

LOMBARDIA: PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE

I pizzoccheri sono un tipo di pasta fresca senza uova, preparata con farina di grano saraceno, farina di tipo 0 e acqua: è la farina di grano saraceno che conferisce ai pizzoccheri il tipico colore scuro. I pizzoccheri non sono altro che tagliatelle corte. Infatti, hanno lo spessore e la larghezza delle tagliatelle ma una lunghezza di circa 7 centimetri. I pizzoccheri alla valtellinese vengono conditi con verza, patate e formaggio.

Ingredienti per i pizzoccheri:

400 g farina di grano saraceno

100 g farina 0

circa 280 g acqua

Lavorare la farina di grano saraceno e la farina 0 con l'acqua tiepida ed impastare bene, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Trasferire l'impasto su una spianatoia e, con l'aiuto di un po' di farina di grano saraceno, stenderlo fino allo spessore di 2-3 millimetri. Tagliare l'impasto in strisce di circa 7 centimetri di larghezza e poi tagliare ciascuna striscia in listarelle di circa 7x70 millimetri di grandezza (7 centimetri il lato più lungo e poco meno di un centimetro il lato più corto).

Ingredienti per il condimento:

2 Patate

400 g verza

180 g formaggio Valtellina Casera (o latteria o fontina)

60 g Grana Padano grattugiato

80 g burro

4 spicchi d'aglio

q.b. sale grosso (circa 2 cucchiaini colmi)

Lavare le patate, sbucciarle e tagliarle a tocchetti grossi. Metterle in una scodella, coprirle con acqua fredda e tenerle da parte. Eliminare le foglie esterne della verza (quelle più dure) e tagliare a listarelle la parte più tenera. Tenere da parte anche la verza.

In una pentola ampia, portare a bollore circa 6 litri di acqua con 2 cucchiaini di sale grosso. Quando l'acqua bolle, versarsi le patate (scolate) e cuocerle per 4-5 minuti. Quindi aggiungere anche la verza a listarelle e cuocere per altri 2 minuti. Infine, aggiungere anche i pizzoccheri e cuocerli per 3-4 minuti o, comunque, fino a che non saranno cotti al dente.

Quando la pasta sarà cotta al dente, con l'aiuto di un mestolo forato passare pasta patate e verza in uno scolapasta. Quindi in una padella capiente fare uno strato di pizzoccheri, verza e patate, aggiungere il formaggio a dadini (casera, latteria o fontina), una manciata di grana padano grattugiato, quindi altro strato di pizzoccheri verza e patate, formaggio a dadini, grana grattugiato e così via fino ad esaurimento degli ingredienti. Non mescolare tra di loro i vari strati ma lasciarli separati.

Coprire la padella con un coperchio e far riposare il tutto per qualche minuto, in modo che il formaggio si sciolga. Intanto in una padella, imbiondire l'aglio scamiciato nel burro fuso fino a che il burro non inizi ad assumere un colore nocciola.

Quando il formaggio si sarà sciolto, versare sui pizzoccheri valtellinesi il burro fuso. Solo a questo punto, togliere l'aglio e mescolare i pizzoccheri con il formaggio casera (o fontina o latteria) e il burro in modo da ottenere una crema al formaggio che avvolga i pizzoccheri.

A questo punto, i vostri pizzoccheri alla Valtellinese saranno pronti per essere serviti immediatamente.

EMILIA-ROMAGNA: TAGLIATELLE AL RAGU' BOLOGNESE

La ricetta tradizionale emiliana del ragù bolognese è depositata presso la Camera di Commercio di Bologna, ma ogni famiglia ha la sua ricetta. Su una cosa sono però tutti d'accordo: il trito di carne del ragù alla bolognese deve essere un misto di maiale e manzo cotto lentamente. Questo ragù è perfetto con la pasta all'uovo ma anche per preparare le lasagne. Oggi abbiamo pensato di abbinarlo alle tagliatelle all'uovo.

Ingredienti per il ragù:

1 cipolla piccola

1/2 costa di sedano

1 carota piccola

150 g di pancetta tesa macinata

250 g di lombo di maiale macinato

350 g di muscolo di manzo macinato

1/2 bicchiere di vino bianco secco

1 bicchiere di latte intero

400 g circa di passata di pomodoro

2 cucchiari di concentrato di pomodoro

olio extravergine di oliva

1 noce di burro

sale grosso

pepe

Iniziate a preparare il ragù alla bolognese dal soffritto. Tritate finemente al coltello il sedano, la carota e la cipolla. Scaldate l'olio e il burro in una casseruola, aggiungete le verdure e fatele appassire lentamente a fiamma bassa. Aggiungete la pancetta e, dopo un paio di minuti, la carne macinata. Rosolate a fiamma alta mescolando continuamente e sgranando

con un cucchiaio. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Quando non si sentirà più l'odore dell'alcool, aggiungete il latte e lasciate assorbire a fiamma media sempre mescolando di tanto in tanto. Aggiustate di sale e pepe fresco di mulinello. A questo punto unite la passata di pomodoro e il concentrato, mescolando con un cucchiaio per amalgamare. Portate a bollore, coprite, senza sigillare con il coperchio, e cuocete a fiamma bassissima per almeno 2 ore. Il ragù alla bolognese è pronto. Non resta che cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata per alcuni minuti, condire con il ragù e portare in tavola il vassoio fumante!

