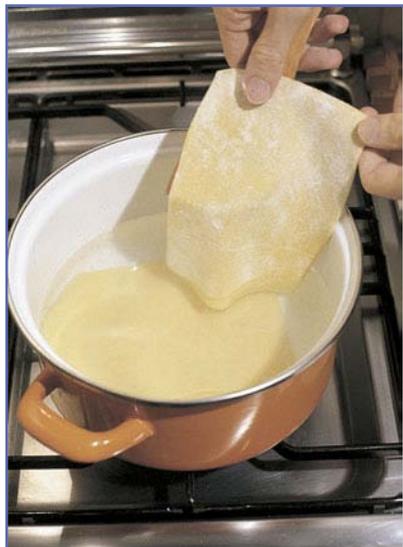
250 g di farina 00, 150 g di semola, 2 uova, 1 tuorlo, un pizzico di sale.

Miscelate le farine sulla spianatoia, aggiungete le uova, il tuorlo e un pizzico di sale, impastate bene finché il composto diventa liscio ed elastico. Stendete con il mattarello una sfoglia dello spessore di circa 1 mm e tagliatela a quadri di 6 cm di lato che arrotolerete in diagonale, schiacciandoli con le dita, su un bastoncino di legno grande come una matita. Poi rigate i garganelli sull'apposito attrezzo chiamato pettine, estraeteli e poneteli ad asciugare.

cannelloni



Dividete la sfoglia tirata sottile in rettangoli di circa 12x16 cm.



Mettete i rettangoli di pasta a scottare in acqua salata.



Poi scolateli e passateli in acqua fredda.



Disponete il ripieno e arrotolate la pasta con delicatezza.

Gnocchi di patate

300 g di farina circa, 1 kg di patate, 1 uovo, un pizzico di sale.

Dopo aver lessato le patate, pelatele, schiacciatele e amalgamatevi la farina, l'uovo e il sale. Lavorate l'impasto, quindi formate dei bastoncini dello spessore di 1,5 cm. Con le mani infarinate, tagliate i bastoncini in pezzetti della lunghezza di 2-3 cm.

Per conferire una superficie particolare agli gnocchi, dopo aver impresso con il pollice un leggero infossamento in ciascuno, passateli o sopra i rebbi di una forchetta, o sopra il retro di una grattugia.

Versate poi gli gnocchi in acqua bollente e non appena vengono a galla toglieteli con una schiumarola.

Lasagne

500 g di farina 00, 4 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Unite tutti gli ingredienti e lavorate bene la pasta. Fatela riposare mezz'ora coperta da un panno. Stendete la sfoglia e tagliatela a rettangoli di 8x16 cm. Fate bollire abbondante acqua salata con un cucchiaio di olio di semi e cuocete la sfoglia per pochi minuti. Scolatela e passatela in una pentola d'acqua fredda in modo da fermare immediatamente la cottura, quindi stendetela ad asciugare su dei canovacci da cucina. Utilizzatela poi secondo le indicazioni date nella ricetta che vi accingete a realizzare.

Orecchiette

160 g di farina 00, 240 g di semola, acqua, un pizzico di sale.

Miscelate le farine sulla spianatoia, unite un pizzico di sale e aggiungete acqua quanto basta. Lavorate con cura fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Formate dei bastoncini del diametro di un dito circa e tagliateli, con un coltello, a pezzetti della lunghezza di 1,5 cm. Poi con il pollice fate pressione al centro del segmento di pasta pigiando sul piano per dare la tipica forma concava.

Pici

350 g di farina 0, 150 g di semola di grano duro, 250 ml di acqua, 1 cucchiaio d'olio, un pizzico di sale.

Sulla spianatoia unite alle farine un po' d'acqua, l'olio e il sale. Impastate con le mani fino a ottenere una massa omogenea ed elastica. Ricoprite con un panno e lasciate riposare per 20 minuti, poi stendete una sfoglia dello spessore di circa 1,5 cm. Tagliate la sfoglia a fettucce larghe 3 mm, quindi arrotondate e date la forma a spaghetto alle liste di pasta.

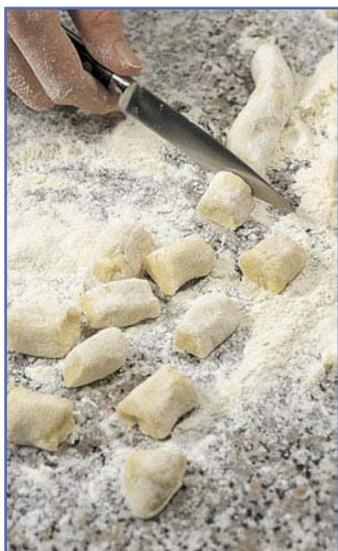
gnocchi di patate



Amalgamate alla purea di patate la farina, l'uovo e un pizzico di sale.



Lavorate l'impasto e formate dei bastoncini dello spessore di 1,5 cm.



Tagliate i bastoncini in pezzetti lunghi 2-3 cm.



Passate gli gnocchi sopra i rebbi di una forchetta.

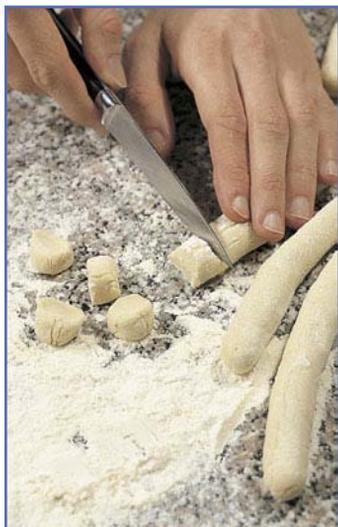
orecchiette



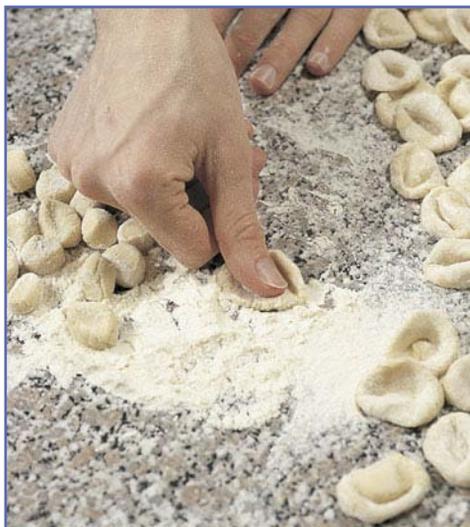
Miscelate sulla spianatoia la farina 00 e quella di semola, unite un pizzico di sale e aggiungete acqua quanto basta.



Dopo aver lavorato l'impasto, formate dei bastoncini del diametro di un dito.



Tagliateli a pezzetti della lunghezza di circa 1,5 cm.



Con il pollice fate pressione al centro del segmento di pasta, dando la tipica forma concava.

ravioli



Incidete con uno stampino la sfoglia tirata sottile, preparata secondo la ricetta base in questa sezione, senza tagliarla.



Distribuite con un cucchiaino il ripieno al centro di ogni raviolo inciso.



Con le dita eliminate l'aria presente tra le due sfoglie.



Con lo stampino usato in precedenza tagliate i ravioli, mucchietto per mucchietto.

Pizzoccheri

300 g di farina di grano saraceno, 150 g di farina 00, acqua q.b., sale e pepe. A piacere si può aggiungere un uovo per legare meglio.

Miscelate le due farine sulla spianatoia, quindi aggiungete acqua quanto basta e un pizzico di sale. Impastate bene con le mani fino a ottenere una massa consistente ed elastica.

Con il mattarello tirate una sfoglia dello spessore di circa 1,5 mm, che taglierete a fettucce della larghezza di 1 cm e lunghe circa 7 cm.

Ravioli

Per la sfoglia: 400 g di farina 00, 3 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale. Per il ripieno: 400 g di ricotta fresca, 2 uova, noce moscata, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato, sale.

Stendete sul piano di lavoro una striscia di pasta preparata con tutti gli ingredienti indicati. Quindi, esercitando una lievissima pressione, incidete (ma non tagliate) la sfoglia con uno stampino (tondo o quadrato a vostra preferenza), in modo da sapere dove disporre i mucchietti di impasto.

Passate poi al ripieno. Sbattete le uova in una terrina e aggiungete la ricotta passata al setaccio, il parmigiano reggiano, una presa di sale e un pizzico di noce moscata. Amalgamate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo, quindi distribuite con un cucchiaio un po' di ripieno al centro di ogni raviolo appena inciso.

Con un dito bagnato d'acqua, inumidite la pasta intorno a ciascun mucchietto di ripieno. Coprite quindi la sfoglia con un'altra striscia di pasta.

Con le dita, facendo pressione vicino ai mucchietti di ripieno, eliminate l'aria presente tra le due sfoglie e sigillate tutto intorno. Con lo stampino usato in precedenza per incidere la prima striscia, tagliate i ravioli, mucchietto dopo mucchietto.

Strozzapreti

200 g di farina 00, 200 g di farina integrale, 2 uova, 300 g di spinaci, latte se necessario, un pizzico di sale.

Miscelate le farine sulla spianatoia. Unite le uova con un pizzico di sale e gli spinaci lessati, molto ben strizzati e passati al frullatore.

Impastate bene e a lungo con le mani, fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Se necessario unite un po' di latte. Coprite con un canovaccio umido e lasciate riposare per 15 minuti.

Trascorso questo tempo, impastate nuovamente e staccate con le dita infarinate dei pezzi della grandezza di una nocciola, con cui formerete degli gnocchetti piuttosto allungati.

strozzapreti



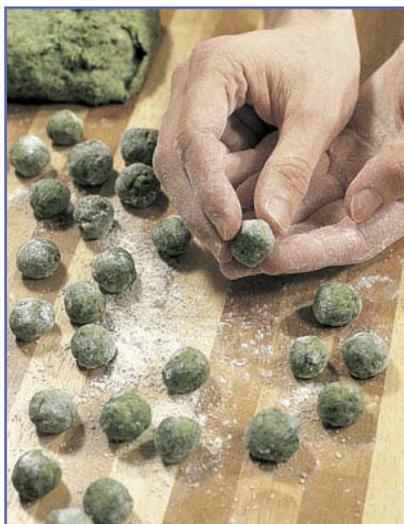
Unite le uova alle farine con un pizzico di sale.



Strizzate gli spinaci lessati per togliere i residui d'acqua e passateli al frullatore.



Unite gli spinaci al composto e mescolate fino a ottenere una palla liscia ed elastica.

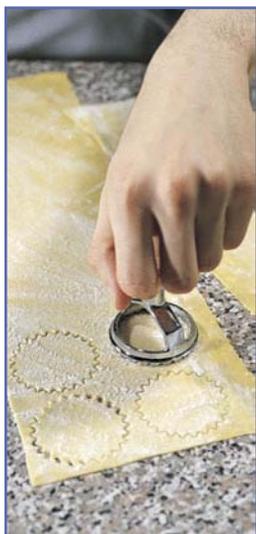


Fate riposare l'impasto per 15 minuti, quindi formate con le dita delle palline.



Ricavate dalle palline degli gnocchetti di forma allungata.

tortellini



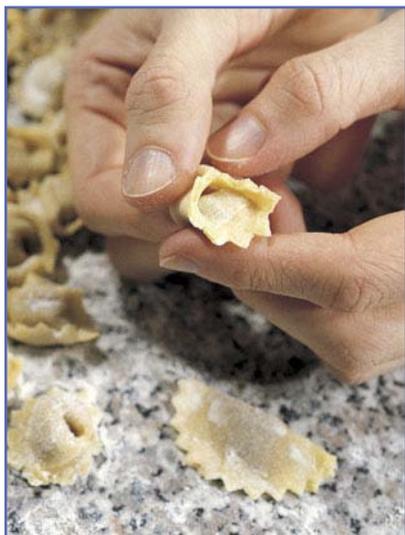
Tagliate la sfoglia in dischetti con uno stampino rotondo.



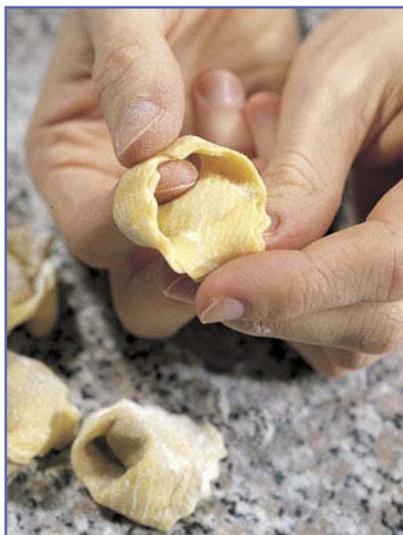
Distribuite il ripieno su ciascun dischetto.



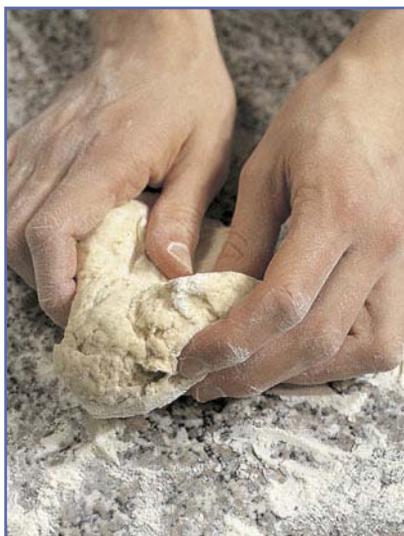
Ripiegate il disco a semicerchio.



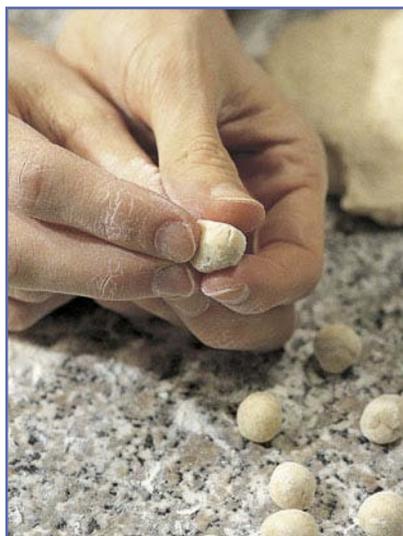
Prendete in mano il tortellino tenendolo con la base rivolta in basso.



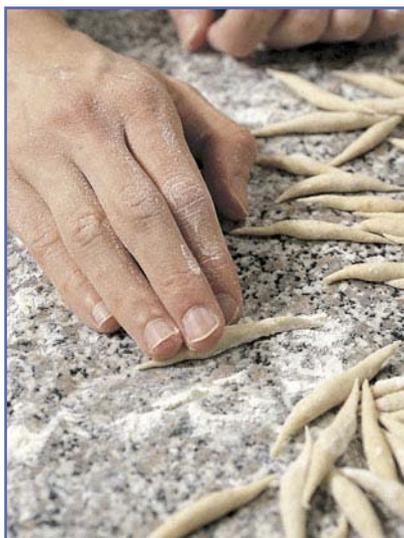
Avvolgetelo intorno alla punta del dito indice e sigillate le due estremità.



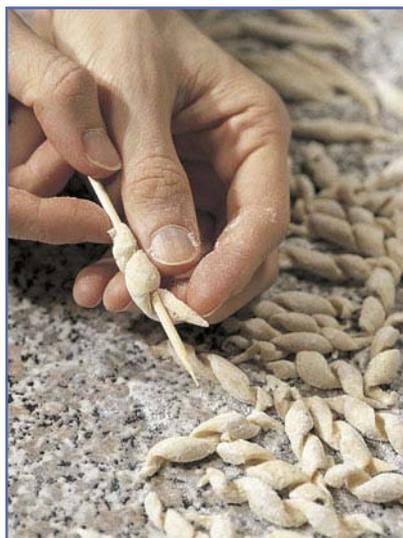
Impastate la farina, l'acqua e un pizzico di sale finché il composto diventi liscio ed elastico.



Staccate dei piccoli pezzetti di pasta della grandezza di un fagiolo.



Con le dita infarinate formate dei bastoncini assottigliati alle estremità.



Date alle trofie la tipica forma a cavatappo aiutandovi con uno stecchino.

Tortellini (cappelletti o anolini)

Per la sfoglia: 500 g di farina 00, 4 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale. Per il ripieno: 100 g di lonza di maiale, 100 g di mortadella, 100 g di prosciutto crudo, 150 g di parmigiano grattugiato, 2 uova, noce moscata, burro, sale, pepe.

