
MalpensaNews

Profumano di ricordi della nonna i segreti della pasta fresca

Stefania Radman · Wednesday, May 22nd, 2019

La **pasta fresca**, e i segreti per realizzarla come la facevano proprio le nostre nonne. Il sugo, lasciato a sobbollire per ore, come lo facevano le nostre nonne. Il ripieno, fatto con tagli economici della carne e fondi di prosciutto che una cottura di oltre dodici ore rende sublime. Come le nostre nonne.

Profumano decisamente “di nonna” i segreti svelati nel corso sulla pasta fresca che si è tenuto **mercoledì 22 maggio 2019** dalle 17 alle 19 al Buongusto di **Castellanza**, in via Bettinelli, 10. E a raccontarli, curiosamente, è un giovanissimo chef: si tratta del 24enne **Christian Bottini**, chef specialista nei primi de La Rampolina di Campino di Stresa,

Come aiutante speciale, il proprietario de **la Rampolina**, trattoria con una vista strepitosa sul lago Maggiore piemontese, che si trova a Campino, una frazione montana di Stresa. **Davide Minoletti** è la terza generazione di questa trattoria piemontese nota ben al di là delle loro zone per la straordinaria qualità dei piatti e per l'eccellenza di prodotti alimentari usati e vini serviti.



Davide Minoletti e Christian Bottini

LE RICETTE

Chi sa fare un semplicissimo piatto di gnocchi con il pomodoro? chef Christian Bottini ha insegnato ai corsisti come farla, partendo da zero: per esempio, da pomodori san marzano lasciati a sobbollire quattro ore e da patate rosse magari un po' vecchie «Che chiedono meno farina e permettono di fare gnocchi sodi che sanno proprio di patata». Per fare degli ottimi **gnocchi al pomodoro fresco e basilico** sono necessari, per gli gnocchi farina 00, uova intere, Parmigiano grattugiato, sale e pepe Per la salsa invece del buon misto per soffritto: sedano, cipolla, carota e aglio, poi molto pomodoro San Marzano e del basilico, oltre a sale, zucchero e pepe, q.b.

Per preparare gli **gnocchi**, innanzitutto cuoce le patate: messe in una pentola capiente con abbondante acqua fredda. Dal momento in cui l'acqua è andata a bollire «Contate circa 30-40 minuti, poi scolatele. Pelatele mentre sono ancora calde e subito dopo schiacciatele sulla farina precedentemente versata su sulla spianatoia. E' importante che questo passo sia fatto con le patate calde, o al più tiepide, perchè in questo modo sarà necessaria una quantità molto inferiore di farina». Dopodichè si aggiungono le uova, si amalgama e si aggiunge un pizzico di sale. L'impasto poi lo si riduce a filoni di pasta spessi due centimetri, che poi vengono tagliati in forma quadrata con il coltello.

Per la salsa basta fare un soffritto con sedano, carote, cipolla e aglio e basilico, aggiungere il pomodoro e lasciar cuocere senza far bollire «Per quattro ore. Così il pomodoro viene davvero buono. Ma mi raccomando: non deve bollire: più bolle più diventa acido».

L'ultimo segreto è, una volta cotti gli gnocchi in acqua bollente «E scolati appena salgono sulla superficie» passarli un minuto a scaldare con il sugo «Così gli gnocchi si impregnano meglio».



La seconda ricetta spiegata, passa alla pasta fresca in senso stretto: si tratta infatti di **tagliolini con trota rosa, pomodorini confit e maggiorana**.

Per fare la **pasta** serve farina tipo “00”, uova, filetto di trota iridea salmonata, pomodori ciliegino, zucchero di canna, olio extra vergine di oliva, aglio, origano, sale, pepe e un bicchiere di vino bianco secco. E per prepararla Christian Bottini dispone la farina a fontana, aggiunge le uova e impasta, mescolando prima con la forchetta, poi proseguendo con le mani fino ad ottenere un impasto liscio, sodo e compatto. Una volta preparato l’impasto, stende la pasta con il matterello «O anche la macchina per la pasta a manovella: quella è il massimo» fino ad ottenere una sfoglia molto sottile «meglio che riposi una notte: in generale, è meglio lasciare riposare la pasta che è stata preparata, per darle il tempo di prendere carattere. Per farlo, basta conservarla in frigo una notte ben impacchettata nel cellophane». Una volta “riposata”, si tagliano i tagliolini con un coltello dalla lama lunga e liscia in “fette” di 3 mm di spessore circa.

