Fabio Morisi

El libro de la pasta de CANAL COCINA

Los secretos mejor guardados de la cocina italiana



El libro de la pasta de CANAL COCINA

Diseño de interior: Diego Carrillo

Este libro no podrá ser reproducido, ni total ni parcialmente,
sin el previo permiso escrito del editor. Todos los derechos reservados.

© Fabio Morisi, 2009
© Canal Cocina, 2009
© Paz Jódar, 2009, por las fotografías de los platos
© Shutterstock photo, por las fotografías de las páginas XX
© Rummo (R), 2009, por las fotografías de diferentes tipos de pasta
© Ediciones Temas de Hoy, S. A. (T. H.), 2009
Paseo de Recoletos, 4. 28001 Madrid
www.temasdehoy.es

Primera edición: octubre de 2009
ISBN: 987-84-8460-808-0
Depósito legal: M-34.050-2009
Impreso en Brosmac, S.L.
Printed in Spain-Impreso en España

Fabio Morisi

El libro de la pasta de CANAL COCINA

Los secretos mejor guardados de la cocina italiana



Prólogo, pág. 10

la pasta

Origen, pág. 14
De la tierra al plato, pág. 16
Consejos para la cocción de la pasta, pág. 18
Cocción de la pasta para hornear, pág. 20
Requisitos para identificar una buena pasta, pág. 22
Valor nutritivo, pág. 24
Glosario, pág. 26
Claves de este libro, pág. 34



masas

Pasta fresca de huevo (básica), pág. 38
Passatelli fórmula moderna, pág. 40
Pasta fresca para orecchiette, pág. 41
Ñoquis de queso y patata, pág. 42
Masa para crêpes, pág. 44
Masa de pasta elaborada al vacío, pág. 45
Pasta fresca integral, pág. 46
Pasta fresca de azafrán, pág. 48
Pasta fresca de calabaza, pág. 49
Pasta fresca con harina de castañas, pág. 50
Pasta negra con tinta de calamar, pág. 52
Pasta fresca de boletus, pág. 53
Pasta fresca con doble harina, pág. 54
Pasta rosa de tomate, pág. 56
Pasta fresca de zanahoria, pág. 57
Pasta verde de espinacas, pág. 58



rellenos

Relleno de espinacas, pág. 62
Relleno de lubina, pág. 63
Relleno de queso, pág. 64
Relleno de verduras, pág. 66
Relleno de salchichas, pág. 67
Relleno de carne, pág. 68



salsas

Bechamel, pág. 72
Salsa de vieiras al Martini, pág. 73
Salsa boloñesa, pág. 74
Salsa Amati, pág. 75
Pesto ligure, pág. 76
Salsa Luciano, pág. 78
Salsa de alcachofas, pág. 79
Pesto de pistachos, pág. 80
Salsa de espárragos verdes, pág. 82
Salsa de espárragos y gambas, pág. 83
Salsa de salmón ahumado, pág. 84
Salsa de espinacas y bacón, pág. 86
Salsa de nueces, pág. 87
Salsa de cigalitas y mollejas, pág. 88
Salsa de pimiento rojo, pág. 89
Salsa de tomate fórmula I, pág. 90
Salsa de tomate fórmula II, pág. 91
Salsa pesto rosso, pág. 92
Salsas rápidas (zic zac), pág. 93
Salsa de vino tinto a la fresa, pág. 94



pastas largas

Bavette con chopitos y rúcula, pág. 98
Bucatini a la amatriciana, pág. 99
Blanco y negro con gulas, pág. 100
Busiata con alcachofas y jamón, pág. 102
Linguine con lenteja pardina, pág. 104
Noodles con camarones, vegetales y pollo, pág. 105
Fettuccine Iris mi niña bonita, pág. 106
Paja heno con boletus y carabineros, pág. 108
Pappardelle rizadas con salsa de galeras, pág. 109
Pappardelle de rúcula con salsa Fabio, pág. 110
Pappardelle al tomate con emulsión de aguacate, pág. 112
Fettuccine con pechuga de pollo rellena, pág. 114
Espagueti a la carbonara (los de verdad), pág. 116
Espagueti guitarra con gorgonzola y langostinos, pág. 118
Espagueti con almejas y calabacín, pág. 120
Espagueti con salsa puttanesca, pág. 121
Espagueti con pesto de rúcula, pág. 122
Strozzapreti con salmón fresco y coliflor, pág. 124
Taccozze lunghe primavera, pág. 126
Tagliolini al perfume de Alba, pág. 128
Tallarines frescos a la boloñesa, pág. 130
Tagliolini con berenjenas al estragón, pág. 132
Tallarines negros con salsa de pimiento amarillo y gambas, pág. 134
Tallarines negros con salmón al Martini, pág. 136
Trenette al pesto ligure, pág. 138



pastas cortas

Calabacín relleno de pasta con langostinos, pág. 143
Maccheroncini con salchicha al curry, pág. 144
Lacitos con frutos del mar y pesto genovés, pág. 145
Conchas con coliflor, pág. 146

Espirales de sémola con higaditos de pollo, pág. 148
Fideuá de sepia y gambas, pág. 150
Garganelli con salchichas, pág. 152
Espirales con almejas, pág. 153
Gigli con salsa de atún, pág. 151
Ñoquis de patata con pequeña caponata con albahaca, pág. 156
Ñoquis de patata con salsa de pintada, pág. 158
Gramigna con salsa de hongos y jamón, pág. 160
Macarrones integrales con ragú de rape, pág. 162
Rigatoni de queso con pera caramelizada, pág. 164
Occhi di lupo con verduritas y mascarpone, pág. 166
Entre pasta de perejil con chirlas y naranja, pág. 168
Pasta fresca con salsa de ossobuco, pág. 170
Pasta y judías con langostinos, pág. 172
Pennine *sciué sciué*, pág. 174
Ricciarelle con achicoria y provolone, pág. 176
Rigatoni a la Rossini, pág. 178
Pasta seca con salsa de alcachofas y jamón, pág. 179
Tortiglioni rigati a la Norma, pág. 180



pastas rellenas

Canelones al pesto, pág. 184
Crêpes cuatro quesos con salsa de nueces y almendras, pág. 186
Marubini de boletus con almejas, pág. 188
Ravioli de bogavante e hígado de pato, pág. 190
Lasaña de brócoli, pág. 192
Milhojas de pasta fresca y salmón ahumado, pág. 194
Agnolotti rellenos de burrata, pág. 196
Medias lunas de trufa con pétalos de parmesano, pág. 197
Medias lunas con alcachofas y almejas, pág. 198
Ravioli de pichón cinco especias, pág. 200
Panzerotti de queso y espinacas con salsa rosina, pág. 202
Panzerotti con salsa de boletus, pág. 203
Ravioli gigantes cuatro quesos, pág. 204
Ravioli de carne con salsa Pasticciati, pág. 206
Girasoles de queso y nuez con crema de espinacas, pág. 207
Ravioli de berenjena con crema de burrata, pág. 208
Ravioli de alcachofas, queso y gambas, pág. 210
Tortelli rojos con burrata y boletus, pág. 211
Ravioli de yema y trufa blanca de Alba , pág. 212
Tortelli de calabaza y galleta, pág. 214
Tortelloni rellenos de ossobuco, pág. 215
Raviolo Goliat aromatizado con aceite, pág. 217
Tortelli de achicoria y burrata, pág. 218



pastas dulces

Fettuccine de chocolate con salsa de mango y naranja, pág. 222
Cannoli siciliani, pág. 224
Strozzapreti caramelizados, pág. 226
Tallarines de castañas y cacao salteados, pág. 228
Bolitas de Navidad (castagnole di Natale), pág. 229

Índice alfabético de recetas, pág. 230

Dedicatoria y agradecimientos, pág. 236

Prólogo

Queridos amigos, queridos amantes del buen comer:

Llevo tiempo deseando plasmar mis recetas culinarias y parte de mi experiencia profesional en un libro que creo puede ser tan interesante como accesible para todos los que aman la pasta: amas de casa, profesionales, jóvenes independientes… Es decir, para todo el mundo.

