

LUCA  
MONTERSINO

# PANE PIZZA PASTA

TRADIZIONE E CREATIVITÀ



italiangourmet

# sommario



## CAPITOLO 1

### I pani

- 23 Biove
- 24 Ciabatte con farro integrale
- 27 Coppia ferrarese
- 28 Pane di Altamura
- 31 Pane di campagna cotto a legna
- 32 Pane di semola alla siciliana
- 35 Pane toscano DOP
- 36 Paninetti al latte agli aromi
- 39 Baguette al riso Venere
- 40 Pane 100% integrale con fiocchi di avena
- 43 Pane al farro 100% lievito madre
- 44 Pane agli asparagi
- 47 Pane ai semi, miele di castagno e cannella
- 48 Pane del cavolo
- 51 Pane alla farina tostata
- 52 Pane all'aglio nero 100% lievito madre
- 55 Pane 100% lievito madre alla vinaccia di Sangiovese e fave di cacao
- 56 Pane alla zucca
- 59 Pane bianco 100% lievito madre
- 60 Pane farro e noci 100% lievito madre
- 63 Pane multicereali 100% lievito madre
- 64 Pane di semola alla mediterranea
- 67 Panini sfogliati
- 68 Wood-bread
- 71 Bagel
- 72 Bao buns
- 75 Brezel
- 76 Panini da hamburger
- 79 Pane Hokkaido
- 80 Pane Hokkaido al cioccolato
- 83 Tiger bread vegani



## CAPITOLO 2

### Le pizze e le focacce

- 87 Pinsa integrale con crema di barbabietole e ricotta di bufala, gorgonzola e prosciutto cotto affumicato
- 88 Pinsa grano saraceno, farcita con crema di patate e aglio nero, salamino piccante, broccoli e formaggio alle vinacce
- 91 Pinsa classica con mortadella, crema di pistacchi, stracciatella pugliese e germogli di cavolo rosso
- 92 Pinsa margherita con impasto classico
- 95 Pinsa ai pomodorini con pesto e mozzarella di bufala
- 96 Pinsa alla porchetta, scamorza affumicata e pesto di pistacchi
- 99 Pinsa integrale con crema di zucca, salsiccia, funghi pioppini e tartufo nero
- 100 Bombette farcite con patate e aglio nero fermentato
- 103 Margherite di pizza
- 106 Saccottini triangolari
- 109 Pizza al tegamino ai 6 cereali con cipolla rossa e crema di melanzane
- 110 Pizza al tegamino alla marinara
- 113 Pizza al tegamino con patate, fontina e speck
- 116 Pizza al tegamino al 100% farro con pomodorini confit, acciughe e olive taggiasche
- 119 Barchette di pizza
- 120 Pizza lievitata con fermento di frutta
- 123 La pizza napoletana
- 127 Pizza napoletana con lievito madre
- 128 Pizza alla romana
- 131 Pizza in teglia ad alta idratazione alla carbonara
- 132 Focaccia pugliese
- 135 Focaccia genovese
- 136 Pissaladière
- 139 Spianata sfogliata romagnola

