

Paste fresche e ripiene

16 e 23 marzo 2010

Chef Cristian Duca

FUMETTO DI PESCE	2
PASTA ALL'UOVO PER PASTE RIPIENE	2
PASTA ALL'UOVO COMUNE.....	2
COLORAZIONE PASTA PER OGNI CHILO D'IMPASTO	3
IMPASTI CON FARINE DIVERSE.....	3
Pasta con farina di castagne	3
Pasta con farina integrale di segale.....	3
Pasta con farina di semi di lino.....	3
Pasta con farina di grano saraceno	4
RIPIENO PER CANNELLONI DI MAGRO	4
RIPIENO DI CARNE PER RAVIOLI.....	4
CANNELLONI DI MAGRO GRATINATI CON CARCIOFI SALTATI AL TIMO E VELLUTATA DI ZUCCA	5
LASAGNETTE VERDI AI FRUTTI DI MARE	6
TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON SALSA AI FUNGHI PORCINI E NOCI DI CAPESANTE.....	7
RAVIOLI DI GAMBERI DI SICILIA NEL FUMETTO AL PROFUMO DI ZAFFERANO E VERDURE CROCCANTI	8
TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO CON SEPPIOLINE CALAMARI SPILLO E ZUCCHINE NEL LORO INCHIOSTRO	9
PAPPARDELLE ALLE ERBE CON RAGU' DI FARAONA PEPERONE ROSSO E SPINACINI FRESCHI.....	10
TAGLIATELLE DI FARINA DI SEMI DI LINO CON SALSA ALLE VERDURE	11

FUMETTO DI PESCE

Acqua litri 2
1 cipolla bianca
1 gamba di sedano
mezzo finocchio
1 foglia di alloro
2 bianchi d'uovo leggermente sbattuti
1 cucchiaino di pepe bianco in grani
mezzo bicchiere di vino bianco secco
Lische di pesce senza testa

Preparazione

Mettere le lische sotto acqua corrente per circa 30 minuti in modo da eliminare le impurità.

In una pentola a freddo mettere tutti gli ingredienti comprese le lische e far sobbollire.

Cuocere a fuoco moderato per circa 40 minuti, poi far riposare e depositare per 10 minuti e filtrare.

Il fumetto in cucina viene utilizzato per la cottura del pesce al forno o nelle zuppe ma anche per le salse.

Le lische di pesce da preferire per il fumetto sono: branzino, orata, coda di rospo, rombo e gallinella.

Dalla ricetta otterrete circa 1,5 litri di prodotto

PASTA ALL'UOVO PER PASTE RIPIENE

1kg farina bianca 00
9 uova intere (da 60gr. cad.)
15 gr. olio extravergine

PASTA ALL'UOVO COMUNE

Ingredienti e componenti per 10 porzioni

Farina bianca '00' 800 g
Semola 200 g
Tuorli d'uova 4 pz
Uova intere 7 pz
Olio d'oliva extra vergine 15 g

Preparazione

Disporre sul tavolo la farina a fontana e mettere al centro le uova, la semola, l'olio extravergine e la guarnizione gradita per la colorazione.

Mescolare con una forchetta incorporando pian piano la farina.

Impastare poi a mano fino ad ottenere un composto omogeneo e far riposare la pasta in frigo, avvolta nella pellicola per un ora prima di utilizzarla.

PS: è possibile anche aromatizzare l'impasto aggiungendo delle erbe tritate o persino la riduzione di un buon vino rosso.

COLORAZIONE PASTA PER OGNI CHILO D'IMPASTO

Verde: frullare le uova con le foglie di prezzemolo oppure 80g di clorofilla di prezzemolo e 1 uovo in meno nell'impasto

Rossa: aggiungere 150g di polpa di barbabietole precotte, frullate, passate al setaccio e fatte scolare e 2 uova in meno nell'impasto

Nera: aggiungere 20g di nero di seppia.

Giallo intenso: aggiungere 3 bustine di zafferano sciolto in un poco d'acqua.

IMPASTI CON FARINE DIVERSE

Pasta con farina di castagne

600gr. di farina bianca
300gr. di farina di castagne
100gr. semolino
8 uova intere
4 tuorli
15 gr. olio di oliva extravergine

Pasta con farina integrale di segale

600gr. farina bianca
300gr. farina integrale di segale
100gr. semolino
8 uova intere
5 tuorli
15gr. olio extravergine

Pasta con farina di semi di lino

750gr. farina bianca
150gr. farina di semi di lino
100gr. semolino
8 uova intere
5 tuorli
15gr. olio extravergine

Pasta con farina di grano saraceno

600gr. farina bianca
300gr. farina di grano saraceno
100gr. semolino
8 uova intere
5 tuorli
15gr. olio extravergine

RIPIENO PER CANNELLONI DI MAGRO

Ingredienti e componenti per 10 porzioni

Ricotta 400 g
Spinaci cotti 700 g
Uova intere 3 pz
Parmigiano grattugiato 150 g
Sale e pepe qb
Noce moscata qb

Preparazione

Passare al mixer la ricotta con gli spinaci cotti e strizzati, poi mettere tutto in una bacinella. Incorporare le uova, il parmigiano e infine aggiustare di sapore.

