

Prima lezione - L'aperitivo e gli stuzzichini

I Canapé

I canapés sono delle piccole preparazioni a base di pane in cassetta (pancarrè), tagliate in forme diverse: tonde, triangolari, quadrate, rettangolari, a cuore, ecc. Vengono più o meno tostate e aromatizzate con maionese o burri composti (mescolati con pasta di acciughe o paprika, senape, ecc). Su questo "supporto" (il termine canapé in francese vuol dire "divano") vengono adagiati diversi ingredienti opportunamente sagomati e adattati: salumi, formaggi, salmone, caviale, crostacei, ecc. Si completa con decorazioni e guarnizioni a piacere e, in alcuni casi, occorre glassare con gelatina. Queste preparazioni servono principalmente come accompagnamento agli aperitivi in occasione di pranzi o rinfreschi. A volte vengono erroneamente chiamate "tartine" ma con questo termine, nella cucina classica, vengono identificate altre preparazioni.

La pasta sfoglia

☞	gr	500	Farina Manitoba
☞	gr	500	Burro o margarina
☞	gr	10	Sale
☞	q.b.		Acqua

Temperatura di cottura: 200-210° - Tempo: 18-20 minuti circa

Preparazione

Impastare 450 gr. di farina con 50 gr. di burro/margarina, il sale e l'acqua necessaria per ottenere un impasto piuttosto consistente e non troppo lavorato; coprire con un cellofan e lasciar riposare per almeno 20 minuti. Nel frattempo impastare i rimanenti 450 gr. di burro con i 50 gr. di farina; dare a questo impasto la forma di una mattonella e, se nel periodo estivo, conservare in frigorifero.

Stendere con il mattarello il pastello magro (450 gr. farina con 50 gr. di burro) e deporvi al centro l'impasto grasso (450 gr. burro con 50 gr. farina). Avviluppare con l'impasto magro quello grasso come se si trattasse di fare un pacco.

Con colpetti e pressioni del mattarello, appiattire il tutto e tirare successivamente un foglio rettangolare dello spessore di circa 1/2 cm; piegare quindi in 4 parti, coprire con il foglio di cellofan e lasciar riposare per 20 minuti. Ripetere la stessa operazione (tirare e piegare in 4) per altre tre volte, rispettando sempre i periodi di riposo tra un "giro" e l'altro. Ad operazioni concluse, lasciar riposare ancora per almeno 30 minuti e procedere all'utilizzo.

Migliori risultati si ottengono preparando la pasta sfoglia il giorno prima dell'impiego.

I salatini

Tirare la pasta sfoglia molto sottile e stampare i salatini impiegando: wurstel, prosciutto cotto e crudo, formaggio, ritagli di salmone affumicato, ecc. Dorare con latte o uovo sbattuto e cuocere in forno molto caldo (200/210°).

Le pizzette di sfoglia si preparano tagliando dei dischetti di pasta e, dopo averli bucherellati, si aggiunge una fettina di pomodoro e si guarnisce a piacere (origano, acciughe, olive, capperi, mozzarella, ecc.)

Seconda lezione

Soupe à l'oignon (zuppa di cipolle per 6 persone)

☞	gr	100	Burro	
☞	kg	1	Cipolle	
☞	gr	60	Farina	
☞	lt	3	Brodo	
☞	gr	100	Gruviera (oppure emmenthal) grattugiato	} miscelati
☞	gr	30	Parmigiano grattugiato	
☞	nr	6	Crostoni di pane tostato (possibilmente pane casereccio)	
☞	q.b.		Sale e pepe	

Preparazione

Sbucciare, lavare e affettare finemente le cipolle. Far sciogliere il burro in un tegame e stufarvi le cipolle, mescolando costantemente affinché risultino morbide. Incorporare la farina e cuocere per due-tre minuti. Aggiungere il brodo caldo e lasciar bollire a fuoco lento per circa un'ora; aggiustare con sale e pepe. Tagliare e tostare in forno i crostoni di pane, ricavati da pagnotte caserecce. Servire la zuppa possibilmente in ciotole di terracotta in questo modo: versare la zuppa nelle ciotole, aggiungere il crostone di pane, cospargere con i due formaggi grattugiati e far gratinare in forno, meglio se solo con il grill.