## CAPITOLO 3

# La pasta fresca



- |     |  |     |   |
|-----|--|-----|---|
| 142 | Cavatelli  |     |   |
| 145 | Corzetti   |     |   |
| 146 | Culurgiones sardi                                |     |   |
| 149 | Fagiolini  |     |   |
| 150 | Foglie di ulivo                                  |     |   |
| 153 | Gnocculi   |     |   |
| 154 | Loreghittas                                      |     |   |
| 157 | Maccheroncini al ferretto                        |     |   |
| 158 | Gnocchetti sardi                                 |     |   |
| 161 | Orecchiette                                      | 215 | Tortelli ceci neri, salsa di soia e rosmarino                 |
| 162 | Sagne incannulate                                | 218 | Panzerotti al coniglio, olive taggiasche, pinoli e maggiorana |
| 165 | Strozzapreti                                     | 222 | Gyoza di carne  |
| 166 | Trofie   | 225 | Gyoza ai gamberi  |
| 169 | Tagliolini, fettuccine, tagliatelle, pappardelle | 226 | Caramelle lenticchie e patate                                 |
| 170 | Farfalle   | 231 | Tortelli melanzane affumicate, maggiorana e scamorza          |
| 173 | Garganelli                                       | 234 | Tortello mortadella e pistacchi                               |
| 174 | Passatelli                                       | 237 | Tortello multicolore baccalà e ratatouille di verdure         |
| 177 | Spaghetti alla chitarra                          | 240 | Tortelli con pappa al pomodoro                                |
| 178 | Tajarin 30 tuorli                                | 243 | Pappardella ripiena di ragù di cinghiale                      |
| 181 | Tortellini bugiardi                              | 244 | Ravioli patate e aglio nero fermentato                        |
| 182 | Agnolotti alla piemontese                        | 247 | Ravioli patate e porri  |
| 186 | Raviolini del plin                               | 248 | Tortelli pesto e patate                                       |
| 189 | Anoli piacentini                                 | 253 | Tortelli al radicchio tardivo di Treviso e ricotta affumicata |
| 190 | Cappelletti romagnoli                            | 254 | Margherite alla ribollita toscana                             |
| 193 | Panzerotti di ricotta e spinaci                  | 257 | Piccoli tortelli alla barbabietola e parmigiano               |
| 196 | Quadrucci alla barbabietola                      | 258 | Raviolone ricotta e spinaci alle erbe di campo                |
| 199 | Ravioli di zucca mantovani                       | 261 | Quadrucci taleggio e patate                                   |
| 200 | Tortelli di patate                               | 262 | Tortelli triangolari tonno, capperi e origano                 |
| 203 | Tortelli piacentini con la coda                  | 265 | Tortellone di magro con tuorlo fondente                       |
| 204 | Tortellini all'emiliana                          | 266 | Tortellone zucca e tartufo nero                               |
| 207 | Raviolo ai 4 formaggi                            |     |   |
| 208 | Tortelli asparagi e patate                       |     |   |
| 211 | Ravioli bigusto                                  |     |   |
| 212 | Tortelli carciofi e patate                       |     |   |



# GUARDARE AL FUTURO, PARTENDO DAL PASSATO

«Siamo in Italia, e per noi Italiani pani, pizza e pasta non sono solo semplici alimenti, sono frammenti di storia, tasselli di cultura. Per questo l'unico modo per affrontare questi argomenti in un libro era quello di una radicale innovazione. Sono temi trattati in centinaia di volumi, di riviste, di blog, di programmi televisivi: l'unica scelta possibile era quella di dare il punto di vista di una nuova interpretazione, di guardarli con gli occhi del futuro»

di Daniela Guaiti

## PANI, PASTE E PIZZE DA MANGIARE CON GLI OCCHI

Luca Montersino, maestro riconosciuto della gastronomia del nostro Paese, cuoco, pasticciere, docente e consulente, racconta il suo approccio a tre tematiche fondanti della tradizione alimentare italiana, un approccio che deve necessariamente privilegiare la creatività e l'innovazione, ma che non trascuri i classici: «non si possono trascurare le preparazioni della tradizione, perché solo conoscendole si può apprezzare il cambiamento, lo sforzo e il lavoro fatto per trasformare la tradizione e renderla creativa. È uno sforzo che va fatto bene, con attenzione e con rispetto. Per questo nelle pagine del libro dedicate alla pasta fresca spiego cosa sono e come si fanno cavatelli e orecchiette, passatelli e strozzapreti, tagliatelle, pappardelle e fettucine; ugualmente non si può non trattare il tortellino senza aver trattato il cappelletto, e ancora l'agnolotto, il raviolo, il cappellaccio, in una sorta di viaggio tra le regioni italiane, in un susseguirsi di sapori e di forme. E proprio le forme costituiscono il primo approccio alla pasta, che prima ancora che per il palato passa attraverso la vista: le ricette regionali con le loro varianti, al pari delle interpretazioni innovative trovano la loro chiave di lettura nelle geometrie e nelle sfumature che si modificano e si intrecciano tra loro».

