

Officina didattica con Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

TESTO di RAFFAELLA PRANDI
FOTO di SOFIE DELAUW

Inizia da questo numero la nostra collaborazione con Alma, uno dei più importanti istituti di formazione enogastronomica a livello internazionale che ha sede a Colorno (PR), per una scuola di cucina a puntate. Guidati passo passo dai docenti della scuola, descriveremo i passaggi chiave di alcune delle fondamentali ricette della nostra tradizione. Si comincia con la ricetta dei cappelletti in brodo.

Difficile codificare una ricetta che ha varianti non solo locali ma addirittura familiari. Lo hanno fatto all'Alma considerando le infinite sfumature che compongono uno dei piatti con consuetudini antichissime, strati di storia e mitologia (risparmiamo i classici rimandi all'ombelico di Venere cui si sarebbero ispirati i suoi primi - o le sue prime? - realizzatori).

I cappelletti sono per antonomasia il piatto della festa, inscindibili da un buon brodo di manzo e cappone nella cui preparazione le massaie di un tempo riponevano massima cura. Qui di seguito anche la ricetta di un "consumato" quasi classico.

Bruno Ruffini e Giuseppe Pellegrino (Chef Docenti Alma)



CAPPELLETTI IN BRODO

Ingredienti per 6/8 persone

PER LA PASTA

*300 g di farina 00
3 uova fresche di fattoria*



Lavorare la pasta.



Una volta che l'impasto sarà liscio e omogeneo lasciarlo riposare in un luogo fresco e coperto per un'oretta.

PER IL RIPIENO DEI CAPPELLETTI

300 g di carni miste in ugual proporzione
(bianco di pollo, cappello del prete, lonza di maiale)

50 g di burro

100/150 ml di vino rosso secco

½ l di brodo (o fondo bianco)

1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla

50 g di prosciutto crudo (gambuccio senza cotenna)

50 g di mortadella (in alternativa 50 g di salsiccia)

50 g di Parmigiano Reggiano

1 bouquet garni (alloro, gambi di prezzemolo e timo tenuti insieme da una foglia di porro)

1 chiodo di garofano

1 frammento di cannella

1 uovo fresco di fattoria

sale, pepe q.b



Salare leggermente le diverse carni. In una casseruola bassa sciogliere una parte del burro e sigillare i succhi delle diverse carni rosolandole separatamente per una decina di minuti, girandole di tanto in tanto. Tenere da parte.

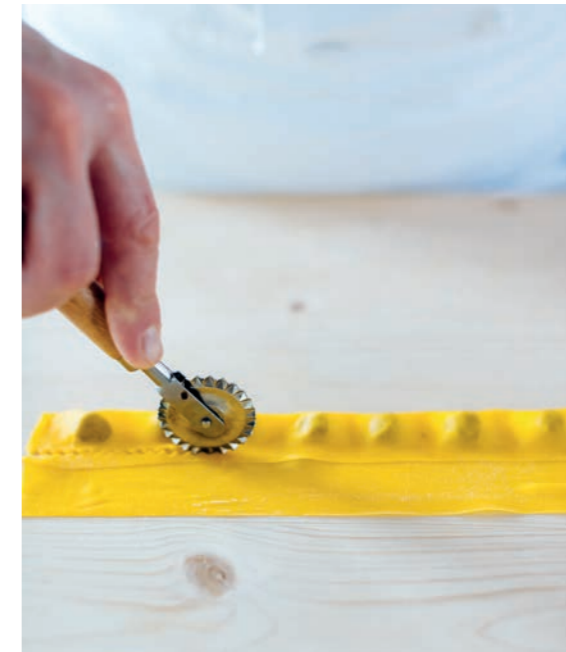
In un'altra casseruola mettere il restante burro e, non appena sciolto, unire le verdure in mirepoix, lasciar stufare dolcemente, aggiungere quindi le carni precedentemente rosolate, il chiodo di garofano e il frammento di cannella legati in una garza di lino. Salare. Fare cuocere ad "arrosto morto", sfumando con il vino rosso. Una volta evaporato il vino, coprire a 3/4 con il fondo bianco. Aggiustare di sale e lasciar cuocere per almeno 4 ore a bordo stufa o comunque a fuoco dolcissimo aggiungendo un po' di acqua bollente man mano che il liquido evapora.

A cottura ultimata, tenere da parte il liquido tritando invece le carni a coltello o al tritacarne insaporendole in questa fase con un trito finissimo dei salumi: mortadella o salsiccia.

Se si usa la salsiccia, deve essere cotta separatamente, sgranata e arrostita in padella. Regolare di sale e pepe, condire con un pizzico di noce moscata, unire il Parmigiano Reggiano e l'uovo ammorbidendo il ripieno con un po' del liquido tenuto da parte. Lasciare riposare il ripieno per 12 ore in frigorifero.