Quiche lorraine (Crostata salata alla lorenese per 6 persone)

☞	gr	100	Pancetta affumicata
☞	gr	100	Gruviera (o emmenthal o fonthal, ecc.)
☞	nr	2	Uova
☞	gr	100/150	Panna (si può sostituire con il latte per renderla più leggera)
☞	nr	1	Piccola cipolla
☞	q.b.		Olio d'oliva, pepe, poco prezzemolo fine

Preparazione

Preparare una pasta brisé impastando 200 gr di farina con 60/70 gr di burro, un pizzico di sale e latte quanto basta per ottenere una pasta di media consistenza; lasciar riposare per almeno un'ora. Stendere la pasta e foderare una tortiera, lasciando almeno 3 o 4 centimetri di bordo. Affettare e rosolare la cipolla con poco olio d'oliva e, a cottura quasi ultimata, aggiungere la pancetta tagliata a pezzetti facendo prendere un bel colore dorato. Lasciar raffreddare e mettere il composto nella tortiera precedentemente allestita. Aggiungere il formaggio tagliato a dadini e completare con una miscela così composta: uova, panna, prezzemolo tritato, pepe, il tutto ben amalgamato e versato nella tortiera. Cuocere in forno a calore moderato per circa 20-25 minuti.

Terza lezione

Tortelli di baccalà mantecato al pesto di fave

Per la pasta

☞	gr	400	Farina "00"
☞	gr	100	Farina di riso
☞	nr	10	Tuorli d'uovo
☞	q.b.		Acqua fredda, sale

Per il ripieno

☞	gr	800	Baccalà bagnato
☞	gr	400	Patate
☞	q.b.		Cipolla, basilico, prezzemolo, aglio intero, olio di oliva, sale

Per il pesto di fave

☞	kg	1	Fave fresche
☞	q.b.		Pinoli, olio extra vergine, formaggio grana, sale

Per la finitura

☞	q.b.		Pomodorini, olio di oliva, pinoli, pecorino sardo
---	------	--	--

Preparazione

Confezionare nel modo classico la pasta fresca e lasciarla riposare per 30 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno facendo bollire le patate e la cipolla tagliate a pezzi grossi per 10 minuti, unire il baccalà privato delle spine e della pelle, cuocendo a fuoco moderato per altri 10 minuti. Scolare e mantecare con una frusta unitamente all'olio, il prezzemolo e il basilico tritati, l'aglio lasciato intero ed il sale. Sbucciare le fave e preparare con le stesse un pesto a freddo utilizzando i restanti ingredienti. Preparare i tortelli o semplici ravioli, cuocerli in abbondante acqua salata bollente; scaldare una padella con poco olio d'oliva, pinoli e i pomodorini tagliati facendo insaporire per pochi minuti i tortelli scolati, quindi spegnere il fuoco e condire con il pesto di fave e pecorino a scaglie

Mousse alla cannella e pere al vino rosso

☞	nr	4	Tuorli d'uovo
☞	nr	2	Uova intere
☞	gr	150	Zucchero
☞	gr	50	Acqua
☞	gr	600	Panna da montare
☞	nr	3	Fogli colla di pesce
☞	q.b.		Cannella in polvere
☞			Pere
☞	q. b.		Vino rosso, cannella in stecche, zucchero, cialde

Preparazione

Montare la panna. Montare a caldo (35°) le uova con lo zucchero e l'acqua. Unire la colla di pesce precedentemente ammollata e strizzata. Lasciar raffreddare, incorporare delicatamente la panna e la cannella in polvere. Mettere il composto negli stampini e lasciare in frigorifero per almeno 2 ore. Cuocere le pere con il vino rosso, lo zucchero e le stecche di cannella. Capovolgere le mousse sul piatto di servizio e accompagnare con le pere, il loro succo di cottura, la cannella, le cialde e frutta a piacere.

Quarta lezione

IL RISO - PRINCIPALI METODI DI COTTURA

Bollito

In acqua bollente e salata; se non si gira mai, non s'attacca.

Possibilità di scolare e raffreddare con acqua fredda corrente, per preparazioni fredde (insalate di riso).