Il **sugo** ha una parte lunga da realizzare e una velocissima: la trota iridea è infatti marinata per diverse ore in succo d’arancia e aromi, poi affumicata in legno di ciliegio (per chi ha l’affumicatore), mentre i pomodorini confit si realizzano disponendoli su una teglia rivestita con carta forno con il taglio rivolto verso l’alto, si condiscono con un filo di olio extra vergine di oliva, un pizzico di zucchero di canna, uno spicchio di aglio, sale e pepe, dopodichè si mettono in forno a 100 gradi per un ora e mezza circa: «Contrariamente a quelli che troverete in altri ristoranti, questi non sono secchi, ma molto morbidi».

Fatte queste prime due preparazioni, non resta che comporre il tutto: si pulisce e taglia a cubetti il filetto di trota iridea salmonata, si scalda una padella con un goccio di olio extra vergine d’oliva e uno spicchio d’aglio in camicia, si aggiunge la trota a pezzettini e si lascia rosolare, sfumandola con il vino bianco.

In una pentola di acqua bollente e salata chef Christian butta i tagliolini «vengono cotti in un attimo» poi li scola e li butta nella pentola dove ha soffritto il pesce, aggiungendo i pomodorini confit all'ultimo.



Il clou però sono i **ravioli di carne**, un vero e proprio classico del ristorante: anche perchè il loro ripieno è realizzato in un modo davvero speciale, che si sente subito in bocca. «Il nostro ripieno non è mai cotto meno di 12 ore – spiega Chef Christian Bottini – Non ha null'altro che la carne che mettiamo a cuocere e non è mai salato, perchè non è necessario. E ora vi spiego perchè».

Per prepararlo, ci vuole il taglio reale della carne, quello che si usa anche per il brodo, senza osso e del prosciutto crudo e del prosciutto cotto in tocchi. Poi ci vuole il classico soffritto: cipolle, sedano, carote. Poi del vino bianco per sfumare, dell'olio extravergine e del burro. Una volta fatto il soffritto, rosolata la carne a tocchettoni e sfutata con il vino bianco, tutto questo resta in pentola per 12 ore o più a cuocere lentissimamente – chi ha la slow cooker può usare quella, e anche chi ha la stufa e la pentola di coccio... – poi viene scolato da tutta la gelatina e il grasso e fatto raffreddare separatamente, la carne scolata da una parte e il liquido dall'altra. Una volta freddo, quest'ultimo si sarà separato in grasso e gelatina: «io tolgo il grasso e tengo la gelatina, che uso, mescolata alla carne, per dare consistenza al ripieno» Un ripieno che, dopo 12 ore di cottura, sarà completamente ammorbidito e sfibrato: basterà passarlo al tritacarne o brevemente al frullatore per averlo della consistenza giusta.

Intanto, con uova (15 per ogni chilo..) e farina prepara i ravioli: dispone la farina a fontana, aggiunge le uova e impasta fino a raggiungere un impasto omogeneo. Tira la sfoglia stendendo l'impasto sulla spianatoia ben infarinata aiutandosi con un mattarello o con lo stendi pasta. Il ripieno si mette a piccole palline sopra la pasta, poi viene ricoperto da un altro strato di pasta, che poi viene chiusa bene sul ripieno perchè non resti aria all'interno.



Le ricette, in tutti i loro particolari, saranno a disposizione fra poco sul sito Tigros .

This entry was posted on Wednesday, May 22nd, 2019 at 8:41 pm and is filed under [Life](#), [Tempo libero](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.