



Corso di cucina Autunno 2012

Spaghetti alla chitarra al basilico avvolte in foglie di spada con ragù di calamaretti e olio alle olive.

Per gli spaghetti alla chitarra

700 gr di semola di grano duro, 300 gr di farina "00", 2 uova, 180 di acqua, olio extra vergine
Impastare le farine prima con le uova poi con l'acqua e infine con 50 gr di clorofilla al basilico.
Lasciare riposare per 20 minuti
Passare al mattarello e poi alla chitarra

Per la clorofilla al basilico

400 gr di basilico, 200 gr di prezzemolo, 180 gr di acqua
Frullare basilico e prezzemolo con acqua e passare al colino cuocere a 55 °.

Per il ragù di spada

60 gr di spada, 1 spicchio di aglio, timo, 30 ml di fumetto di pesce, vino bianco, olio oliva

Saltare nella padella ben calda con olio e aglio e timo i bocconcini di pesce spada.
Sfumare con il vino, condirti gli spaghetti alla chitarra.
Preparare il ragù di calamaretti con lo stesso sistema con la sola aggiunta di 1 pomodoro tagliato a concasse.

Finitura e servizio

250 gr di olive nere, 1 cucchiaio di acqua o 1 cucchiaio di nero di seppia, 75 gr di olio di oliva

Avvolgo gli spaghetti nelle fette di spada tagliate molto sottili come se fosse un cannolo, aiutandomi con pellicola o carta da forno, e condisco ancora con ragù di calamaretti olio alle olive.

Ravioli al timo pepolino In salsa di nocciole e zenzero

300 gr di pasta fresca all'uovo

Per il ripieno; 300 gr di ricotta, 50 di timo, sale, pepe, 50 gr di grana.
Per la salsa alla nocciola; 100 gr di nocciola, acqua o brodo vegetale, sale e pepe.

n. b.

La pasta fresca è in questo caso fatta con 300 di farina circa 2 uova intere 2 tuorli con l'eventuale aggiunta di acqua fredda e se preparata il giorno prima al posto dell'acqua poco aceto.

Tiratela il più sottilmente possibile, confezionare i ravioli.

Per la farcia impastare la ricotta con gli altri ingredienti.

Per la salsa alle nocciole portare a bollore l'acqua e unire le nocciole, cuocerle per qualche minuto.

Frullare il tutto e passare a colino, sistemare di densità eventualmente con farina di nocciole.

Cuocere per qualche minuto i ravioli e saltare con poco burro le fettine di zenzero, unire all'ultimo la salsa di nocciole schiumata con il minipiner.

Risotto con mille punti di pancetta mantecato crescenza e taleggio, erba cipollina e aceto balsamico.

300 gr di riso per risotti, 100 gr di cipollina, 100 di pancetta, 50 gr di burro, 70 gr di grana, 50 gr mix tra crescenza e taleggio, 30 gr di cipolla, olio oliva, brodo di pollo o vegetale, vino bianco mezzo bicchiere, aceto balsamico.

Tostare il riso in fondo di cipolla e pancetta sminuzzata a pezzettini piccolissimi.

Sfumare con il vino fare evaporare e proseguire la cottura con il brodo caldo, aggiungendolo a poco a poco.

Togliere dal fuoco prima di ultimare la cottura, mantecare con crescenza e taleggio girando molto velocemente aggiungere il burro, il grana e infine l'erba cipollina, l'aceto balsamico servirà per la finitura del piatto.

Pasta con tonno.....in scatola

300 gr di pasta secca di grano duro, 200 gr di tonno fresco, ½ cipolla di Tropea + 1, 1 carota, 1 sedano pomodoro, fagiolini cannellini freschi già ammollati, aromi a piacere sale e pepe.

Cuocere i fagioli in una pentola capiente di acqua mezza carota parte di mezza cipolla, mezzo sedano e aromi.

Frullarli poi con le verdure e parte dell'acqua di cottura, olio e regolare di sale e pepe.

Stufare la cipolla con un goccio di olio facendola caramellizzare avendo cura di non bruciarla.

Stufare il restante quarto di cipolla la rimanenza di carota, il sedano e il pomodoro tutti tagliati a dadini, unire il tonno fresco a pezzettini.

Cuocere la pasta, saltarla al dente condirla con le verdure e il tonno.

Mettere in una scatola da conserve la passata calda di fagioli, poi la pasta al tonno e delle briciole di pane Servire dentro la scatola per conserve.