La conoscenza dei classici è basilare quando si parla di pasta fresca e ripiena, ma diventa ancora più importante quando si parla di pane. In questo caso

infatti, sottolinea Montersino, il processo è inverso: «quando si parla di pane, l'antico diventa moderno. La panificazione degli anni Ottanta e Novanta ha visto protagonisti impasti bianchi, veloci, in un certo senso standardizzati. Oggi si guarda al passato, e si torna a fare il pane come una volta: si scelgono farine di grani antichi, e si gioca con una pluralità di farine che danno vita a molteplici varianti in fatto di gusti e produzione. A questo si aggiunge la voglia di fare pane che non sia solo "pane comune", ma pane che diverta, che si abbinati di volta in volta a salumi diversi, a formaggi particolari. E si scopre che l'impasto non è fatto solo di acqua, farina, lievito e sale, ma che a questa base si possono aggiungere passati di verdure, spezie, ingredienti che danno una personalità unica al prodotto, nel gusto e nell'aspetto, come l'aglio nero o la vinaccia». Montersino chiude questa carrellata sul lavoro svolto guardando alle pizze: «qui partivamo avvantaggiati, perché quella della pizza gourmet è una moda che è già stata ampiamente sdoganata: l'idea della cucina gourmet adagiata su una base di pasta lievitata invece che su un piatto è già diffusa, ma io ci ho messo di mio, nella creatività delle idee ma anche nel creare un saldo legame con la tradizione. Tutti gli argomenti vengono trattati, la pizza napoletana, dove napoletana non è il "gusto" della pizza, ma la tecnica di lavorazione, cede il passo alla pizza al tegamino e a quella in pala alla romana, alla focaccia genovese e alla spianata romagnola».

## UN LIBRO SCRITTO CON LE MANI SPORCHE DI FARINA

Creatività, tecnica, conoscenza della tradizione sono dunque gli ingredienti principali di questo libro. Ma non bastano. Perché un libro diventi realtà ci vogliono le idee. «I miei libri partono tutti allo stesso modo – spiega lo chef – Prima sperimento per me, per la mia azienda. Poi mi rivolgo alla mia clientela, invento per loro nuovi gusti, nuove forme, e se la mia clientela reagisce bene, il materiale trattato può diventare un libro. E nel lavorare alla scaletta editoriale parto da una base, ma poi una cosa tira l'altra. Prendiamo l'esempio di una pasta ripiena. Se chiudo un raviolo in un determinato modo, poi mi accorgo che piegando a sinistra invece che a destra la sfoglia ottengo un risultato diverso ma ugualmente bello, provo altri colori, lo finisco con delle righe invece che con i quadri, modifico il ripieno. E ogni volta ottengo qualcosa di nuovo». Il rapporto con la clientela è fondamentale per Montersino, anche quando si tratta di iniziare a scrivere: «i miei lettori e i miei clienti spesso coincidono. Un libro può aiutarmi a vendere i miei prodotti, ma soprattutto quello che inserisco in un libro deve essere già passato attraverso il giudizio dei miei clienti. Ottenere l'effetto "wow" con loro è fondamentale, solo se lo ottengo posso pensare a un libro. Anzi, a volte sono proprio i miei clienti a incitarmi dicendo: "wow,

perché non ci fai un libro?"». È chiaro quindi che i libri di Luca Montersino nascono in cucina, e questo non fa eccezione. Del resto per lo chef «la parte pratica è la più bella. Non sono capace di stare fermo, seduto a una scrivania. Quando un editore mi dice "inizia a mandarmi delle ricette" io rispondo che non posso farlo finché non le ho sperimentate. Il rischio sarebbe di dover poi intervenire sul testo per modificarlo, e a me piace consegnare una ricetta solo quando è giusta, definitiva. Così prima ci lavoro in laboratorio: faccio il "piccolo chimico", aggiungo, tolgo, valuto, provo, e intanto prendo appunti sul mio taccuino, con le mani sporche di farina. Poi tiro fuori i miei appunti e scrivo al computer, tra una consulenza e il lavoro in azienda, tra un passaggio in tv e una lezione». La parte pratica, dunque, è la parte più amata dallo chef, che non nasconde la sua mentalità pragmatica, il suo modo di pensare tecnico e scientifico, che emerge prepotente anche davanti a materie, come il pane e la pasta, che evocano immagini e sensazioni fortemente emozionali, cariche di quella poetica che trova la sua cifra stilistica nelle cucine di una volta, dove generazioni di mamme e di nonne hanno setacciato e impastato, steso e tagliato. Eppure proprio quell'arte, quella poesia, ha alla sua base una grandissima tecnica. «La panificazione, come la pasticceria, ha una forte componente scientifica. Ci sono equilibri precisi, geometrie che





non possono essere alterate. È un lavoro scrupoloso, che si può fare solo se si ha una grande passione per il prodotto».

