



# LEMANINPASTA

**Laboratori di cucina Nicoli-Calvino**

# **PIZZA ORTOMIO**

( Calvinicoli School )

## **PASTA**

1 kg di farina  
2 bustine ( o cubetti) di lievito di birra  
2 cucchiaini di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
acqua tiepida q. b.

Versare la farina in un ampio contenitore. Formare un buco al centro e versarvi il lievito, il sale, lo zucchero. Con un po' d'acqua sbattere con una forchetta e cominciare a far sciogliere il lievito. Aggiungere l'acqua a poco a poco e con le mani impastare fino a raccogliere tutta la farina.

Trasferire l'impasto su un piano di lavoro e impastare a lungo. Stendere la pasta e trasferirla sulla teglia coperta di carta da forno. Lasciar riposare almeno un'ora, in un posto riparato, coperta da un panno.

A questo punto condire a piacimento e infornare in forno già molto caldo.

Occorreranno 20-25 minuti a seconda della potenza del vostro forno....

## **POSSIBILI CONDIMENTI CON PRODOTTI DELL'ORTO**

- Spinaci , stracchino, parmigiano
- Costine , mozzarella e parmigiano o stracchino, mozzarella e parmigiano
- Pomodorini e/o pomodori freschi, mozzarella , origano , basilico
- Patate o patatine del burro bollite , mozzarella

# CROSTATA DI COSTE E EMMENTHAL

Dosi per 4 persone

Per la pasta:

- farina 150 g
- burro 70 g
- sale un pizzico

Per il ripieno

- coste 800 g
- burro 30 g
- latte 1 dl
- panna 1 dl
- emmenthal 100 g
- uova 2
- sale e pepe q.b.

Setacciate la farina e ponetela a fontana su una spianatoia. Ponetevi al centro il burro reso morbido e tagliato a pezzetti, 2 cucchiari d'acqua e il pizzico di sale. Impastate leggermente senza lavorarla troppo, avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola trasparente e fate riposare per circa 30 minuti al fresco.

Pulite le coste, separando la parte bianca dalle foglie verdi. Lavate le foglie e tagliatele a listarelle. Private le parti bianche da eventuali filamenti, lavatele tagliatele a dadini.

Mettete in un tegame i dadini di coste con il burro, copriteli a filo con acqua e fateli cuocere per circa 15-20 minuti, finchè il liquido non si sarà asciugato. Aggiungete le foglie a listarelle, salate e pepate a gusto e fate cuocere per altri 2 minuti, o finchè il composto non sarà asciutto.

Togliete la pasta dalla pellicola trasparente, stendetela in una sfoglia di circa 3 mm, foderate una tortiera, dopo averla imburrata e infarinata, quindi bucherellate il fondo con le punte di una forchetta. Distribuitevi sul fondo il composto di coste, formando uno strato, su cui disporrete l'emmenthal tagliato a lamelle sottili.

Mettete in una ciotola le uova, il latte e la panna, salate e battete leggermente con una forchetta, versate uniformemente sulle coste e

emmental, quindi passate in forno preriscaldato a 180° per circa 30-40 minuti.

Servite calda o tiepida.

## MUFFIN ALLO YOGURT CON SALSA ALLA VALERIANA

- 120 grammi farina 00
- 3 fettine di prosciutto
- 3 uova
- yogurt intero 60 gr
- mezza bustina lievito in polvere
- semi di finocchio
- pepe
- olio due cucchiari
- sale
- Mascarpone, capperi, sale e foglioline di valeriana per la crema.

Impasta lo yogurt con le uova, aggiungi la farina e il lievito, l'olio e un pizzico di sale. Aggiungi una manciata abbondante di semi di finocchio e due macinate generose di pepe. Mescola fino a raggiungere la consistenza di una crema.

Imburra la placca da sei muffin, riempi ogni stampo per due terzi e inforno a 180 gradi per 12 minuti. Sforna i muffin, lasciali raffreddare per qualche minuto e poi rovesciali su un piatto.