Un libro de recetas culinarias, con la pasta como ingrediente básico, que resuelva fácilmente y con originalidad ese momento de duda: ¿y qué preparo yo ahora para comer…?

Recuerdo mis primeras visitas a los supermercados españoles en 1989, cuando apenas se encontraban sobre los estantes cinco o seis tipos de pasta, y una única salsa: la de tomate.

Hoy, por fin, da gusto entrar en esos mismos supermercados y tiendas, y ver que este alimento tan amado por todos se ha integrado por completo en nuestros hogares, acompañado de decenas de salsas, a cual más original.

Además, ¿quién no tiene hoy en día en su despensa un kilo de pasta? Hay incluso quien viaja hasta el sur de Italia, en concreto a Gragnano, en la provincia de Nápoles, para comprar in situ las mejores pastas. Pero hay otras fórmulas mucho más fáciles e igualmente gratificantes, como las que aquí os ofrezco, de disfrutar de una auténtica comida italiana y universal.

Por todo ello he pensado que los más atrevidos podréis practicar con este libro vuestras aptitudes culinarias, gracias a las fórmulas que desvelo, y apreciar el placer de preparar y degustar un buen plato de pasta.

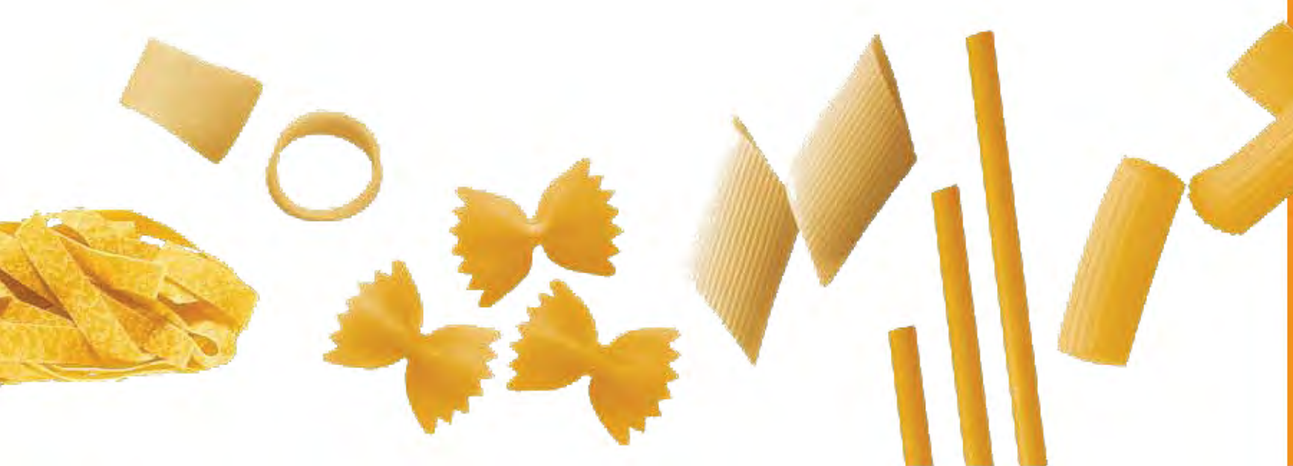
Desde que vivo en España hace ya veinte años, he visto crecer el gusto por comer pasta, y no solo entre los niños y los jóvenes, verdaderos amantes y defensores de esta comida, tan placentera como adecuada para todas las edades y circunstancias. Aunque todavía no se sirve diariamente en las mesas españolas, sí en las italianas, casi casi diría que se va acercando ese momento mágico de entender que sus rellenos, salsas y acompañamientos no solo son apetitosos, sino también nutritivos.

Espero que este libro de recetas o mejor aún, esta colección de regalos para el paladar y el disfrute de una buena compañía sea útil para sacaros de un apuro o para triunfar con vuestros invitados, con recetas tan originales como exquisitas y nutritivas, y que os sirva como trampolín para estimular la creatividad de cada uno a la hora de dar vuestro «toque personal».

Mi participación en Canal Cocina empezó en el año 2002 con los programas La cucina Italiana *y* Pasta Gansa. *También colaboré con ellos en varios eventos televisivos como jurado de concursos de cocina. Todo ello nos ha llevado a la realización de este libro con el fin de recopilar por escrito esas recetas tan apreciadas por el público televisivo y que tanto me habéis pedido a través de mi correo electrónico.*

Buon appetito

la pasta





Origen



La discusión sobre el origen de la pasta ha sido una constante en la historia de la gastronomía. Se ha dicho durante mucho tiempo que la pasta fue descubierta por Marco Polo en sus viajes a China e introducida por él en Italia. Pero los descubrimientos más recientes afirman que ya se conocía en Occidente antes de Marco Polo. Sí que es verdad que los chinos fueron los primeros en elaborar fideos (antes del año 200 a. C.), pues sus tipos y cualidades aparecen nombrados, enumerados y elogiados en odas, poemas y tratados de agricultura. Gracias a ellos sabemos que, aparte del trigo, en China se utilizaban otros ingredientes para hacerlos, como harina de arroz, almidón puro, mijo...
Fueron también los chinos los que crearon la pasta rellena.

Los viajes de Marco Polo a China datan del siglo XIII, pero en Occidente aparecen ya referencias a platos similares a la pasta desde el siglo VI.
Un texto sirio del IX habla de una preparación de masa de sémola cortada en tiras a la que llama *al-itriya*. Doscientos años antes de que el explorador llegara a Oriente, el-Idrisi (geógrafo árabe) dejó constancia en sus escritos de que los sicilianos hacían unas hebras parecidas a la *al-itriya*. Y en el siglo XIII aparece ya el término *macaroni*, que designaba una gran variedad de formas de pasta.

A partir de la Edad Media, la evolución de la pasta se concentró sobre todo en Italia, donde dependiendo de la zona se elaboraba con harina de trigo floja o con sémola.

Nápoles fue el centro de producción de la pasta seca. Al principio se cocía durante horas y se consumía muy blanda, pero a finales del siglo XIX se empezó a cocer solo durante unos minutos, lo que provocaba que la pasta tuviera una consistencia determinada. Este punto de la pasta comenzó a llamarse al dente después de la Primera Guerra Mundial.

Hoy en día, la pasta de sémola de trigo duro se fabrica y se comercializa a nivel mundial gracias a los métodos de secado artificial y a la maquinaria que se ha ido desarrollando.

Además, los nuevos tratamientos y los diferentes métodos de conservación han permitido comercializar la pasta fresca elaborada de forma artesanal.

De la tierra al plato



Selección del trigo
La mejor pasta nace de la selección de los mejores granos duros.
Los países exportadores son: Italia, Canadá, Estados Unidos, Argentina y Australia. Se suelen utilizar solo los granos de color amarillo tenue, que, una vez llegan a la fábrica, se analizan en el laboratorio.

La molienda
Es el momento en que los granos, limpios de todo residuo de la recolección y preselección, se rompen para eliminar todas las partes no aprovechables.

Amasado
En esta fase entra en escena otro ingrediente importante para la pasta: el agua y/o el huevo.

Trefilado
Con el trefilado al bronce (obligatorio) la pasta adquiere forma y la porosidad que permite capturar de un modo mejor los condimentos.
Lo puedes observar cuando salteas la pasta: la salsa se queda atrapada en ella, dándole un sabor único.