### OSSERVARE, REPLICARE, INNOVARE

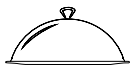
«Con questo libro mi rivolgo a un pubblico misto, fatto di professionisti e di amatori, ma parlo con tutti nella stessa lingua». Luca Montersino non è solo capace di fare capolavori di estetica e di sapore, ma anche di spiegare e insegnare, e in questo è fondamentale «azzerrare il pubblico, dare la tua versione, senza trattare i dilettanti come inferiori che non capiscono e i professionisti come superiori. Tutti devono seguire lo stesso metodo, che per me si compone di tre passaggi: prima osservare, poi replicare, poi innovare. Con le mie ricette io offro dei modelli, che ovviamente possono essere trasformati, ma che prima vanno conosciuti. Quando faccio lezione di pasticceria spesso gli allievi vogliono mettere subito le mani in pasta: non si può, prima devi guardare, capire, e poi piano piano inizi a copiarmi. All'inizio la creatività deve essere zero: pura imitazione. Se ho messo la granella di pistacchio sul bordo del piatto, la devi mettere nello stesso punto. Solo dopo, quando hai imparato a replicare il mio piatto alla perfezione, puoi passare al livello successivo, e metterci del tuo. Gli errori nascono quando si saltano i passaggi dell'apprendimento». E l'apprendimento è

qualcosa di fondamentale agli occhi dello chef: «l'educazione alimentare dovrebbe essere insegnata nelle scuole – sostiene – non è meno importante della letteratura. L'alimentazione è fondamentale per non ammalarsi, è fatta di scienza e di chimica che vanno rispettate. Un tempo si cucinava in famiglia, si imparava l'amore per la tavola, si sceglieva insieme cosa cucinare, si respirava il rispetto per il cibo. Oggi si ordina al delivery, e le nuove generazioni non sanno distinguere il basilico dal rosmarino. Sarebbe bello far vedere ai bambini come si fa il pane, che l'impasto cresce e diventa profumato».

Questo libro risponde certamente all'idea di insegnamento di Montersino, ed è costruito con tutta l'attenzione e la cura che il tema richiede: «è un libro corale, dove la mia professionalità, la mia maniacale scrupolosità incontrano la professionalità del fotografo nel fare foto che sono veri e propri quadri, e si somma a quella di chi scrive, di chi edita, di chi coordina. È un libro che è cresciuto mentre ci lavoravo, è quasi raddoppiato, perché scrivendo mi sono ingolosito e ho aggiunto altre parti, in particolare quelle dedicate ai classici. È un libro completo, che si pone come una guida per chi vuole avventurarsi nel mondo del pane, delle paste fresche e ripiene e delle pizze».

Ma attenzione, prima osservare, poi replicare, e solo alla fine provare ad innovare!

## PANE AGLI ASPARAGI



Pani creativi



Totale peso a crudo: 1865 g



Shelf-life a -18°C: 2 mesi



## Ingredienti

1000 g	farina 280W
200 g	li.co.li.
500 g	succo di asparagi
120 g	acqua
18 g	sale
2 g	lievito di birra in polvere
10 g	zucchero semolato
15 g	olio extravergine d'oliva

