



## **DI MARE : LA PASTA SUL PESCE E IL MACCHERONE DI MARE**

400 gr di spaghetti di grano duro di buona qualità, 500 gr di misto pesce per la zuppetta ( gamberi, scorfano gallinella , seppie e calamari e qualche cozza e vongola),aglio o cipollotto, peperoncino, prezzemolo, basilico, 300 gr di fumetto di pesce, 200 gr di passata di pomodoro.

PER IL CANNELLONE DI MARE: 100 gr di farina di semola di grano duro,30 gr circa di acqua fredda, 1 albume ( facoltativo)

PER IL RIPIENO: parte della zuppetta cotta e ridotta, 10 gr di agar agar (sostituibile con una patata cotta)

Far sudare in una capiente padella con dell' olio l'aglio , il peperoncino e un po' di prezzemolo. Aggiungere i pesci e i molluschi già tagliati e puliti, partendo dai più coriacei di cottura es. calamari, seppie e poi i pesci interi gallinella ed infine gamberi e gusci. Sfumare con il vino bianco. Cuocere con il coperchio per fare aprire i gusci, unire poi parte del fumetto di pesce e parte della passata, sistemare di sale.

Finire di cuocere senza coperchio a fuoco lento per qualche minuto fino a cottura dei pesci interi e comunque fino a ridurre il sughetto.

Scottare gli spaghetti in acqua salata solo per un terzo del tempo di cottura e continuare la cottura in padella aggiungendo a mano a mano, il sugo di pesce ( tenendone da parte un poco per il cannellone) il fumetto , il sugo di pomodoro e l'acqua di cottura della pasta come se fosse un risotto. ( PASTA RISOTTATA)

A fine cottura aggiungere prezzemolo e basilico spezzettati. Verrà una pasta ricca di pesce e del suo sapore.

Per il maccherone di mare

Impastare la farina con l'acqua e lasciare riposare per mezz'ora.

Ridurre ulteriormente il sugo di pesce avendo cura di non lasciare lische e grossi pezzi di pesce, aggiungere sul fuoco l'agar agar e sciogliere per qualche minuto a fuoco lento.

Lasciare raffreddare , diventerà più solida simile a gelatina.

Si potranno così confezionare i maccheroni tirando la pasta in rettangoli di circa 8 cm e farcirli come dei cannelloni, sbollentarli solo per qualche minuto ed accompagnarli sopra la pasta o a fianco con una striscia di passata di pomodoro.

## **DI TERRA : STROZZAPRETI CON CREMA DI ZUCCA, CATALOGNA RIFATTA CON RASPADURA LODIGIANA E VELE DI SALSICCIA**

Per gli strozzapreti: 400 gr di farina, 1 uovo, acqua 1,5 dl, ½ zucca gialla qualità mantovana, 1 kg di catalogna stufata, 16 pezzettini di salsiccia ,a piacere della pancetta a dadini, raspadura lodigiana o del grana di giovane stagionatura, stuzzicadenti lunghi

Impastare gli ingredienti e lasciare riposare per almeno mezz'ora. Tirare la sfoglia alta 1,5 cm e tagliare delle tagliatelle lunghe circa 10 cm arrotolarle con il palmo della mano, dando così la tipica forma degli strozzapreti. Tenere della pasta tirata per la decorazione.

Cuocere da crudo la zucca a pezzetti con dell' olio e della cipolla stufata, aggiungere dell' acqua e portare a cottura la zucca. Mantecare con poco grana.

Far sudare la catalogna già cotta e sminuzzata con dell'aglio e l'eventuale pancetta; cuocere gli strozzapreti in acqua bollente e salata e stufarli con la catalogna aggiungendo se necessario acqua di cottura.

Nel frattempo grigliare le salsicette messe su doppio spiedo. Finire il piatto con la crema di zucca , gli strozzapreti , scaglie di raspadura e le vele di salsiccia.

Fare dei cerchi con le tagliatelle di pasta e friggerli mantenendo la forma del cerchio con una pinza, e decorare.

## **DI TRADIZIONE : PAPPARDELLE FARCITE DI CREMA DI MOZZARELLA AL TRIPLO POMODORO E BASILICO (VERSIONE ESTIVA)**

300 gr di farina, 3 uova medie, 200 gr di ricotta, 100 gr di mozzarella per pizza a dadini piccolissimi, 50 gr di grana grattugiato, 200 gr di pomodorini confit, 2 pomodori cuori di bue o S. Marzano, 200 gr di salsa gazpacho \*

Per la sfoglia

Impastare gli ingredienti a mano o in planetaria; lasciare riposare la sfoglia per mezz'ora circa. Tirare la sfoglia a macchina come per delle lasagne di circa 12 cm per 30, tagliare a metà per la lunga.

Procedere per la farcia amalgamando la ricotta con la mozzarella il grana e aggiustare di sale, pepe e olio e mettere in una sac a pochè' farcire le lunghe sfoglie come per dei ravioli e richiudere in modo da ottenere appunto dei lunghissimi ravioli o meglio delle pappardelle farcite appunto.

Per i pomodorini confit cuocere i pomodorini ciliegia tagliati a metà in forno per circa 40 min a 100/ 120 ° circa , avendo cura di spolverizzarli di zucchero a velo , poco olio, sale grosso e basilico.

Per il gazpacho : frullare due grossi pomodori s. marzano con pochissimo peperone , carota, cetriolo, basilico e olio e sale q. b.; preparare poi un battuto di pomodori , basilico olio , sale e alio per condire in ultimo le pappardelle .

Sbollentare per solo un minuto le pappardelle farcite condirle con i pomodori confit e impiattare mettendo a specchio la salsa gazpacho , le pappardelle con i confit e sopra la crudité di S. Marzano.