Secado
Después de terminar la elaboración, se pone a secar lentamente en hornos, entre 20-40 horas en algunos casos.
La temperatura es baja para poder tener una textura resistente después de la cocción (*al dente*).

La prueba del cocinero
Los degustadores verifican que la pasta, no sazonada, mantiene el color, el olor, la elasticidad y la prueba de consistencia (*al dente*) dejándola descansar 5-8 minutos antes de volver a probarla. No debe presentar un sabor amargo ni color desigual.

Consejos para la cocción de la pasta



El tiempo de cocción de la pasta por lo general varía dependiendo del grosor y el tamaño. Generalmente, se indica en las instrucciones del envoltorio del producto.

Algunos consejos para hacer una buena pasta son:

Utilizar una cazuela con abundante agua para evitar que se pegue durante la cocción.

Respetar las siguientes cantidades: 1 litro de agua y 10 g de sal por cada 100 g de pasta (fresca o seca). Si la salsa es muy fuerte, hay que reducir la cantidad de sal.

Añadir la sal justo antes de echar la pasta en el agua hirviendo, y remover.

No tapar la olla.

Cocerla inmediatamente antes de servirla.

Consumirla en el momento mismo de sacarla del agua. Unos minutos de más pueden deteriorar su calidad.

Una vez finalizada la cocción, se debe escurrir rápidamente para después pasarla a la sartén u olla con la salsa.

Guardar dos o tres cucharadas de agua de cocción para añadírsela a la pasta si resulta demasiado seca.

Cocción de la pasta para hornear



Para la cocción de la pasta que después llevaremos al horno tenemos que seguir estas normas:

Cocer la pasta en abundante agua salada.

Verter en el agua algunas gotas de aceite de oliva para evitar que la pasta se pegue entre sí durante la cocción.

Cocer solo entre cinco y seis piezas a la vez (canelones, lasaña, etc.).

Enfriar la pasta en agua fría.

Extenderla y secarla con mucho cuidado antes de su elaboración.

Requisitos para identificar una buena pasta



Una buena pasta se distingue por su color amarillo brillante, su buena resistencia a la cocción y la resistencia en la masticación (conocida con la expresión *al dente*).

El gluten es el elemento principal del trigo y, por tanto, de la pasta. Se trata de una proteína elástica que encierra, como en una tenaza, el almidón de la sémola. Si su porcentaje es alto, la pasta resistirá a la cocción; si, por el contrario, es bajo, el almidón se saldrá, y la pasta se quedará blanda y viscosa.

Cuanto mejor sea el trigo, de mayor calidad será la pasta.

La buena pasta no se rompe ni se deshace después de la cocción, solamente se verá el agua un poco enturbiada. Además, su volumen ha de aumentar aproximadamente al doble después de la cocción.

Valor nutritivo



Almidón
65-75%

Proteínas
9-15%

Grasas
< 1%

Humedad máxima
11,5%

Valor energético
350 kcal /100 g

Glosario



Al dente
Término usado para indicar el punto de cocción de la pasta de grano duro o del arroz, que deben estar tiernos pero conservando cierta consistencia en el centro del producto.

Al punto
Término usado para indicar el grado justo de cocción o sabor de un alimento.

Al vapor
Técnica de cocinado en la que los alimentos se cuecen con vapor de agua sin que lleguen a entrar en contacto con ella.

Amasar
Trabajar la masa estirándola y revolviéndola, doblándola y redoblándola sobre sí misma.

Aromatizar
Añadir a un preparado elementos con fuerte sabor y olor.

Bañar
Cubrir totalmente un género con una materia líquida pero suficientemente espesa para que permanezca.

Baño María
Método que consiste en poner el alimento a cocer en un recipiente que se introduce en otro más grande con agua caliente sin dejar que esta llegue a hervir.

Batir
Mezclar enérgicamente, en un movimiento circular hacia arriba, usando un tenedor o un batidor manual o eléctrico.

Bavette
Tipo de pasta larga y aplastada que se utiliza para caldos o pasta con salsa.

Blanquear
Sumergir durante unos minutos en agua hirviendo un alimento con el fin de que se reblandezca un poco, o para eliminar partes acres o colorantes.
También se da este nombre al acto de rociar con limón los pescados azules en crudo.

Bouquet garni
Ramillete de hierbas aromáticas surtidas.
Las más clásicas en la cocina italiana son: el perejil, el tomillo, el laurel, la albahaca, el romero y la salvia.
Se atan juntas o se envuelven en un trozo de gasa para poder retirarlas con facilidad en el momento de servir el plato.

Brasear
Cocer a fuego muy lento en cazuela herméticamente cerrada.
Para este menester hay un recipiente especial llamado brasera.

Brunoise
Tipo de corte de las verduras y hortalizas.
Primero se laminan en tiras finas y a continuación, y en sentido contrario, en daditos muy pequeños. En la cocina italiana es frecuente encontrar este tipo de corte, sobre todo en verduras que se añaden a las salsas.

Caldo
Líquido que se obtiene de cocer a fuego lento verduras, huesos, carnes, aves, etc., para utilizar en sopas, salsas, risotto...

Caldo corto
Modo de preparar el pescado consistente en cocerlo en una mezcla de vinagre, vino, leche, verduras, etc.

Cannolo
Famoso postre siciliano. Se trata de una especie de canelón frito y relleno de requesón y fruta escarchada.

Carpaccio
Carne cruda de solomillo cortada finamente, aplastada y condimentada. Hoy en día también se hace con el pescado o las verduras.

Cazuela
Recipiente para guisar y asar. Puede ser de aluminio, acero inoxidable, esmalte, hierro...
Son preferibles las de fondo grueso con una tapa que cierre perfectamente.

Cebollino
Hierba aromática. Son los tallos verdes con los que la nueva cocina adorna sus platos.

Chalota
Hortaliza bulbosa de pequeño tamaño y apreciado sabor que se usa en ensaladas y en la preparación de salsas.
No siempre es fácil de encontrar y se puede sustituir por un picadillo de ajo y cebolla.

Concassé
Verduras cortadas en trozos gruesos; en el caso del tomate, sin líquidos ni pepitas.

Condimentar
Añadir a un alimento sustancias como sal, hierbas o especias, que hacen su sabor más apetitoso.

Condimentos
Aliños que sazonan y dan buen sabor a los alimentos.
Sal, pimienta, azafrán, hierbas y especias.

Confitar
Sumergir alimentos en líquidos como aceite o jarabes, y cocer a fuego lento o a horno muy bajo.

Corregir
Modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.

Cortapasta
Utensilio realizado normalmente de acero inoxidable, de distintos tamaños y formas, que sirve para cortar pastas frescas elaboradas con harina y huevo.

Crêpe
Masa muy fina en forma de oblea, generalmente elaborada con harina, leche y huevo, que se rellena de diversos alimentos salados o dulces.

Demi-glace
Concentrado de caldo de carne que se cocina lentamente hasta que se reduce a la mitad y forma un color oscuro y brillante. Tiene un sabor muy intenso y se utiliza como base de muchas salsas.

Desengrasar
Retirar la capa de aceite y grasa que queda en la superficie de una salsa. Esta operación debe hacerse antes de ligarla.

Deshuesar
Separar todos los huesos de un ave, carne, jamón, etc., con la ayuda del cuchillo para deshuesar.

Dorar
Acción de dar color a un alimento por calentamiento intenso en materia grasa como aceite, mantequilla, margarina, manteca...

Emulsión
Líquido de aspecto lácteo que tiene en suspensión pequeñísimas partículas de sustancias insolubles en el agua, como grasas, resinas, bálsamos, etc.