Risi indicati: Comune (*Balilla*) Semifino (*Padano - Lido*).

Risotto

Fondo di cipolla tritata finemente, imbianchire nel burro o in olio d'oliva, aggiungere il riso e tostare (girare continuamente), spruzzare con vino bianco, lasciar evaporare. Aggiungere l'ingrediente principale (zafferano, pomodoro, verdure, pesci, ecc.) e iniziare a bagnare con ottimo brodo.

A cottura ultimata, mantecare (dallo spagnolo manteca=burro) con burro e parmigiano (pecorino se pesce) girando fino al completo assorbimento.

Risi indicati: Fino (*Ribe - S. Andrea*) Superfino (*Carnaroli - Arborio*).

Pilaff (Pilaw)

Iniziare come per il risotto, senza il vino, e bagnare, in proporzione del doppio del peso del riso, con brodo bollente in un'unica soluzione. Cuocere in forno a tegame ben coperto sino al completo assorbimento del liquido (verificare di tanto in tanto senza mai girare).

A cottura avvenuta, sgranare il riso aggiungendo (secondo la ricetta) burro o olio d'oliva.

Per raffreddare il riso pilaff, occorre stenderlo sopra un tavolo di marmo leggermente unto, e sgranarlo tenendolo in movimento con un forchettone.

Questo riso è ottimo per preparazioni fredde e per contorno (freddo o caldo). Può anche essere utilizzato per la preparazione di risotti veloci (non rimane che aggiungere l'ingrediente principale, riscaldare velocemente e mantecare).

Risi indicati: Superfino (*Carnaroli - Arborio*).

Timballo di Riso (5/6 persone)

☞ gr	300	Riso superfino
☞ ½		Cipolla bianca
☞ dl	6/7	Brodo di carne
☞ gr	50	Burro
☞ gr	50	Parmigiano grattugiato
☞ dl	4	Salsa bolognese
☞ gr	100	Piselli
☞ nr	1	Carota media
☞ q.b.		Sale, vino bianco

Preparazione

Preparare un risotto in bianco e, quando sarà cotto al dente, raffreddarlo stendendolo su un tavolo di marmo, leggermente unto o dentro un tegame o una teglia; durante questa operazione, tenere in movimento e sgranare con un forchettone.

Bollire i piselli e la carota e lasciar raffreddare. Imburrare lo stampo per timballo e, utilizzando parte dei piselli e la carota bolliti, sistemare sul fondo una guarnizione a piacere. Riempire lo stampo per circa metà con il riso e formare al centro una cavità nella quale introdurre la salsa miscelata con i piselli avanzati. Completare e coprire con il rimanente riso e pressare leggermente.

Scaldare il timballo a bagno-maria, capovolgere sul piatto di portata e servire accompagnando con ancora un poco di sugo a contorno del piatto. Si possono preparare i timballi in monoporzione, utilizzando gli appositi stampini.

Quinta lezione (serata etnica)

Murgh Kholapuri (india - pollo piccante di Kholapur(peperoncini rossi omonimi) con tris di riso indiani*)

☞ nr	1	Pollo
☞ nr	2	Cipolle
☞ nr	3	Pomodori
☞ gr	100	Yogurt intero denso
☞ nr	1	Peperoncino rosso piccante
☞ q.b.		Aglio, chiodi di garofano, zenzero fresco, pepe nero in grani, coriandolo, curcuma, olio di arachidi, sale

Preparazione

Tagliare il pollo a pezzi e lavarlo bene. Frullare lo zenzero con l'aglio, le cipolle, la curcuma, il pepe, il peperoncino, salare e unire lo yogurt e, se necessario poca acqua. Scaldare l'olio in una casseruola e unire i chiodi di garofano; lasciarli abbrustolire, abbassare la fiamma, aggiungere i pezzi di pollo ben asciugati. Alzare nuovamente la fiamma e far evaporare i succhi; rosolare il pollo per circa 5 minuti rigirandolo delicatamente; abbassare il fuoco ed unire il composto frullato quindi alzare di nuovo un poco la fiamma. Aggiungere il coriandolo, bagnare con acqua e cuocere a casseruola coperta a fuoco moderato. Aggiustare di sale e, a cottura quasi ultimata aggiungere i pomodori tagliati a dadini.

