

€ 4
FEBBRAIO
2022

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**LA PASTINA
E LA PIZZA**

COME LE PREPARANO
I GRANDI CUOCHI

**DOLCI
D'AMORE**

MARITONZO
E DINTORNI
CON FRUTTI
E FIORI



ISSN 1121-1504 20002
9 771121 150004
IN EDICOLA DAL 27/01/22

**RICETTARIO
ISPIRATO
ALL'ARTE**

POLPETTE!

per ogni gusto (anche vegetariane)

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

con ½ cucchiaino di noce moscata, ½ di cannella e un pizzico di sale.

PER I TORTELLI

Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di 2 mm e ricavate 30-36 quadrati di 6x6 cm. Farciteli con 1 cucchiaino di ripieno (10 g circa).

Inumidite due lati del quadrato con un dito bagnato e sigillate i bordi chiudendo a triangolo. Unite poi i due estremi alla base del triangolo ottenendo la classica forma di tortello.

PER IL CONDIMENTO E IL SERVIZIO

Frullate gli altri 150 g di cotechino. Abbrustolite il composto ottenuto in una padella calda a fuoco vivo, mescolando continuamente per non farlo bruciare o attaccare, sgranandolo per formare delle briciole.

Tagliate il porro a rondelle sottili.

Fondete in un ampio tegame il burro con un pizzico di sale e 6 foglie di salvia. Aggiungete i porri, sfumate con 2 cucchiari di vino bianco e cuocete per 3-4 minuti.

Lessate i tortelli in acqua bollente salata per 3-4 minuti. (Se si seccano nell'attesa, la cottura potrebbe richiedere 5 o 6 minuti).

Scolate i tortelli, uniteli nel tegame con il porro e fateli saltare per 1 minuto.

Distribuiteli nei piatti e completateli con le briciole di cotechino, ciuffetti di ricotta e una macinata di pepe.

IL CONSIGLIO Nel caso non cuocete subito i ravioli, lasciateli distribuiti su un vassoio infarinato nell'attesa. Si possono anche congelare: poneteli nel freezer ben distribuiti in un vassoio; quando si saranno induriti, raccoglieteli negli appositi sacchetti.

**GNOCCHI SOFFIATI
GRATINATI AL PROVOLONE**

**NATURA MORTA CON VASELLAME,
VERDURA, UOVA,
COSCIOTTO, PIEDINO, LINGUA,
PESCE E INSACCATI**

Jacopo Chimenti, detto l'Empoli,
olio su tela, 1625

Lo spazio figurativo è molto ridotto, di una rigorosa semplicità: una dispensa, una stanza delle golosità dove rinchiodersi, come suggerito dalla chiave visibile di fianco al cosciotto di agnello, per uscire soltanto alla totale soddisfazione del palato. Il tema dell'abbondanza sembra propiziatorio di una condizione di benessere in una società caratterizzata dal pauperismo e dalla carestia. Il raffinato calice

di vetro soffiato è identico a quello che regge il Bacco di Caravaggio ed è l'unico elemento che tradisce l'intonazione rustica.

Cuoca Ilaria Castelli

Impegno Medio

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g farina 00

240 g provolone dolce

80 g burro

4 uova – sale – pepe

PER GLI GNOCCHI

Portate a bollore, in una casseruola, 250 g di acqua salata con il burro; una volta fuso, togliete dal fuoco e unite

Nell'impasto è importante unire un uovo alla volta, per potersi fermare alla giusta densità

la farina mescolando per ottenere un composto omogeneo.

Lasciate raffreddare per una decina di minuti, quindi incorporate 1 uovo alla volta e, alla fine, 60 g di provolone grattugiato finemente.

Raccogliete la pasta in una tasca da pasticciere senza bocchetta o munita di bocchetta liscia da 1 cm.

Portate a bollore una casseruola con acqua salata e poi calatevi degli gnocchi di 2 cm tagliando l'impasto con le forbici via via che lo fate uscire dalla tasca. In alternativa, modellate l'impasto in filoncini e tagliateli quindi in gnocchi di 2-3 cm.

PER GRATINARE

Scolate gli gnocchi a mano a mano che vengono a galla e disponeteli subito in una pirofila imburrata; cospargeteli con il resto del provolone grattugiato e una macinata di pepe.

Infornateli a 200 °C nella parte alta del forno per 10-15 minuti. Serviteli ben caldi, appena sfornati.

L'IDEA IN PIÙ Potete aromatizzare gli gnocchi aggiungendo poca scorza di limone grattugiata nell'impasto (prima di aggiungere le uova) e una grattugiata di noce moscata e foglioline di timo prima della gratinatura.



Linguine con bottarga e nocciole pag. 53

La mineralità di un **bianco** che nasce sull'**Etna** accompagna bene sia la sapidità della bottarga sia il sapore deciso della frutta secca. Il 2020 di Irene Badalà profuma di macchia mediterranea e ha un'ottima **persistenza**. 22 euro, irenebadala.it

**Tortelli di lenticchie pag. 53
Radicchio con noci e pere pag. 62**

Un **Franciacorta Brut Rosé** ha la giusta struttura per tenere testa al ripieno dei tortelli, ma anche la freschezza per accompagnare le verdure che qui vanno d'accordo anche per il colore. Il 2015 di Barbalonga è **goloso** e molto gastronomico. 31 euro, barbalonga.it

**Gnocchi soffiati pag. 54
Pesci aromatici pag. 56**

Un bianco strutturato e complesso come il **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico** ha l'intensità e l'eleganza adatte alle ricette con il formaggio e a base di pesce.

L'**Utopia Riserva 2018** di Montecappone è complesso, con profumi di **erbe aromatiche**, tiglio e camomilla. 28 euro, montecapponevini.it

Moscardini su crema di ceci pag. 56

Abbiamo trovato in sintonia il Terlaner Cuvée 2020 di Cantina Terlaner, un mix di **pinot bianco**, **chardonnay** e **sauvignon blanc**, minerale e persistente, con profumi di mela e menta. 13,50 euro, cantina-terlaner.com

