

LE RICETTE DI QUESTE PAGINE
SONO REALIZZATE DALLO CHEF
ALESSANDRO DE SANTIS
DELLA SCUOLA DI CUCINA
TEATRO 7 - MILANO
WWW.TEATRO7.COM

GIRASOLI DI SEMOLA RIMACINATA AL BRASATO

Serigni
di gusto

22

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

SCUOLA DI CUCINA **TEATRO 7** - MILANO

LA PAROLA ALLO CHEF ALESSANDRO DE SANTIS

HO RADICI PUGLIESI E UN'ESPERIENZA DI LAVORO INTERNAZIONALE. MI È SEMPRE PIACIUTO PROPORRE NEI MIEI PIATTI L'ARTE DEGLI IMPASTI "ITALIANI" CON UN TOCCO DI ATTUALITÀ. I DUE RAVIOLI CHE HO PREPARATO SONO L'ESPRESSIONE DI QUESTA MIA PASSIONE.



ROSE BLACK & WHITE CON RICOTTA E GAMBERI AL BURRO E AROMI





LA PARTICOLARITÀ DI QUESTA RICETTA È L'ASSENZA DI UOVA
CHE LASCIA L'IMPASTO UN PO' PIÙ RUVIDO

Girasoli di semola rimacinata al brasato

Ingredienti per 4

Preparazione: 30 min. - Cottura: 6 min. - Riposo: 30 min. - Calorie: 437 a porzione

PER L'IMPASTO

- ✓ 400 G DI FARINA DI SEMOLA RIMACINATA + PER IL PIANO DI LAVORO
- ✓ 370 ML DI ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE
- ✓ SALE
- ✓ 1 GOCCIO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO

- ✓ 500 G DI BRASATO* (PREPARATO IL GIORNO PRIMA)
- ✓ ROSMARINO
- ✓ 150 G DI RICOTTA FRESCA
- ✓ 100 G DI GRANA PADANO GRATTUGIATO
- ✓ 100 G DI BURRO DI MALGA O TRADIZIONALE
- ✓ SALE

Per l'impasto



1



2



3



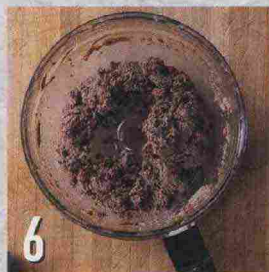
4

1, 2, 3 - Setacciate la farina e disponetela a fontana sul piano di lavoro, formando un incavo al centro. Versate l'acqua nell'incavo, con un pizzico di sale e un goccio di olio. Mescolate la farina con l'acqua, partendo dai bordi interni, con una forchetta. 4 - Procedete a lavorare l'impasto con le mani circa 5 minuti, fino a ricavare un panetto omogeneo e liscio.

Aggiungete un goccio d'acqua se l'impasto risultasse leggermente asciutto o della farina se fosse umido.
Lasciate riposare il panetto, coperto, 30 minuti.



Per il ripieno e il condimento



PER IL BRASATO

• Fate rosolare 500 g di carne di manzo con 20 ml di olio d'oliva, sedano, carota e cipolla tritati. • Aggiungete 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro e circa 3 litri di acqua. • Lasciate cuocere 3 ore a fuoco dolce. • Scolate e fate raffreddare.

5 - Tagliate il brasato a tocchetti. 6 - Frullate la carne fino a ridurla finemente. 7, 8 - Amalgamate alla carne la ricotta e il Grana grattugiato. 9 - Riprendete l'impasto, prelevatene un piccolo panetto per volta e stendetelo prima con un matterello su un piano di lavoro infarinato. 10 - Lavoratelo poi con la macchina per la pasta e ricavate delle sfoglie sottili e rettangolari. 11 - Posizionate il ripieno in mucchietti distanziati su metà sfoglia. 12 - Richiudete la farcitura ripiegando la pasta e premendo intorno al ripieno per far uscire l'aria. 13, 14 - Tagliate i girasoli con uno stampino di 6 mm di diametro, formando così i ravioli. 15 - Lasciate sciogliere il burro con alcuni rametti di rosmarino in una casseruolina. 16 - Fate lessare in abbondante acqua salata i ravioli 2 minuti, anche in più riprese, poi sgocciolateli e conditeli con il burro aromatizzato. Servite.