La differenza fondamentale tra tortellini (o anche cappelletti) e anolini riguarda lo spessore della pasta, minore per gli anolini, cosa che permette di conferire loro anche minori dimensioni allorché si tagliano e si chiudono; leggermente diversi nella forma i tortellini. Vediamo allora quali sono le procedure da seguire per preparare i tortellini.

Dopo aver preparato la pasta, tiratela a uno spessore sottile (1 mm) e tagliatela con uno stampino rotondo in dischetti di diametro massimo di 4 cm. Passate poi al ripieno: tagliate la lonza a dadini e fatela dorare in un po' di burro. Macinate al tritacarne lonza, mortadella e prosciutto crudo; mettete il trito in una ciotola e amalgamate bene le uova, il parmigiano grattugiato, una presa di sale, un pizzico di noce moscata e uno di pepe. Distribuite adesso, con un cucchiaino, il ripieno in ciascun dischetto; calcolate come dose mezzo cucchiaino.

Ripiegate il disco in un semicerchio e, premendo con le dita, sigillate l'esterno. Tenendo il tortellino con la base rivolta in basso e la semicirconferenza in alto, avvolgetelo intorno alla punta del dito indice, riunite e sigillate tra loro le due estremità del tortellino.

Trofie

400 g di farina 00, acqua q.b., un pizzico di sale.

Disponete la farina sulla spianatoia, aggiungete acqua quanto basta e un pizzico di sale. Impastate molto bene con le mani fino a ottenere un impasto denso, omogeneo ed elastico.

Staccate allora dei pezzetti di pasta della grandezza di un fagiolo e formate dei bastoncini, quindi, con le dita infarinate e aiutandovi con degli stuzzicadenti, date alla pasta la tipica forma a cavatappo. Lasciate riposare le trofie per 4 ore prima di cuocerle.

Pastelle per fritture

Pastella al cognac

500 g di farina 0, 200 ml di cognac, 300 ml di acqua gassata, 50 ml di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Mettete la farina a fontana in una ciotola con l'olio e un pizzico di sale e versate a filo il cognac unito all'acqua, mescolando con una frusta e raccogliendo a poco a poco la farina dai bordi della fontana. Fate attenzione che non si formino grumi. L'uso del cognac al posto delle uova conferisce ai fritti una croccantezza che dura più a lungo, anche se il composto non gonfia così bene.

Pastella alla birra per fritti di verdure

70 g di farina, 100 ml circa di birra bionda, 1 albume, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, sale.

Mettete la farina a fontana in una ciotola con l'olio e un pizzico di sale e versate la birra a filo, mescolando con una frusta e raccogliendo a poco a poco la farina dai bordi della fontana. Quando tutta la farina è stata incorporata, coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Al momento di friggere, montate l'albume a neve ben ferma con un pizzico di sale e unitelo alla pastella, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno dall'alto verso il basso per non smontare il tutto.

Pastella al latte per frutta o verdura

200 g di farina, 3 uova, 1,5 bicchieri di latte, 1 limone, sale.

Mettete la farina a fontana in una ciotola e versateci a filo le uova sbattute con il latte, mescolando sempre con una frusta o un cucchiaio di legno.

Mescolate con cura in modo che non si formino grumi, quindi aromatizzate con un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone (solo la parte gialla perché non risulti amara). Fate riposare la frutta o le verdure nella pastella per qualche minuto prima di friggere.

pastella al latte



Mettete la farina in una ciotola e versateci a filo le uova sbattute con il latte, mescolando sempre.



Aromatizzate con un pizzico di sale e la buccia grattugiata del limone (solo la parte gialla perché non risulti amara).

pastella al vino bianco



In una terrina sbattete le uova unendole alla farina.



Stemperate il composto con del vino bianco.



Montate gli albumi a neve e uniteli alla pastella.

Pastella al vino bianco

150 g di farina, 3 uova, 150 ml circa di vino bianco secco, 1/2 cucchiaino di sale.

Mischiate la farina con mezzo cucchiaino di sale e disponetela a fontana in una zuppiera. Nell'incavo centrale mettete un uovo intero assieme a un altro tuorlo sbattendoli con la frusta. Stemperate poi con il vino bianco e mescolate bene alla farina in modo che la pastella risulti omogenea e senza grumi. A questo punto montate a neve ben ferma due albumi e uniteli alla pastella mescolando con molta delicatezza e cura.

Se volete ottenere una pastella ancora più leggera vi consigliamo di sostituire il vino bianco con una uguale dose di birra.

Pastella alla noce moscata

150 g di farina, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, 2 uova, 1/2 bicchiere di vino bianco, noce moscata, sale.

Setacciate la farina. Versatela in un recipiente e amalgamatevi, sbattendoli prima con un cucchiaio e poi con la frusta, i tuorli d'uovo. Incorporatevi, versandolo a filo, l'olio e il vino. Aggiustate di sale e aromatizzate con una buona spolverata di noce moscata. Lavorate il tutto fino a quando il composto non risulterà liscio e vellutato. Lasciatelo riposare per un'ora.

Al momento dell'utilizzo montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente alla pastella, con un movimento dal basso verso l'alto.

Pastella di farina di ceci

30 g di farina, 30 g di farina di ceci, 1 uovo, 1/2 cucchiaino di lievito in polvere per torte salate, 3-4 cucchiai di birra chiara, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva.

In una ciotola amalgamate le due farine con l'uovo leggermente sbattuto, il lievito setacciato, un cucchiaio d'olio, la birra e circa 150 ml di acqua tiepida. Sbattete per bene, dopo di che coprite con della pellicola trasparente e lasciate riposare per un'ora in un luogo fresco.

Pastella per fritti classici

110 g di farina, 120 ml di acqua gassata, 2 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

In una ciotola mettete la farina con un pizzico di sale, ponetevi al centro le uova intere, un cucchiaio di olio d'oliva e versate quindi l'acqua poco alla volta, mescolando con un cucchiaio di legno, per farne una pasta non troppo liquida. Lavoratela bene aiutandovi con una frusta e lasciatela riposare in un luogo fre-

sco per almeno 2 ore. Questa pastella può servire per molte tipologie di fritti: dalla frutta alle verdure, al pesce.

Pastella per fritti di carne

40 g di farina, 1 uovo, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Stemperate la farina con l'olio, aggiungete l'uovo, una presa di sale e mescolate bene. Il composto deve avere l'aspetto di una crema non troppo densa. Questa pastella è utilizzata per friggere la carne: agnello, vitella, fegato, ecc. Ricordate di infarinare i pezzi di carne prima di immergerli nella pastella.

Pastella per fritti di frutta

220 g di farina, 150 ml di birra, 50 g di zucchero, 1 uovo, 1 albume.

Mettete la farina in una ciotola con lo zucchero, aggiungete il tuorlo nel mezzo e iniziate a mescolare, stemperando con la birra. Mescolate bene con una frusta fino a quando l'impasto non risulti liscio e ben omogeneo. Mentre lasciate riposare l'impasto, montate a neve ben ferma gli albumi e, una volta ben montati, uniteli all'impasto e mescolate bene.

Questa pastella si utilizza per ricoprire e friggere pezzi di frutta come l'ananas, la mela, la pera, ecc.

Pastella per tempura

60 g di farina 00, 40 g di amido di mais, 160 ml circa di acqua gasata gelata, 1 tuorlo d'uovo freddo di frigorifero.

Setacciate farina e amido in una ciotola, quindi iniziate a versare l'acqua poco alla volta, mescolando lentamente con una frusta a mano per non formare grumi. Alla fine unite il tuorlo sempre usando la frusta, senza lavorare troppo l'impasto per non attivare il glutine, che renderebbe troppo compatto il fritto. La pastella deve risultare piuttosto liquida.

Questa pastella è usata per dorare la famosissima frittura mista di pesce e verdura giapponese, che deve la sua fama all'abilità dei cuochi nipponici nel renderla leggera: immergetevi piccoli pezzi di pesce o verdura, lavati e ben asciugati, e frigeteli in olio extravergine d'oliva oppure di arachide alla temperatura di 170-180 °C. Friggete pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio, che deve essere abbondante. Appena sono croccanti toglieteli e appoggiateli su carta assorbente.

Un consiglio: tenete lontana la pastella dal fornello mentre friggete, per evitare che si scaldi. E ancora: conservatela in frigo se avanza, ma consumatela comunque entro poche ore.

pastella per fritti di frutta



Unite la farina con lo zucchero e il tuorlo, iniziate a mescolare stemperando con la birra.



Montate a neve ben ferma gli albumi, uniteli all'impasto e mescolate bene.



Questa pastella si utilizza per ricoprire e friggere pezzi di frutta.

pastella per tempura



Setacciate farina e amido, aggiungendo poca acqua alla volta, infine unite un tuorlo d'uovo.



Questa pastella è usata per dorare la famosissima frittura mista di pesce e verdura giapponese.



Piatti salati

ANTIPASTI E STUZZICHINI

◀ Risotto in sfoglia

Per la pasta sfoglia: vedi p. 29. Per il ripieno: 150 g di porcini, 250 g di riso, 150 g di fontina, 1 uovo, 1 scalogno, 1 bustina di zafferano, mascarpone, brodo vegetale, formaggio grana padano, timo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Foderate con la pasta sfoglia (vedi p. 29) una tortiera a bordi alti (diametro 22 cm) già ricoperta di carta da forno. Coprite la pasta bucherellata con carta da forno e fagioli secchi e infornate a 180 °C per 15-17 minuti. Sforatela, rovesciatela e ripassatela in forno per altri 5 minuti. Fate appassire lo scalogno tritato nell'olio, tostatevi il riso, unite lo zafferano, bagnate con un po' di brodo e preparate il risotto. Una volta cotto stendetelo su un vassoio a raffreddare. Tagliate la fontina a dadini e incorporatela con il riso, formando poi delle quenelle che disporrete a fiore nel guscio di sfoglia. Intanto saltate i porcini con olio, timo, sale e pepe e guarnitevi la torta, aggiungendo anche fiocchetti di mascarpone e grana grattugiato. Riscaldare in forno a 150 °C per 12 minuti.

Piadine mediterranee

Per le piadine: vedi p. 25. Per il ripieno: 250 g di melanzane, 200 g di mozzarella, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, sale.

Iniziate preparando la farcitura. Lavate le melanzane, asciugatele con della carta assorbente, tagliatele a fette con la buccia e grigliatele. Conditele con abbondante olio d'oliva, sale e prezzemolo tritato, che avrete precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente e asciugato con della carta assorbente. Lasciatele macerare per circa 30 minuti. Nel frattempo preparate 4 piadine (vedi p. 25) e farcitele con le melanzane e la mozzarella tagliata a fette. Ripiegatele a mezzaluna e servitele ben calde. Suggerimento: per rendere più stuzzicanti le melanzane, potete aggiungere qualche spicchio d'aglio tagliato a pezzetini e lasciarle macerare.

Triangolini alla robiola

Per il pancarré: vedi p. 20. Per il ripieno: 200 g di formaggio robiola, 2 cucchiai di panna, parmigiano grattugiato, 2 uova, burro, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate il pancarré (vedi p. 20), eliminate la crosta e tagliatelo a triangoli. In-saporite ogni triangolo con un goccio d'olio e condite con sale. Lavorate in una terrina la robiola con il parmigiano grattugiato, unite la panna e incorporate le uova, lavorando con cura fino a ottenere un composto uniforme.

Stendete il composto sui triangoli e adagiateli in una teglia imburata, quindi infornate a 180 °C per 10 minuti circa. Servite questi gustosi antipasti ben caldi.

Vol-au-vent ai gamberetti e champignon

Per i vol-au-vent: vedi p. 29. Per il ripieno: 300 g di gamberetti sgusciati, 100 g di champignon, 200 ml di latte, 1 porro piccolo, 1 ciuffetto di prezzemolo, 2 cucchiai di farina, 25 g di burro, sale, pepe.

Preparate i vol-au-vent (vedi p. 29); quindi passate al ripieno, facendo cuocere il porro finemente tritato nel burro per circa 5 minuti. Stemperatevi la farina e, togliendo il tegame dal fuoco, incorporate il latte. Rimettete la salsa sul fuoco ancora per 5 minuti, salate e pepate. Incorporate alla salsa gli champignon lavati e tagliati a spicchi, i gamberetti (lasciatene da parte 12 per decorare i vol-au-vent), e fate cuocere, sempre mescolando bene, per 5 minuti.

Distribuite il ripieno nei vol-au-vent e passateli in forno a 200 °C per altri 5 minuti, poi servite guarnendo con i gamberetti lasciati da parte e un trito di prezzemolo.

Pizza Margherita

Per la pasta: vedi p. 25. Per il condimento: 400 g di pomodori pelati, 300 g di mozzarella fresca, alcune foglie di basilico, origano in polvere, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate l'impasto per pizza (vedi p. 25) e lasciatelo adeguatamente lievitare, poi stendetelo su una spianatoia infarinata o su un tavolo e trasferitelo sulla placca del forno oppure in una teglia larga e bassa, unta di olio. Bucherellate leggermente la superficie e bagnatela con i pomodori pelati ben sgocciolati e schiacciati con una forchetta, salate leggermente e lasciate riposare al caldo per circa 20 minuti.

Infornate a forno ben caldo per 20 minuti, quindi togliete dal forno, coprite con la mozzarella tagliata a fettine, condite con l'olio al quale avrete mescolato l'origano e le foglie di basilico, e rimettete in forno ancora per 10 minuti prima di portare in tavola.



Quiche agli asparagi

Per la pasta frolla: vedi p. 26. Per il ripieno: 250 g di asparagi, 100 g di groviera, 3 uova, 150 ml di panna, 150 ml di latte, noce moscata, sale, pepe. Preparate la pasta frolla salata (vedi p. 26) e lasciatela riposare. Pulite gli asparagi e tagliate la parte più dura del gambo; lessateli, sgocciolateli bene e tritateli lasciando intere le punte.

Stendete la pasta a disco, adagiatela in una teglia rotonda infarinata e bucherellate il fondo e i bordi. Sopra modellatevi un foglio di carta da forno e riempite con legumi secchi, quindi mettete in forno a 160 °C per un quarto d'ora. Sfornate, togliete la carta e i legumi e distribuite gli asparagi sulla superficie. Cospargete di groviera grattugiato. In una ciotola sbattete uova, panna, latte, un pizzico di noce moscata, sale e pepe, e versate a filo sulla quiche. Mettete in forno a 200 °C per circa 20 minuti. Servite calda.

Sfogliata di zucca, speck e fontina

Per la pasta sfoglia: vedi p. 29. Per il ripieno: 500 g di polpa di zucca, 100 g di speck, 75 g di fontina, 2 uova, un ciuffetto di cerfoglio, burro, sale.

Preparate la pasta sfoglia (vedi p. 29). Sbucciate la zucca e tagliatela a tocchetti, lessatela in acqua salata e passatela al mixer. Tritate lo speck e fatelo rosolare con un po' di burro, quindi aggiungete la crema di zucca e lasciate insaporire per 3 minuti.

Sbattete le uova, unitevi la fontina tagliata a dadini e amalgamate il composto alla crema di zucca. Con la pasta sfoglia foderate una tortiera imburata. Versate la farcia sul fondo della pasta, guarnite con un trito di cerfoglio e cuocete la sfogliata in forno a 180 °C per 45 minuti.

Crostata di brie e cipolle

Per la pasta: vedi p. 25. Per il ripieno: 2 cipolle rosse, 1 fetta spessa di speck, 2 uova, 100 g di formaggio brie, 3 cucchiaini di panna liquida, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate l'impasto per pizza (vedi p. 25). Nel frattempo sbucciate le cipolle, affettatele e fatele ammorbidire in un tegame con un po' d'olio. Quando la pasta è adeguatamente lievitata, stendetela a circa 1-2 cm di spessore e disponetela sulla placca del forno leggermente unta d'olio (o coperta con della carta da forno).

Distribuite le cipolle sulla pasta, lasciando libero 1 cm di bordo che spennellerete con il fondo di cottura. Preparate una salsina frullando il formaggio, le uova, la panna, sale e pepe; distribuitela sulle cipolle insieme a pezzettini di speck. Cuocete in forno caldo a 200 °C per 25 minuti circa e quindi servite la torta, accompagnandola con un vino rosso leggero.