## Procedimento

Per ottenere il succo di asparagi, frullare molto bene con un po' di acqua gli asparagi privati dalla parte più dura. Se si possiede un frullatore potente non occorrerà nemmeno filtrare. Utilizzare questo "frullato" per impastare la farina, insieme ai due tipi di lievito, lo zucchero, il sale e l'olio. La dose di acqua servirà solo per aggiustare, se necessario, la consistenza, ma potrebbe essere poca o troppa, valutare di volta in volta a seconda del quantitativo di acqua che avevano gli asparagi utilizzati. Una volta ottenuta la massa, lasciarla lievitare in mastello per un'ora circa, quindi pezzare in forme da 1 kg. Lasciar puntare le forme sul tavolo per 10 minuti coprendo con nylon per evitare incrostazioni. A questo punto pirlarle bene in forma rotonda e poi ovale. Mettere a lievitare nei teli da pane infarinati in cella di lievitazione a 28°C fino al raddoppio. Una volta lievitato, capovolgere le forme sulle teglie con carta da forno infarinata e tagliare con le forbici la superficie, decorandola. Infornare a 230°C con vapore e valvola chiusa per 10 minuti, quindi abbassare a 190°C per altri 40 minuti, aprendo la valvola.

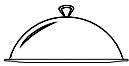






# PANE AI SEMI

## MIELE DI CASTAGNO E CANNELLA



Pani creativi



Totale peso a crudo: 2700 g



Shelf-life a -18°C: 2 mesi

### Ingredienti

#### Per l'impasto

1000 g	farina tipo 1 280W
450 g	li.co.li.
8 g	lievito compresso
30 g	sale
50 g	miele di castagno
440 g	acqua fredda
2,5 g	cannella in polvere
150 g	uvetta sultanina

#### Per i semi tostati

80 g	semi di lino
80 g	semi di sesamo neri
80 g	semi di girasole
80 g	semi di zucca
250 g	acqua fredda

### Procedimento

**Per i semi tostati:** tostare bene i semi in forno a 180°C. Non appena sono ben dorati, riunirli in una ciotola e versarvi sopra l'acqua fredda e attendere una ventina di minuti che i semi la assorbano tutta.

**Per l'impasto:** impastare la farina con il licoli, il lievito di birra, il miele, la cannella e l'acqua inserita poco alla volta. A fine impastamento unire l'uvetta sultanina, il sale e i semi preparati in precedenza. Lasciar puntare per circa un'ora e mezza, quindi pezzare dividendo l'impasto in pagnotte da 1 kg. Lasciar lievitare fino al raddoppio in cestini infarinati. A fine lievitazione, capovolgere su teglie con carta da forno infarinata, far fare un po' di pelle quindi incidere per la lunghezza con un taglierino da pane. Infornare a 230°C per circa 10 minuti, con primo minuto di vapore e valvola chiusa. Abbassare poi il forno a 180°C e cuocere per altri 45 minuti con valvola aperta.

### In abbinamento

Un pane decisamente "votato" ai formaggi, particolarmente apprezzabile con il miele e ottimo con la cannella. Fra le sue caratteristiche principali l'utilizzo del miele di castagno, che ne valorizza l'aromaticità. Questo miele dal colore bruno-ambrato ha infatti un gusto intenso, dolce, ma con un retrogusto lievemente amarognolo, dall'odore intenso, penetrante e pungente e dalla cristallizzazione pressoché assente grazie alla maggiore concentrazione di fruttosio rispetto al glucosio.



# PINSA AI POMODORINI CON PESTO E MOZZARELLA DI BUFALA



Pinza romana



Totale peso a crudo: 7603 g



Shelf-life a -18°C: 2 mesi



## Ingredienti

### Per la biga

1500 g farina 280W  
675 g acqua a 20°C  
5 g lievito di birra in polvere

### Per l'impasto

500 g farina 180W  
400 g semola di grano duro rimacinata  
100 g farina di farro integrale  
25 g malto in polvere  
65 g sale  
75 g olio extravergine d'oliva  
8 g lievito di birra in polvere  
1400 g acqua  
(900 subito e 500 dopo)

### Per la finitura

800 g crema di patate e pesto  
1000 g pomodorini confit  
1000 g mozzarella di bufala  
50 g basilico

## Procedimento

**Per l'impasto:** impastare la biga 4 minuti in retromarcia e farla fermentare a 18°C per 14 ore (quindi si tratta di una biga "acerba").