Escurridor
Colador de agujeros grandes en donde se echan los alimentos para que escurran el líquido en que están empapados. Pueden ser de varios materiales (acero, plástico...).

Espagueti
Pasta en forma de cordón largo y redondo, elaborada con sémola de grano duro y agua.

Flamear
Prender fuego a un licor seco, como el brandy, vertido sobre una comida. El alcohol se evapora y permanece el sabor del licor empleado.

Fondear
Significa sofreír, pero sin que llegue a dorarse, es decir, coger un poco de grasa animal o vegetal, calentarla y poner en ella algunos elementos para que se frían.

Fondo
Caldo de cocción de un alimento, carne o pescado, que se utiliza para mejorar las salsas.
El fondo oscuro se hace con carne de buey y ave.

Freír
Operación que consiste en sumergir los alimentos en grasa hirviendo.
Estos pueden ser: aceite, mantequilla, manteca, etc.

Fumé
Fondo o caldo de pescado, que lleva agua, cebolla, zanahoria, apio, sal gorda, perejil, cabeza de rape o su espina. Se hierve durante 45-50 minutos.

Glasear
Cubrir un preparado con mermelada, azúcar, gelatina, etc., para que adquiera un aspecto brillante.
Someter una carne a fuego vivo por un corto espacio de tiempo y bañarla con su propio jugo o caldo.

Gluten
Conjunto de proteínas que se encuentra en cereales como el trigo, la avena, la cebada, etc.

Grumo
Parte de una sustancia que se coagula.
No debe ocurrir en las cremas, por ejemplo, aunque siempre hay una solución.

Guisar
Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego.
Prepararlos después de rehogados, en una salsa compuesta de grasa, caldo, etc.

Hervir
Cocer un alimento en un líquido en ebullición.

Infusión
Bebida o preparado que se consigue con la inmersión de ciertos vegetales que contienen principios activos en agua hirviendo. Por ejemplo, té, café...

Juliana
Técnica que consiste en cortar las verduras en tiritas muy finas.

Levantar
Llevar a ebullición de nuevo una preparación.

Ligar
Mezclar diversas sustancias hasta que formen una masa homogénea.

Linguine
Tipo de pasta seca de harina de sémola de grano duro con una medida de 26 cm de largo y 3 mm de ancho. Originalmente son de la Liguria y suelen acompañar al pesto.

Maillard
Reacción química que se da entre aminoácidos e hidratos de carbono cuando se someten a altas temperaturas. Se producen en planchas, brasa, horno, sartén, etc. El producto tratado adquiere un color marrón y un gusto particular.

Mandolina
Aparato que sirve para cortar las verduras de diferentes maneras; se utiliza principalmente para laminar patatas.

Marcar
Dorar un alimento durante un breve espacio de tiempo para sellarlo, con el objeto de que no pierda sus jugos. Preparar un plato a falta de su terminación.

Milanesa
Preparación en la que el elemento principal se presenta rebozado con harina, huevo y pan rallado, y luego se fríe en una grasa.

Minestrone
Sopa italiana preparada con verduras, legumbres y pasta. Los más famosos son: a la genovesa y a la milanesa.
Se sirve espeso y acompañado de queso rallado.

Mirepoix
En la cocina francesa se da este nombre a una mezcla de cebolla, zanahoria y apio, generalmente picados y rehogados con una grasa.

Noodles
Masa elaborada con harina de arroz y agua. Es muy común en el sureste asiático.

Paja y heno
Es una combinación de dos pastas de diferente color. Una normal de huevo y otra de espinaca, elaborada con harina de trigo y de sémola.

Pappardelle
Tipo de pasta típicamente de la Toscana, elaborada con harina de trigo, sémola y huevo, que suele tener 2-3 centímetros de ancho.

Pasar
Colar, tamizar.

Pastella
Mezcla de harina, agua con gas, sal, huevo y claras a punto de nieve.

Picar
Cortar finamente un género.

Pochar
Sinónimo de sofreír.

Polenta
Plato tradicional italiano que se elabora a partir del grano de maíz seco y triturado. El correspondiente en España son las gachas.

Puchero
Recipiente abombado de paredes altas, con dos asas y tapadera, hecho de barro o de metal.

Ragú
Guiso de carnes o aves que se trocean y saltean a fuego vivo para dorarlas y concentrar sus jugos antes de cocerlas en las salsas correspondientes.

Rectificar
Poner a punto de sal y pimienta un preparado.

Reducir
Dejar cocer una salsa, caldo u otro líquido para que vaya perdiendo agua y espese.

Rehogar
Operación que consiste en dar color exteriormente a un alimento en una grasa, sin terminar de cocinarlo.

Relleno
Compuesto de una o varias materias para rellenar pasta fresca, crêpes, canelones, etc.

Retirar
Apartar unos momentos o definitivamente del fuego.

Risotto
Preparación italiana de arroz con queso y otros ingredientes que tiene una consistencia cremosa.

Roux
Mezcla de harina y mantequilla usada para espesar salsas y sopas.

Salsear
Echar por encima de las carnes, pescados, etc., una salsa.

Saltear
Freír un alimento a fuego vivo, sin caldo, haciéndole dar saltitos en la sartén.
En la cocina italiana es muy común en casi todas las recetas.

Sémola
Harina de trigo duro que, debido a su consistencia, es idónea para la elaboración de la pasta seca.

Sudar
Cocción lenta de ciertos géneros, con un elemento graso y sin adición de líquido, en un recipiente cubierto. En piezas de carne, hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.

Taccozze
Pasta elaborada con harina de trigo y agua. Tiene forma de rombo de 2-3 centímetros.

Tallarines
Pasta larga y muy fina de forma rectangular confeccionada con harina y huevo, o con harina de sémola y agua.

Tamizar
Pasar una salsa o un producto por un colador.

Textura
Grano o estructura de un producto; sensación de una sustancia al tacto.

Tornear
Dar forma con un cuchillo a hortalizas y frutas destinadas a guarniciones o adornos.

Tortellini
Es la pasta rellena más famosa de Italia, elaborada generalmente a mano y rellena de mortadela, queso, huevo, jamón, cerdo, parmesano...

Trenette
Pasta de la región de Liguria elaborada industrialmente con harina de sémola y agua. Es larga, rectangular y ovalada.

Vinagreta
Emulsión a base de aceite, vinagre, zumo de limón, hierbas aromáticas...

Claves de este libro



Número de comensales
Todas las recetas son para cuatro personas.

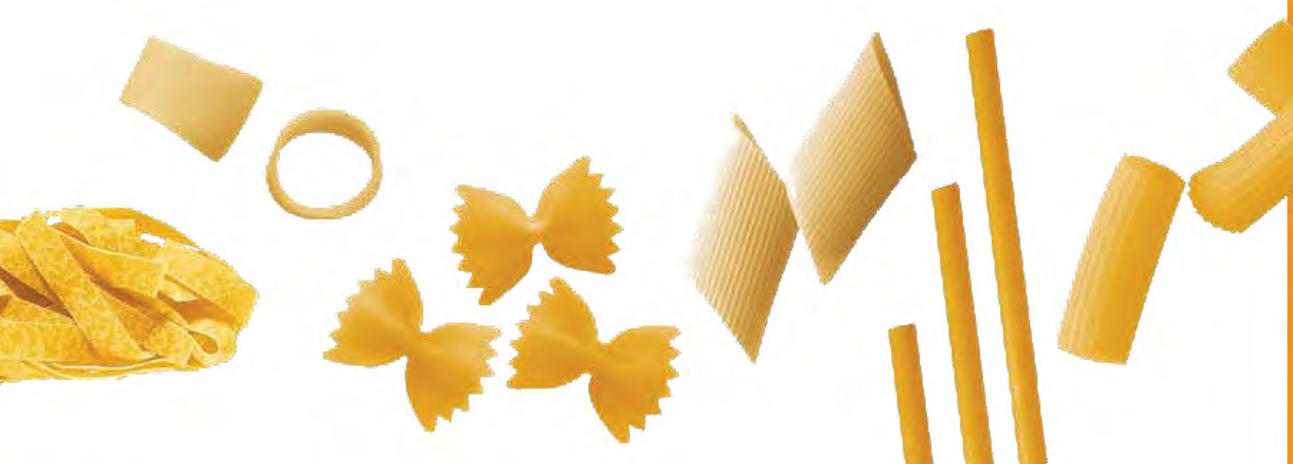
Tipos de pastas
A pesar de que la mayoría de las recetas indican un tipo de pasta concreto, cualquiera de las salsas se puede aplicar a las demás.