Tartine al caprino

Per il pancarré: vedi p. 20. Per il condimento: 5 caprini, 100 g di maionese, 1 carota, 1 cetriolo, 1 cucchiaino di capperi, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate il pancarré (vedi p. 20), con un coltello affilato togliete la crosta e tagliatelo a fette dello spessore di 1,5 cm circa. Mettete i caprini in una terrina, insaporiteli con sale e pepe, unite l'olio e lavorateli fino a ottenere una crema. Sbucciate il cetriolo e tagliatene metà a fettine sottilissime e metà a bastoncini sottili nel senso della lunghezza; raschiate e lavate bene la carota e grattugiatela. Lavate bene i capperi e sminuzzatene grossolanamente la metà; uniteli alla carota grattugiata e al cetriolo a bastoncini e amalgamate il tutto con 2-3 cucchiaini di maionese.

Spalmate ogni fetta di pane con uno strato di maionese e sopra questa mettete un cucchiaino di crema di caprino; appoggiate un cucchiaino di verdure, sovrapponetevi una fettina di cetriolo e un capperone.

Potete sostituire la maionese con yogurt denso e cremoso e una parte del caprino con ricotta freschissima.

Focaccia al prosciutto

Per la pasta: vedi p. 18. Per il condimento: 200 g di prosciutto cotto, 200 g di sedano rapa, olio extravergine di oliva.

Preparate l'impasto per focacce (vedi p. 18) e fatelo lievitare. Pulite il sedano rapa, tagliatelo a pezzi e fatelo cuocere per 20 minuti in poca acqua salata. Strizzatelo bene, schiacciatelo con una forchetta e unitelo al prosciutto cotto sminuzzato.

Stendete la pasta in forma rettangolare con uno spessore di circa mezzo centimetro; appoggiatela sopra una teglia oliata e farcitemela con il composto al prosciutto.

Mettete in forno caldo a 180 °C per 20 minuti circa. Volendo, potete sostituire il sedano rapa con della ricotta fresca.

Vol-au-vent al gorgonzola

Per i vol-au-vent: vedi p. 29. Per il ripieno: 1 porro, 150 g di gorgonzola, 50 g di piselli sgranati, burro, sale.

Preparate i vol-au-vent (vedi p. 29). Mondate e tagliate il porro a rondelle sottili, fatelo cuocere in un po' di burro e unite i piselli che avrete precedentemente lessato. Aggiustate di sale.

Riducete il gorgonzola a dadini e mettetene uno in ogni vol-au-vent; aggiungete anche le verdure cotte e infornate a 180 °C per una decina di minuti. Togliete i vol-au-vent dal forno e serviteli caldi.

Strudel di formaggi

Per la pasta sfoglia: vedi p. 29. Per il ripieno: 100 g di ricotta, 100 g di fontina, 100 g di parmigiano, 100 g di prosciutto cotto, 20 g di uva passa, 20 g di pinoli, 20 g di burro, sale.

Preparate la pasta sfoglia (vedi p. 29) e stendetela sopra un canovaccio. In una terrina mescolate la ricotta, il parmigiano grattugiato, i pinoli, la fontina tagliata a pezzetti, il prosciutto a listarelle, l'uva passa precedentemente ammollata in acqua tiepida e un pizzico di sale. Stendete il composto sulla sfoglia, arrotolatela su se stessa, chiudetela alle estremità e ungetela con il burro fuso.

Sistamate lo strudel sulla placca del forno e fate cuocere a 200 °C per 40 minuti, evitando di aprire il forno durante i primi 20 minuti. Lasciate intiepidire lo strudel, tagliatelo a fette e sistematelo su un piatto da portata.

Torta di ricotta e carciofi



Per la pasta sfoglia: vedi p. 29. Per il ripieno: 500 g di carciofi, 250 g di ricotta, 100 g di fontina, 1 scalogno, 100 g di prosciutto crudo, 2 uova, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, noce moscata, sale.

Preparate la pasta sfoglia (vedi p. 29) e stendetela in uno stampo imburrito; bucherellatela, copritela con carta da forno e fagioli secchi, e cuocetela in forno a 180 °C per 20 minuti.

Intanto tritate lo scalogno, fatelo dorare in due cucchiai d'olio e aggiungete i carciofi che avrete mondato e sbollentato. Salate, coprite con acqua calda e cuocete per 5 minuti. In una terrina sbattete appena le uova e incorporate la ricotta e il prosciutto tagliato a dadini. Grattugiate della noce moscata e salate. Sistamate sulla sfoglia la fontina a dadini e 2/3 dei carciofi cotti, quindi aggiungete il composto preparato e guarnite con i carciofi rimasti e con prezzemolo tritato. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 20 minuti.

Sfinciuni

Per l'impasto da pane: vedi p. 23. Per il condimento: 1 spicchio d'aglio, 6 pomodori, 1 foglia di basilico, 4 filetti d'acciuga, 1 cucchiaio di pangrattato, 3 cipolle, 6 fette di caciocavallo fresco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate l'impasto per il pane (vedi p. 23) e lasciatelo lievitare. Rosolate nell'olio lo spicchio d'aglio, aggiungete i pomodori privati della buccia e tagliati a pezzetti, e la foglia di basilico; poi unite i filetti d'acciuga schiacciandoli finché saranno disfatti. Salate, pepate e alla fine incorporate il pangrattato per addensare la salsa. Stendete la pasta in una teglia unta d'olio, ricopritela con le cipolle affettate, le fette di caciocavallo e la salsa di pomodoro. Cuocete in forno caldo per 15 minuti.



Focaccia vegetariana

Per la pasta: vedi p. 18. Per il condimento: 400 g di borragine, 200 g di tarassaco, 100 g di cicoria, 100 g di erba cipollina, 100 g di scalogno, 50 g di timo, 100 g di parmigiano, 100 g di prosciutto in un'unica fetta, 20 olive nere snocciolate, 4 uova, 5 foglie d'alloro, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta (vedi p. 18) e lasciatela lievitare. Nel frattempo preparate un trito d'aglio e scalogno e fatelo rosolare nell'olio con le foglie d'alloro. Bollite in acqua salata le erbe, escluso il timo; scolatele, tagliatele e insaporitele nell'olio del trito.

In una terrina sbattete le uova, unite quindi il parmigiano grattugiato, le olive, il prosciutto a pezzi e il timo. Amalgamate il tutto alle erbe, ungete un tegame e rivestitelo con la pasta. Versate dentro il preparato e cuocete in forno a 200 °C per circa 35 minuti.

Strudel al prosciutto e funghi

Per la pasta sfoglia: vedi p. 29. Per il ripieno: 80 g di prosciutto cotto, 125 g di funghi, 3 sottilette, 1 spicchio d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate la pasta sfoglia (vedi p. 29). Trifolate i funghi con un po' d'olio, l'aglio, il sale e il prezzemolo tritato. Coprite la sfoglia prima con il prosciutto a fette, poi con le sottilette spezzettate e infine con il composto di funghi precedentemente passato al mixer.

Arrotolate la sfoglia su se stessa e chiudete bene ai lati e alle estremità. Avvolgete il tutto in una tela ben chiusa e lessate lo strudel in acqua salata per 25 minuti.

Scolatelo, ponetelo per un quarto d'ora in freezer (per togliere meglio la tela) e ripassatelo 5 minuti in forno.

Crostata di verdure

Per la pasta frolla: vedi p. 26. Per il ripieno: 2 zucchine, 2 carote, 1 peperone, 1 melanzana, 50 g di parmigiano, 2 uova, 1 bicchiere di latte, 1/2 cipolla (facoltativa), olio extravergine d'oliva, 1/2 cucchiaino d'origano, noce moscata, peperoncino rosso in polvere, sale.

Dopo aver preparato la pasta frolla (vedi p. 26), pulite e lavate le verdure. Tagliate il peperone a falde, la melanzana a fette sottili, le carote e le zucchine in rondelle. Quindi stufatele in poco olio con della cipolla affettata sottilmente; insaporitele con peperoncino e origano e lasciatele intiepidire.

Nel frattempo sbattete in una terrina le uova con un pizzico di sale e il parmigiano grattugiato, incorporatevi il latte freddo e un pizzico di noce moscata.

Versate il composto sulle verdure e mescolate con delicatezza. Stendete la pasta e foderateci il fondo e i bordi di una teglia precedentemente unta, versatevi il composto di verdure e infine lasciate cuocere per 35-40 minuti in forno preriscaldato a media temperatura.

Pizza di verdure

Per la pasta: vedi p. 25. Per il condimento: 300 g di polpa di pomodoro, 1 peperone verde, 1 peperone rosso, 1 zucchina piccola, 1 patata piccola, 100 g di funghi champignon, alcune inflorescenze di un cavolo, 100 g di piselli, 1 cipolla, 150 g di provola tagliata a listarelle, 1 cucchiaino d'origano, qualche foglia di basilico, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Cominciate preparando la pasta per la pizza (vedi p. 25). Tagliate tutte le verdure in pezzetti piccoli. Fate cuocere in acqua bollente la patata e i piselli, toglieteli dal fuoco e scolateli. In un'ampia padella antiaderente fate appassire in olio extravergine d'oliva la cipolla tagliata a fettine sottili, quindi mettetela da parte in un piatto. Procedete così, cuocendo tutte le verdure separatamente. Stendete l'impasto della pizza e ricopritelo con la polpa di pomodoro, che schiaccerete con i rebbi di una forchetta, irrorando d'olio.

Distribuite la cipolla e tutte le altre verdure in proporzioni simili e coprite il tutto con la provola tagliata a listarelle.

Distribuite qua e là anche delle foglie di basilico e infornate a 250-300 °C per 15 minuti circa.

Calzone allo stracchino

Per la pasta: vedi p. 25. Per il ripieno: 250 g di stracchino, qualche foglia di rucola, 1 uovo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate l'impasto per la pizza (vedi p. 25) e lasciatelo adeguatamente lievitare in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria. Quando è lievitato, dividete la pasta in 4 parti e tiratele con il mattarello formando altrettanti dischi sottili del diametro di circa 20 cm.

Appoggiateli l'uno accanto all'altro sulla placca del forno leggermente unta con un po' di olio e lasciateli nuovamente lievitare per circa 20 minuti, al caldo o nel forno mantenuto aperto e a una temperatura assai bassa (sarebbe opportuno utilizzare un paio di placche da forno, per poter sistemare i dischi di pasta nel modo migliore).

Spalmateli quindi con lo stracchino, spezzettate sul formaggio un po' di rucola, condite con sale e pepe, spennellate i bordi della pasta con uovo sbattuto e richiudete a formare il calzone, premendo bene sui bordi. Irrorate infine con un po' d'olio e fate cuocere per circa 20-25 minuti in forno preriscaldato a circa 220-250 °C.



Torta salata alle bietole

Per la sfoglia: 100 g di farina integrale, 150 g di farina 00. Per il ripieno: 600 g di bietole, 7 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 80 g di cagliata (formaggio fresco), 150 g di parmigiano grattugiato, 2 uova, sale. Preparate la base della torta impastando le due farine con un pizzico di sale, 1 cucchiaio d'olio e un po' d'acqua fredda fino a formare un impasto liscio ed elastico. Dividete l'impasto in 6 panetti, di cui 3 più grandi, e fate riposare mezz'ora.

Preparate il ripieno: mondate le bietole, lavatele, lessatele in acqua salata per 20 minuti, quindi strizzatele e tritatele. Sbattete le uova e, in una terrina, unitele alle bietole, al parmigiano e alla cagliata. Salate e amalgamate il tutto. Stendete i panetti in sfoglie sottilissime; ungete una teglia e disponete, sovrapponendole, le 3 più grandi, spennellando d'olio tra una sfoglia e l'altra. Distribuite il ripieno, condite con un po' d'olio e ricoprite con le sfoglie più piccole, anch'esse leggermente spennellate d'olio. Sigillate i bordi, spennellate la superficie con l'olio rimasto e infornate a 180 °C per 40 minuti.



Grissini con cuore di asparagi

Per l'impasto per grissini: vedi p. 20. Per il ripieno: 1 uovo, 25-30 asparagi, olio extravergine d'oliva.

Preparate l'impasto per grissini (vedi p. 20). Mondate gli asparagi, eliminando la parte più dura del gambo, lavateli e scottateli per qualche minuto in abbondante acqua salata. Sgocciolate accuratamente gli asparagi e avvolgete, intorno a ognuno, una striscia di pasta. Spennellate con l'uovo che avrete precedentemente sbattuto. Disponete i grissini con gli asparagi in una teglia unta d'olio e fateli cuocere nel forno già caldo a 210 °C per 15 minuti circa, finché non risulteranno dorati e gonfi.

Pane alla salvia

Per la pasta: vedi p. 23. Altri ingredienti: un mazzetto di salvia fresca, un pizzico di paprica dolce, olio extravergine d'oliva.

Preparate la pasta (vedi p. 23). Formate una palla, coprite con un canovaccio umido e lasciate lievitare per circa un'ora. Impastate di nuovo delicatamente la massa unendo le foglie di salvia precedentemente fatte rosolare in padella a fuoco basso per una decina di minuti assieme a un paio di cucchiaini d'olio e alla paprica.

Dividete l'impasto in pani di pezzatura media e disponeteli sulla placca del forno leggermente unta d'olio e infarinata, quindi spennellatene la superficie con l'olio di cottura della salvia e infornate a 200 °C per 30-35 minuti.

Focaccia porri e mozzarella

Per la pasta: vedi p. 18. Per il condimento: 400 g di porri, 250 g di mozzarella, burro, 1 cucchiaino di zucchero di canna, sale.

Preparate la pasta (vedi p. 18) e lasciatela lievitare. Nel frattempo, lavate i porri e affettateli, stufateli in una padella con una noce di burro e 1/2 bicchiere d'acqua, salate e mescolate. Imburrate una teglia rotonda per pizza, stendetevi la pasta lievitata, coprite con un canovaccio e tenete da parte.

Scaldare il forno a 220 °C. Distribuite i porri sulla pasta, spolverizzate con un po' di zucchero di canna e cospargete di mozzarella a fettine sottili. Cuocete in forno per 15 minuti e servite in tavola.

Piadine prosciutto e broccoli

Per le piadine: vedi p. 25. Per il ripieno: 300 g di broccoli, 2 cucchiaini di semi di sesamo, 100 g di prosciutto di Praga, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate le piadine (vedi p. 25). Cuocete al vapore le cimette di broccoli per 10-15 minuti, controllate che siano ancora consistenti. Tagliate le cimette a

pezzetti e in una terrina condite con sale e olio. Fate saltare in un tegamino antiaderente mezzo cucchiaino di semi di sesamo, quindi mescolateli alle cimette di broccoli.

Sulla metà di ciascuna piadina adagiate alcune fettine di prosciutto di Praga, ponete sopra le cimette di broccoli condite. Chiudete le piadine e servitele ancora calde.

Pizzette di sfoglia

Per la pasta sfoglia: vedi p. 29. Per il condimento: 250 ml di passata di pomodoro, 100 g di mozzarella, foglie di basilico, 1 cucchiaino di capperi, olio extravergine d'oliva, origano, sale.

Preparate la sfoglia (vedi p. 29). Con degli stampini rotondi ricavatevi 20-25 pizzette. Schiacciatele al centro con le dita, in modo che i bordi risultino rialzati e tengano bene la farcitura.

Bucherellatele con una forchetta (così che non si gonfino) e quindi distribuitevi la passata di pomodoro (che avrete in precedenza salato e condito con un po' d'olio), 1-2 capperi ciascuna e un pizzico di origano. Cuocetele in forno già caldo a 200 °C per 8 minuti.

Toglietele dal forno, distribuitevi la mozzarella tagliata a dadini e cuocete per altri 2 minuti. Decorate le pizzette con foglie di basilico.

Lasagne fredde di pane carasau

Per il pane carasau: vedi p. 23. Per il condimento: 125 g di ricotta di pecora, 60 g di ricotta salata, 20 g di bietole, un mazzetto di rucola, un mazzetto di basilico, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 2 uova, 2 pomodori perini, 4 cucchiaini di latte, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate il pane carasau (vedi p. 23). Mondate, lavate con cura per eliminare ogni residuo di terra e tagliate a listarelle le bietole. Nel frattempo fate soffriggere in padella mezzo spicchio d'aglio e la cipolla tritata in un filo d'olio, quindi aggiungete le bietole, salate e pepate. Sbollentate i pomodori, pelateli e riduceteli a dadini, quindi soffriggeteli con l'olio e il rimanente mezzo spicchio d'aglio. Sbattete le uova, salatele e aggiungetele ai pomodori in padella, strapazzando il tutto.

In una pirofila rivestita di carta da forno sistemate uno strato di pane carasau passato rapidamente sotto l'acqua fredda. Sopra aggiungete uno strato di bietole, quindi uno di uova e infine uno composto dalle due ricotte e da un trito di basilico e rucola.

