

RICETTE DI MARCO VALLETTA PER GLI AMANTI DELLA BUONA TAVOLA ANNO 2009

Gnocchi ripieni di ricotta e bunoise di pere e asparagi con julienne di zucchine al burro.

L'impasti degli gnocchi dovrebbe essere lavorato solo con le patate fredde, poi si potranno confezionare qualsiasi modello o con qualsiasi ripieno.

Ingredienti per 4 persone:

300g di patate da gnocchi, 2 uova, 120g di farina 00, 120g di ricotta misto pecora, 100g di pere abate, 100g di asparagi bianchi, sale, pepe, noce moscata, 50 g di parmigiano reggiano, 200g di zucchine, 60g di burro, poco timo.

Procedimento:

- Cucinate le patate in acqua salata, anche senza la buccia, poi schiacciatele e lasciatele raffreddare.
- Poi condite con sale, pepe, noce moscata, e il parmigiano.
- Incorporate i tuorli e solo dopo unite la farina velocemente.
- L'impasto è pronto, per essere steso con il mattarello.
- Coppate con un disco cappato, e riempite l'interno con la seguente farcia.
- Tagliate a piccola brunoise le pere che trifolerete in padella insieme alla brunoise di asparagi.
- Usate poco burro e poco brodo, fino a quando non risultano cotti.
- Condite con sale e pepe e mescolate alla ricotta e incorporate un tuorlo.
- Una volta sigillati gli gnocchi ripieni, potete cucinarli in acqua bollente e salata.
- Tagliate a julienne regolare le zucchine, e rosolate in padella con poco burro.
- Saltate gli gnocchi grondati nella padella con la julienne di zucchine e burro.
- Impreziosite con timo, o con polvere di paprika.



Perle di semolino al prosciutto gratinate

Si tratta di un primo piatto, dove l'impasto base potrà essere caratterizzato a piacimento. Anche per gratinare è possibile usare o salsa Mornay caratterizzate o solo burro e grana.

Ingredienti per 4 persone:

250g di latte, 50g di semolino, 20g di burro, 60g di cotto, 60g di radicchio di Treviso brasato, sale, pepe, 1 tuorlo, 20g di parmigiano reggiano, 30g di ricotta.

Per la salsa: 250g di latte, 25g di burro, 20g di farina, 50g di spinaci cotti e tritati, sale, pepe.



Procedimento:

- Portate a bollore il latte, e stemperate con la frusta il semolino a pioggia.
- Appena bolle e si è coagulato togliete dal fuoco.
- Unite la ricotta schiacciata, il burro.
- Mantecate bene e unite il trito sottile di prosciutto scottato e il radicchio brasato.
- Poi per chiudere l'impasto unite il tuorlo e il grana.
- Con l'aiuto di una sac à poche, confezionate delle losanghe regolari.
- Aspettate che si raffreddino e poi tagliate per confezionare le perle.
- Adagiatele in pirofila imburrata.
- Nappate con la salsa prima di infornare.



Perla salsa:

- In un padellino fondere il burro per confezionare il roux con la farina.
- Versate gli spinaci tritati finemente.
- Mescolate bene e poi lasciate cadere il latte bollente.
- Lasciate coagulare e poi condite con sale e pepe.
- Se ci sono grumi frullate con il frullatore ad immersione.
- Nappare le perle di semolino.

Tagliatelle saltate ai gamberoni e radicchio con vellutata di scalogno

Un primo piatto veloce da confezionare e particolarmente appetitoso. Si suggerisce l'impiego di pasta all'uovo e di impiegare il radicchio tagliato a julienne e ben grondato dall'acqua. Il formato della pasta da preferire sarà sempre lungo.