Fórmula básica para la elaboración de la pasta fresca
Tamiza la harina (si hay varios tipos, mezclada) encima de la mesa. Haz un hueco en el centro formando un volcán e introduce dentro la sal, los huevos (o yemas, dependiendo de la receta) y el resto de ingredientes que se pidan (tinta, remolacha, calabaza...). Trabájala hasta obtener una masa lisa y homogénea, y a continuación resérvala en un lugar fresco y seco durante 30 minutos.

Fórmula para la cocción de la pasta
1 + 10 + 100
1 litro de agua
10 g de sal
100 g de pasta (fresca o seca)
Estos son los ingredientes para cada 100 g de pasta. Debes adaptar las cantidades a la pasta que se pida en cada receta.
Si la salsa que vas a utilizar es fuerte, reduce la cantidad de sal.

Cocción de la pasta
Pon a calentar el agua en una olla grande. Cuando rompa a hervir añade la sal y a continuación la pasta. Déjala cocer removiendo con una cuchara de madera de vez en cuando, hasta que esté *al dente*.

masas





Pasta fresca de huevo (básica)

200 g de harina
2 huevos
Sal
Aceite de oliva (facultativo)

Pon la harina sobre la mesa de trabajo, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él los huevos.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño, o film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora, luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.



Passatelli fórmula moderna

500 g de pan rallado con su costra
300 g de parmesano rallado
65 g de harina
Ralladura de 1 limón
2 g de nuez moscada
6/8 huevos
50 g de agua fría

Haz un volcán con la harina, el pan, la ralladura de limón y el parmesano.

Pon los huevos en el centro junto con la nuez moscada y el agua, y amasa todo.

Deja reposar unos minutos.

Pasado ese tiempo pasa la pasta por el pasapurés. Así se irá formando el passatelli (las tiritas finas de pasta que saldrán por los agujeros).

Cuécelo en abundante agua hirviendo con sal gruesa y escúrrelo cuando suba a la superficie.

Condimenta a tu gusto.

Pasta fresca para orecchiette

100 g de harina de trigo
200 g de harina de sémola
150 g de agua templada
Sal fina

Pon los dos tipos de harina (previamente tamizada) sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán. En ese hueco vierte el agua. Mezcla poco a poco el agua con la harina y amasa hasta obtener una masa compacta. Déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o un film transparente.

Después, forma una lámina de un centímetro de grosor aproximadamente.

Dale forma de orecchiette y deja que se seque durante media hora.

Finalmente, cuécela en abundante agua con sal gruesa, escúrrela y finaliza el plato.

Para este tipo de pasta van muy bien salsas como la de brócoli y almejas, mejillones, apio y rape, anchoas y tomate, o pesto rosso.

Ñoquis de queso y patata

2 patatas
2 huevos
150 g de harina tamizada
450 g de requesón de oveja o de vaca
200 g de parmesano
Sal
Pimienta negra
Nuez moscada

Pon a hervir las patatas sin pelar en agua con sal gruesa. Cuando estén cocidas, pélalas y aplástalas con un tenedor.

Aparte, en un bol, introduce la harina, el queso, los huevos, el parmesano, y la patata aplastada. Añade sal, pimienta y nuez moscada. Mezcla todo y déjalo enfriar en la nevera.

Después, elabora los ñoquis dando forma a la pasta y a continuación cuécelos en abundante agua salada.

Estarán hechos cuando suban a la superficie. Escúrrelos y condiméntalos a tu gusto.

Los ñoquis se pueden acompañar con muy diversas salsas (de tomate, arrabbiata, boloñesa, cuatro quesos, gorgonzola y nueces...).



Masa para crêpes

½ l de leche
150 g de harina
350 g de huevo
35 g de mantequilla
5 g de sal

En un bol, mezcla la harina, los huevos y la sal. A continuación añade poco a poco la leche y termina de mezclar todo. Cuando se haya formado una masa homogénea, tápalo y déjalo descansar dos horas en la nevera.

Pasado ese tiempo, ya se pueden elaborar las crêpes.

Calienta una sartén antiadherente, úntala con un poco de mantequilla y vierte con un cazo pequeño la masa hasta cubrir toda la base con una capa fina. Deja cocer un minuto, dale la vuelta y cuece otro minuto por el otro lado. Retírala y déjala enfriar. Realiza la misma operación con el resto de la masa.

Esta receta está indicada para platos salados. Las crêpes se pueden rellenar, por ejemplo, con bechamel, champiñón, mozzarella y parmesano.

O con bogavante, boletus y velouté de pescado.

Masa de pasta elaborada al vacío

200 g de harina
1 huevo más yemas hasta llegar a 120 g
3 g de sal

Mezcla los tres ingredientes con robot o a mano. A continuación, envasa la mezcla al vacío. Una vez envasada, terminará de formarse una pasta homogénea. La puedes utilizar inmediatamente o conservarla en frío.

Cuando la vayas a usar, la sacas de la bolsa y la dejas reposar unos 10 minutos. Después, la estiras y le das la forma que desees, a mano o utilizando la máquina de estirar pasta.

Si utilizas ovoproductos en lugar de huevo fresco, quita un 10% de harina. Si quieres utilizar verduras, elimina una parte del ingrediente húmedo (el huevo) y añade el mismo peso en verduras.

Pasta fresca integral

50 g de harina integral
80 g de sémola
20 g de salvado
2 huevos
Sal

Pon los dos tipos de harina (previamente tamizada) sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él el salvado, los huevos y la sal.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos, cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora; luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.



Pasta fresca de azafrán

200 g de harina de trigo
10 g de aceite de oliva
2 huevos frescos
4 g de sal fina
2 g de azafrán en polvo (o 90 mg en hebra calentada en 15 g de agua a 65 ºC)

Pon los dos tipos de harina (previamente tamizada) sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él los huevos, el azafrán, el aceite y la sal.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora y luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.

Pasta fresca de calabaza

100 g de sémola
200 g de harina de trigo
150 g de calabaza horneada y triturada
60 g de yema de huevo pasteurizada (o 3 yemas)
Sal fina

Pon los dos tipos de harina (previamente tamizada) sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él la yema, la calabaza y la sal.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora, luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.

Pasta fresca con harina de castañas

200 g de harina de trigo
100 g de harina de castañas
2 huevos medianos
3 yemas de huevo
2 g de sal fina
Aceite de oliva

Pon los dos tipos de harina (previamente tamizada) sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él los huevos.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala reposar durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora y luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.



Pasta negra con tinta de calamar

200 g de harina de trigo
2 sobres de tinta de calamar
2 g de sal
2 huevos

Pon los dos tipos de harina (previamente tamizada) sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él los huevos, la sal y la tinta de calamar.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, déjala secar durante 10 minutos y a continuación puedes darle la forma que desees.

Después deja que se seque durante media hora y cuécela en abundante agua con sal gruesa.

La tinta de calamar es prácticamente insípida y se encuentra fácilmente en los supermercados.