Continuate a comporre e sovrapporre gli strati fino a esaurire tutti gli ingredienti, terminando con il pane carasau. Coprite la pirofila e lasciatela riposare un paio d'ore in frigo prima di servire.

Focaccia con olive e capperi

Per la pasta: vedi p. 23. Per il condimento: 200 g di olive verdi, 1 cucchiaio di capperi, olio extravergine d'oliva.

Preparate la pasta (vedi p. 23) e lasciatela lievitare in un luogo tiepido. Impastate brevemente, quindi stendete l'impasto con l'aiuto di un mattarello, fino a ottenere una sfoglia alta circa un centimetro. Distribuite sulla superficie della pasta i capperi e le olive snocciolate, poi disponete la focaccia in una tortiera leggermente oliata. Spennellate la superficie con acqua mista a olio e fate cuocere per 30 minuti in forno già caldo (180-200 °C).

Crostata di cipolle e pomodori

Per la pasta brisée: vedi p. 26. Per il ripieno: 400 g di cipolle, 400 g di pomodori pelati, 2 uova, 150 ml di panna liquida, 50 g di olive nere snocciolate, 3 spicchi d'aglio, 1 foglia d'alloro, 1 cucchiaino di rosmarino tritato, 1 cucchiaino di timo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate la pasta brisée (vedi p. 26) e lasciatela riposare. Nel frattempo tagliate le cipolle a fettine sottili. Private i pomodori dei semi e tagliateli a pezzetti. Fate cuocere pomodori e cipolle per 20 minuti nell'olio, con gli spicchi d'aglio interi, l'alloro e il trito di rosmarino e timo. Quando tutto il liquido sarà evaporato, aggiustate di sale e di pepe, e lasciate raffreddare. Quindi togliete l'aglio. Sbattete le uova con la panna e amalgamate il tutto al composto di cipolle e pomodori.

Foderate una teglia rotonda (del diametro di 28 cm) con la pasta tirata a uno spessore di 3 mm e punzecchiate il fondo con una forchetta. Distribuitevi sopra il composto e decorate con le olive. Passate in forno per 30-35 minuti a 220 °C. Ottima sia calda che fredda.

Vol-au-vent al tonno

Per i vol-au-vent: vedi p. 29. Per il ripieno: 170 g di tonno sottolio, 100 g di gamberetti sgusciati, 500 ml di brodo, 2 uova, 8 olive farcite, 1/2 limone, 30 g di burro, 30 g di farina, sale, pepe.

Preparate i vol-au-vent (vedi p. 29). In una casseruola unite il burro fuso alla farina e stemperate bene con un cucchiaio di legno; poi diluite con 300 ml di brodo caldo e, continuando a mescolare, fate cuocere la salsa per circa 10 minuti, insaporendola con sale e pepe. Scaldate dell'altro brodo e buttatevi i gamberetti che cuocerete per 4-5 minuti; quindi scolateli e teneteli da parte. Togliete la salsa dal fuoco, aromatizzatela con il succo di limone e lasciatela intiepidire. Nel frattempo sgocciolate il tonno e spezzettatelo; tagliate i gamberetti in 2 o 3 parti e mescolate i due ingredienti con la salsa. Riempite i vol-au-vent e metteteli per 5-6 minuti nel forno caldo a 200 °C. Sgusciate

le uova che avrete fatto rassodare e raffreddare, ricavatene otto grosse rondelle e appoggiatele sopra i vol-au-vent ancora tiepidi. Infilzate un'oliva farcita con uno stecchino e infilatela al centro della rondella di uovo sodo. Ripetete per ciascun vol-au-vent. Servite immediatamente.

Crackers con noci e gorgonzola

Per i crackers: vedi p. 17. Per il condimento: 100 g di gorgonzola, 8 gherigli di noce, 50 g di mascarpone.

Preparate i crackers (vedi p. 17). Tagliate a pezzi il gorgonzola e mettetelo in una terrina; lavoratelo a lungo con un cucchiaino di legno e incorporate a poco a poco il mascarpone così da ottenere una crema densa e omogenea. Spalmate ogni cracker con il composto e guarnitelo con i gherigli di noce divisi in due parti. Aumentate la dose di mascarpone se il gorgonzola che avete a disposizione è molto piccante; se preferite, potete sostituire le noci con mandorle pelate, ma non tostate.

Canapé alla mousse di granchio

Per il pancarré: vedi p. 20. Per il condimento: 75 g di polpa di granchio in scatola, 100 g di patate lesse, 1 cetriolo, 100-200 ml di panna fresca, 30 g di burro, paprica, 20-25 foglioline di menta, sale.

Preparate il pancarré (vedi p. 20). Passate al mixer la polpa di granchio e amalgamatela con le patate lesse e il burro, ripassando tutto al mixer fino a ottenere una crema omogenea. Aggiustate di sale e insaporite con la paprica. Montate la panna e amalgamatela al composto delicatamente, facendo attenzione a non smontarla. Tagliate il pancarré a fette e ricavatene 20-25 canapé con uno stampino rotondo. Nappateli con la mousse e guarnite ciascuno con una fettina di cetriolo e una fogliolina di menta.

Pane fritto con mozzarella e acciughe

Per la pasta: vedi p. 23. Per il condimento: 3 acciughe, 150 g di mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva, sale, pepe bianco, olio per friggere.

Preparate la pasta (vedi p. 23). Tagliate la mozzarella a bastoncini e le acciughe a julienne, mescolate e condite con olio, pepe bianco e se necessario un pizzico di sale. Stendete la pasta di pane con il mattarello a uno spessore di 2 mm e ritagliatene dei dischi con un tagliapasta. Bucherellateli con una forchetta e frigeteli in olio caldo. Fateli scolare su una carta assorbente e, mentre sono ancora caldi, cospargeteli con l'insalata di mozzarella e acciughe.

Pane alle noci

Per la pasta: vedi p. 23. Altri ingredienti: 400 g di gherigli di noce, 4 uova, 300 g di miele, 500 ml di latte intero, la scorza grattugiata di 1 limone. Preparate la pasta (vedi p. 23) mescolando insieme anche gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Dividete la massa in tanti panini che disporrete sulla placca del forno leggermente unta d'olio e infarinata e lascerete riposare in luogo riparato per 30 minuti circa, in modo che completino la lievitazione. Infornate i pani in forno ben caldo (attorno ai 200 °C), lasciando cuocere per 40 minuti circa.

Panzerotti

Per la pasta: impasto per pizza (vedi p. 25). Per il ripieno: 250 g di mozzarella, 400 g di pomodori piccoli e maturi, 1 cucchiaino d'origano, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino, olio per friggere.

Preparate l'impasto per pizza (vedi p. 25) e lasciatelo adeguatamente lievitare. Private i pomodori della buccia (aiutatevi tuffandoli per un attimo in acqua bollente) e dei semi, spezzettateli e metteteli sul fuoco con un po' d'olio lasciandoli asciugare; insaporiteli con origano, peperoncino e sale e spegnete.

Riprendete la pasta e manipolatela qualche minuto, quindi suddividetela in 8-10 parti che stenderete ciascuna in un disco sottile. Al centro di ogni disco distribuite la mozzarella tagliata a cubetti e un po' di pomodoro; condite a piacere con ancora un po' di peperoncino e origano e richiudete i panzerotti a mezzaluna, premendo bene i bordi dopo averli inumiditi.

Friggeteli in olio bollente, rivoltandoli in modo che vengano dorati uniformemente; scolateli lasciandoli asciugare su carta assorbente da cucina e serviteli molto caldi.

PRIMI PIATTI

Gnocchetti caciotta e peperoni

Per gli gnocchetti: vedi p. 58. Per il condimento: 50 g di caciotta fresca, 1/2 peperone rosso, 1/2 peperone giallo, prezzemolo, 1 cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate gli gnocchetti (vedi p. 58). Per il condimento tagliate la cipolla finemente e cuocetela a fuoco lento in padella con un filo d'olio, un pizzico di sale e un cucchiaio d'acqua di cottura degli gnocchetti.

Pelate i peperoni, tagliateli a julienne e, insieme agli gnocchetti, uniteli alla cipolla. Insaporite gli gnocchetti saltandoli brevemente, poi sistemateli in un piatto da portata. Completate aggiungendo l'olio a crudo, alcune foglioline di prezzemolo e la caciotta a dadini. Servite subito.



Trofie con carciofi e mascarpone

Per le trofie: vedi p. 66. Per il condimento: 50 g di mascarpone, 30 g di burro, 4 carciofi, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, il succo di 1/2 limone, 1 cipolla piccola, un ciuffo di prezzemolo, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate le trofie (vedi p. 66). Togliete ai carciofi le foglie esterne, levate le punte e i gambi, tagliateli a spicchi e metteteli a bagno in acqua con qualche goccia di limone, per evitare che anneriscano.

In un tegame con olio e un po' di burro fate imbiondire la cipolla (che deve appassire dolcemente e non friggere), aggiungete poi i carciofi dopo averli sgocciolati e asciugati, fateli cuocere a fuoco basso, aggiustate di sale e coprite. A metà cottura aggiungete il vino, e quando questo sarà evaporato anche il prezzemolo tritato e il mascarpone, mescolando con cura. Fate cuocere le trofie in acqua abbondante, scolatele al dente, unitele alla salsa e servitele ben calde.

Tortellini in brodo

Per i tortellini: vedi p. 66. Per il brodo di carne: 500 g di polpa di manzo, 500 g di polpa di vitello, 500 g di gallina, 1/2 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 pomodoro, 1 foglia d'alloro, chiodi di garofano, sale, pepe in grani.

Preparate anzitutto i tortellini (vedi p. 66). Lasciateli riposare per alcune ore, prima di cuocerli per una decina di minuti in una pentola di buon brodo di carne bollente, che avrete preparato (magari il giorno precedente) facendo bollire tutti gli ingredienti in 2 litri d'acqua per 40 minuti. Servite i tortellini rispettando la tradizione, che raccomanda un cucchiaino di brodo per ogni tortellino.

Trofie al rosmarino

Per le trofie: vedi p. 66. Per il condimento: 4 cucchiaini di yogurt, 10 gherigli di noce, 1 cucchiaino di farina, 3 rametti di rosmarino, 1 cucchiaino di paprica, burro, grana grattugiato.

Preparate le trofie (vedi p. 66). Poi portate a ebollizione una pentola con abbondante acqua salata e preparate il sugo. In un padellino antiaderente fate sciogliere una noce di burro e stemperatevi la farina, quindi unite un trito finissimo di aghi di rosmarino e la paprica. Mettete a cuocere le trofie, scolatele al dente ricordando di diluire il sugo con un paio di cucchiaini d'acqua di cottura.

Amalgamate al sugo anche lo yogurt e i gherigli di noce, che avrete tritato in precedenza, mescolando bene il tutto così da ottenere una salsa omogenea con la quale condirete le trofie. Servite la pasta ben calda, spolverando con formaggio grattugiato.

Garganelli al prosciutto

Per i garganelli: vedi p. 56. Per il condimento: 3 foglie di salvia, 1 noce di burro, 20 g di Asiago grattugiato, 20 g di parmigiano reggiano grattugiato, 100 g di prosciutto crudo in una sola fetta, sale.

Preparate i garganelli (vedi p. 56). Usando un coltello ben affilato tagliate a fettine molto sottili il prosciutto crudo (dovrete ottenere delle fettine tipo julienne). In una padella sciogliete il burro, unite metà delle listarelle di prosciutto, aggiungete le foglie di salvia e rosolate per qualche minuto mescolando. Cuocete i garganelli in abbondante acqua salata, scolateli, conditeli con il prosciutto rosolato e spolverizdateli con i formaggi grattugiati. Mescolate bene e aggiungete le listarelle di prosciutto rimaste.

Gnocchi di patate al Bra

Per gli gnocchi: vedi p. 58. Per il condimento: 200 g di Bra tenero, 80 g di formaggio Bra stagionato, 2 bicchieri di panna, erba cipollina, sale, pepe. Preparate gli gnocchi (vedi p. 58). Lessateli in abbondante acqua salata e nel frattempo grattugiate i due tipi di formaggio, tenendoli separati.

In un pentolino antiaderente versate la panna, portatela quasi a bollore e versate il Bra tenero, mescolando con cura. Togliete dal fuoco e continuate a mescolare.

Scolate gli gnocchi, metteteli in una zuppiera calda e versate la crema di Bra tenero. Mescolate con cura e unite il bra stagionato. Spolverizzate con l'erba cipollina e servite subito. Se la crema di panna e bra tenero risultasse troppo densa allungatela con latte caldo.

Pizzoccheri cardi e caprino

Per i pizzoccheri: vedi p. 62. Per il condimento: 100 g di formaggio di capra, 30 g di burro, 1 cardo grosso, un mazzetto di erbette, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 1 bicchiere di vino bianco, sale.

Preparate i pizzoccheri (vedi p. 62). Lavate e pulite il cardo eliminando le coste più esterne, tagliatelo a bastoncini di 4-5 cm e lessatelo per 8 minuti in abbondante acqua salata.

Pulite le erbette e scottatele per pochi secondi in acqua bollente, scolatele e lasciatele raffreddare. In una padella, versate i cardi, le erbette, i semi di finocchio, il sale e lasciate insaporire per pochi minuti nel burro. Unite il vino e lasciate evaporare.

Cuocete i pizzoccheri in abbondante acqua leggermente salata; scolateli al dente. Distribuite i pizzoccheri in una pirofila imburrata, conditeli con le verdure e il formaggio di capra a fettine. Passate sotto il grill del forno fino a quando il formaggio inizia a sciogliersi.



Tortelli di patate

Per la pasta: 500 g di farina bianca tipo 00, 3 uova, 2-3 cucchiari d'olio extra vergine d'oliva, sale. Per il ripieno: 1 kg di patate bianche, prezzemolo, 3 spicchi d'aglio tritati, una manciata di parmigiano reggiano grattugiato, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe. Per il condimento: ragù di carne o di cinghiale.

Lessate le patate in abbondante acqua salata. Quando sono ancora calde sbucciatele e schiacciatele.

A parte fate un soffritto con prezzemolo, aglio, parmigiano, sale e pepe, quindi condite le patate e amalgamatele fino a ottenere un impasto omogeneo.

Disponete la farina a fontana su una spinaioia, unite le uova, un pizzico di sale e un goccio d'acqua; impastate bene, poi stendete la sfoglia e tagliatela a larghe strisce.

Al centro di ogni striscia disponete dei mucchietti d'impasto alla distanza di 3-4 cm ognuno; chiudete le strisce in senso longitudinale in modo da ottenere tanti serpenti, premete con le dita sui bordi della pasta in modo da non far rimanere aria fra ogni tortello; tagliate poi con il taglia pasta a rotellina ogni tortello e chiudetelo bene. Cuoceteli per pochi minuti in acqua salata e condite con abbondante ragù.



Gnocchi con taleggio e funghi

Per gli gnocchi: vedi p. 58. Per il condimento: 8 champignon, 150 g di taleggio, olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, sale, pepe. Preparate gli gnocchi (vedi p. 58). Pulite i funghi e tagliateli a fettine sottili, quindi cuoceteli in padella con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio.

Lasciateli trifulare per 10 minuti aggiustando di sale, pepe e prezzemolo fresco tritato.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata e quando saranno cotti saltateli in padella con i funghi e il taleggio tagliato a pezzettini.

Pici al caprino e crema di peperoni

Per i picci: vedi p. 58. Per il condimento: 2 peperoni gialli, 1 porro fresco, 2 spicchi d'aglio, 200 g di caprino fresco, prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva, alcuni gherigli di noce tritati, parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Preparate i picci (vedi p. 58). Tagliate il porro a rondelle e mettetelo in una padella a imbiondire con l'olio e con gli spicchi d'aglio. Aggiungete un po' di sale e regolate la fiamma.

Nel frattempo tagliate i peperoni gialli a listarelle e metteteli a cuocere, dopo aver spolverato con un po' di pepe e un po' di prezzemolo tritato. Preparate ora la salsa di caprino, aggiungendo al formaggio il prezzemolo e i gherigli di noce tritati. Togliete dal fuoco la padella, facendo attenzione che i peperoni e il porro non cuociano troppo, e passate il tutto al tritaverdure. Cuocete i picci in abbondante acqua salata e rimettete la salsa di peperoni a scaldare in padella. Scolate i picci, buttateli in padella, aggiungete la salsa di caprino e saltateli per circa un minuto; quindi disponeteli nei piatti spolverando a piacere con un po' di parmigiano grattugiato.