Ingredienti per 4 persone:

300g di variegato, 400g di farina, 3 uova,
250g di gamberoni, 4 cl di olio
extravergine, sale, pepe, 2 cl di brandy,
80g di scalogno, ½ l di brodo pesce, 20g
di farina,



Procedimento:

- Confezionate la pasta fresca, impastando la farina con le uova.
- lasciate riposare e poi sfogliate secondo la preferenza.
- Lavare accuratamente il radicchio e mondarlo con cura.
- Tagliare a julienne regolare e sottile le foglie di variegato, per quest'operazione utilizzare il trinciante a lama sottile.
- Confezionate un brodo con le teste dei gamberoni, cipolla, sedano e carote.
- In una casseruola lasciate rosolare la cipolla in poco olio, unite la farina stemperata in olio, poi coprite con il brodo e lasciate bollire per 10 minuti.
- Il tutto sarà poi ridotto in poltiglia, usando un frullatore ad immersione.
- In una padella capace, a bordi alti, lasciare rosolare l'olio i gamberoni.
- Poi inserire i gamberoni e bagnate con il brandy, fare evaporare.
- Bagnate con la vellutata.
- Questa salsa sarà preparata velocemente, a fuoco vivace e all'ultimo minuto.
- In abbondante acqua bollente e salata, cucinare la pasta, scolatela e ancora umida saltarla nella padella con la salsa preparata.
- Distribuite equamente nei piatti a disposizione la julienne cruda di radicchio e sovrapponetevi la pasta saltata. Profumate con buccia di limone.

Gnocchi di melanzane in guazzetto di pomodoro e timo

E' una preparazione che non prevede l'impiego delle uova nell'impasto. Bisogna fare attenzione all'impasto lavorandolo bene.

Ingredienti per 4 persone:

600g di melanzane, 250g di patate, 250g di farina, sale, pepe, 60g di parmigiano reggiano, 10g di cacao amaro,

Per la salsa: 300g di pomodorini spellati, 1 spicchio d'aglio, 20g di olio extravergine d'oliva, rametti di timo, sale, pepe.

Procedimento:

Sbucciate le melanzane, tagliatele a brunoise piccola, insapori tela con sale e pepe, e disponetela su placche da forno precedentemente unta con olio.

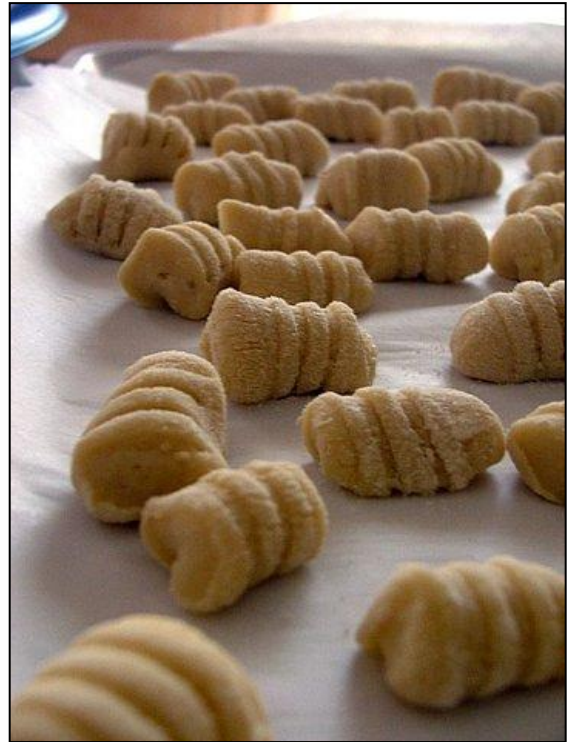
Infornate a 150° per 15 minuti, avendo cura che non

abbiano a colorire troppo, devono solo eliminare l'acqua superflua. Schiacciate le patate cotte e raffreddate e in una ciotola mescolatele insieme alle melanzane. Condite a questo punto con sale, pepe, il cacao amaro, e per ultimo il parmigiano reggiano. Sul piano di lavoro confezionate l'impasto da gnocchi lavorando velocemente con la farina. Confezionate quindi gli gnocchi modellandoli con l'apposito attrezzo. Andranno cucinati sempre in abbondante acqua bollente e salta.

Per il guazzetto, private i pomodori della loro pellicina, poi tagliateli a metà.

In una padella a fondo largo, lasciate rosolare nell'olio caldo l'aglio, e poi unite i pomodori per alcuni minuti.

Condite con timo e saltate gli gnocchi.



