

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ai corsi Tigros svelati i “segreti della nonna” per fare la pasta fresca

Redazione · Thursday, May 23rd, 2019

La pasta fresca ha fatto scintille al corso di cucina **Tigros al Buongusto di Castellanza** tenuto dallo **chef Christian Bottini** de La **Rampolina di Campino di Stresa**, sulle colline da dove è possibile vedere le Isole Borromeo.

Subito il giovanissimo chef ha chiarito che fare la pasta fresca non è così semplice come a dirlo, ma è tutta una questione di temperatura, di tempi di riposo (il consiglio è quello di lasciar riposare la pasta avvolta in un cellophane in frigorifero per una notte), di modi di utilizzare gli ingredienti.

Lo chef ha quindi presentato tre piatti partendo dagli **gnocchi con pomodoro fresco e basilico**  Le patate, elemento fondamentale, *«vengono usate tiepide perché rendono più semplice amalgamare l'impasto. Le migliori patate da usare sono poi quelle francesi rosse perché sono più secche e vecchie quindi richiedono meno farina e assorbono meno acqua»*. Tra gli ingredienti fondamentali della pasta fresca ci sono poi la farina, tendenzialmente 00, e le uova. Di queste ultime è preferibile utilizzare il tuorlo per rendere l'impasto consistente. Ma chef Bottini ha comunque detto che **l'uovo si può anche non utilizzare**. Mentre **il sale non viene assolutamente messo, in quanto ossida la pasta**.

Per la salsa, invece, **il pomodoro è stato cotto per 5 ore**, *«non di meno. Il segreto sta infatti tutto nel pomodoro che non deve bollire ma sobbollire perché più bolle e più diventa acido»*. Il sugo ovviamente deve cuocere lentamente. Per farlo, inoltre, è possibile utilizzare più tipologie di pomodoro e nel caso si usasse il datterino lo si deve aggiungere alla fine perché cuoce in poco tempo.



Come la nonna insegna, gli gnocchi devono essere tolti dall'acqua non appena salgono, poi si possono passare in pentola per qualche minuto così da prendere il gusto del sugo. L'ideale ovviamente sarebbe mangiarli subito.

Dal sapore delicato poi i **tagliolini con trota rosa, pomodorino confit e maggiorana**: stesa la pasta con uno spessore di 3 mm, con il coltello lo chef ha creato i tagliolini. Una volta cotta, il tagliolino è stato amalgamato al sugo di trota precedentemente marinata con arancia e affumicata a non oltre 38 gradi: il sale infatti ha già cotto il pesce nella marinatura.

Tradizionali invece de La Rampolina sono **i ravioli di carne**. Carne che è stata **cotta per 12 ore nel brodo vegetale**, in un impasto in cui sono stati aggiunti oltre alla carne anche prosciutto crudo e cotto. «*La pasta dei ravioli deve essere morbida anche sul bordo e per controllare la cottura basta toccare un angolo*» ha concluso chef Bottini prima di congedare i corsisti. 

This entry was posted on Thursday, May 23rd, 2019 at 2:00 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.