Lasagne al forno

Per le lasagne: vedi p. 58. Per il condimento: 2 mozzarelle, parmigiano grattugiato, 1 confezione da 200 g di besciamella, burro, 150 g di polpa di manzo tritata, 50 g di prosciutto cotto in fetta unica, 50 g di salsicce, 600 g di polpa di pomodoro, 1/2 cipolla, 1 carota piccola, 1/2 gambo di sedano, 1 spicchio d'aglio, alloro, basilico, 1 chiodo di garofano, un pizzico di cannella, 1/2 bicchiere di vino rosso, olio extravergine di oliva, sale, pepe. Preparate le lasagne (vedi p. 58). Tritate cipolla, carota, sedano, aglio e anche il prosciutto. In un tegame rosolate la salsiccia con un po' di olio, quindi unite il trito e, mescolando, fate ammorbidire. Prima che prendano colore aggiungete la polpa macinata e fate colorire; bagnate con il vino, lasciate evaporare, quindi unite il pomodoro, l'alloro, le spezie, il sale. Abbassate la fiamma e la-

sciate sobbollire per circa un'ora a pentola coperta: la salsa dovrà risultare abbastanza liquida. Sul fondo di una teglia distribuite un po' di salsa e un po' di besciamella amalgamandole con un cucchiaino. Disponete un primo strato di lasagne e conditelo con mozzarella a dadini e parmigiano; fate un altro strato di pasta e su di esso distribuite salsa e besciamella. Proseguite così alternando gli strati; terminate con salsa e besciamella. Spolverate con parmigiano, distribuite qualche fiocchetto di burro e passate in forno caldo per 30-40 minuti.

Bigoli in salsa di zucca

Per i bigoli: vedi p. 55. Per il condimento: 1 kg di zucca, 100 g di pancetta, 70 g di pancetta tesa affumicata, 100 g di formaggio Monte Veronese stagionato, cipolla, prezzemolo tritato, brodo vegetale, sale, pepe.

Preparate i bigoli (vedi p. 55). Mondate e tagliate a pezzetti la zucca. In un filo d'olio fate rosolare della cipolla per qualche minuto e unite i pezzetti di zucca facendo prendere calore a fuoco moderato. Salate, pepate e aggiungete poco prezzemolo e un mestolino di brodo vegetale, che avrete precedentemente preparato. Abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere per 20 minuti. Se la zucca non avesse assorbito il liquido, alzate la fiamma per far evaporare quello in eccesso: il sugo deve risultare morbido, ma non acquoso.

A cottura ultimata rompete i pezzi di zucca con una forchetta per formare un sugo non troppo omogeneo. Mantecate il tutto con metà del formaggio grattugiato. Tagliate la pancetta a dadini e scottateli in una padella calda fino a doratura. In un'altra padella scottate un po' per volta le fettine di pancetta tesa. Rosolatele 20 secondi per lato, quindi adagiatele su un foglio di carta assorbente lasciandole raffreddare.

Cuocete i bigoli in abbondante acqua salata; quindi scolateli e aggiungeteli al sugo di zucca. Unite i dadini di pancetta abbrustolita mescolando il tutto brevemente. Distribuite i bigoli nei piatti decorando ognuno con 2 o 3 fettine di pancetta croccante e insaporendo con il restante formaggio Monte Veronese tagliato a scaglette.

Agnolotti al tartufo

Per gli agnolotti: vedi p. 55. Per il condimento: 1 piccolo tartufo nero, 30 g di burro, parmigiano grattugiato, sale.

Preparate gli agnolotti (vedi p. 55). Fateli cuocere in abbondante acqua salata e nel frattempo preparate il condimento. Spazzolate il tartufo e tagliatelo a lamelle. In un tegame sciogliete il burro e aggiungetevi il tartufo con due cucchiaini d'acqua di cottura e un pizzico di sale. Lasciate sul fuoco per un minuto. Scolate gli agnolotti, conditeli con il burro al tartufo e serviteli spolverizzati di parmigiano grattugiato.

Garganelli alla zucca e noci

Per i garganelli: vedi p. 56. Per il condimento: 200 g di polpa di zucca, 1 zuccina, 80 g di gorgonzola dolce, 50 g di gherigli di noce, 1 gambo di sedano, 1 cipolla bianca grande, 100 ml di latte, 1 cucchiaino di prezzemolo, alcuni fili di erba cipollina, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, burro, sale, pepe.

Preparate i garganelli (vedi p. 56). Spuntate la zuccina e tagliatela a pezzetti. Riducete allo stesso modo la zucca. Tritate finemente la cipolla e il sedano, e rosolateli in un tegame con l'olio. Unite la zucca e, dopo qualche istante, mezzo bicchiere d'acqua e le erbe; salate e pepate a piacere e lasciate cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Aggiungete quindi la zuccina e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Fate sciogliere a fuoco dolce, con una noce di burro, il gorgonzola a pezzi, poi unite il latte e le noci tritate e fate andare per qualche istante, finché gli ingredienti non risulteranno ben amalgamati. Cuocete i garganelli in abbondante acqua salata, conditeli con la crema al formaggio, le verdure e l'erba cipollina sforbiciata e serviteli ben caldi.

Orecchiette alla lucana



Per le orecchiette: vedi p. 58. Per il condimento: 600 g di pomodori maturi e sodi, 400 g di carne di vitello macinata, 2 cipolle, qualche foglia di basilico, peperoncino rosso, pecorino grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparate le orecchiette (vedi p. 58). Tritate la cipolla e fatela ammorbidire con qualche cucchiaino d'olio; non appena diventa trasparente unite la carne macinata, salate e, mescolando, lasciate insaporire per qualche minuto.

Unite i pomodori, che avrete pelato tuffandoli in acqua bollente, privato dei semi e spezzettato, poi proseguite su fiamma bassa per circa 2 ore, eventualmente allungando con acqua calda. Prima di spegnere controllate il sale e insaporite con peperoncino e basilico. Lessate le orecchiette in acqua salata, scolatele e conditele con il sugo e il pecorino grattugiato.

Crespelle salmone e mascarpone

Per le crespelle: vedi p. 56. Per il ripieno: 150 g di salmone affumicato, 150 g di mascarpone, panna da cucina, succo di limone.

Preparate le crespelle (vedi p. 56). In una ciotola amalgamate il mascarpone con qualche cucchiaino di panna e alcune gocce di succo di limone, aggiungete il salmone tagliato a listarelle e mescolate con cura. Disponete le crespelle in formine da forno più piccole delle stesse, in modo che fuoriescano dal bordo; farcitele con il ripieno preparato e mettetele in forno a 220 °C per circa 10 minuti; quando il bordo sarà croccante, togliete le crespelle dalle formine e servite.



Strozzapreti ai crostacei, verdure e pesto

Per gli strozzapreti: vedi p. 62. Per il pesto: abbondante basilico, 80 g di parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di pinoli, 200 ml di olio extravergine d'oliva, sale grosso. Per la salsa di crostacei e verdure: 300 g di mazzancolle, 300 g di scampi, 1 astice di circa 500 g, 1 scalogno, 1 zuccina, 1 piccola carota, 1 patata, 2 pomodori maturi, 35 g di caviale, un ciuffetto di erba cipollina, 1/2 calice di vino bianco secco, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparate gli strozzapreti (vedi p. 62). Per preparare il pesto, mettete in un mortaio le foglie di basilico, l'aglio, il sale e i pinoli. Pestate bene con il pestello, aggiungete il parmigiano e amalgamate. Stemperate il pesto con l'olio, allungate con un po' d'acqua calda e mescolate fino a ottenere una crema omogenea.

Passate dunque alla preparazione della salsa di crostacei e verdure. Pulite gli scampi e le mazzancolle dai gusci. Cuocete a vapore per 4 minuti l'astice (servirà per togliere meglio la polpa), sgusciate le code e rompete le chele per estrarne la carne. Tagliate a pezzetti i crostacei, tenendo intere le chele, che serviranno per la decorazione del piatto. Pulite e tagliate a piccoli cubetti le verdure. In una casseruola con un poco d'olio fate appassire lo scalogno tritato, unitevi i crostacei e le verdure e rosolate per 2 minuti circa. Bagnate con il vino bianco facendolo evaporare, quindi aggiungete il pomodoro a pezzetti, privato dei semi e della buccia. Aggiustate di sale e di pepe e fate andare per pochi minuti. In abbondante acqua salata cuocete gli strozzapreti e saltateli con la salsa. Velate leggermente i piatti ben caldi con il pesto, adagiate al centro gli strozzapreti e guarnite con le chele dei crostacei. Decorate gli strozzapreti con il caviale, l'erba cipollina e servite immediatamente.

Ravioli casalinghi

Per i ravioli: vedi p. 62. Per il condimento: qualche foglia di prezzemolo, 100 g di funghi porcini o di altra qualità, 1/2 cipolla, 2 foglioline di salvia, 50 g di burro, 1 spicchio d'aglio, 100 g di prosciutto cotto, qualche cucchiaino di ragù alla bolognese, 200 ml di panna, 1/2 bicchierino di brandy, 80 g di groviera a dadini, 50 g di parmigiano grattugiato, 1/2 dado, sale, pepe. Preparate i ravioli (vedi p. 62). Portate a bollire l'acqua per la pasta. Nel frattempo fate tritare i funghi con un po' d'aglio in una padella unta d'olio. Insaporite con sale e prezzemolo. Sciogliete il burro in una casseruola a fuoco basso e fatevi imbiondire la cipolla che avrete precedentemente tritato fine, poi aggiungete la salvia e il prosciutto tagliato a dadini. Fate cuocere per un minuto, quindi unite i funghi trifolati. Cuocete altri 2 minuti. A questo punto versate il brandy e fate evaporare. Aggiungete alla salsa di funghi il sugo alla

bolognese e la panna, quindi mescolate il tutto accuratamente. Insaporite con il mezzo dado che avrete sbriciolato, sale, pepe e fate andare per altri 5 minuti a fuoco basso, mescolando ancora.

Quando l'acqua arriva a ebollizione, salatela e buttate i ravioli. Una volta cotti, scolateli e mantecateli con la salsa e il groviera, cospargendo di parmigiano grattugiato. Servite in piatti caldi.

Orecchiette alle cime di rapa

Per le orecchiette: vedi p. 58. Per il condimento: 300 g di cime di rapa, 2 spicchi d'aglio, 2 acciughe sotto sale, 1 cucchiaio di uvetta (facoltativa), 1 cucchiaio di pinoli (facoltativi), pecorino stagionato o fresco, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino in polvere.

Preparate le orecchiette (vedi p. 58). Lavate con cura le cime di rapa e lessatele al dente in acqua salata, che conserverete per cuocere la pasta.

Rosolate l'aglio tritato in alcuni cucchiai di olio, quindi unite le acciughe disalate e stemperate nel condimento.

Aggiungete le cime di rapa e portate a cottura (aiutatevi con dell'acqua calda salata se necessario). Aggiustate poi di sale, insaporite con un pizzico di peperoncino e unite i pinoli e l'uvetta preventivamente lasciata ammorbidire in acqua tiepida e asciugata.

Lessate le orecchiette, scolatele al dente e spadellatele nel tegame delle cime di rapa, condendole con pecorino grattugiato; trasferite tutto su un piatto da portata e servite.

Crespelle al formaggio con radicchio

Per le crespelle: vedi p. 56. Per il ripieno: 8 cespi di radicchio rosso, 100 g di mascarpone fresco, 100 g di formaggio fresco, 2 cucchiai di grana grattugiato, 90 g di burro, sale, pepe.

Preparate le crespelle (vedi p. 56). Mondate il radicchio eliminando le foglie esterne e tagliando il gambo alla base; quindi sfogliatelo, lavatelo, asciugatelo per bene e tagliatelo grossolanamente. In un tegame scaldare una noce di burro, unitevi il radicchio, insaporitelo con sale e pepe, coprite con un coperchio e lasciate stufare per una decina di minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto. Lasciate raffreddare.

Mescolatevi poi il mascarpone e il formaggio a dadini. Spalmate le crespelle una a una con un po' del composto di radicchio e formaggio, piegatele in quattro parti e sistematele in una pirofila. Allineate via via tutte le crespelle accavallandole leggermente, spolveratele di formaggio grattugiato, sgocciolatevi sopra un po' di burro fuso e mettete infine la pirofila nel forno già caldo, lasciando cuocere per una decina di minuti.

Pizzoccheri in salsa di noci

Per i pizzoccheri: vedi p. 62. Per il condimento: 4 patate medie, 4 foglie di verza, sale, pepe. Per la salsa di noci: 150 g di gherigli di noce, 10 g di farina integrale, un ciuffo di prezzemolo, brodo vegetale, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, un pizzico di noce moscata, sale grosso.

Preparate i pizzoccheri (vedi p.62). Passate dunque alla salsa di noci: scottate i gherigli in acqua bollente per un paio di minuti, scolateli, spellateli e pestateli in un mortaio o frullateli nel mixer con un pizzico di sale grosso. Fate scaldare in un pentolino un cucchiaino d'olio con la noce moscata; unite la farina integrale e, senza smettere di mescolare, lasciatela tostare leggermente. Togliete dal fuoco e aggiungete circa 150 ml di brodo vegetale ben caldo, mescolando energicamente con una frusta.

Fate cuocere la salsa per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo brodo caldo, se dovesse addensarsi troppo. A fine cottura unite le noci frullate, il prezzemolo tritato e 2 cucchiaini di olio. Mettete le patate sbucciate e tagliate a pezzetti in una pentola con abbondante acqua bollente salata; dopo circa 8 minuti unite le foglie di verza tagliate a listarelle e proseguite la cottura ancora per 7-8 minuti.

Nella stessa acqua delle verdure fate cuocere i pizzoccheri per 3-4 minuti, a seconda dello spessore.

Scolate la pasta al dente insieme con le verdure, versate tutto in un piatto da portata e condite con la salsa di noci. Profumate con una macinata di pepe e servite.

Bigoli in cassopipa

Per i bigoli: vedi p. 55. Per il condimento: 1,5 kg di molluschi vari (capeslunghe, capesante, vongole, canestrelli, fasolari, cozze), 3-4 acciughe sotto sale, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere di vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate i bigoli (vedi p. 55). Fate poi un battuto di cipolla e aglio e mettetelo in una capace pentola di coccio con qualche cucchiaino di olio e i molluschi lavati.

Lasciate cuocere a fuoco lento i frutti di mare finché non si aprono, poi togliete parte dei molluschi dalle loro valve, bagnate tutto con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete un filo di olio, una presa di sale e le acciughe dissalate e diliscate, in modo da ottenere un condimento abbastanza saporito. Proseguite la cottura a fuoco molto lento per 30 minuti, bagnando, se occorre, con poca acqua bollente; il sugo dovrà risultare leggermente denso.

Lessate i bigoli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli direttamente nella pentola del sugo; fateli saltare a fiamma vivace e portate in tavola.

Lasagne alla ricotta e melanzane

Per le lasagne: vedi p. 58. Per il condimento: 300 g di polpa di pomodoro, 2 melanzane di media grossezza, 180 g di ricotta fresca, 10 gherigli di noce, parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Preparate le lasagne (vedi p. 58). Mettete sul fuoco un tegame, versatevi un po' d'olio e la polpa di pomodoro passata, insaporite con sale e un pizzico di pepe e preparate una salsa.

Nel frattempo sbollentate i gherigli di noce, pelateli e pestateli. Pulite, lavate e asciugate le melanzane, affettatele, quindi spolveratele di sale grosso e lasciatele riposare per un paio d'ore, meglio se sotto un peso; poi scolatele del liquido di vegetazione, friggetele nell'olio e passatele su della carta da cucina che assorba l'unto in eccesso. Infine tritatele.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e, quando questa giunge a ebollizione, salatela e calatevi le lasagne. Lessatele al dente un po' alla volta e quindi raccoglietele con una schiumarola e distendetele su un canovaccio da cucina ad asciugare.

Ungete una pirofila con un po' d'olio, stendete sul fondo un primo strato di lasagne, allargatevi sopra un po' di salsa di pomodoro, cospargete con un po' di melanzane tritate, di ricotta sbriciolata e di noci e bagnate con un filo d'olio; proseguite alternando lasagne e condimento.

Terminate condendo l'ultimo strato di lasagne con la ricotta tagliata a fettine sottili, una spolverata abbondante di parmigiano e un po' d'olio, quindi passate per una decina di minuti in forno preriscaldato e infine servite.

