



LASAGNE AL PESTO

Ingredienti per 6 persone:

Pesto genovese ottenuto con 10 mazzetti di basilico, 500g di lasagne* , 1 litro di bechamel.

* Ingredienti e procedimento per la PASTA FRESCA ALL'UOVO :

500g farina 00; 4 uova intere; 1 cucchiaio d'olio d'oliva; sale q.b.

Sistemare la farina a fontana. Rompere le uova in una ciotola, sbatterle con un cucchiaio dopo aver aggiunto l'olio e il sale. Versarle nella fontana ed avviare l'impasto dal centro per ben incorporarle nella farina. Lavorare poi con forza, aiutandosi con la parte interna dei polsi. Girare e rigirare l'impasto durante la lavorazione, spolverando, se necessario, il tavolo di farina se necessario. Portare l'impasto ad una massa liscia, porosa ma ben sostenuta. Formare 2 o 3 panetti che si copriranno con tovaglioli appena umidi (l'impasto può ugualmente essere ottenuto ed in minor tempo con l'utilizzo in una macchina impastatrice di tipo planetaria). Lasciar riposare per 30-40 minuti per dare tempo all'impasto di perdere la sua elasticità. Quindi con l'aiuto del mattarello o con l'apposita macchina a rulli per paste fresche, tirare le sfoglie alle quali si darà uno spessore abbastanza sottile. Ottenere quindi con l'aiuto di un coltello le lasagne. Lessare, tenendole ben al dente, le lasagne; scolarle, raffreddarle sotto acqua corrente e stenderle in panni asciutti e puliti affinché si asciughino. Oppure stendere sottilmente la pasta, in modo che, con un abbondante condimento, possa cuocere direttamente in forno senza bisogno di precottura.

Stendere in una pirofila imburrata prima uno strato di bechamel, poi uno strato di pasta, quindi uno strato di pesto. Continuare così fino a poco meno del bordo; per l'ultimo strato mischiare bechamel e pesto e stendere. Cospargere di parmigiano grattugiato, quindi infornare a 200° fino a gratinare.

PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti e dosi: 10 mazzetti basilico; 80g pinoli; 2 spicchi d'aglio; 30g di pecorino sardo e 40g di parmigiano; due cucchiai d'acqua; olio e sale q.b.

Disporre in un mixer le foglie pulite del basilico e l'acqua e cominciare a frullare per alcuni secondi. Salare, quindi aggiungere in successione i pinoli, l'aglio, i formaggi e infine l'olio extra vergine quanto ne prende. Aggiungere una nocetta di burro.

RAVIOLI ALLE MELANZANE E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

200g di pasta fresca all'uovo, 150g di melanzane, 80g di speck tritato, 1 scalogno, 50 ml di olio d'oliva, 40g di parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 30g di burro, 1 cucchiaio di erba cipollina tagliata finemente, sale e pepe.

Sbucciare le melanzane e tagliarle a dadini. Sbucciare lo scalogno e l'aglio, tritarli finemente ed ammorbidirli nel burro, aggiungere le melanzane e lo speck tritato e far soffriggere il tutto per 5 minuti. Condire con parmigiano, prezzemolo, sale, pepe e fare raffreddare. Tirare la sfoglia con il rullo del set accessori pasta tenendo la pasta larga e della misura di 6, piegare la sfoglia a metà e adagiarla nella raviolatrice. Fermare con il dosatore e disporvi il ripieno di melanzane. Cuocere i ravioli ottenuti nell'acqua salata. Servire i ravioli con burro spumeggiante, parmigiano ed erba cipollina. Guarnire eventualmente con la buccia di melanzana tagliata a julienne e fritta.

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON SALSA DI MITILI E VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

pasta fresca all'uovo ottenuta con 300 di farina, 3 uova e un sacchettino d'inchiostro della seppia (oppure una bustina confezionata). 1/2 litro di vellutata* di pesce, 400 gr di cozze (mitili) fresche e ben pulite, 300 gr di vongole, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe, due spicchi d'aglio, olio d'oliva.

Lasciare per qualche ora le vongole a bagno in acqua affinché si liberino dell'eventuale sabbia. Fare i tagliolini con gli ingredienti sopra descritti e metterli in un luogo asciutto su dei vassoi infarinati. Ottenere la salsa vellutata come descritto più avanti.

Mettere in una padella le cozze, coprire e scaldare sulla fiamma fino a completa apertura dei molluschi. Togliere le cozze dai gusci e lasciarle momentaneamente in disparte. In una capace padella o casseruola dai bordi bassi, capace di ospitare poi anche i tagliolini, rosolare in poco olio d'oliva l'aglio. Versare le vongole e lasciarle rosolare fino a che non si aprono. Nel frattempo lessare i tagliolini, scolarli al dente, saltarli con le vongole e la vellutata. Salare e pepare. Disporre sui piatti di servizio, con i mitili in superficie ed il prezzemolo tritato.

*** SALSA VELLUTATA:**

Ottenere, prima, un fumetto di pesce, nel seguente modo: per 1/2 litro di fumetto, mettere in una casseruola 250g di spine di pesce pestate, ritagli di pesce, 10 g di cipolla affettata, un poco di prezzemolo, qualche grammo di pepe in grani, poco olio d'oliva. Appena tutto è ben stufato, spolverare con un po'di farina, versare 1/4 di litro di vino bianco e 4 dl di acqua e condire con un pizzico di sale. Cuocere a fiamma bassa per almeno 40 minuti. Preparare un roux con 25g di burro e 20 di farina, versarvi sopra il fumetto di pesce precedentemente filtrato e cuocere per alcuni minuti a fiamma dolce.