POTETE GUARNIRE IL PIATTO
CON QUALCHE POMODORINO SECCO



QUESTO ABBINAMENTO DI IMPASTI E LA FARCITURA PARTICOLARE SPRIGIONA IN COTTURA UN PROFUMO INTENSO DI MARE

Rose black&white con ricotta e gamberi al burro e aromi

Ingredienti per 4

Preparazione: 40 min. - Cottura: 10-12 min. - Riposo: 45 min. - Calorie: 382 a porzione

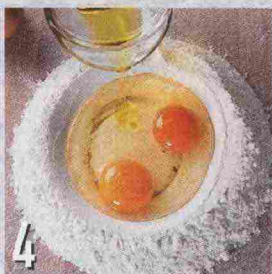
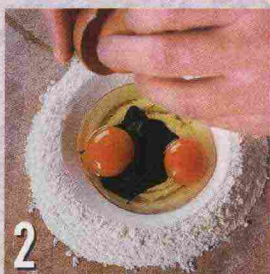
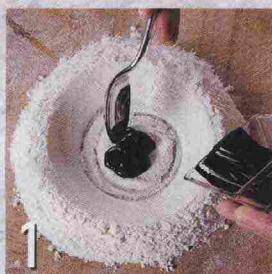
PER L'IMPASTO

- ✓ 500 G DI FARINA DI GRANO TENERO + PER IL PIANO DI LAVORO
- ✓ 5 UOVA
- ✓ 10 G DI NERO DI SEPPIA
- ✓ 1 GOCCIO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO

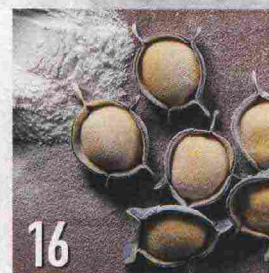
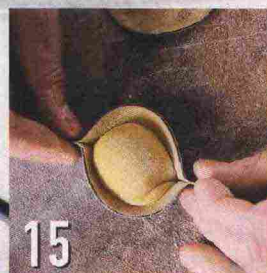
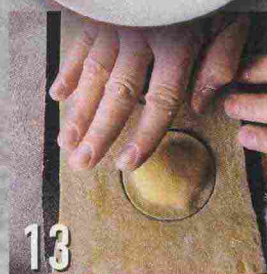
- ✓ 200 G DI GAMBERI
- ✓ 200 G DI RICOTTA
- ✓ 1 LIMONE BIO
- ✓ 150 G DI BURRO
- ✓ 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- ✓ SALE

Per l'impasto



- 1 - Dividete la farina in due fontane e versate all'interno di una il nero di seppia. 2 - Unite 2 uova. 3 - Impastate gli ingredienti 10 minuti, fino a ottenere un panetto liscio e ben amalgamato. 4 - Aggiungete nella seconda fontana 2 uova e l'olio extravergine. 5 - Impastate gli ingredienti con una forchetta incorporando la farina intorno. 6 - Impastate sul piano di lavoro circa 10 minuti fino a ottenere un panetto liscio. Lasciate riposare entrambi i panetti 30 minuti.

Per il ripieno e il condimento



7 - Prelevate la scorza dal limone (tranne una piccola parte) e riducetela a fili sottili.

8 - Sgusciate i gamberi ed eliminate il filetto nero intestinale; tenete da parte le teste per la guarnizione. 9 - Tritate la polpa e raccoglietela in una ciotola con una presa della restante scorza del limone grattugiata. 10 - Amalgamatevi la ricotta, salate e lasciate rassodare in frigo 15 minuti. 11 - Riprendete gli impasti e stendeteli prima con il matterello su un piano di lavoro infarinato, poi con la macchina sfogliatrice in strisce omogenee di circa 2 mm di spessore. 12 - Suddividete sulla sfoglia al nero di seppia il ripieno in mucchietti distanziati poi coprite con la sfoglia gialla; premete intorno al ripieno per far uscire l'aria. 13 - Ricavate con un coppapasta dei dischi di circa 6 cm di diametro. 14 - Asportate delicatamente la pasta in eccesso. 15, 16 - Pizzicate i bordi del raviolo stringendoli intorno al ripieno, in modo da ottenere una "rosa" di pasta. Fate lessare le rose bicolor in abbondante acqua salata e conditele con il burro fuso aromatizzato con la scorza di limone a fili e il rosmarino. Completate il piatto con una testa di gambero.

10 - Amalgamatevi la ricotta, salate e lasciate rassodare in frigo 15 minuti. 11 - Riprendete gli impasti e stendeteli prima con il matterello su un piano di lavoro infarinato, poi con la macchina sfogliatrice in strisce omogenee di circa 2 mm di spessore. 12 - Suddividete sulla sfoglia al nero di seppia il ripieno in mucchietti distanziati poi coprite con la sfoglia gialla; premete intorno al ripieno per far uscire l'aria. 13 - Ricavate con un coppapasta dei dischi di circa 6 cm di diametro. 14 - Asportate delicatamente la pasta in eccesso. 15, 16 - Pizzicate i bordi del raviolo stringendoli intorno al ripieno, in modo da ottenere una "rosa" di pasta. Fate lessare le rose bicolor in abbondante acqua salata e conditele con il burro fuso aromatizzato con la scorza di limone a fili e il rosmarino. Completate il piatto con una testa di gambero.

Fate lessare le rose bicolor in abbondante acqua salata e conditele con il burro fuso aromatizzato con la scorza di limone a fili e il rosmarino. Completate il piatto con una testa di gambero.