Gunbi Mattar Pulao (riso con funghi e piselli - riso rosso Thay e riso giallo con zucca e banane)

***Riso con funghi e piselli**

☞ gr	250	Riso Basmati
☞ gr	250	Funghi champignons
☞ gr	100	Piselli
☞ gr	150	Yogurt intero denso
☞ gr	50	Nocciole sgusciate
☞ gr	50	Noci sgusciate
☞ gr	50	Burro chiarificato
☞ lt	¼	Latte
☞ q.b.		Aglio, zenzero, anice stellato, chiodi di garofano, pistilli di zafferano, sale

Preparazione

Lavare il riso e lasciarlo qualche minuto a bagno in acqua fredda; nel frattempo pulire i funghi e tagliarli a fette. Tritare insieme aglio e zenzero unire lo yogurt e salare. Scaldare il burro, aggiungere i chiodi di garofano, l'anice, le noci e le nocciole facendo abbrustolire leggermente il tutto; aggiungere i funghi e i piselli. Cuocere per qualche minuto, unire il composto frullato, incorporare il riso, coprire di acqua e portare ad ebollizione. Cuocere a fuoco dolce con coperchio per 5 minuti. Togliere il coperchio e mescolare delicatamente. Distribuire in superficie il latte con lo zafferano; ricoprire e, quando il vapore fuoriesce spegnere il fuoco e lasciar riposare per qualche minuto prima di servire.

***Riso rosso thay**

☞ gr	250	Riso rosso
☞ gr	500	Passata di pomodoro
☞ nr	1	Piccola cipolla
☞ q.b.		Aglio, paprika, zucchero, olio di arachidi, pepe in grani

Preparazione

In una casseruola bassa e larga portare a ebollizione l'acqua, unire il riso, abbassare la fiamma e coprire. Nel frattempo ridurre la passata di pomodoro a fuoco dolce; unire l'aglio e la cipolla rosolati, insaporire con sale, zucchero, pepe e paprika. Incorporare la salsa al riso e ultimare la cottura. Sgranare e servire.

***Riso giallo**

☞	gr	250	Riso basmati
☞	gr	250	Zucca gialla
☞	nr	1	Banana
☞	gr	80	Albicocche sciropate
☞	q.b.		Curry, olio di arachidi, sale

Preparazione

Lavare il riso. Portare ad ebollizione l'acqua in una casseruola bassa e larga. Unire il riso e un poco d'olio. Cuocere a fiamma molto bassa con coperchio. Tagliare la zucca a dadini e sbollentarla. Sbucciare la banana e tagliarla a dadini. Scolare le albicocche e affettarle. Riscaldare l'olio e soffriggere la zucca, in seguito unire le bana e e le albicocche. Condire con il curry e unire il riso. Lasciar riposare qualche minuto prima di servire.

Kus Kus dolce

☞	gr	250	Semola cous-cous precotta
☞	gr	100	Datteri
☞	gr	50	Uvetta
☞	gr	150	Zucchero
☞	gr	50	Burro
☞	gr	150	Noci sgusciate
☞	q.b.		Acqua di fiori d'arancio - Facoltativo: olio di mandorle dolci (1 cucchiaino)

Preparazione

Cuocere il cous-cous, trasferirlo in una terrina e coprirlo. Eliminare il nocciolo ai datteri e tagliarli a pezzi; dividere le noci e bagnare l'uvetta. Insaporire il cous-cous con zucchero, acqua di fiori d'arancio, burro fuso e olio di mandorle. Trasferire in un piatto di portata e guarnire con la frutta (facoltativo stecche di cannella)

Sesta lezione

Coniglio farcito con trevigiana e patate chips

☞ nr	1	Coniglio
☞ nr	2/3	Fette di prosciutto cotto
☞ q.b.		Preparare una frittata verde (erbette, spinaci, maggiorana, ecc.)
☞ nr	3/4	Carciofi trifolati
☞ gr	100	Pancetta a fette
☞ q.b.		Cipolle, sedano, carote, aglio, rosmarino, alloro, ossa (per cottura arrosto)
☞ q.b.		Sale, pepe, vino bianco
☞ q.b.		Insalata trevigiana, patate chips, olio oliva, aceto balsamico

Preparazione

Disossare il coniglio. Preparare una frittata verde o omelette con gli ingredienti che si ritiene più opportuni e di stagione; pulire e trifolare i carciofi tagliati a spicchi.