Il giorno dopo unire il resto degli ingredienti tranne un terzo dell'acqua, il sale e l'olio. Impastare molto bene, quindi unire poco alla volta la rimanente acqua molto fredda, poi il sale e per ultimo l'olio (temperatura finale dell'impasto: 26°C). Far puntare la pasta in un mastello unto a 25°C per 1 ora al massimo (altrimenti prende troppa forza e si avrà poi difficoltà nella successiva stesura). Formare le pezzature da 300 g l'una, incartarle su abbondante farina, dare la forma ovale e mettere a fermentare a temperatura ambiente per 2 ore circa. Schiacciare poi sulla semola e infornare 5 minuti a 280°C su refrattario con vapore. Abbattere e conservare in freezer per la successiva rigenerazione e farcitura. Rigenerare le pinse a 230°C per circa 5 minuti, mettendoci sopra un giro di buon olio extravergine d'oliva e qualche fiocco di sale.

**Per la farcitura:** farcire le pinse alternando i pomodorini confit gialli e rossi con la bufala. Passare 1 minuto in forno a 230°C solo per far appassire leggermente la bufala. Sfnare e guarnire con spuntoni di crema di patate e pesto, quindi completare con basilico fresco spezzettato e un buon giro d'olio extravergine d'oliva.



# PIZZA AL TEGAMINO AI 6 CEREALI

## CON CIPOLLA ROSSA E CREMA DI MELANZANE



Pizza al tegamino



Totale peso a crudo: 6361 g



Shelf-life a -18°C: 2 mesi

### Ingredienti

#### Per la biga

500 g farina 380W  
300 g acqua  
2 g lievito di birra in polvere

#### Per l'impasto

800 g biga  
500 g farina 380W  
100 g farina di farro  
25 g farina di mais  
50 g farina di soia  
25 g farina di riso  
50 g farina di segale  
150 g mix di semi  
680 g acqua  
2,5 g lievito di birra in polvere  
20 g sale  
15 g malto d'orzo  
50 g olio extravergine d'oliva  
20 g zucchero semolato

#### Per le cipolle in agrodolce

600 g cipolle rosse  
30 g aceto di vino rosso  
2 g origano secco  
q.b. sale  
20 g zucchero semolato

#### Per il condimento

1000 g salsa di pomodoro  
600 g mozzarella di bufala

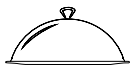
120 g mix di semi  
300 g olive taggiasche  
400 g crema di melanzane

### Procedimento

**Per l'impasto:** Impastare poco gli ingredienti della biga (si dovrà ottenere un impasto grezzo e poco lavorato) e lasciare lievitare l'impasto per 14 ore a 18°C. Il giorno dopo impastare la biga con il resto degli ingredienti, avendo cura di unire l'acqua poco alla volta per dare il tempo alla farina di assorbire una bella idratazione. A fine impasto, lasciar puntare la pasta per un'ora al massimo a 28°C (non di più, altrimenti prenderebbe troppo nervo), quindi fare le pezzature, pirlare dando la forma rotonda e mettere a lievitare le palline nei tegamini unti di olio. Lasciar lievitare 2-3 ore, quindi schiacciare la pasta con le dita stendendola per tutta la superficie del tegamino. Una volta schiacciata la pasta, far lievitare di nuovo per altri 30 minuti, quindi condire con la salsa pomodoro, le fettine di aglio, l'olio extravergine d'oliva e l'origano. Infornare a 260°C per 10 minuti circa. Il tempo e la temperatura variano a seconda della dimensione del tegamino e di conseguenza della pezzatura della pasta. Una volta fuori dal forno, condire con la mozzarella di bufala, il mix di semi leggermente tostati, la crema di melanzane, le olive taggiasche e la cipolla in agrodolce.

**Per la cipolla in agrodolce:** affettare sottilmente le cipolle, quindi metterle in una ciotola adatta al microonde, unire l'aceto, lo zucchero, il sale e l'origano. Coprire con pellicola da microonde e cuocere al massimo della potenza del microonde per 4-5 minuti. Tenere da parte in frigorifero.