Timballo di gnocchi

Per gli gnocchi: vedi p. 58. Per il condimento: 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di pangrattato, 60 g di provola affumicata, 10 pomodorini ciliegia ben maturi, 1 noce di burro, 2 spicchi d'aglio, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, basilico, sale, pepe.

Preparate gli gnocchi (vedi p. 58). Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Tagliate anche la provola a dadini, quindi lavate e asciugate il basilico. Sbucciate gli spicchi d'aglio e divideteli in due, eliminando l'anima.

Fate soffriggere l'aglio in una padella con l'olio finché non sarà imbiandito, quindi eliminatelo e unite i pomodorini. Saltate per 2 minuti regolando di sale e pepe.

Bollite gli gnocchi in acqua salata e, quando saranno venuti a galla, scolateli e metteteli direttamente nella padella.

Unite il basilico tagliuzzato e la provola, saltate per 1-2 minuti ancora insieme al sugo di pomodoro.

Riempite 4 stampini imburrati e passati con un misto di parmigiano e pangrattato in parti uguali. Gratinare in forno per 10 minuti e servite.

FRITTURE

Frittelle di calamari con verdure

500 g di calamari, 5 fiori di zucca, 100 g di zucchine, 1/2 gambo di sedano, 1/2 finocchio, 5 g di prezzemolo tritato. Per la pastella classica: vedi p. 69. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate la pastella (vedi p. 69) e conservatela al fresco. Tagliate i calamari puliti a bastoncino. Tagliate il finocchio a julienne, e il sedano, le zucchine e i fiori di zucca a lamelle sottili; tritate finemente il prezzemolo. Unite tutti gli ingredienti alla pastella, formate delle matassine e friggetele in olio ben caldo e abbondante. Scolate su carta assorbente e servite subito.

Frittelle di carciofi e mozzarella

4 carciofi di medie dimensioni (ideali i violetti), 1/2 limone, 1/2 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, un mazzetto di basilico, 1 mozzarella di bufala, un mazzetto di rucola, 20 g di olio extravergine d'oliva. Per la pastella alla birra: vedi p. 67. Per la salsa: 240 g di pomodoro, 1/2 limone, 1/2 arancia, salsa Worcester, 40 g di olio extravergine d'oliva, sale, pepe. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate la pastella (vedi p. 67) e lasciatela lievitare almeno un'ora. Pulite i carciofi. Fate bollire dell'acqua con un cucchiaio di olio, il basilico, lo spicchio d'aglio (con la pellicina), l'alloro e il succo di mezzo limone; salate e quando il liquido bolle tuffatevi i fondi di carciofo. Cuocete finché non risultano morbidi. Fateli raffreddare e tagliateli a metà per la lunghezza; tagliate la mozzarella a cubettoni. Farcite ogni mezzo carciofo con un cubetto di mozzarella, richiudete con l'altra metà, fissate con uno stuzzicadenti, salate e pepate. Preparate anche la salsa: frullate i pomodori (con la buccia) insieme all'olio, al sale, al pepe, al succo filtrato di mezzo limone e dell'arancia e a un po' di salsa Worcester, passate in un colino dalle maglie molto fini e tenete al fresco. In una casseruola scaldate l'olio per friggere. Immergete i carciofi nella pastella e friggeteli nell'olio bollente fino a completa doratura. Serviteli caldi con la salsa al pomodoro.

Fiori di zucca fritti

20 fiori di zucca, 1 mozzarella, 4 alici, sale, pepe. Per la pastella alla birra: vedi p. 67. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate la pastella (vedi p. 67) e lasciatela riposare per un'ora. Spuntate i fiori di zucca, eliminate i filamenti, lavateli e asciugateli. Apriteli nel senso della lunghezza e farciteli con mozzarella a listarelle e parte dell'alice sfilettata. Immergeteli nella pastella, facendo attenzione che il ripieno non fuoriesca, e friggete in olio bollente. Passateli in carta assorbente e serviteli caldi.



Bocconcini misti di verdure

100 g di zucchine, 100 g di cuori di carciofo, 200 g di cavolfiore. Per la pastella al latte: vedi p. 67. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate la pastella (vedi p. 67). Mondate e lavate le verdure, quindi tagliate le zucchine a rondelle, i cuori di carciofo a spicchi e il cavolfiore a pezzetti. Sbolentate in acqua salata i cuori di carciofo e il cavolfiore. Sgocciolate bene le verdure e passate un pezzetto alla volta nella pastella. Friggete i bocconcini in abbondante olio bollente, mantenendo la temperatura costante durante la cottura.

Girate i bocconcini, in modo che diventino gonfi e dorati da entrambe le parti, quindi toglieteli dall'olio e lasciateli sgocciolare su carta assorbente. Salate a piacere e servite i bocconcini caldi.

Scampi in pastella

800 g di code di scampi, farina. Per la pastella classica: vedi p. 69. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate la pastella (vedi p. 69) e lasciatela riposare per 30 minuti circa. Nel frattempo sguosciate a crudo gli scampi in modo che restino ben interi, passateli nella farina e immergeteli pochi alla volta nella pastella preparata in precedenza. In una capace padella portate a temperatura elevata abbondante olio e fatevi friggere gli scampi a cucchiaiate insieme alla pastella facendoli ben dorare come se fossero frittelle. Sgocciolateli bene, passateli sopra un foglio di carta assorbente, sistemateli in un piatto e serviteli ben caldi.

Frittura di mare

100 g di calamaretti, 150 g di seppioline, 100 g di canestrelli, 100 g di cozze, 150 g di gamberetti, 100 g di scmpi, 1 limone, sale. Per la pastella al vino bianco: vedi p. 69. Per friggere: olio di arachidi.

Pulite e sguosciate cozze e canestrelli; sciacquate sotto acqua corrente i gamberetti e gli scampi e asciugateli. Pulite bene i calamaretti; se piccoli lasciateli interi, altrimenti tagliateli a listarelle lasciando però interi i ciuffetti. Pulite le seppie e tagliatele a listarelle. Sciacquate seppie e calamaretti sotto acqua fredda corrente e asciugateli bene.

Preparate la pastella al vino (vedi p. 69). Lasciate il pesce a riposo nella pastella per circa mezzora, quindi scolatelo bene e friggetelo in olio bollente. Fate asciugare il fritto misto su della carta assorbente e salate. Servite il pesce ben dorato e caldissimo accompagnando con spicchi di limone. Non prolungate il tempo di cottura nell'olio altrimenti calamari e seppie possono risultare gommosi. Potete anche aromatizzare l'olio bollente con dei pezzettini di zenzero, togliendoli prima che prendano colore.

Soba in brodo con tempura

400 g di soba, 8 gamberetti. Per il brodo: 1 l di acqua, 10 cm di alga kombu, 10 g di katsuobushi (scaglie di pesce secco), 120 ml di salsa di soia, 60 ml di mirin (vino di riso glutinoso). Per la tempura: 1 melanzana da 80 g, 160 g di filetto di pesce bianco, 8 gamberi da 25 g circa l'uno, 400 ml d'olio di semi di mais o di girasole. Per la pastella per tempura: vedi p. 70.

Preparate il brodo nibandashi: ponete insieme in 1 l di acqua fredda le quantità di alga e di scaglie indicate, portate a ebollizione a fiamma alta, poi abbassate a fiamma media, lasciate cuocere così per circa 10 minuti e infine filtrate. In un pentolino portate a bollire il mirin per 1 minuto, aggiungete il brodo nibandashi e, quando torna a sobbollire, unite la salsa di soia e fate cuocere ancora per 1 minuto. A questo punto tagliate la melanzana in 4 pezzi e poi a ventaglio; dividete in 4 parti il pesce bianco; sgusciate e pulite i gamberi. Preparate la pastella (vedi p. 70) e scaldate l'olio a circa 180 °C. Friggete separatamente la melanzana, il pesce e i gamberi, ricordandovi di infarinare leggermente il pesce e i gamberi prima di passarli nella pastella. Quando sono fritti, sgocciolateli e adagiateli ad asciugare su carta da cucina. In una pentola grande portate a ebollizione abbondante acqua e versate la soba mescolando bene per non farla attaccare. Cuocetela per 5 minuti. Quando è cotta, scolatela, distribuitela in 4 scodelle, versateci sopra il brodo caldo e aggiungete 2 gamberetti a persona. Servite con la tempura calda.

Spinaci alla doppia doratura

100 g di spinaci, sale, pepe. Per la pastella classica: vedi p. 69.

Mondate e lavate gli spinaci e asciugateli perfettamente. Preparate la pastella (vedi p. 69). Versate dell'olio in una padella antiaderente e quando è ben caldo immergetevi le foglie di spinaci, precedentemente passate nella pastella e ben sgocciolate. Friggetene poche alla volta finché assumono un bel colore dorato, via via ponetele a sgocciolare su della carta assorbente da cucina. Terminata la cottura, scaldate nuovamente l'olio e friggetele per una seconda volta in modo da renderle croccanti. Sistematele su un piatto da portata e completate con una spolverata di pepe.

Frittura di cavolfiore e peperoni

350 g di cavolfiore, 2 peperoni rossi, sale. Per la pastella classica: vedi p. 69.

Dividete il cavolfiore in cimette. Pulite i peperoni, eliminate i semi e tagliateli a falde. Preparate la pastella (vedi p. 69) e ponetela a riposare per un'ora. In una padella antiaderente scaldate dell'olio. Passate le cimette di cavolfiore e le falde di peperoni nella pastella e friggetene poche alla volta per 5-6 minuti. Lasciatele scolare su carta da cucina e servite la frittura ben calda.



Frittura mista dell'aia

400 g di pollo in pezzi, 400 g di coniglio in pezzi, 4 fiori di zucca, 4 carciofi, 2 cipolle, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, 1 limone, olio extravergine d'oliva, sale. Per la pastella: 2 uova, 2 cucchiai di farina, 1/2 bicchiere di latte, pepe. Per friggere: olio di semi di arachidi.

Sciacquate il pollo e il coniglio. Metteteli quindi in una terrina, irrorateli con mezzo bicchiere d'olio, profumateli con un trito di prezzemolo, aglio, salvia e rosmarino, quindi unite anche il timo, il sale, il pepe appena macinato e il succo del limone. Rigate i pezzi in questa marinata, lasciandoveli almeno per mezz'ora. Nel frattempo pulite le verdure e tagliatele a pezzi (le cipolle a rondelle). Preparate una pastella mescolando le uova sbattute con la farina e il latte. Immergete nella pastella i pezzi di carne scolati dalla marinata e le verdure. Mettete sul fuoco una padella con olio abbondante. Scolate a mano a mano i pezzi dalla pastella e friggeteli nell'olio caldo. Disponeteli quindi su un piatto da portata e serviteli subito.





Piatti dolci

◀ Crêpe ai frutti di bosco

Per l'impasto: vedi p. 31. Per il ripieno: 200 g di ricotta, 400 g di frutta di bosco mista a scelta (fragole, fragoline, lamponi, ribes, more, mirtilli), 2 cucchiaini di zucchero, 30 g di burro, 1 cucchiaino di succo di limone, zucchero a velo vanigliato, cannella in polvere.

Lavate, con cura, i frutti di bosco mettendoli in una ciotola d'acqua acidulata con il succo di limone, quindi scolateli, asciugateli bene e tagliate i più grossi a pezzetti.

Mettete la ricotta in una ciotola con lo zucchero e lavoratela con una forchetta. Preparate le crêpe (vedi p. 31). Unite la ricotta alla frutta e mescolate. Distribuite il composto su una parte delle crêpe e richiudetele a portafoglio. Cospargete con zucchero a velo e poca cannella. Servite immediatamente.

Crêpe con banane e cioccolato

Per l'impasto: vedi p. 31. Per il ripieno: 2 banane, 80 g di cacao amaro, 160 g di zucchero, 20 g di farina, 300 ml di latte, 300 ml di panna fresca, 1 bicchierino di brandy, 40 g di burro.

Preparate le crêpe (vedi p. 31) e via via che sono pronte impilatele su un piatto. Quindi preparate la farcia. Riunite in una casseruola il cacao, la farina e 100 g di zucchero, mescolate bene e diluite con il latte versato poco alla volta; sempre mescolando, portate a ebollizione. Spalmate le crêpe con questa crema al cioccolato, farcitele con le banane tagliate a fettine e ripiegatele in quattro.

Ponete in una padella larga il burro, il brandy e lo zucchero rimasto, mettetela sul fuoco finché gli ingredienti non si sciolgono e si amalgamano.

Adagiate nella padella le crêpe, scaldatele, lasciatele insaporire e poi sistematele sul piatto da portata. Servite immediatamente accompagnando con la panna montata.

Crêpe alla crema di ciliege

Per l'impasto: vedi p. 31. Per il ripieno: 150 g di ciliege, 150 ml di panna, 70 g di zucchero a velo.

Preparate le crêpe (vedi p. 31) e via via che sono pronte impilatele su un piatto. Quindi preparate la farcia. Lavate bene le ciliege, snocciolatele e tritatele finemente (lasciandone alcune intere per guarnire).

Scaldare in una padella antiaderente la panna, unitevi lo zucchero a velo e quindi il trito di ciliege.

Saltate per qualche minuto a fuoco vivace, mescolando. Farcite infine le crêpe, servendole spolverizzate di zucchero a velo e guarnite con le ciliege tenute da parte.

Torta golosa del bosco



Per il pan di Spagna: vedi p. 34. Altri ingredienti: 500 g tra lamponi, mirtili, ribes, fragoline e more, 100 g di ciliege, 2 albicocche grosse, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiaini di yogurt ai frutti di bosco, 800 ml di latte, 6 fogli di colla di pesce, 170 g di zucchero, 3 uova, 40 g di farina, zucchero al velo.

Si consiglia di preparare la torta la sera precedente per tenerla in freezer il tempo necessario. Preparate quindi il pan di Spagna (vedi p. 34).

Sbattete le uova con 150 g di zucchero, finché il composto non risulterà bianco e spumoso, unitevi la farina setacciata e il latte a filo, precedentemente scaldato.

Ponete la crema sul fuoco a bagnomaria e cuocetela, mescolare continuamente, finché non si sarà addensata. Spegnete il fuoco e aggiungete la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata.

Lavate tutta la frutta, denocciolando ciliege e albicocche, che taglierete a fettine. Condite metà della frutta con i due cucchiaini di succo di limone e con il rimanente zucchero. Lasciatela macerare 10 minuti circa. Ponete su un piatto da portata uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm, di cui avrete rivestito il cerchio di base con della pellicola trasparente. Disponetevi il pan di Spagna. Coprite con metà della frutta macerata. Quando la crema sarà intiepidita, dividetela in due parti uguali e unite a una metà 2 cucchiaini di yogurt ai frutti di bosco. Versate quest'ultima nello stampo, livellatela bene e ponetela in freezer a rassodare per circa 40 minuti.

Togliete dal freezer, versatevi l'altra metà di frutta macerata e coprite con la crema rimasta. Livellate anche questo strato, coprite con pellicola trasparente e riponete in freezer per diverse ore.

Lasciate fuori dal freezer 20-30 minuti. Togliete il cerchio dello stampo e la pellicola. Decorate con la frutta tenuta da parte e spolverate con un po' di zucchero a velo.



Tortine di vodka e caffè

150 g di mascarpone, 1 cucchiaino di vodka, 1 bicchierino di caffè ristretto, 2 uova, 75 g di zucchero, zucchero a velo. Per il pan di Spagna: vedi p. 34. Preparate il pan di Spagna (vedi p. 34). Con uno stampino rotondo ricavate 40 dischetti del diametro di 4-5 cm. Sbattete i tuorli con lo zucchero, la vodka, il mascarpone e il caffè; spalmate la crema ottenuta su 20 dischetti. Ricopriteli con gli altri dischetti, sistemate le tortine su un'alzata e servitele spolverizzate di zucchero a velo.

Cassata siciliana

Per il pan di Spagna: vedi p. 34. Altri ingredienti: 500 g di ricotta, 300 g di frutta candita mista, 250 g di zucchero, 200 g di marmellata di albicocche, 100 g di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di pistacchi sgusciati, 30 ml di maraschino, 30 ml d'acqua di fiori di arancio, 1 baccello di vaniglia.