Allargare sul tavolo il coniglio disossato, salare e pepare, quindi disporre le fette di prosciutto, la frittata e gli spicchi di carciofi. Arrotolare e, volendo, fasciare con carta antiaderente. Preparare un fondo di cottura con cipolla, sedano, carote, aglio, rosmarino e alloro, aggiungere le ossa ricavate dalla disossatura, condire con poco olio d'oliva e passare alla cottura arrosto, spruzzando con vino bianco.

A cottura ultimata, togliere il coniglio dal fondo e passare alla fase di sgrassatura del sugo, facendolo caramellare, colare il grasso e, dopo aver aggiunto pochissima farina, allungare con acqua o brodo e lasciar ridurre. Il coniglio dovrebbe essere preparato con qualche ora di anticipo per lasciarlo riposare e "compattare"; questo evita che nel taglio si possa spaccare la fetta a scapito della presentazione.

Presentare il coniglio farcito accompagnando con una insalata trevigiana a cui si aggiungono delle patate chips e condita con olio extra e aceto balsamico.

Tortelli di coniglio con mandorle

per la pasta fresca

☞ gr	500	farina
☞ nr	4/6	uova
☞ q.b.		acqua

per il ripieno

☞	carne di coniglio, maiale, prosciutto cotto e crudo, uova e parmigiano
---	--

Preparazione

Far rosolare le carni tagliate a pezzetti in un fondo leggero di cipolla, aglio e rosmarino; spruzzare con vino bianco e completare la cottura. Passare al tritacarne ed aggiungere uova e parmigiano (volendo, profumare con poca noce moscata).

Preparazione dei tortelli

Tirare la pasta in una sfoglia sottile e, mediante l'ausilio di un taglia pasta rotondo del diametro di circa 6/8 cm, stampare dei dischi che andranno riempiti con una noce di ripieno utilizzando un sacchetto per decorazioni; ricoprire con un altro disco di pasta chiudendo bene i bordi. Cuocere in abbondante acqua salata e condire con burro nocciola e mandorle filettate.

Settima lezione

Pan di spagna

- ☞ nr 10 Uova
- ☞ gr 350 Zucchero
- ☞ gr 300 Farina
- ☞ gr 100 Fecola
- ☞ Profumo vaniglia e limone
- ☞ Temperatura di cottura: 180/190° - Tempo: 12-15 minuti circa

Preparazione

Miscelare la farina con la fecola e setacciare il tutto due volte. Mescolare in una bacinella le uova con lo zucchero ed i profumi, scaldando leggermente il composto; portare la massa a circa 35 gradi di calore. Iniziare quindi a sbattere velocemente per circa dieci minuti affinché la massa diventi soffice e spumosa e formi un fiocchetto sul dito prelevandone una piccola quantità. Incorporare le farine, precedentemente allestite, mescolando delicatamente con una paletta o a mano, facendo molta attenzione affinché il composto non abbia a smontare. Preparare le tortiere imburrandole e, quando il burro si sarà solidificato, spolverandole con farina. Riempire gli stampi con la quantità voluta e passare al forno. Durante la prima parte della cottura, evitare di aprire il forno.

Torta delizia

- ☞ gr 200 mandorle dolci pelate
- ☞ gr 300 zucchero
- ☞ gr 50 arancio candito
- ☞ nr. 2 uova intere - profumo vaniglia
- ☞ nr. 1 piccolo pan di spagna
- ☞ gr 200 marmellata passata di albicocche
- ☞ q.b. bagna al maraschino (15-16°)

Preparazione

Raffinare le mandorle con lo zucchero e l'arancio candito, aggiungere le uova e lavorare bene, profumando con la vaniglia. Tagliare il pan di spagna a metà, inzuppare con la bagna al maraschino, farcire con la marmellata e richiudere. Decorare la superficie ed il bordo della torta, con l'ausilio di un sac-à-poche munito di bocchetta dentellata piatta, utilizzando il composto di mandorle. Lasciare la torta almeno mezza giornata all'aria quindi passare al forno caldo 170-180° per circa 12-15 minuti. Volendo, lucidare con gelatina

