

lo chef risponde

TECNICHE DI COTTURA, RICETTE, INGREDIENTI: AVETE UN DUBBIO O VOLETE UN SUGGERIMENTO? LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI RISPONDE ALLE DOMANDE DEI LETTORI



Marco Valletta
chef, segretario
Nazionale
Italiana Cuochi

Quali pesci in particolare sono i più adatti per farne una zuppa?

Roberta B., Milano

Tra le pietanze più tipiche del Mediterraneo, la zuppa di pesce la fa da padrone. Per comprare i pesci adatti a questa preparazione vada nella sua pescheria di fiducia e chieda dell'ottimo **pesce per brodo (pesce cappone, scorfano e altri)**, qualche **pesce da sugo (triglia)** e qualcun altro da **trancio (palombo)**. Si ricordi che non dovranno mancare i **molluschi (seppioline, polpetti, vongole)** e qualche nobile **crostaceo (canocchie o gamberi)**. L'importante è poi **tenere conto dei diversi tempi di cottura dei pesci**. Infine, condisca con sale e, se usa pomodoro fresco come base, faccia in modo che non sia eccessivo. Un ottimo olio è d'obbligo così come qualche erba aromatica, come alloro, citronella, timo, aneto, prezzemolo.

Discutendo con un amico sulla ricetta dei bucatini all'amatriciana ci siamo trovati in disaccordo: la ricetta originale prevede oppure no il soffritto di cipolla?

Matilde M., Bergamo

Tutti sanno che in terra di Amatrice, presso Rieti, la ricetta deve pre-

vedere dell'ottimo guanciale, del buon pomodoro fresco a filetti, peperoncino rosso e, alla fine, una grattugiata fresca di Pecorino romano. La parte grassa è data dall'olio extravergine d'oliva e **della cipolla non c'è nessuna citazione**. Poi la ricetta è stata personalizzata, c'è chi mette poca cipolla a julienne o, addirittura, dell'aglio a fette. È il gusto personale che conta.

Per servire una pasta alla carbonara a tanti ospiti, come posso fare perché il condimento non si rapprenda? Posso aggiungere un poco di panna?

Maurizio S., Cuneo

Sconsiglio di aggiungere sostanze grasse in una pietanza così buona e appetitosa. L'accorgimento migliore, a mio avviso, è di **aggiungere un guscio di latte per ogni tuorlo impiegato**: si evita così di far coagulare eccessivamente il tuorlo. Mi raccomando di eseguire l'operazione lontano dal fuoco, perché è sufficiente il calore della pasta per far rapprendere la mistura di tuorlo, latte e pecorino.

Vorrei preparare delle crespelle e un amico mi ha consigliato di aggiungere alla pastella un cucchiaino di olio d'oliva per evitare che si

attacchino alla padella. Non è meglio usare del burro?

Marta G., Pioltello (MI)

Il suggerimento dell'olio è valido, ma **anche il burro chiarificato può andare bene**. L'importante è che l'impasto sia lasciato risposare per almeno 20 minuti. Inoltre, il padellino dev'essere ben caldo prima di accogliere il velo di pastella per le crespelle.

Qual è il segreto per non far sgonfiare il soufflé?

Michela E., Vicenza

Per prima cosa ci dev'essere alla base un impasto ben costruito e gli albumi devono essere ben montati. Il forno dev'essere già caldo, intorno ai 200° C. Poi, bisogna **usare le cocottine di ceramica** in modo che il calore sia trattenuto fino al servizio in tavola. Occorre anche **evitare le correnti d'aria**: meglio quindi lasciarlo in forno a calore spento. La cosa migliore è che il soufflé sia cotto e servito al momento.



FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI
Via Pergolesi 29 - 20124 Milano
Tel. 02.66983141
Fax 02.66984690
e-mail: info@fic.it - www.fic.it
www.nazionaleitalianacuochi.com