

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## I segreti della pasta fresca svelati ai corsi di cucina Tigros

Valeria Arini · Tuesday, September 11th, 2018

Fatta in casa o confezionata, la **pasta fresca** è una bandiera della cucina italiana. Le varianti sono infinite, così come gli abbinamenti, sempre meglio *«delicati e non troppo complessi per meglio valorizzarne l'impasto»*. Questo il consiglio di **Fabio Sauli, chef de La Locanda del Chierichetto di Malnate, in località Gurone**, che lunedì 10 settembre ha presentato ai corsisti di Tigros **tre gustose ricette**, dando preziosi spunti su come preparare e stendere l'impasto per ottenere una buona pasta fatta in casa.

### **RAVIOLI FARCITI AL BRANZINO SU VELLUTATA DI PESCE AI FRUTTI DI MARE**

Il primo piatto presentato sono stati i **ravioli farciti al branzino su vellutata di pesce ai frutti di mare**. Per la preparazione della pasta fresca è stata versata la farina sulla spianatoia con la classica fontana al centro dove sono state messe le uova (3). Queste sono state prima sbattute con una forchetta e poi impastate a mano incorporando pian piano la farina e aggiungendo dell'acqua. Per ottenere un impasto liscio ed elastico, occorrono circa 10-15 minuti di lavorazione. La pasta va poi lasciata riposare per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. *«L'importante – ha suggerito lo chef – è usare farina di qualità, uova allevate a terra e metterci tanto amore nella lavorazione»*. L'impasto è stato poi steso con la macchina a mano fino a quando si è sentito *«lo schioppettio di quando si piega la pasta»*. Un segreto, quello svelato da Fabio Sauli, per capire la corretta stesura dell'impasto.

Per preparare il ripieno è stato prima sfilettato e poi tagliato a pezzettini il branzino, fatto poi  saltare con un trito di cipolla e aglio. Il pesce è stato aggiunto a uova, ricotta, sale e pepe. Una volta amalgamata la farcia, sono state preparate piccole porzioni disposte sulla sfoglia, divisa in due strisce larghe 10 centimetri l'una. È stata quindi sovrapposta l'altra striscia di foglia. Con un calice di vetro è stata poi data la forma ai ravioli, tagliati in seguito con l'apposita rotella. La pasta ripiena è stata quindi cotta in abbondante acqua salata per qualche minuto.

Per il sugo sono state fatte saltare in una pentola, carote, sedano e cipolla, sono stati aggiunti la testa e gli scarti del branzino e il concentrato di pomodoro: il tutto è stato spolverato di farina e bagnato con vino bianco. Una volta evaporato il vino, il sugo è stato coperto di acqua e fatto sobbollire per circa un'ora, quindi è stato passato al setaccio. Nel frattempo sono stati fatti saltare con dell'aglio i molluschi usati per guarnire la vellutata su cui sono stati posati i ravioli. In alternativa, il guazzetto potrebbe essere usato per condire le tagliatelle fresche.

## TROFIE AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO E GALLINACCI



Il secondo piatto presentato sono le **trofie al ragù bianco di coniglio e gallinacci**. Il coniglio è stato disossato e tagliato a dadolata molto piccola con un coltello. In una padella è stato versato l'olio e aggiunto il soffritto di carote, cipolle, sedano, rosmarino e salvia, insieme all'aglio sbucciato e schiacciato. Il tutto è stato fatto insaporire per 3-5 minuti. Una volta aggiunto, il coniglio è stato fatto andare a bassa fiamma fino a rosolarlo. Il ragù è stato poi fatto sfumare con vino bianco, coperto con un bicchiere d'acqua e fatto andare per 30-40 minuti. A questo punto sono stati aggiunti i gallinacci, fatti saltare in padella il tempo necessario per renderli croccanti. I funghi sono stati precedentemente mondati, *«facendo attenzione alla sabbia che si forma nelle venature e all'acqua che deve essere ben asciugata»*. Per questo sugo sono state scelte le trofie confezionate, *«una pasta corta e robusta, ideale per questo sugo»*.

## GNOCCHI DI ZUCCA CON LUGANIGA

Il terzo piatto sono i **gnocchi di zucca con luganiga**. Una ricetta, quest'ultima, di semplice preparazione. Per realizzarla è stato fatto stemperare lo zola – *«in alternativa si può usare anche il pecorino»* – con la panna fresca. In una padella è stata fatta sgrassare la salsiccia privata della pelle, fatta poi sfumare con il vino bianco. La carne è stata spolverata con dell'amaretto tritato, *«creando così il contrasto con il piccante dello zola»*. Gli gnocchi sono stati fatti bollire in abbondante acqua salata, scolati e fatti saltare nella padella con la salsiccia e amalgamati con del burro. Quindi è stata aggiunta la crema di zola e il piatto è stato guarnito con mostarda tritata finemente. Consigliata anche una spruzzata di grana parmigiano e noce moscata.

This entry was posted on Tuesday, September 11th, 2018 at 12:23 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.