Ravioli di polpa bianca di pesce ed erbe aromatiche e salsa di topinambur:

Si tratta di confezionare un raviolo con farcia di pesce crudo, per valorizzare l'aromaticità del pesce sprigionata durante la cottura in acqua. La farcia per questo dovrà essere ammorbidita da alimenti umidi o grassi.



Ingredienti per 4 persone:

150g di pasta all'uovo (100g di farina, 1 uovo), 250g di polpa di pesce bianco, 60g di panna fresca, trito di erbe aromatiche, sale, pepe, 2 cl di olio extravergine d'oliva, 250g di topinambur, 20g di cipolla, foglie di alloro, 20g di olive nere tostate, 20g di mandorle.

Procedimento:

- Confezionate la pasta all'uovo e lasciatela riposare.
- Preparate ora il ripieno tritando finemente il pesce bianco e la panna.
- Condite con sale e pepe e solo alla fine inserite le erbe aromatiche da voi scelte.
- Stendere la pasta e riempite ciascun raviolo, almeno con 30g di ripieno ciascuno.
- Disponeteli in disparte prima della cottura.
- Fate rosolare la cipolla nell'olio, e unite i topinambur tagliati a cubetti.
- Fate bollire con acqua, foglie d'alloro, sale e pepe, aggiungendola poco alla volta.
- Una volta cotto il tubero, frullate velocemente.
- Cucinate la pasta in abbondante acqua bollente e salata.
- Scolatela e fate in modo che sia saltata con la vellutata di topinambur.
- Alla fine cospargete con il trito sottile di olive nere e mandorle in granello.

Gnocchi di spinaci al burro e salvia

Ingredienti per 4 persone:

300g di polpa di spinaci bolliti e tritati, 60g di grana, 3 tuorli, 100g di farina 00, sale, pepe.

Per la salsa: 60g di burro, 30g di pecorino romano, 2 foglie di salvia.



Procedimento:

- Cuocere gli spinaci per pochi minuti in acqua bollente e salata.
- Una volta freddi, riducete lei in poltiglia fine.
- Aggiungere, mescolando con il mestolo i tuorli, il parmigiano, sale, pepe e per ultimo aggiungete la farina.
- Inserite il preparato in una sacca, e lasciate cadere piccole quantità in acqua bollente, salata e mobile.
- Oppure confezionate delle quenelle regolari con i cucchiaini.
- Una volta a galla essi devono restare per qualche istante e poi sgocciolati.
- Lasciate sciogliere il burro aromatizzando con la salvia julienne.
- Condite gli gnocchi, facendo cadere sopra il pecorino romano grattugiato o a scaglie.

Raviolo di ortaggi con vellutata aurora e crema di zucchine

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: 200g di farina, 2 uova.

Per il ripieno: 200g di patate cotte e schiacciate, 100g di zucchine polpa, 60g di grana, 1 tuorli, poco timo, poca noce moscata.

Per la salsa:

30g di burro, 30g di farina, 100g di pomodori grappolo, ¼ di lt di brodo vegetale, 100g di zucchine parte esterna.



Procedimento

- Disponete la farina a fontana su un tavolo.
- Unite le uova ed impastate, fino a che il tutto non diventi liscio.
- Lasciate riposare l'impasto per 20 minuti.
- Lavorate insieme le patate cotte e schiacciate, i tuorli e il grana, poi unite la polpa di zucchine, parte bianca ridotta in poltiglia.
- Condite con sale, pepe e le erbe aromatiche e le spezie.
- Stendere la pasta sottilmente e confezionate i ravioli, distribuendo con una sacca il ripieno in modo regolare.
- Metterli in disparte su vassoio con canovaccio.
- Cucinare in abbondante acqua bollente e salata,
- Scolate e condite con la salsa.

Per la salsa:

- Confezionate il brodo vegetale, e all'interno fate bollire la parte verde delle zucchine.
- Poi le zucchine riducetele in poltiglia fine e mettete in disparte.
- Confezionate il roux, con burro e farina, poi unite i pomodori a pezzetti.
- Coprite con il brodo.
- Lasciate bollire per 10 minuti.
- Riducete il tutto in vellutata, impiegando un frullatore ad immersione
- Condite i ravioli e lasciare cadere parte di crema di zucchine al naturale, a mo' di guarnizione.