# PIZZA ALLA ROMANA



Pizze a legna



Totale peso a crudo: 2233 g



Shelf-life a -18°C: 2 mesi

## Ingredienti

900 g farina 280W  
150 g farina di riso  
450 g li.co.li.  
430 g acqua  
3 g lievito di birra in polvere  
30 g sale  
30 g zucchero semolato  
60 g uova intere  
150 g vino bianco secco  
30 g olio extravergine d'oliva

## Procedimento

Impastare le farine con tutti gli ingredienti tranne il sale e il 20% dell'acqua. Una volta formata una pasta liscia, unire il sale e il resto dell'acqua, in modo che si formi un impasto morbido. Lasciar puntare per 30 minuti, quindi dare una piega di forza. Riporre la pasta a lievitare in un mastello leggermente unto a 26°C per due ore circa. A questo punto pezzare in forme da 280 g l'una e lasciar lievitare le palline negli appositi cassoni, sempre a 26°C e con il 70% di umidità, in modo che non si formino incrostazioni, oppure in frigorifero tutta la notte coprendo i cassoni con i coperchi.

A palline lievitate, stenderle sulla farina senza fare il cornicione e piuttosto sottilmente (l'assenza di cornicione, lo spessore fine e la croccantezza sono le caratteristiche della pizza in stile romano, che la differenziano dalla napoletana). Condire a piacere e cuocere nel forno a legna come una pizza napoletana, ma con calore più moderato, in modo da lasciar il tempo alla pasta di diventare croccante. In alternativa, cuocere in forno refrattario a 270°C per 3-4 minuti. Nella versione a legna è possibile eliminare l'uovo che ha lo scopo di aiutare la colorazione della pasta nelle cotture a gas o elettriche.

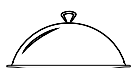
## Le caratteristiche della “scrocchiarella”

Nata in epoca recente, si parla all'incirca del secondo dopoguerra, ovvero quasi 200 anni dopo la pizza napoletana, la pizza romana si distingue da quest'ultima per la sua alveolatura, per l'impasto leggero e digeribile, e per la poca crescita durante la cottura. Diffusa a Roma dalla seconda metà degli anni Cinquanta, è una pizza tonda, sottile e friabile, con un cornicione basso e croccante al morso – non a caso viene descritta come “scrocchiarella” -, perfetta per essere tagliata a spicchi.





# CULURGIONES SARDI



Paste all'acqua



Totale peso a crudo: 3242 g



Shelf-life a -18°C: 3 mesi

## Ingredienti

### Per la pasta

800 g pasta di semola

### Per il ripieno

600 g pecorino sardo

300 g uova intere

1400 g patate lesse

100 g cipolla

40 g burro

2 g zafferano in polvere

q.b. sale e pepe

## Procedimento

### Per la pasta

Lavorare in planetaria con il gancio la semola rimacinata con l'acqua tiepida, avendo cura di regolare la consistenza della pasta aggiungendo o togliendo acqua dalla ricetta, in base all'assorbimento della farina. Si dovrà ottenere una pasta piuttosto soda e non appiccicosa.

### Per il ripieno

Grattugiare il pecorino fresco e raccoglierlo in una scodella, unirvi le patate lesse e schiacciate, le uova intere e la cipolla soffritta nel burro. Salare, pepare e insaporire con lo zafferano. Stendere la pasta allo spessore di 2 mm (non deve essere troppo sottile), quindi ricavarne dei cerchi di 8/10 cm di diametro. Mettere una noce di ripieno sopra ogni disco di pasta, quindi richiudere ogni culurgiones a spiga, ossia tenendo nella mano sinistra la sfoglia con sopra il ripieno e unendo i lembi della pasta con il pollice e l'indice della mano destra.

## Un omaggio al grano

Hanno nomi diversi a seconda della zona di provenienza: i culurgionès, pasta ripiena tipica della subregione barbacina dell'Ogliastra, in lingua sarda sono chiamati - tra i tanti - anche *culurgionis*, *culurxonis*, *culijjònis* o *culurzònes* e venivano preparati per tradizione come ringraziamento alla fine del raccolto del grano. Non a caso, la loro chiusura raffigura una spiga di grano - *sa spighitta* - che veniva realizzata come simbolo beneaugurante per i raccolti dell'anno a venire.