El color que obtenemos en la elaboración tiene la característica de no teñir el agua de la cocción.

Pasta fresca de boletus

150 g de harina de trigo
10 g de boletus secos (prehidratados)
15 g de agua de los hongos
3 yemas
Sal fina

Pon la harina tamizada sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él las yemas, la sal, los boletus hidratados y los 15 g de agua.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora, luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.

Pasta fresca con doble harina

100 g de harina de trigo
200 g de harina de sémola
15 g de aceite de oliva
9 yemas
Sal fina

Pon los dos tipos de harina (previamente tamizada) sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán. En ese hueco introduce la yema.

Mezcla hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Pasado ese tiempo, forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora y después cuécela en abundante agua con sal gruesa, escúrrela y finaliza el plato.

Si utilizas yema de huevo fresco, necesitarás 9 yemas.

Puedes elaborar esta masa en una amasadora pequeña y utilizar una laminadora para extender la masa.



Pasta rosa de tomate

200 g de harina de trigo
60-90 g de concentrado de tomate
1 huevo fresco
Sal fina

Tamiza la harina y ponla sobre la mesa, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él los huevos y el puré de tomate.

Trabájala hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, y corta la masa con la forma que desees.

Deja que se seque durante media hora, luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.

Para extender la masa de pasta puedes utilizar la máquina para laminar y cortar pasta.

Pasta fresca de zanahoria

250 g de harina de trigo
150 g de zanahoria hervida y triturada
15 g de aceite de oliva
60 g de yema de huevo pasteurizado (o 3 yemas)
Sal

Tamiza la harina y ponla sobre la mesa de trabajo, haz un hueco en el centro hasta formar un volcán e introduce en él la yema, el aceite y la zanahoria.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras de ½ centímetro aproximadamente.

Deja que se seque durante media hora, luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.

Pasta verde de espinacas

200 g de harina
80 g de espinacas frescas
1 huevo mediano
5 g de aceite de oliva
Sal

Tritura muy finamente las espinacas, el huevo y la sal.

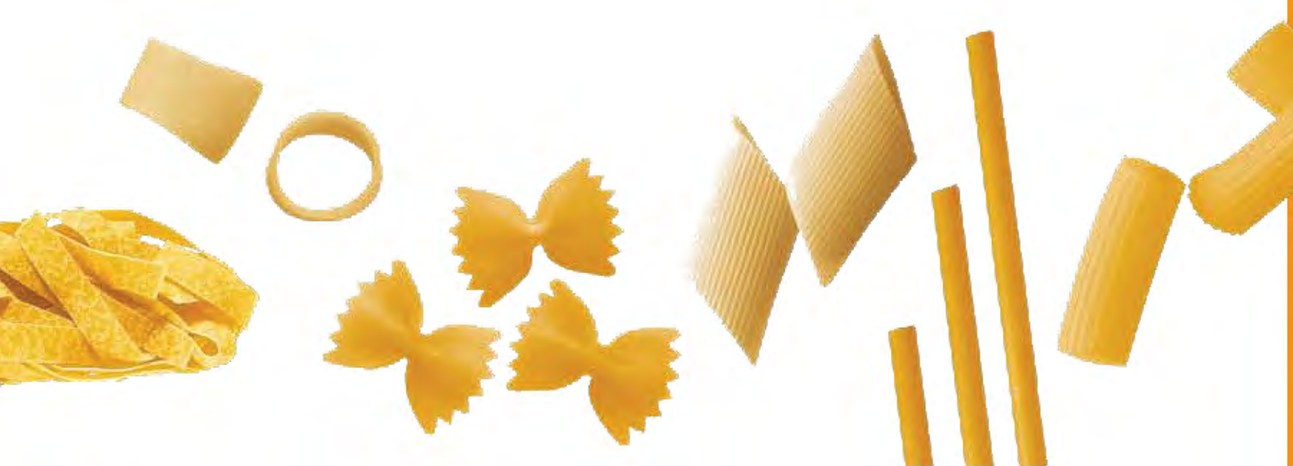
En la mesa, pon la harina y haz un hueco en el centro hasta formar un volcán. Vierte dentro la mezcla anterior y trabájala hasta obtener una masa compacta. Déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada y corta la pasta con la forma que desees.

Deja que se seque durante media hora y luego cuécela en abundante agua con sal gruesa.



rellenos





Relleno de espinacas

200 g de espinacas cocidas y trituradas
100 g de requesón fresco
100 g de parmesano rallado
1 huevo
Ralladura de limón (¼)
Sal
Pimienta blanca
Nuez moscada

Mezcla en un recipiente todos los ingredientes y déjalo reposar en la nevera 20 minutos.

Pasado ese tiempo, con la ayuda de una manga pastelera, puedes rellenar la pasta fresca que prefieras (ravioli, tortelli, fagotti, etc.).

Relleno de lubina

Para el caldo de pescado
1 lubina de 200-300 g
½ cebolla
½ zanahoria
75 g de apio
Perejil

Para el relleno
25 g de parmesano
25 g de stracchino (u otro queso fresco)
25 g de requesón
1 yema de huevo
Ralladura de limón (¼)
15 g de perejil picado
Sal
Pimienta
Nuez moscada

Elabora un caldo de pescado con la lubina y las verduras.

Después de 40-50 minutos de cocción, retira el pescado entero. Déjalo enfriar, retira las espinas y reserva.

En un bol, introduce el resto de los ingredientes, mézclalos con el pescado y deja reposar la mezcla 20 minutos en la nevera.

A continuación puedes rellenar la pasta fresca y darle la forma que desees.

Relleno de queso

100 g de queso parmesano
75 g queso stracchino (o de Burgos)
75 g de queso squaccherone (o de mascarpone)
Ralladura de limón (¼)
Nuez moscada
Sal
Pimienta blanca

Mezcla todos los ingredientes en un bol.

Deja reposar unos instantes y rellena la pasta fresca.

Puedes utilizar también caciotta, un queso fresco de pasta hilada, para el relleno.



Relleno de verduras

50 g de puerros
50 g de espárragos
50 g de achicoria alargada
50 g de alcachofas
50 g de zanahorias
100 g de mascarpone o requesón
1 huevo
3 hojas de albahaca fresca
15 g de aceite de oliva
Sal
Pimienta
Nuez moscada

En una sartén, saltea primero los puerros y la achicoria. Después, añade, en este orden, los espárragos, la zanahoria y las alcachofas (todo picado).

Sazona y deja enfriar.

Por último, únelo al resto de ingredientes y deja reposar en la nevera.

Ya está listo para rellenar canelones, pasta fresca, ravioli, lasaña...

Relleno de salchichas

250 g de salchichas
15 g de aceite de oliva
400 g de requesón
75 g de queso pecorino
1 g de nuez moscada
2 huevos
Sal
Pimienta

Saltea las salchichas, sin piel, en una sartén con aceite y retira.

En un bol mezcla el resto de ingredientes y añade la salchicha.

Deja reposar la mezcla una hora en la nevera. Entonces estará lista para rellenar la pasta.

Puedes añadir al relleno setas salteadas.

Si añades requesón de cabra resultará más sabroso.

Se puede sustituir la salchicha por carne de ternera.

Relleno de carne

75 g de ternera blanca
75 g de jamón de Parma (o serrano)
50 g de lomo de cerdo
25 g de mortadela de Bolonia
40 g de parmesano rallado
1 huevo
Sal
Pimienta
Nuez moscada
Ralladura de limón (¼)

Tritura la ternera, el jamón, el lomo y la mortadela.