Preparate il pan di Spagna (vedi p. 34), quindi tagliatelo a fette spesse circa 1 cm e con queste foderate uno stampo rettangolare o rotondo, nel quale avrete prima steso della carta oleata. Spennellate l'interno del pan di Spagna con la marmellata sciolta sul fuoco insieme all'acqua di fiori di arancio. Fate sciogliere sul fuoco lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua e la vaniglia; quando avrà preso la consistenza di uno sciroppo, fate intiepidire, togliete la vaniglia e amalgamate alla ricotta, lavorando a lungo con il cucchiaino di legno, in modo da ottenere una crema senza grumi. Unite alla crema anche la frutta candita tagliata a dadini, il cioccolato tagliato a pezzettini, i pistacchi spellati (tuffateli in acqua bollente e asciugateli bene) e il maraschino. Versate il composto di ricotta nello stampo e battete quest'ultimo sul piano di lavoro in modo che non rimangano vuoti d'aria all'interno del dolce.

Mettete in frigorifero a raffreddare per almeno un paio di ore. Sformate la cassata con molta delicatezza e ricopritela con la glassa preparata con la marmellata di albicocche e l'acqua di fiori di arancio. Rimettete in frigorifero a raffreddare prima di servire.

Bigné alla crema di banane

Per i bigné: vedi p. 45. Per il ripieno: 4 banane, 60 g di zucchero, il succo di 1 limone, 1 bicchierino di porto, 150 ml di panna fresca, zucchero a velo. Preparate i bigné (vedi p. 45). Sbucciate poi le banane, passatele al mixer insieme allo zucchero, al porto e al succo di limone. Dopo aver ottenuto una crema omogenea, amalgamatevi la panna e lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Farcite i bigné con questa crema e disponeteli su un vassoio, spolverizzandoli con zucchero a velo.

Bigné dal cuore gelido

Per i bigné: vedi p. 45. Per il ripieno: 500 g di gelato alla crema, cannella in polvere, 75 g di cioccolato fondente.

Preparate i bigné (vedi p. 45). Farciteli, servendovi di una tasca da pasticciare, con il gelato di crema che avrete aromatizzato con un pizzico di cannella.

Guarniteli con il cioccolato fondente, che avrete in precedenza fuso, formando dei ricami. Come variante vi proponiamo di decorare i bigné con del caramello.

Bigné di ricotta con bocconcini di pera

Per i bigné: vedi p. 45. Per il ripieno: 500 g di ricotta, 300 g di zucchero, 2 pere, burro, 3 cucchiaini di zucchero di canna, cannella in polvere, 1 cucchiaino di rum.

Preparate i bigné (vedi p. 45). Lavorate la ricotta con 100 g di zucchero, un pizzico di cannella e il rum. Versate la crema in una tasca da pasticciare e farcite i bigné.

Disponeteli su un piatto da portata in due cerchi concentrici, lasciando al centro uno spazio vuoto. Fate sciogliere al fuoco i restanti 200 g di zucchero con 4 cucchiaini di acqua. Quindi versate il caramello così ottenuto sui bigné. Sbucciate le pere, togliete loro il torsolo e tagliatele a pezzetti. Saltatele in padella insieme a uno sciroppo ottenuto sciogliendo lo zucchero di canna con una noce di burro. Infine disponete i pezzetti di pera al centro del piatto di bigné.

Crostata al cioccolato

Per la pasta frolla: vedi p. 42. Per il ripieno: 200 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero, 1 bicchiere scarso di latte, 3-4 biscotti secchi, 30 g di mandorle spellate, zucchero vanigliato.

Preparate la pasta frolla per crostate (vedi p. 42) e lasciatela riposare in frigorifero. Nel frattempo occupatevi del ripieno: in un pentolino fate sciogliere su fuoco dolce il cioccolato spezzettato nel latte; mescolando aggiungete lo zucchero e scaldate per qualche minuto continuando a mescolare. Spegnete e lasciate raffreddare.

Stendete la pasta frolla con il mattarello in modo da ottenere un disco delle dimensioni utili a foderare lo stampo che intendete utilizzare. Distribuite la pasta all'interno dello stampo foderato con carta da forno e versate la crema al cioccolato.

Cospargete la superficie della crostata con le mandorle tritate e i biscotti sbriciolati e passate a cuocere nel forno già caldo (200 °C) per 30 minuti. A cottura ultimata lasciate intiepidire e spolverizzate con lo zucchero vanigliato.



Nidi d'ape

Per la pasta: 300 g di farina, 100 g di burro ammorbidito, 80 g di zucchero, 20 g di lievito di birra, 3 tuorli, 4 cucchiai di latte, un pizzico di sale.
Per la farcia: 150 g di cioccolato fondente tritato, 1 albume, 100 g di gherigli di noce tritati.

Disponete a fontana sul piano di lavoro la farina setacciata e versatevi al centro il lievito sciolto nel latte tiepido, i tuorli, lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Copritelo e lasciatelo lievitare 40 minuti. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria mescolandolo con l'albume. Togliete dal fuoco e incorporate le noci tritate. Stendete la pasta portandola a uno spessore di 3 mm e tagliatela a strisce larghe 8 cm. Spalmate ogni striscia con la farcia e arrotolatela nel senso della larghezza. Tagliate i rotoli a fette di 1 cm e disponetele su una tortiera imburrata. Fate lievitare per 40 minuti. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 40-45 minuti e sformate su un piatto da portata.



Crostata alla crema

Per la pasta frolla: vedi p. 42. Per la crema pasticciera: 4 tuorli, 50 g di farina, 100 g di zucchero, 1/2 l di latte. Per guarnire: zucchero a velo.

Preparate innanzitutto la crema pasticciera per darle il tempo di raffreddarsi. In una casseruola di dimensioni contenute lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la farina fino a ottenere un composto soffice e privo di grumi. Senza smettere di mescolare, incorporate il latte freddo versato a filo. Ponete la casseruola su fiamma bassa, proteggendo il fondo con una retina frangifiamma e, mescolando in continuazione, portate il composto a ebollizione. Lasciate sobbollire per qualche istante, poi spegnete e versate la crema in una ciotola. Lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto, per evitare che si formi una pellicola in superficie. Preparate la pasta frolla per la base della crostata (vedi p. 42) e lasciatela riposare per circa mezz'ora; usatene poi due terzi per foderare uno stampo per crostate di 28 cm di diametro unto di burro. Bucherellate il fondo con uno stuzzicadenti (per evitare che si sollevi con la cottura), versate la crema fredda e rivoltate il bordo su di essa. Stendete la pasta rimasta, tagliatela con piccoli stampini per biscotti (fiorellini, rombi ecc.) e disponete le decorazioni sopra la crema. Fate cuocere poi in forno già caldo (200 °C) per circa 40 minuti. Una volta raffreddata, potrete spolverizzare la crostata con zucchero a velo. Oltre al classico ripieno di crema pasticciera, di seguito ve ne consigliamo altri molto semplici da preparare.

Variante alla crema di formaggio

Per la crema di formaggio: 200 g di ricotta, 200 g di mascarpone, 150 g di formaggio fresco magro, 3 uova, 4 cucchiaini di zucchero, marmellata di ciliege (o di ribes).

Mescolate accuratamente lo zucchero insieme con la ricotta, il mascarpone e il formaggio fresco magro. Poi incorporate le uova una alla volta. Farcite la crostata e procedete alla cottura. Al momento di servire distribuite sul dolce un velo di marmellata dopo averla scaldata brevemente per ammorbidirla.

Variante alla crema al limone

Per la crema al limone: 2 limoni, 2 tuorli, 40 g di amido di mais, 100 g di zucchero, 1 cucchiaio di burro.

Preparate uno sciroppo facendo sciogliere su fiamma bassa lo zucchero in 300 ml d'acqua, aromatizzando con la scorza grattugiata di un limone. Sempre mescolando unite l'amido di mais sciolto nel succo dei limoni e lasciate sobbollire per qualche minuto. Togliete la crema dal fuoco, amalgamatevi i tuorli sbattuti e rimettetela a cottura unendo il burro a fiocchi.

Scaldate qualche istante prima di spegnere: dovrà risultare una crema morbida e vellutata che distribuirete ben fredda (fatela riposare qualche tempo in frigorifero) sulla crostata. Completate poi la cottura del dolce rimettendolo in forno per altri 5 minuti.

Pastiera napoletana

Per la pasta frolla: vedi p. 40. Per il ripieno: 500 g di ricotta, 200 g di frumento precotto ammorbidito per qualche giorno in acqua, 200 g di zucchero, 200 ml di latte, 50 g di zucchero a velo, 40 g di cedro candito, 40 g di arancia candita, 5 uova, 1 limone, cannella in polvere, 30 g di burro, sale.

Preparate anzitutto la pasta frolla (vedi p. 40) e lasciatela riposare in frigorifero. Nel frattempo preparate il ripieno: in una casseruola fate cuocere per 10 minuti, sempre mescolando, il frumento con il latte, la scorza grattugiata di mezzo limone e il burro.

Amalgamate alla ricotta lo zucchero, la scorza grattugiata del mezzo limone rimasto, un pizzico di cannella e uno di sale; lavoratela a lungo fino a ottenere una crema cui aggiungerete la frutta candita, tritata non troppo finemente.

Stendete 2/3 della pasta frolla a uno spessore di mezzo cm e foderate una tortiera imburata e infarinata. Versatevi l'impasto, abbassate i bordi verso l'interno e, con la pasta lasciata da parte, formate delle listarelle dello spessore di circa mezzo cm, da disporre sulla torta con un disegno a grata, che spennerete poi con l'uovo rimanente sbattuto.

Fate cuocere in forno moderatamente caldo per circa un'ora; servite almeno 24 ore dopo la cottura, dopo aver spolverato la superficie della pastiera con lo zucchero a velo.

Brioche all'uvetta

Per la pasta: vedi p. 46. Altri ingredienti: 100 g di uvetta, 100 g di burro, 80 g di zucchero, un pizzico di sale.

Preparate la pasta per brioche dolci (vedi p. 46), copritela e lasciatela lievitare per circa un'ora. Passato questo tempo, mettete la pasta sulla spianatoia infarinata, stendetela leggermente con il mattarello e spargetevi sopra una parte del burro e l'uvetta ammollata. Lavorate la pasta per altri 10 minuti. Dividete l'impasto in tre parti e da ciascuna ricavate tre rotoli, che dovrete poi intrecciare. Ponete il burro e lo zucchero rimanenti in una casseruola e fateli sciogliere a fuoco dolce.

Versate il composto ottenuto in uno stampo rettangolare a bordi alti e adagiatevi la treccia. Coprire la brioche e lasciatela lievitare per un'ora sino a quando il suo volume risulti raddoppiato. Passatela quindi in forno caldo per 30 minuti.

Crostata alla frutta fresca



Per la pasta brisée: vedi p. 39. Per il ripieno: 1 grappolo di uva bianca, 1 arancia, 2 banane, 100 g di fragole, 1 kiwi, 4-5 cucchiaini di marmellata di albicocche, 1 cucchiaino di brandy, zucchero a velo.

Preparate la pasta brisée per crostate (vedi p. 39) e lasciatela riposare per circa mezz'ora. Usatela poi per foderare uno stampo per crostate di 28 cm di diametro unto di burro. Bucherellate il fondo con uno stuzzicadenti (per evitare che si sollevi durante la cottura) e pizzicate con le dita il margine del bordo per creare una decorazione.

Ricoprite il fondo con carta da forno e distribuite sopra una tazza di fagioli secchi per evitare che la pasta si alzi durante la cottura. Passate poi a cottura nel forno già caldo (180 °C) per circa 20 minuti; sfornate e lasciate raffreddare. Quando la base è fredda eliminate i fagioli, toglietela dallo stampo e disponetela su un piatto da portata. Mescolate la marmellata con il brandy e, se necessario, diluitela con un cucchiaino di acqua tiepida. Stendete poi la marmellata a velo sul fondo della crostata. Lavate e asciugate l'uva e le fragole; sbucciate gli acini d'uva; sbucciate e tagliate a rondelle le banane, il kiwi e anche l'arancia. Disponete la frutta a cerchi concentrici sulla crostata, alternando i colori.

Conservate il dolce in luogo fresco o in frigorifero per qualche tempo prima di servire, eventualmente spolverizzando la superficie con zucchero a velo. Ricordate: la crostata alla frutta non va mai preparata con troppo anticipo per non correre il rischio che la pasta si inumidisca eccessivamente. A piacere, è possibile sostituire lo strato di marmellata con uno di crema pasticciera (vedi p. 116): in questo caso fermate la cottura della base di pasta 5 minuti prima del termine, distribuite la crema e rimettete quindi in forno per completarla.

Crostata di mango e cardamomo

Per la pasta brisée: vedi p. 39. Per il ripieno: 2 mango, 6 tuorli, 1 limone, 180 g di zucchero, 150 ml di panna, 1 cucchiaino di cardamomo macinato, 3 fogli di gelatina.

Preparate la pasta brisée per crostate (vedi p. 39), foderatevi una teglia da crostata e cuocetela in bianco. Sbucciate i mango e tagliatene la polpa a dadi; passatela al mixer fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungete i tuorli, il succo di un limone e la panna, mescolate e versate in un recipiente a bagnomaria. Fate cuocere la crema, girando continuamente, finché non si sia addensata. Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti, strizzatela e integratela al composto di mango ancora caldo. Aggiungete il cardamomo e mescolate bene. Lasciate intiepidire il ripieno e versatelo nel guscio di pasta brisée. Tenete la crostata in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.



Biscuit alle nocciole

Per la pasta biscuit: vedi p. 37. Per la crema: 100 g di burro, 50 g di zucchero, 70 g di nocciole macinate, 250 ml di latte, 1 presa di sale, 1/2 busta di preparato per budino alla vaniglia, 20 g di zucchero, 60 g di nocciole tostate macinate per decorare; margarina per ungere la teglia.

Preparate la pasta biscuit (vedi p. 37). Ungete con la margarina uno stampo sganciabile di circa 24 cm di diametro e riempitelo con la pasta. Sistematelo nel ripiano centrale del forno già caldo e lasciate cuocere per 25-30 minuti a una temperatura di 210 °C.

Nel frattempo montate a crema, servendovi di una spatola, il burro insieme con lo zucchero e le nocciole macinate.

Fate bollire in una casseruola il latte con il sale e incorporatevi il preparato per budino alla vaniglia, dopo averlo stemperato in una tazza con un po' di latte freddo.

Lasciate bollire appena il budino, mescolando continuamente e lasciatelo poi raffreddare avendo cura di mescolare continuamente per non far formare la pellicina in superficie.

Quando sarà freddo aggiungetevi la crema di burro e nocciole. Dividete la torta a metà in orizzontale e farcitetela con un abbondante strato di crema, ricoprendo anche la superficie e i bordi. Spargete infine le nocciole tritate rimaste sulla superficie.

Torta sfiziosa all'ananas

1 ananas grande, 300 g di fragoline di bosco, alcune fragole, 2 cucchiari di zucchero, kirsch, gelatina di fragole, 70 g di mandorle, 500 ml di panna montata leggermente zuccherata. Per la pasta genovese: vedi p. 44. Preparate la pasta genovese (vedi p. 44). Tagliate l'ananas a metà, badando di non guastare, dividendolo, il ciuffo di foglie; con un coltellino fate un'incisione alla base delle due metà del ciuffo senza staccarle dal torsolo, scavatelo fuori la polpa, separatela dal torsolo con ciuffo che metterete da parte e tagliatela a dadini.

In una ciotola mescolate i dadini di ananas con le fragoline, condite con il kirsch e lo zucchero e fate raffreddare bene in frigorifero o immergendo la ciotola in una più grande piena di ghiaccio tritato.

Sformate la pasta genovese, lasciatela raffreddare, posatela sul piatto da portata, spalmatela con un velo di gelatina di fragole diluita con poca acqua e rivestitela con le mandorle tritate e tostate. Posate i due mezzi torsoli di ananas sull'asse più lungo della torta in modo che i due ciuffi sporgano, ammonticchiateci sopra la macedonia di ananas e fragoline lasciando libero il bordo della genovese, coprite la frutta con la panna montata e guarnite con i fragoloni.

Strudel di mele

Per la pasta sfoglia: vedi p. 50. Per il ripieno: 1 kg abbondante di mele tipo renette, 100 g di zucchero, 80 g di burro, 70 g di uva passa, 50 g di pinoli, 50 g di pangrattato, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 bicchierino di rum, 1/2 cucchiaino di succo di limone, cannella in polvere.

Per guarnire: zucchero a velo.