PER LA PREPARAZIONE DEI CAPPELLETTI

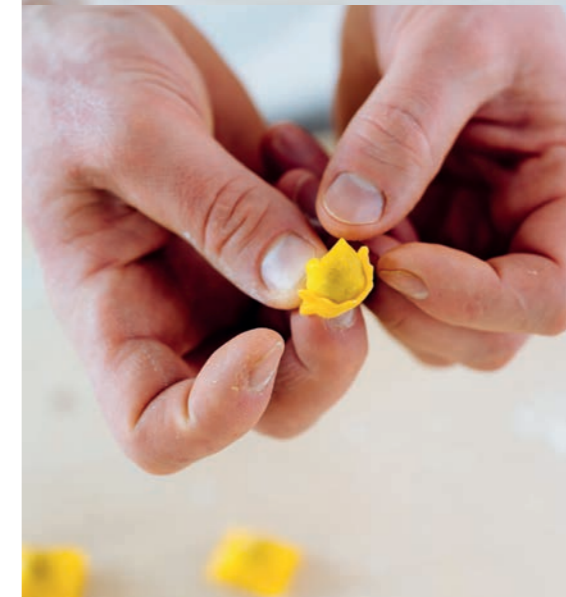


Ricavare dalla sfoglia di pasta dei rettangoli di 2 x 4 cm.

Riempire ogni rettangolo con una pallina di ripieno (aiutandosi eventualmente con un sac à poche con bocchetta di metallo).



Premere forte con la punta delle dita negli spazi vuoti per far combaciare tutti i lati del rettangolo di sfoglia.



Ruotare poi i lati corti attorno al dito, fino a formare il cappelletto.

PER IL BRODO

(per ottenere 4 litri)

8 l di acqua
2kg e 1/2 di carne di manzo
(preferibilmente cappello del prete)
1 cappone pulito (eviscerato e senza zampe)
1 carota, 1 costa di sedano
1 cipolla bianca piccata con 1 foglia di alloro e 1 chiodo di garofano
30 g di sale grosso



Legare la carne, metterla in una pentola ampia e bagnare con 8 litri di acqua fredda, portare a ebollizione pian piano a calore moderato; appena si produce in superficie uno strato di albumina coagulata, schiumare con cura.

Dopo un'ora di bollitura introdurre anche il cappone, aggiungere le verdure, il sale grosso, cuocere a leggerissima ebollizione per circa 3 ore e mezza.

Dopo un'ora di bollitura introdurre anche il cappone, aggiungere le verdure, il sale grosso, cuocere a leggerissima ebollizione per circa 3 ore e mezza.

Ritirare la pentola dal fuoco, sgrassare il brodo e togliere tutte le verdure. Aggiustare di sale e poi passare in un'altra pentola attraverso una étamine bagnata e ben strizzata. È essenziale per la preparazione di un buon brodo portarlo a ebollizione lentamente: l'acqua scaldandosi gradatamente provoca la soluzione delle materie albuminiche contenute nelle carni facendole incorporare nel brodo, mentre le impurità salgono in superficie sotto forma di schiuma, che va eliminata. Man mano che l'acqua si scaldava e si avvicina all'ebollizione, la schiuma si raccoglierà in superficie consentendo ai succhi di uscire dalle carni.

PER IL BRODO RISTRETTO (CONSOMMÉ) CHIARIFICATO

(per ottenere 2 litri)

4 l di brodo ordinario
1 kg di carne magra di manzo (la parte della coscia) tritata
200 g di carote in brunoise
200 g di porro in brunoise
2 albumi
sale pepe q.b.



In una terrina lavorare energicamente il magro di manzo con le carote e il porro unendovi anche gli albumi. Formare con l'impasto di carne una specie di ciambella con un buco al centro.

Sistemare la ciambella sul fondo di una pentola e versarvi sopra il brodo ordinario, tutto insieme se è freddo, un poco alla volta se tiepido o caldo, per evitare la cottura del bianco d'uovo e vanificare così il suo effetto chiarificatore.

Mettere la pentola sul fuoco, portare dolcemente il contenuto a ebollizione e seguire la cottura, sempre a fuoco dolcissimo, per circa un'ora e mezza. La ciambella di carne si staccherà gradualmente dal fondo e man mano che cuoce salirà in superficie donando i suoi succhi al brodo e facendo da filtro, tratterrà le impurità e i grassi in eccesso. Con una tela bagnata in acqua tiepida e ben strizzata, filtrare il consommé in un altro recipiente. Si ottiene così un brodo pulito dal gusto fresco di verdure e di carne.

Per completare il piatto

Cuocere i cappelletti per un paio di minuti nel brodo ordinario, scolarli e servirli nel consommé ristretto.



L'Amo



CUCINI ITALIANO?

L'Amo è un progetto di sostegno, promozione e valorizzazione del prodotto ittico italiano.

L'Amo invita i produttori, trasformatori, distributori, ricercatori, giornalisti ed operatori ad ogni titolo interessati al settore di diventare partner del progetto entrando nella "rete" multimediale di collegamento tra tutti gli attori della filiera.

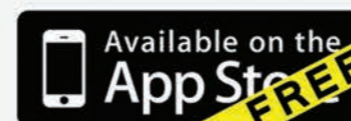
I ristoratori partner del progetto saranno coinvolti in un **gruppo di acquisto** dove il prodotto ittico viene fornito **direttamente da un consorzio di produttori**.

Sostieni L'Amo, diventane partner e scoprine i vantaggi!



FISHBOOK
PERSONAL FISH SHOPPER

come acquistare il pesce italiano



Per non pescare sorprese, scarica **Fishbook**, l'app de L'Amo per riconoscere il pesce italiano.

EURO FISHMARKET
UNA RISPOSTA AL SETTORE ITTICO - AN ANSWER TO THE FISH SECTOR

Per sostenere il progetto L'Amo o diventare partner contattaci a:
info@lamoitaliano.it

Scoprisci in rete
www.lamoitaliano.it
www.eurofishmarket.it
www.eurofishmarketchannel.it