Prepara la crema per farcirli: mescola tre cucchiariate di mascarpone con un pizzico di sale e una manciata di capperi. Poco prima di portare in tavola, apri i muffin tagliando la parte superiore, metti una fogliolina di valeriana, una fettina di prosciutto e con la siringa da pasticceria farcisci con la crema al mascarpone, poi richiudi la parte superiore senza premere troppo

## SFORMATO DI ZUCCA

- 600 g di polpa di zucca
- 12 tuorli d'uovo
- un bicchiere di latte o di panna
- 150 g di parmigiano reggiano
- pangrattato q.b.
- burro
- sale
- noce moscata

Procuratevi un bel pezzo di zucca. Sbucciatela, pulitela e ricavatene circa 600 grammi di polpa.

Tagliatela a pezzi piuttosto grossi e metteteli in una teglia da forno, coprendoli con la carta argentata. Infornate a 180° e cuocete per un'oretta fino a quando la polpa si sarà ammorbidita.

Schiacciate la zucca e unite un bicchiere di latte (o di panna), i tuorli d'uovo, il parmigiano, un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata. Frullate il tutto fino ad ottenere un composto uniforme.

Imburrate gli stampini da forno e spolverizzateli con il pangrattato. Riempiteli con la crema di zucca e sistemati su una teglia da forno.

Cuocete gli sformati per circa mezz'ora a 180°.

Si possono servire anche con una fonduta di formaggio, con una salsa di radicchi o di funghi o, ancora, con dello speck fritto.

## FRITTELLE DI ZUCCA

- Mezzo chilo di polpa di zucca
- 2 uova
- 3-4 cucchiaini di farina di frumento
- 4 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato
- un ciuffetto di prezzemolo
- sale
- olio di oliva

Lessate la polpa di zucca in poca acqua salata.

In una ciotola sbattete le uova, unendo poi la farina, il prezzemolo tagliuzzato finemente, il pecorino. Amalgamate il tutto ottenendo una pastella fluida e cremosa.

Scolate la zucca e schiacciatela con la forchetta fino ad ottenere un purè. Unite la zucca alla pastella.

Scaldare abbondante olio e friggetevi a cucchiaiate il composto. Scolate le frittelle, asciugatele su carta assorbente e servite.

Con la zucca si possono cucinare anche frittelle dolci che, per esempio, a Venezia sono di antica tradizione. Si preparano con polpa di zucca lessata, uvetta sultanina, buccia grattugiata di limone, farina, zucchero, lievito e un pizzico di sale. Si formano palline della grandezza di una noce che si friggono e si spolverizzano con zucchero a velo o semolato.

## BARCLETTE DI PANE, CAVOLO E PISTACCHI

- 4 fette di pane
- cavolo (foglie esterne verza, gambi broccolo, foglie cavolfiore)
- 50g di formaggio morbido (tipo crescenza)
- 1 pugno di pistacchi
- olio extravergine
- 1 scalogno
- sale e pepe

Tenete da parte le parti di scarto di verza, cavolfiore, broccoli, cavolo cappuccio come gambi, foglie e torsoli. Lavatele, asciugatele e tagliatele a listarelle.

Sbucciate e affettate sottilmente lo scalogno. In una padella fate sciogliere un cucchiaio di burro e uno di olio, fate appassire lo scalogno, quindi aggiungete il cavolo. Salate e pepate e fate saltare per qualche minuto. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

Frullate il cavolo, tritate grossolanamente i pistacchi sgusciati e pelati e uniteli al composto di cavolo, tenendone da parte qualcuno da usare come decorazione.

Accendete il forno a 180°. Disponete le fette di pane su un tagliere e appiattitele con un matterello. Emulsionate un cucchiaio di olio e uno di acqua e spennellateci le fette di pane. Disponete il pane all'interno di stampini rotondi e ben unti.

All'interno di ogni barchetta mettete un cucchiaino di formaggio e uno del pesto di cavolo, completate con qualche pistacchio.

Questa ricetta è ideale per utilizzare tutte le parti di scarto dei cavoli. Le loro proprietà nutritive e doti protettive dovrebbero essere una valida ragione per utilizzarli al 100% e azzerare gli sprechi.