RIPIENO DI CARNE PER RAVIOLI

Ingredienti e componenti per 10 porzioni

Cipolla 120 g
Carote 100 g
Sedano 100 g
Olio d'oliva 50 g
Funghi secchi 40 g
Vino rosso 150 ml
Marsala 50 g
Carne di manzo magra 800 g
Uova intere 2 pz
Parmigiano 100 g
Alloro 1 pz
Sale e pepe qb
Noce moscata qb

Preparazione

Fare il soffritto con sedano, carote, cipolla e aggiungere i funghi secchi precedentemente ammollati e la foglia d'alloro.

Saltare la carne di manzo tagliata a spezzatino in un sauté e aggiungerla al soffritto; sfumare con il vino, il marsala e cuocere per circa 1 ora bagnando, di tanto in tanto, con del brodo.

Quando sarà cotto, lasciare raffreddare, poi passare al tritacarne e al mixer incorporando le uova e il parmigiano; aggiustare di sapore.

CANNELLONI DI MAGRO GRATINATI CON CARCIOFI SALTATI AL TIMO E VELLUTATA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 porzioni

Cannelloni di magro n. 20

Carciofi n. 4

Scalogno n.1

Alloro 1 foglia

Timo fresco

Sale pepe

Vino bianco

Parmigiano grattugiato

Per la besciamella

500 ml latte

30 gr. Farina bianca

30gr burro

sale pepe noce moscata

Per la crema di zucca

500gr. Zucca tonda

1 cipolla bianca

1 foglia di alloro

50gr. Porro

brodo vegetale

1 patata

olio extravergine di oliva gr. 40

Procedimento

Preparare i cannelloni in una placca con della carta forno, napparli con la besciamella e spolverarli di parmigiano poi gratiniamoli a 200° per circa 8 minuti.

Servirli con sotto la vellutata di zucca e guarnire con i carciofi, prima puliti e sbollentati, ora saltati in padella antiaderente con soffritto di scalogno e alloro poi sfumati al vino bianco.

Besciamella

Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere la farina e cuocere qualche istante poi versare il latte già bollito e insaporito mescolando con una frusta.

Cuocere per circa 10 minuti prima di servire.

Crema di zucca

Soffriggere la cipolla con il porro aggiungere l'alloro le patate e la zucca tostare qualche minuto poi coprire con brodo e cuocere 25 minuti. Aggiustare di sapore e frullare emulsionando con olio extravergine

LASAGNETTE VERDI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti pz 4 porzioni

300 gr pasta alimentare verde

Salsa

Passata di pomodoro 2 cucchiari
4 code di gambero
4 capesante
1 calamaro
2 seppie
500gr vongole veraci
1 gambo Sedano
Carote 1
mezza cipolla
1 scalogno
1 ramo di rosmarino
Vino bianco
Pomodorini datterino n.12
Sale pepe
Olio extravergine d'oliva
Basilico prezzemolo

Besciamella

500ml latte
30gr burro
30gr farina bianca
Sale pepe noce moscata

Preparazione

In una padella antiaderente soffriggere lo scalogno con il rosmarino e rosolare il pesce tagliato a cubetti e le vongole, bagnare con il vino bianco e quando sarà evaporato aggiungere un mestolo di brodo di pesce, cuocere qualche istante coperto, aggiustare di sapore ed aggiungere i datterini tagliati a metà. Infine, addensare la salsa con un poco d'olio d'oliva e farina bianca.

Servire intercalando la pasta alimentare tagliata a quadrati di 5cm per lato e cotta con la salsa ai frutti di mare e velare il tutto con la besciamella.

Brodo di pesce

Mettere in una pentola d'acqua il sedano, la carota, la cipolla, l'alloro e gusci dei gamberi. Partendo da acqua fredda cuocere per 20 minuti a fuoco vivo.

Besciamella

sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere la farina e cuocere qualche istante poi versare il latte già bollito e insaporito mescolando con una frusta. Cuocere per circa 10 minuti.

TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON SALSA AI FUNGHI PORCINI E NOCI DI CAPELANTE

Ingredienti 4 porzioni

300gr. Tagliatelle di castagne
3 funghi porcini
16 noci di capesante
vino bianco
1 scalogno
rosmarino un ciuffo
prezzemolo
basilico
sale pepe
olio extravergine d'oliva

Preparazione

Fare un soffritto con lo scalogno tritato e il rosmarino rosolarvi i funghi porcini tagliati a fette e le noci di capesante a cubetti, bagnare con vino bianco ed aggiustare di sale e pepe.

Cuocere la pasta in acqua salata per 5 minuti e scolarla nella salsa con un poco d'acqua di cottura.

Spadellare a fuoco vivo e mantecare con olio d'oliva extravergine e aromatizzare con basilico e prezzemolo.