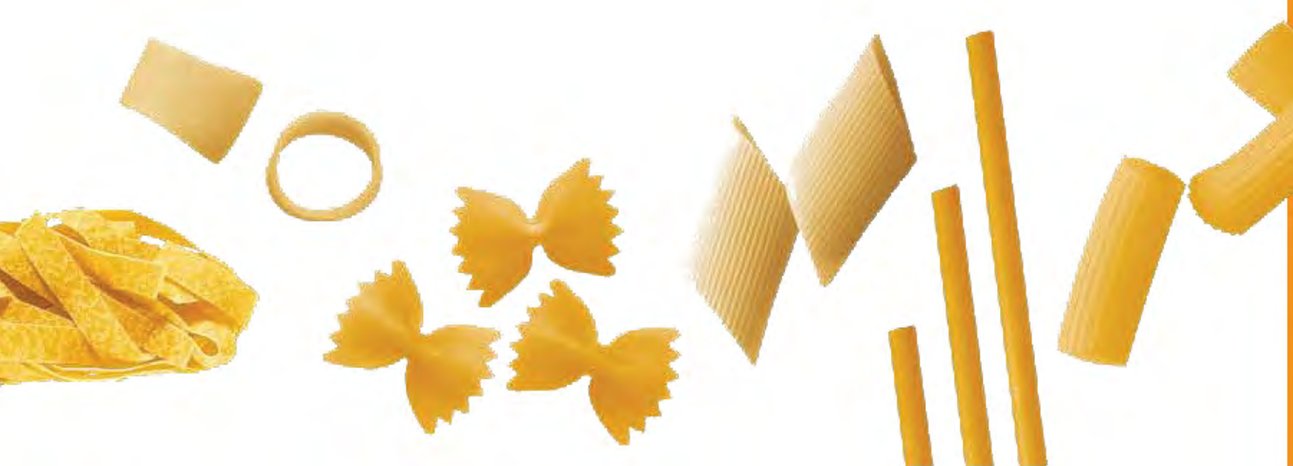
Únelo todo en un bol con el resto de los ingredientes. Pon a punto de sal, nuez moscada, limón y pimienta, y ya está listo para rellenar la pasta que desees.

Puedes añadir pechuga de pavo a la mezcla (50 g).

Es preferible que no añadas pan rallado.



salsas





Bechamel

1 l de leche
100 g de mantequilla
100 g de harina
Sal
Nuez moscada

En un recipiente de acero con buen fondo, calienta la leche.

Paralelamente, en un puchero elabora el roux mezclando, al fuego, la mantequilla y la harina.

Cuando tenga color de avellana, añade la leche caliente, y corrige de sal y nuez moscada.

Remueve al fuego constantemente con la varilla durante unos 10 minutos y, cuando haya espesado, retira.

Si la salsa tiene grumos pásala por el chino fino.

Si la vas a utilizar para una receta de pescado elimina la nuez moscada.

Salsa de vieiras al Martini

Para las vieiras
20 vieiras abiertas al medio
10 g de chalota picada
20 g de mantequilla
15 g de Martini seco
15 g de zumo de lima verde
80 g de nata fresca
30 g de caldo de pescado
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
Perifollo para decorar

Para la scaloppina de foie-gras
400 g de escalopes de foie-gras
Sal
Pimienta negra recién molida
Piel de lima rallada

Calienta un puchero de buen fondo, añade la mantequilla y la chalota, y deja sofreír unos instantes.

Vierte el Martini y deja reducir hasta la mitad; entonces, agrega la nata y el zumo de lima y salpimenta.

Deja reducir todavía 5/8 minutos, pásalo por el chino fino y vuelve a ponerlo al fuego para ligar. Comprueba la sal y la pimienta.

Aparte, saltea el coral (la parte roja) de la vieira con un poco de aceite de oliva virgen extra y reserva.

Introduce el núcleo de la vieira (la parte blanca) dentro de la salsa y deja cocer 2 minutos.

Por otro lado, coloca los escalopes de foie-gras en un plato, salpimenta y dora en una sartén antiadherente.

Reserva para el montaje final.

Para la presentación, pon en una esquina del plato el coral; en el centro, el escalope, y encima, las vieiras. Baña todo con la salsa y decora con perifollo y la piel de lima rallada.

Salsa boloñesa

50 g de cebolla picada
50 g de zanahoria limpia y picada en dados
50 g de apio cortado en dados
250 g de carne de ternera (tapa o babilla)
50 g de salchicha blanca fina
15 g de boletus secos
750 g de tomate triturado en lata
40 g de vino tinto
20 g de aceite de oliva
Sal gruesa
Pimienta recién molida
Laurel fresco, salvia, tomillo y romero (10 g de cada, atados con un hilo)

Pon a hidratar los hongos en agua templada durante unos 30 minutos.

Mientras, en una olla de buen fondo, rehoga las verduras con aceite. Pasados unos 10-15 minutos añade la carne triturada, condimenta y agrega el bouquet de hierbas aromáticas. Cuece hasta que se seque toda el agua de la carne. Después vierte el vino y deja evaporar el alcohol, añade el tomate, y los hongos escurridos. Deja cocer unos 50-60 minutos a fuego lento. Pon a punto de sal y pimienta. Deja reposar fuera del fuego 30 minutos antes de condimentar la pasta.

Salsa Amati

200 g de salchicha blanca fresca
400 g de salsa de tomate (v. receta en página 90)
400 g de pasta fresca
20 g de aceite
1 cucharadita de curry
½ vaso de nata líquida
Sal
Pimienta
Perejil picado

En una sartén antiadherente, rehoga con aceite la salchicha sin piel hasta que esté dorada.

Añade el curry y deja cocer unos instantes. Después, agrega el tomate y la nata.

Sirve con perejil picado.

Autor: el maestro Amati Salvatore.

Pesto ligure

125 g de albahaca fresca de hoja pequeñita
250 g de piñones
90 g de queso pecorino o parmesano
280 g de aceite de oliva virgen extra
6 g de sal gruesa
1 diente de ajo pelado

Mezcla bien los piñones, el ajo, la sal, la albahaca y el aceite en el robot.

Cuando se forme una pasta homogénea, ponla en un bol, añade el queso y termina de remover todo.



Salsa Luciano

100 g de mantequilla
200 g de boletus
100 g de jamón de Parma (o serrano)
200 g de nata líquida
60 g de brandy
Perejil picado
Sal
Pimienta

En una sartén, saltea, con la mantequilla, los hongos cortados en trocitos y el jamón en juliana.

Baña con brandy y flambea.

Vierte la nata y deja reducir unos instantes.

Corrige de sal y pimienta, y ya está listo.

Sirve con perejil picado.

Es una salsa con muchas calorías, indicada para el invierno. También se puede hacer con jamón york.

Si tienes guisantes, los puedes añadir.

Autor: Luciano, del restaurante Pino de Cesenatico.

Salsa de alcachofas

10 g de aceite de oliva virgen extra
¼ de diente de ajo picado
150 g de alcachofas limpias y cortadas en juliana fina
100 g de caldo de carne
Sal
Pimienta negra
Perejil picado

Calienta una sartén con aceite y rehoga el ajo y las alcachofas.

Pon a punto de sal y pimienta.

Vierte un poco de caldo y termina de cocer.

Al servir con la pasta decora con perejil fresco picado.

En invierno puedes añadir un poco de nata.

Si tienes trufa negra, ponle un poquito.

Pesto de pistachos

75 g de pistachos pelados
35 g de albahaca
25 g de piñones
200 g de aceite de oliva virgen extra
5 g de sal gruesa
1 diente de ajo
70 g de parmesano

Mezcla con robot o batidora todos los ingredientes menos el queso.

Tritura al máximo durante 10 segundos.

Pásalo a un bol de cristal y añade el parmesano.

Ya está listo para su utilización.



