

Officina didattica con Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana



TESTO di RAFFAELLA PRANDI
FOTO di SOFIE DELAUW

SFOGLIATELLA

Diciamolo subito: la sfogliatella napoletana non è il dolce più facile da realizzare. O quantomeno, lo è solo in apparenza. Dietro c'è in realtà una pratica che si è andata affinando di generazione in generazione e che fa di questo dolce uno dei grandi classici della pasticceria napoletana conosciuto in tutto il mondo. Nata, come racconta Jeanne Caròla Francesconi nella sua Bibbia sulla cucina partenopea, dall'intuito di una monaca di un monastero napoletano, la sfogliatella "riccia" (sì, perché esiste anche nella variante "frolla") necessita nella sua fattura di gesti rapidi e ben sincronizzati che trasformano gli strati di sfoglia in un dolce dalla fragranza e croccantezza irripetibili.

Benché una volta si procedesse solo manualmente, le moderne macchine sfogliatrici facilitano ovviamente la lavorazione fatta di infinite sfumature, che si sono andate affinando nell'esperienza dei pasticceri campani. Da Pasquale Pintauro che nel 1818 carpì il segreto alle monache, alla ditta svizzera Cafilisch che nel primo decennio del 1900 contribuì a renderle famose. Per rispetto a questa tradizione unica e inimitabile titoliamo perciò la ricetta semplicemente sfogliatella. Un passo di lato ci sembra d'obbligo.



Ingredienti per 40 sfogliatelle

PER IL RIPIENO

500 g di acqua
150 g di semola rimacinata di grano duro
2 g di sale
75 g di uova
250 g di zucchero
350 g di ricotta di pecora
1 baccello di vaniglia
1 buccia di arancia grattugiata
1 buccia di limone grattugiata
200 g di canditi di arancia



Far bollire l'acqua con il sale, lasciare cadere la semola a pioggia e farla cuocere a fuoco vivace per cinque minuti girando continuamente fino a completa gelificazione. Il composto risulterà simile a una polentina. Versarlo in una planetaria munita di foglia, azionare la macchina per fare raffreddare il composto fino a 60°C. Aggiungere la ricotta precedentemente passata al setaccio, lo zucchero, gli aromi (del baccello di vaniglia si utilizzeranno solo i semi) e successivamente unire le uova poco alla volta. Da ultimo aggiungere i canditi tagliati a cubetti. Conservare in frigorifero in un sac à poche.

PER LA PASTA

700 g di acqua
30 g di sale
2 kg di farina americana (manitoba)
600 g di strutto a pomata



Mettere in una planetaria la farina, il sale e l'acqua. Procedere nella lavorazione fino a che tutta la farina non sia assorbita ma l'impasto risulti comunque sgranato e non omogeneo. Togliere l'impasto dalla planetaria, pressarlo col palmo delle mani e ricompattarlo. L'impasto, essendo povero di acqua, risulterà necessariamente piuttosto solido. Lasciarlo riposare in luogo fresco per un'ora dopo averlo accuratamente ricoperto con una pellicola in modo che non si secchi.

Lavorare la pasta in una sfogliatrice ripiegandola più volte su se stessa fino a farla diventare liscia e omogenea. In questo passaggio, dare una forma rettangolare regolare all'impasto. Tirarlo ancora una volta in modo da ottenere un rettangolo e arrotolarlo a cilindro. Questa operazione permette di mantenere l'umidità all'interno della pasta una volta che sarà a riposo e a far sì che il giorno dopo si abbia già una forma regolare da sfogliare.

Ungere la superficie del cilindro con lo strutto "a pomata" e far riposare 12 ore a 4°C.

Riportare il cilindro su di un banco da lavoro e schiacciarlo in modo da ottenere un quadrato.



A questo punto si può incominciare a stendere l'impasto in sfogliatrice sempre più finemente, ricavandone una striscia lunga dello spessore di 1 mm. Bisognerà avere l'accortezza di non usare mai farina nella fase di stesura. Prima di arrotolare la sfoglia sul matterello (che dovrà rimanere sospeso su due supporti per facilitare l'operazione successiva di srotolamento), ungerla di nuovo con una piccolissima parte di strutto in modo che gli strati non si saldino l'un l'altro. Tenendo il matterello in sospensione, srotolare la pasta poco alla volta, assottigliandola ulteriormente sul tavolo leggermente ingrassato con l'aiuto delle mani, avendo cura che lo spessore sia omogeneo e che non si creino dei buchi nella sfoglia.

Una volta stesa la prima parte, tagliare con una rotella il bordo inferiore che risulterà irregolare (questo taglio servirà ad agevolare la formazione del rotolo). Contemporaneamente infatti andrà riavvolta su se stessa per formare un cilindro lungo approssimativamente 30 cm, del diametro di 7/8 cm ben stretto e privo di bolle di aria. Spennellare esternamente il cilindro ottenuto di strutto e lasciarlo riposare coperto con della pellicola a 4°C per altre 12 ore.

PER COMPLETARE LA SFOGLIATELLA

zucchero a velo q.b.



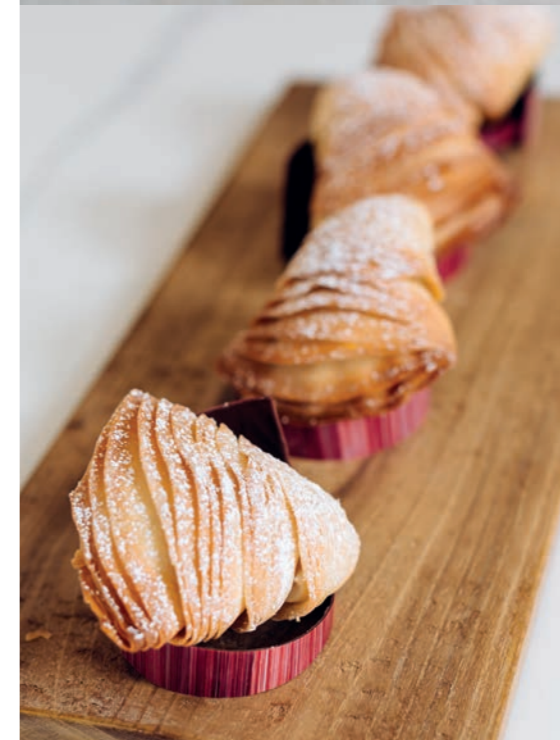
Trascorse le 12 ore, tirare fuori il rotolo dal frigorifero e strizzarlo con le mani in modo da allungarlo ulteriormente e assottigliare lo spessore della pasta. Con un coltello affilato tagliare dei dischi di 1,5/2 cm di spessore. Dall'impasto si dovrebbero ricavare all'incirca 40 sfogliatelle.

Prendere un disco di pasta tra le mani unte di strutto e, rigirandolo tra le dita, allargarlo dolcemente facendo scivolare con lievissima pressione i pollici dal centro verso l'esterno. Premendo piano il pollice sul centro, accentuare la convessità dando alla fetta la forma di un cono o di una conchiglia.



Tenendo la sfoglia nell'incavo della mano a mo' di coppa, riempiarla con un cucchiaino circa di ripieno, senza chiuderla ma avvicinando appena i bordi. Poggiare le sfogliatelle su una placca ricoperta di carta da forno, cospargerle di zucchero a velo e infornare. Cuocere a 210°C in forno statico fino a completa doratura. Una volta raffreddate, cospargerle nuovamente di zucchero a velo.

Enrico Nativi - Docente di pasticceria





La Sfogliatella

QUALITÀ ESSENZIALE

MATERIE PRIME E IDEE