RAVIOLI DI GAMBERI DI SICILIA NEL FUMETTO AL PROFUMO DI ZAFFERANO E VERDURE CROCCANTI

Ingredienti per 4 porzioni

24 ravioli
1 litro di fumetto
1 Patata
1 cipolla
1 foglia di alloro
1 bicchiere di vino bianco
1 carota
2 zucchine
50 gr cime broccolo
50 gr. Fagiolini
50 gr. Cime di cavolfiore
olio extravergine di oliva
prezzemolo
sale pepe

Procedimento

Soffriggere la cipolla con la foglia di alloro e la patata sfumare con vino bianco e quando è evaporato coprire di fumetto. Cuocere 30 minuti. Aggiungere lo zafferano e frullare, aggiustare di sapore. Intanto tagliare le verdure rimaste a pezzi e sbollentarle qualche istante. Cuocere i ravioli per 5 minuti e servirli con un mestolo di salsa allo zafferano guarnendo con le verdure sbollentate.

Ravioli

Mettere la polpa di gambero ben pulita e tritata al coltello in una ciotola aggiustare di sapore e aromatizzare con maggiorana. Stendere la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e con l'apposito strumento ricavare di quadrati di circa 6 cm. per lato, spennellarli con l'uovo sbattuto e con un cucchiaino disporvi al centro un poco di farcia, richiuderli a modo raviolo prestando attenzione a sigillare bene i bordi con le dita.

TAGLIOLINI ALLO ZAFFERANO CON SEPIOLINE CALAMARI SPILLO E ZUCCHINE NEL LORO INCHIOSTRO

Ingredienti per 4 porzioni

300 gr. Tagliolini freschi allo zafferano
3 seppie
50 gr calamari spillo
2 zucchine
1 scalogno
vino bianco qb
sale pepe
Fumetto qb
1 rametto di rosmarino
Olio extravergine di oliva
Prezzemolo
Basilico fresco

Per la salsa

1 busta nero di seppia
1 patata
mezzo litro di fumetto
mezza cipolla
1 bicchiere di vino bianco
1 foglia di alloro
Sale pepe qb

Preparazione

Rosolare le sepioline e le zucchine tagliate a losanghe in un soffitto di scalogno e rosmarino sfumare con vino bianco e quando sarà evaporato bagnare con poco fumetto cuocere qualche istante e aggiustare di sapore. Cuocere circa 4 minuti i tagliolini in acqua salata, scolarli e versarli nella salsa, spadellare a fuoco vivace e mantecare aggiungendo i calamari spillo, il prezzemolo, il basilico e dell'olio extravergine di oliva. Servire nel piatto con un cordone di salsa al nero di seppia. Per la salsa soffriggere la cipolla con l'olio, l'alloro, aggiungere la patata pelata e fatta pezzi, sfumare con vino bianco e quando sarà evaporato coprire il tutto con il fumetto e cuocere per circa 30 minuti. Quando la patata è cotta togliere l'alloro, versare nel frullatore con la busta di nero e frullare. Deve risultare abbastanza densa, aggiustare di sapore e servire.

PAPPARDELLE ALLE ERBE CON RAGU' DI FARAONA PEPERONE ROSSO E SPINACCINI FRESCHI

Ingredienti per 4 porzioni

300 gr. di pappardelle alle erbe
1 petto di faraona
1 peperone rosso
100 gr spinacini freschi
vino bianco qb
250 gr Sugo di carne
1 carota
1 cipolla
1 gamba di sedano
1 foglia di alloro
1 cucchiaio di farina bianca
Sale pepe

Preparazione

Fare un soffritto con il sedano la carota la cipolla tritati e la foglia di alloro. Tagliare il petto di faraona a cubetti, spolverarli di farina bianca e saltarli in padella poi aggiungerli al soffritto, sfumare con il vino bianco e coprire con sugo di carne, cuocere 10 minuti poi aggiungere i peperoni tagliati a cubetti e saltati a parte. Scolare le pappardelle cotte in acqua salata e saltare in padella a fuoco vivo con la salsa aggiustare di sapore, aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva, il prezzemolo il basilico e gli spinacini freschi.

TAGLIATELLE DI FARINA DI SEMI DI LINO CON SALSA ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 porzioni

300gr. Tagliatelle di farina di semi di lino
100gr. Carote
100gr. Verde delle zucchine
50gr. Taccole
50gr. Fagiolini
50gr. Piselli
50gr. Cavolfiori
50gr. Broccoli
100gr. Pomodori datterino
100gr. Pomodoro salsa
Brodo vegetale
Basilico
Prezzemolo tritato
Parmigiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Scalogo
Sale pepe
Rosmarino

Preparazione

Soffriggere lo scalogo e il rosmarino con l'olio extravergine di oliva aggiungere le verdure precedentemente scottate a vapore, rosolare per qualche istante poi mettere i pomodori datterino tagliati a metà, la salsa al pomodoro e bagnare con il brodo. Aggiustare di sapore.

Scolare la pasta cotta in acqua bollente ben salata e versarla nella salsa poi mantecare a fuoco vivo con olio extravergine di oliva e parmigiano, prima di servire aromatizzare con prezzemolo e basilico