Tarte Tatin (elaborazione dello chef Rossello) per 6/8 persone

- ☞ gr 500 pasta frolla
- ☞ gr 200 zucchero
- ☞ una noce di burro
- ☞ q.b. Pere, Mele, Ananas

Preparazione

Far caramellare lo zucchero in un pentolino e, quando avrà preso un bel colore biondo, aggiungere la noce di burro. Foderare una tortiera con carta da forno antiaderente e versarvi lo zucchero caramellato. Tagliare e disporre la frutta scelta in modo da coprire interamente la superficie del fondo della tortiera. Passare al forno per cuocere la frutta. Sfnare e predisporre un disco di pasta frolla spesso circa 5 millimetri che andrà sistemato sopra la frutta. Questa operazione deve essere eseguita con una certa celerità per evitare che il calore abbia a rovinare la pasta frolla. Rimettere tempestivamente in forno per completare la cottura. Il dolce deve essere immediatamente capovolto, a cottura ultimata, per evitare che l'inizio di raffreddamento faccia attaccare eccessivamente il caramello alla tortiera.

Ottava lezione

Crema catalana con pere al Calvados

- ☞ gr 450 panna fresca
- ☞ gr 50 latte
- ☞ gr 60 zucchero
- ☞ nr 4 tuorli d'uovo
- ☞ 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaino di zucchero di canna
- ☞ nr 2/4 pere cotte con sciroppo di zucchero e Calvados

Preparazione

Dividere le pere in quattro o a metà (dipende dalla grandezza) e cuocere in uno sciroppo di zucchero profumato con Calvados. Dividere in due longitudinalmente il baccello di vaniglia e con un coltellino recuperare l'interno e metterlo in una terrina con i tuorli e lo zucchero. Far bollire il latte e la panna con il baccello di vaniglia vuoto. Amalgamare senza sbattere le uova con lo zucchero e unirvi il miscuglio di latte e panna bollente; mescolare e passare al colino. Versare in cocottine di porcellana. Cuocere in forno a vapore a 90° oppure a bagnomaria in forno a 120°. La crema deve essere compatta, ma ancora "tremolante". Mettere quindi a raffreddare e poi in frigorifero. Poco prima di servire, cospargere sopra la crema lo zucchero di canna e far caramellare sotto il grill per pochi secondi quindi riporre in frigorifero sino al momento del consumo. Accompagnare con le pere al Calvados.

Panfrutto

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ gr 100 burro ☞ gr 100 zucchero ☞ gr 200 farina ☞ nr 2 uova ☞ nr 1 bustina di vaniglia | | <ul style="list-style-type: none"> ☞ nr 1/2 bustina lievito secco ☞ nr 4-5 cucchiaini di latte ☞ gr 300 canditi assortiti ☞ buccia di limone |
|---|--|--|

Preparazione

Lavorare uova, zucchero, burro, vanillina e limone; aggiungere la farina ed il lievito diluito nel latte. Completare con i canditi. Sistemare in un tegame imburato ed infarinato. Cuocere in forno a 170° per circa 30 minuti.

Pasta frolla

- ☞ gr 500 Farina
- ☞ gr 200 Zucchero
- ☞ gr 300 Burro o margarina
- ☞ nr 2 Tuorli d'uovo
- ☞ gr 5 Lievito secco
- ☞ Profumo limone e vaniglia
- ☞ Temperatura di cottura: 180-190°
- ☞ Tempo: 15-20 minuti circa

Preparazione

Disporre la farina setacciata con il lievito, a corona, sul tavolo, preferibilmente di marmo; nel centro mettere lo zucchero, i tuorli, i profumi e il sale.

Lavorare un poco con le mani questi ingredienti quindi aggiungere il burro a pezzetti e lavorare ancora un poco. Impastare infine il tutto, velocemente, senza scaldare troppo la pasta con le mani ma aiutandosi con una raschia per schiacciare il burro. Lasciare riposare la pasta frolla in frigorifero per almeno 3 ore prima di utilizzarla (meglio impastarla il giorno prima).