

LEZIONI DI CUCINA

PROGRAMMA AUTUNNALE 2013

Pasta all'uovo in planetaria

500g farina, 4 uova medie, 1 cucchiaino olio. (oppure: 300g farina 00, 60g semola rimacinata di grano duro, 3 uova medie, 1 cucchiaino olio)

Realizzazione: mettere tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice ed impastare con l'aiuto della foglia (frusta piatta). Ottenere un impasto non omogeneo composto ad piccole palline (se risultasse più fine, come sabbia, aggiungere pochissima acqua). Utilizzare i rulli meccanici per finire l'impasto, passandolo più volte ottenendo una superficie omogenea.

Pasta all'uovo fatta a mano

500g farina 00; 5 uova intere; 1 cucchiaio d'olio d'oliva.

Realizzazione: sistemare la farina a fontana. Rompere le uova in una ciotola, sbatterle con un cucchiaio dopo aver aggiunto l'olio. 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. Portare l'impasto ad una massa liscia, porosa ma ben sostenuta. Formare 2 o 3 panetti che si copriranno con pellicola o tovaglioli appena umidi. Lasciar riposare per 30-40 minuti per dare tempo all'impasto di perdere la sua elasticità. Quindi, con l'aiuto del mattarello, tirare le sfoglie alle quali si darà uno spessore abbastanza sottile.

Lasagne al pesto

Ingredienti per 6 pp: * pesto genovese ottenuto con 6 mazzetti di basilico, 500g di lasagne, 1 litro di bechamel.

Ottenere con l'aiuto di un coltello o rotella 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 imburata prima uno strato di bechamel mescolata al pesto, poi uno strato di pasta, quindi uno strato di condimento. Continuare così fino a poco meno del bordo. Sopra l'ultimo strato di condimento cospargere di parmigiano grattugiato, quindi infornare a 200° fino a gratinare.

***PESTO ALLA GENOVESE**

Ingredienti e dosi: 10 mazzetti basilico (3 vaschette); 80g pinoli; 2 spicchi d'aglio; 30g di pecorino sardo e 40g di parmigiano; due cucchiai d'acqua (o un cubetto di ghiaccio); olio e sale q.b.

Disporre in un mixer le foglie pulite del basilico e l'acqua (o un cubetto di ghiaccio) 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 (facoltativo).

Ravioli con zucca

Ingredienti per 4/6 persone

Ingredienti per la pasta: 300 grammi di farina, 3 uova.

Ingredienti per il ripieno: 800g di zucca, 200g di parmigiano, 150g di ricotta di pecora, 50g di pan grattato, noce moscata, 60g burro, 1 uovo, sale.

Ottenere la pasta con gli ingredienti sopra descritti. Per il ripieno: tagliare la zucca a fette ed eliminate i semi e i filamenti. Cuocere la zucca in forno, preriscaldato a 180 ° , in una teglia con pochissima acqua, per 30 minuti o comunque fino a che non è tenera. Togliere la buccia e ridurre la polpa a purea. Mettere la purea su carta assorbente per rimuovere l'acqua in eccesso. Versare in una ciotola 2/3 di parmigiano, l'uovo, ricotta e pan grattato. Aggiungere la zucca e mescolare bene. Salare e mettere un po' di noce moscata.

Ravioli: stendere la pasta sottilmente, sistemare piccole cucchiariate di ripieno distanziate di circa 5 cm e coprire il tutto con un secondo strato di pasta. Tagliare la pasta per ottenere i ravioli con l'aiuto di una rotella (oppure ottenere i ravioli con una ravioliera).

Cuocere i ravioli in acqua. Scolare accuratamente, versare in piatti con burro fuso e cospargere con il restante parmigiano.

Tagliatelle al ragù di speck e zucchini

Ingredienti per 4 persone: 350 gr di tagliatelle all'uovo, 100 gr di speck a dadolini, 1 scalogno, due cucchiai di maggiorana fresca tritata (oppure secca), 200 gr di pomodori pelati, 300 gr di zucchini, 1 bicchiere di vino rosso, 2 cucchiai di olio d'oliva, pecorino grattugiato, sale e pepe.

Far rosolare in una casseruola la cipolla tagliata sottilmente con l'olio. Aggiungere lo speck a dadolini e lasciarvelo per due minuti. Unire le zucchini tagliate anch'esse a dadolini, bagnare con vino rosso e far evaporare. Aggiungere i pomodori pelati e la maggiorana, salare e pepare, quindi cuocere a fiamma non troppo alta fino a che la salsa risulti asciutta. Lessare la pasta, unirli alla salsa e, a fiamma spenta, spolverare con pecorino a piacere.