Preparate la pasta sfoglia per strudel (vedi p. 50) e lasciatela riposare per un'ora. Nel frattempo dedicatevi alla preparazione del ripieno: sbucciate le mele, eliminate i torsoli e affettatele sottilmente. Passatele in una terrina, aromatizzatele con una presa di cannella e spruzzatele con succo di limone e rum. Dopo aver steso la pasta sul canovaccio, spennellate la superficie con un terzo del burro fuso e cospargetela con il pangrattato lasciando un bordo libero ai lati (almeno di 3 cm per quelli più corti). Distribuite poi prima le mele, quindi l'uva passa precedentemente ammolata, lo zucchero, quello vanigliato e infine i pinoli.

Piegate i lati della pasta rimasti liberi sul ripieno e, aiutandovi con il canovaccio, arrotolate lo strudel; comprimete bene le due estremità in modo da sigillarle perfettamente. Trasferite il dolce sulla placca del forno coperta con carta da forno e spennellatene la superficie con metà del burro rimasto. Passate a cottura in forno già caldo (200 °C) per circa 45 minuti, spennellando lo strudel una o due volte con il burro fuso rimasto. Servite tiepido o anche freddo, spolverizzato con zucchero a velo. Spesso lo strudel viene servito anche accompagnato con panna montata o gelato alla crema.

Fagottini di mele con pistacchi

Per la pasta sfoglia: vedi p. 50. Per il ripieno: 50 g di zucchero, 1 uovo, 6 mele renette, 30 g di pistacchi, 100 g di confettura di albicocche, 1 cucchiaino di brandy. Per la placca: burro e farina.

Sbucciate le mele (devono essere della stessa grandezza) e con l'apposito attrezzo privatele del torsolo. In una ciotola lavorate il burro morbido con lo zucchero e il brandy. Con la crema ottenuta farcite le mele. Preparate la pasta sfoglia (vedi p. 50) tirandola con il mattarello a uno spessore di 2 mm; dividetela in sei quadrati di circa 12 cm di lato e al centro di ognuno deponete una mela. Chiudete i fagottini sollevando i quattro angoli e congiungendoli sopra, al centro delle mele. Pennellateli con l'uovo sbattuto e cuoceteli in forno, a 190 °C, sulla placca imburata e infarinata, per circa 40 minuti. Intanto, sbucciate i pistacchi e scottateli in acqua bollente per spellarli ed eliminare lo strato superficiale salato, quindi tritateli grossolanamente con la mezzaluna. In un pentolino diluite la confettura di albicocche con un cucchiaino d'acqua, sul fuoco bassissimo. Togliete le mele dal forno, spalmatele ancora calde di confettura e cospargete di pistacchi. Servite tiepide.

Sfogliata alla ricotta

Per la pasta sfoglia: vedi p. 50. Per il ripieno: 150 g di ricotta, 150 g di semolino, 2 uova, 80 g di zucchero, 80 g di cedro e di arancia canditi, 1 bustina di vaniglia, burro, 150 g di zucchero a velo, sale.

Portate a bollore in una pentola 450 ml di acqua con un pizzico di sale, versatevi a pioggia il semolino e lo zucchero e fate cuocere per circa 5 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno. Lasciatelo raffreddare e nel frattempo passate al setaccio la ricotta; unitevi lo zucchero a velo, la vaniglia, un uovo, i canditi tritati e infine anche il semolino raffreddato.

Preparate la pasta sfoglia (vedi p. 50) e ricavatene due dischi di uguali. Collocatene uno su una placca imburata, versatevi sopra il composto alla ricotta, ricoprite con il secondo disco, sigillando bene; spennellate la sfogliata con il rimanente uovo sbattuto. Infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Servite la sfogliata calda e cosparsa di zucchero a velo.

Stuzzichini con cuore di mela



Per la pastella: vedi p. 70. Per il ripieno: 4 mele, sale. Per friggere: olio di arachidi. Facoltativo: 1 vasetto di yogurt, paprica dolce, zenzero in polvere. Lavate e asciugate le mele, sbucciatele e tagliatele a dadini eliminando il torsolo. Preparate una pastella morbida per frittura (vedi p. 70).

Immergete i pezzetti di mela nella pastella e friggeteli velocemente in olio bollente in una padella antiaderente, fino a quando non saranno ben dorati. Volendo potete immergere le mele nello yogurt prima di passarle nella pastella e spolverizzare i pezzetti di mela con paprica dolce oppure con zenzero in polvere.

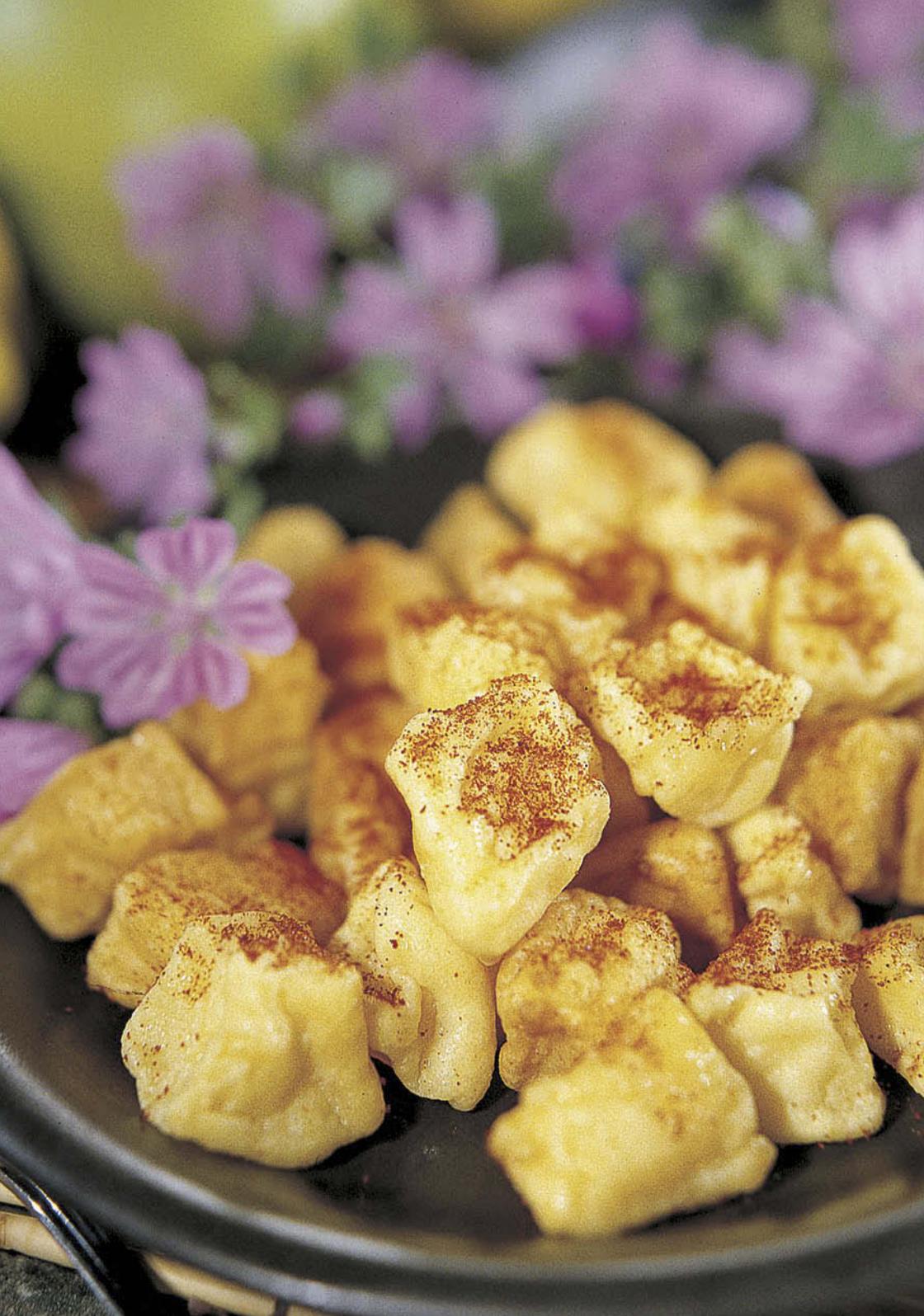
Frittelle di frutta mista

Per la pastella: vedi p. 70. Altri ingredienti: 100 g di frutta di stagione (albicocca, pesca, mela ecc.), rum, zucchero a velo vanigliato. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate prima di tutto la pastella (vedi p. 70) formando un composto abbastanza sciolto, ma non troppo liquido.

Mentre lasciate riposare la pastella (calcolate circa un'ora di tempo) preparate la frutta: pulitela, lavatela e tagliatela a fettine o a dadini, a seconda del tipo. Preparate una salsa con il rum e un po' di zucchero e lasciatevi macerare la frutta.

Scolate i pezzetti di frutta, passateli nella pastella e gettateli nell'olio bollente facendoli dorare da entrambi i lati. Asciugate la frittura su carta assorbente da cucina, quindi disponetela su un piatto da portata, spolverizzate con lo zucchero a velo vanigliato e servite immediatamente.



Frittelle di mele

Per la pastella al latte: vedi p. 67. Altri ingredienti: 350 g di mele renette, 1 bicchierino di grappa, la buccia grattugiata di 1 limone, zucchero a velo, sale. Per friggere: olio di arachidi.

Sbucciate le mele e privatele del torsolo con l'apposito strumento (così che la mela rimanga intera); quindi ricavatene delle fette circolari spesse circa mezzo cm e mettetele a macerare in una terrina con la buccia grattugiata del limone e la grappa. Preparate una pastella (vedi p. 67) allungandola con tanto latte quanto sarà necessario a ottenere un composto fluido. In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi le fette di mela dopo averle passate nella pastella. Scolatele su carta da cucina o sull'apposita griglia, e servitele spolverizzate di zucchero a velo.

Banane con salsa di caffè



Per la pastella al latte: vedi p. 67. Altri ingredienti: 4 banane. Per la salsa: 4 tazzine di caffè, 100 g di zucchero, 2 cucchiari di fecola di patate, 30 g di burro, 1 bicchierino di rum. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate la pastella (vedi p. 67). Sbucciate e tagliate le banane a fette spesse 2 cm, infarinatetele leggermente e immergetele nella pastella. Friggetene poche alla volta in olio bollente, dorandole su tutti e due i lati, quindi scolatele su carta assorbente. Per la salsa: sciogliete lo zucchero in una casseruola mescolando continuamente. Unite poco alla volta il caffè e la fecola di patate. Lasciate addensare la salsa a fuoco dolce, poi togliete dal fuoco e unite il burro e il rum. Servite le banane fritte accompagnandole con la salsa di caffè.

Amaretti fritti

Per la pastella al cognac: vedi p. 67. Altri ingredienti: 20 amaretti, 15 g di zucchero a velo. Per friggere: olio di arachidi.

Preparate la pastella (vedi p. 67). Immergetevi i biscotti e friggeteli in una padella con abbondante olio bollente; scolate gli amaretti con un cucchiaino forato e passateli nella carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Spolverizzateli con lo zucchero a velo e servite.

Palline di gelato in pastella

Per la pastella classica: vedi p. 69. Altri ingredienti: 250 g di gelato.

Preparate la pastella (vedi p. 69). Immergete nella pastella 8 grosse palline di gelato alla vaniglia appena prese dal freezer e riponetevole ancora per alcuni giorni. Al momento di servirle, immergete le palline una alla volta e per pochi secondi nell'olio caldissimo finché non si dorano. Servite subito.



Indice delle ricette per tipologia di impasto

Agnolotti	
Agnolotti al tartufo	95
Bignè	
Bignè alla crema di banane.....	112
Bignè dal cuore gelido.....	113
Bignè di ricotta con bocconcini di pera.....	113
Bigoli	
Bigoli in cassopipa.....	100
Bigoli in salsa di zucca.....	95
Brioche	
Brioche all'uvetta.....	117
Crackers	
Crackers con noci e gorgonzola ...	87
Crêpe	
Crêpe ai frutti di bosco.....	109
Crêpe alla crema di ciliege.....	110
Crêpe con banane e cioccolato...	109
Crespelle	
Crespelle al formaggio con radicchio	99
Crespelle salmone e mascarpone	96
Focaccia	
Focaccia al prosciutto.....	77
Focaccia con olive e capperi.....	86
Focaccia porri e mozzarella.....	84
Focaccia vegetariana.....	80
Garganelli	
Garganelli alla zucca e noci.....	96
Garganelli al prosciutto	91
Gnocchi	
Gnocchetti caciotta e peperoni ...	88
Gnocchi con taleggio e funghi.....	94
Gnocchi di patate al Bra.....	91
Timballo di gnocchi.....	101
Grissini	
Grissini con cuore di asparagi.....	84
Lasagne	
Lasagne al forno	94
Lasagne alla ricotta e melanzane	101
Orecchiette	
Orecchiette alla lucana.....	96
Orecchiette alle cime di rapa.....	99
Pancarré	
Canapé alla mousse di granchio ...	87
Tartine al caprino	77
Triangolini alla robiola	74
Pan di Spagna	
Cassata siciliana.....	112
Torta golosa del bosco.....	110
Tortine di vodka e caffè.....	112
Pane	
Pane alla salvia.....	84
Pane alle noci.....	88
Pane fritto con mozzarella e acciughe	87
Sfinciuni.....	78
Pane carasau	
Lasagne fredde di pane carasau ..	85
Pasta biscuit	
Biscuit alle nocciole	120
Pasta brisée (dolce)	
Crostata alla frutta fresca.....	118
Crostata di mango e cardamomo	118

Pasta brisée (salata)	
Crostata di cipolle e pomodori.....	86
Pasta frolla (dolce)	
Crostata al cioccolato.....	113
Crostata alla crema.....	116
Nidi d'ape.....	115
Pastiera napoletana.....	117
Variante alla crema al limone.....	116
Variante alla crema di formaggio.....	116
Pasta frolla (salata)	
Quiche agli asparagi.....	76
Crostata di verdure.....	80
Pasta genovese	
Torta sfiziosa all'ananas.....	120
Pasta sfoglia (dolce)	
Fagottini di mele con pistacchi...	121
Sfogliata alla ricotta.....	122
Strudel di mele.....	121
Pasta sfoglia (salata)	
Pizzette di sfoglia.....	85
Risotto in sfoglia.....	73
Sfogliata di zucca, speck e fontina.....	76
Strudel al prosciutto e funghi.....	80
Strudel di formaggi.....	78
Torta salata alle bietole.....	83
Vol-au-vent ai gamberetti e champignon.....	74
Vol-au-vent al gorgonzola.....	77
Vol-au-vent al tonno.....	86
Torta di ricotta e carciofi.....	78
Pastella al cognac	
Amaretti fritti.....	124
Pastella alla birra	
Fiori di zucca fritti.....	102
Frittelle di carciofi e mozzarella...	102
Pastella al latte	
Banane con salsa di caffè.....	124
Bocconcini misti di verdure.....	104
Frittelle di mele.....	124
Pastella al vino bianco	
Frittura di mare.....	104
Pastella per fritti classici	
Frittelle di calamari con verdure.....	102
Frittura di cavolfiore e peperoni.....	105
Frittura mista dell'aia.....	107
Palline di gelato in pastella.....	124
Scampi in pastella.....	104
Spinaci alla doppia doratura.....	105
Pastella per fritti di frutta	
Frittelle di frutta mista.....	122
Stuzzichini con cuore di mela.....	122
Pastella per tempura	
Soba in brodo con tempura.....	105
Piadina	
Piadine mediterranee.....	73
Piadine prosciutto e broccoli.....	84
Pici	
Pici al caprino e crema di peperoni.....	94
Pizza	
Calzone allo stracchino.....	81
Crostata di brie e cipolle.....	76
Panzerotti.....	88
Pizza di verdure.....	81
Pizza Margherita.....	74
Pizzoccheri	
Pizzoccheri cardi e caprino.....	91
Pizzoccheri in salsa di noci.....	100
Ravioli	
Ravioli casalinghi.....	98
Strozzapreti	
Strozzapreti ai crostacei, verdure e pesto.....	98
Tortelli	
Tortelli di patate.....	93
Tortellini	
Tortellini in brodo.....	90
Trofie	
Trofie al rosmarino.....	90
Trofie con carciofi e mascarpone.....	90

Referenze fotografiche:

Archivio Giunti/© G. Valsecchi, Firenze: pp. 21, 22, 24, 27, 32, 35, 36, 38, 43, 48, 68, 71, 83, 93, 101, 115, 125.

Corbis: © J.Riou/Photocuisine p. 6; © T. Hoenig/A.B./Zefa p. 11.

Dove non diversamente specificato, le immagini appartengono all'Archivio Giunti.

L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.