LAZIO: CACIO E PEPE

Gli ingredienti della Cacio e pepe sono solo 3, come da ricetta originale: la pasta, in genere i tonarelli, degli spaghetti più spessi di pasta all'uovo (freschi o secchi), il pecorino romano DOP e il pepe nero, che va utilizzato in grani, macinato al momento. Altro ingrediente fondamentale è l'acqua di cottura della pasta, ricca di amido, che servirà per creare la famosa crema di pecorino.

400 g pasta (tonnarelli o spaghetti)

280 g pecorino romano

1 cucchiaio pepe nero in grani

q.b. pepe nero in grani (macinato, da spolverare)

Scaldare una padella antiaderente e versare un bel cucchiaio pieno di pepe macinandolo al momento. Fatelo tostare per qualche minuto, a fuoco medio poi versare 3 mestoli di acqua di cottura. Versare il pecorino grattugiato in una scodella e unire un mestolino di acqua di cottura, un po' alla volta e amalgamare con una spatola, fino ad ottenere una consistenza pastosa. Tenete da parte. Cuocete la pasta in acqua poco salata e quando mancheranno 2 minuti alla fine della cottura, prelevate gli spaghetti con una pinza e versateli direttamente nella padella dove avete scaldato il pepe e portateli a cottura mantecandoli per qualche minuto, muovendoli spesso con una pinza per farli amalgamare con il pepe. Una volta che la pasta è cotta, spegnete il fuoco, lasciate riposare 1 minuto, e unire la crema di pecorino, insieme ad un mestolino di acqua di cottura. È importante che questa operazione venga effettuata fuori fuoco. Muovete energicamente la pasta con una pinza, in modo che il pecorino si scioglia insieme alla pasta. Basteranno pochi minuti. La vostra Pasta cacio e pepe è pronta da servire. Vedrete quanto è cremosa! Preparate le porzioni e completate i piatti con una generosa spolverata di pepe nero (sempre appena macinato) e, se volete, una spolverata di pecorino. Gli Spaghetti cacio e pepe vanno serviti subito, caldi e fumanti, in tutta la loro cremosità.

CAMPANIA: SPAGHETTI ALLA NERANO

Una ricetta inventata nel 1952 nel ristorante Mariagrazia di Nerano, nella Penisola Sorrentina, che abbina alle zucchine il provolone del monaco, un formaggio a pasta filata prodotto localmente nella stessa Penisola Sorrentina.

320 g Spaghetti

150 g Provolone del Monaco

700 g Zucchine

20 g Basilico

30 g

Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare

Sale fino e pepe nero q.b.

1 spicchio d'aglio

30 g Olio extravergine d'oliva + 500 g per friggere

Affettate le zucchine a rondelle sottili. Friggetele in abbondante olio bollente, poche alla volta, e scolatele a mano a mano su un foglio di carta da cucina: saranno pronte non appena inizieranno a diventare dorate. Aromatizzate le zucchine coprendole con le foglie del basilico, spezzate con le mani. Grattugiate finemente il provolone. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata e scolateli al dente tenendo da parte due mestoli di acqua di cottura. Soffriggete lo spicchio di aglio in una padella con poco olio. Eliminate l'aglio e unite le zucchine, gli spaghetti, un mestolo di acqua e metà del provolone. Finite di cuocere la pasta a fiamma bassa unendo poco alla volta l'acqua e il provolone rimanenti, mantecando finché non si crea una sorta di crema. Serviteli immediatamente con una generosa macinata di pepe.

SICILIA: PASTA ALLA NORMA

Un altro sugo vegetariano con i colori e i sapori della Sicilia: melanzane e pomodori sono i protagonisti di questa ricetta, resa speciale da un finale di ricotta salata grattugiata sul piatto fumante. Originaria della occidentale dell'isola, questa specialità catanese venne realizzata come omaggio culinario alla più bella opera del celebre compositore Vincenzo Bellini: la Norma. Il formato di pasta più adatto a questa ricetta è quello corto: rigatoni e penne sono perfetti.

2 melanzane viola

8 pomodori ramati

aglio

olio

basilico

ricotta salata qb

sale

zucchero

pepe

olio di semi di arachidi (per friggere)

Tagliate i pomodori a quadrotti e metteteli in una padella con olio e aglio. Lasciateli ammorbidire per circa 20 minuti con basilico, sale, pepe e mezzo cucchiaino di zucchero; a questo punto togliete i pomodori dal fuoco e passateli al passaverdure. Rimettete il sugo di pomodoro sul fuoco e fatelo asciugare fino ad ottenere la giusta consistenza. Tagliate poi le melanzane a quadrotti di medie dimensioni. Friggete le melanzane così tagliate. Scolatele molto bene così da avere una frittura ben asciutta. Cuocete la pasta e conditela con il sugo di pomodoro. Servitela e aggiungete direttamente nel singolo piatto le melanzane e una grattugiata di ricotta salata.