# GARGANELLI



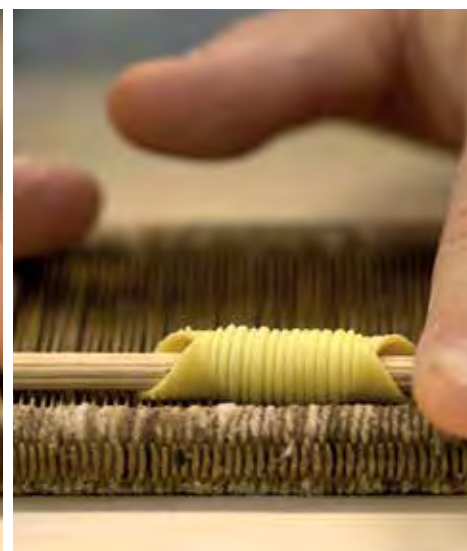
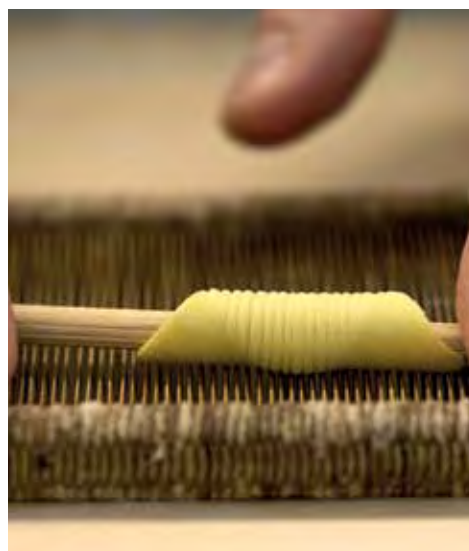
Paste all'uovo



Totale peso a crudo: 1000 g



Shelf-life a -18°C: 3 mesi



## Ingredienti

1000 g pasta all'uovo

### Per la pasta all'uovo

500 g farina 220W  
500 g semola di grano duro rimacinata  
330 g uova intere  
150 g tuorlo  
50 g vino bianco  
20 g olio extravergine d'oliva

## Procedimento

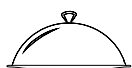
### Per la pasta all'uovo

Impastare le farine con le uova, i tuorli, il vino bianco e l'olio extravergine, fino a ottenere un impasto liscio. Coprire con pellicola trasparente e lasciar riposare prima dell'utilizzo.

Stendere la pasta finemente al matterello o alla sfogliatrice. Ricavarne dei quadratini di 4 cm di lato dal bordo liscio. Arrotolare in diagonale ciascun quadratino di pasta nel legnetto, pressando (arrotolandolo) sull'apposto attrezzo di legno rigato. Sfilare il garganella dal legnetto e ripetere l'operazione terminando tutti i quadretti di pasta.



# QUADRUCCI TALEGGIO E PATATE



Paste ripiene creative



Totale peso a crudo: 3312 g



Shelf-life a -18°C: 3 mesi



## Ingredienti

### Per il ripieno

- 1200 g patate lesse
- 800 g taleggio
- 12 g tuorlo

### Per la finitura

- 300 g pasta rosa
- 500 g pasta bianca
- 200 g pasta nera
- 300 g pasta gialla

(ricette di base a pag. 269)

## Procedimento

### Per il ripieno

Schiacciare le patate e unirle al taleggio, schiacciando il tutto con le mani per formare un ripieno liscio e omogeneo. Legare con il tuorlo.

### Per la finitura

Stendere la pasta bianca allo spessore di 3 mm, quindi porvi sopra dei quadretti di pasta di vari colori dello stesso spessore di quella bianca. Premere un po' con le mani per saldare il tutto, quindi stendere alla sfogliatrice fino allo spessore desiderato, poi ricavare dei quadrati di 10 cm di lato. Inumidire i bordi e mettervi al centro il ripieno con un sac à poche. Unire due punte verso il centro e poi le altre due punte sempre verso il centro, facendo aderire bene i lati gli uni con gli altri, utilizzando le dita.