Salsa de espárragos verdes

10 g de aceite de oliva virgen extra
8 g de mantequilla
100 g de espárragos sin la base y cortados en rodajas finas
10 g de brandy
80 g de nata líquida fresca
Sal
Pimienta
Parmesano

En una sartén de buen fondo dora con la mantequilla y el aceite los espárragos.

Vierte el brandy y reduce unos instantes. Después añade la nata y corrige de sal y pimienta.

Al servir con la pasta ponle parmesano.

Salsa de espárragos y gambas

10 g de aceite de oliva virgen extra
240 g de espárragos sin la base y cortados en juliana
160 g de gambas limpias y cortadas en mitades
50 g de caldo de pescado
Sal
Pimienta
Perejil picado

Calienta la sartén con un poco de aceite. Añade los espárragos y seguidamente las gambas. Salpimenta, baña con un poco de caldo de pescado y deja cocer.

Cuando lo sirvas con la pasta, añade perejil picado.

Se puede añadir tomate, pero entonces hay que eliminar el caldo. También se puede hacer con nata (25-35 g).

Salsa de salmón ahumado

200 g de salmón ahumado
50 g de mantequilla
15 g de chalota
25 g de vodka
150 g de nata líquida
Pimienta negra recién molida
Perejil picado

En una sartén antiadherente derrite la mantequilla.

Añade la chalota picada y deja sudar hasta que esté transparente.

Báñala con el vodka y flambea. A continuación vierte la nata y deja reducir.

Salpimenta.

Añade el salmón cortado en tiras y el perejil justo antes de mezclar con la pasta.



Salsa de espinacas y bacón

50 g de bacón
125 g de espinacas frescas de bolsa
125 g de leche
125 g de nata
10 g de mantequilla
25 g de gorgonzola
25 g de mozzarella
25 g de parmesano
Sal
Pimienta

En una olla antiadherente dora el bacón con la mantequilla.

Pon las espinacas, salpimenta y deja cocer unos minutos.

Añade la leche y la nata, y deja reducir durante 5-8 minutos.

Finalmente, incorpora los quesos y remueve hasta que se deshagan.

Se aconseja añadir la mozzarella en el último momento.

Puedes sustituir alguno de los quesos por verduras para que la salsa resulte más ligera.

Se recomienda acompañarla de pasta corta, si es posible fresca.

Salsa de nueces

20 nueces sin piel
150 g de miga de pan blanco bañada en agua
¼ de diente de ajo picado
60 g de requesón
Una pizca de mejorana
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

Quítale la piel a las nueces hirviéndolas antes 2 minutos en agua. Ponlas con el pan en un mortero y mezcla bien.

Añade el ajo y la mejorana, y salpimenta.

A continuación, mezcla todo con el requesón y el aceite. Remueve hasta que la salsa esté cremosa.

Si resulta demasiado espesa, agrega agua de cocción de la pasta o leche.

Salsa de cigalitas y mollejas

Para las cigalitas

32 cigalas
30 g de cebolla picada
30 g de apio
30 g de zanahoria
5 hojas de albahaca
30 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de brandy
50 g de salsa de tomate
500 g de agua
Sal
Pimienta

Para las mollejas

400 g de mollejas de cordero
15 g de aceite de oliva
15 g de mantequilla
10 hojas pequeñas de salvia fresca
Sal
Pimienta

Para hacer la salsa de cigalitas, límpialas y separa las colas.

En un puchero de buen fondo rehoga las verduras con un poco de aceite. Añade los caparazones y las cabezas de las cigalitas, salpimenta y dora 5 minutos.

Báñalo todo con el brandy y flambea. Después, agrega agua, tomate y albahaca, y deja cocer durante 40 minutos a fuego fuerte.

Pon a punto de sal y pimienta; espuma si es necesario.

Por último, pasa la salsa por el chino fino y reduce al fuego con mantequilla. Reserva.

Por otro lado, prepara las mollejas que habrán estado a remojo en agua fría durante una noche. Quítales la membrana, los nervios y las partes gelatinosas.

Después, rómpelas en pequeñas partes con las manos y sécalas con un paño.

Dóralas en una sartén de buen fondo con aceite, mantequilla y salvia.

Pon a punto de sal y pimienta, escurre y reserva.

Para terminar, calienta un poco de aceite en la sartén, dora las colas de las cigalas (a las que habrás eliminado el intestino) y salpimenta.

Presenta poniendo en el centro de un plato hondo una lámina de pasta, distribuye encima las cigalas, tapa con la otra lámina y coloca alrededor las mollejas doradas. Baña con la salsa de marisco bien caliente y, por último, decora con salvia fresca.

Salsa de pimiento rojo

125 g de cebolla
150 g de pimientos rojos carnosos
25 g de aceite de oliva
10 g de harina
40 g de salsa de tomate (v. receta en página 90)
25 g de vino blanco
Sal

En un puchero con aceite, introduce las cebollas y los pimientos picados. Déjalo sudar durante 15-20 minutos.

Agrega el vino y cuece hasta que se evapore la mitad. Añade la harina y a continuación la salsa de tomate. Deja cocer unos 8-10 minutos.

Comprueba el punto de sal, tritúralo y pásalo por el chino.

Esta salsa suele acompañar platos de pescado a la plancha como rape, bonito, atún, emperador...

Salsa de tomate fórmula I

½ kg de tomate triturado fresco o de lata
20 g de cebolla picada
20 g de apio
20 g de zanahoria
15 g de aceite de oliva
2,5 g de sal gruesa
3 hojas de albahaca fresca
Azúcar

En un puchero de buen fondo con aceite, pon las verduras bien limpias y cortadas en trocitos, y déjalas sudar durante 10 minutos, removiendo con una cuchara de madera.

Añade el tomate triturado sin escurrir.

Remueve unos instantes y añade la albahaca, la sal y la pimienta.

Deja cocer unos 25-35 minutos.

Pasa todo por el pasapuré y vuelve a levantar la salsa al fuego. Por último, rectifica de sal, pimienta y acidez (agrega, si fuera necesario, azúcar).

Puedes añadir miel o manzana.

Se puede hacer también con tomate cherry.

Salsa de tomate fórmula II

800 g de tomate fresco
30 g de aceite de oliva virgen extra
10 g de ajo picado
10 hojas de albahaca fresca
1 guindilla fresca
Sal gruesa

Pon un puchero al fuego con aceite y ajo picado. Añade la guindilla, el tomate cortado en cuadraditos y la albahaca. Cuece a fuego fuerte durante 25-30 minutos. Por último, rectifica de sal.



Pesto rosso

75 g de tomates secos
10 g de albahaca
40 g de piñones
40 g de parmesano
125 g de aceite de oliva virgen extra
3 g de sal gruesa
½ diente de ajo

Mezcla todos los ingredientes excepto el queso con robot o batidora.

Vuelca la mezcla en un bol de cristal y añade, entonces, el parmesano.

Se utiliza en la cocina moderna del siglo XXI para las pastas y alguna elaboración a base de pan tostado. Queda muy bien con queso de cabra o de oveja.

Salsas rápidas (zic zac)

De los pobres

20 g de aceite de oliva
2 g de guindilla
80 g de jamón york
280 g de salsa de tomate
50 g de nata
Perejil
Sal

Arabbiata

20 g de aceite
2 g de guindilla
280 g de salsa de tomate
Perejil picado
Sal

Mamma Rosina

280 g de salsa de tomate
60 g de nata
4 hojas de albahaca
Sal
Pimienta

Gorgonzola y nueces

300 g de nata líquida
100 g de gorgonzola
Sal
1 pizca de pimienta
40 g de nueces
5 hebras de azafrán

Hierbas aromáticas

150 g de mantequilla
4 hojas de salvia
4 hojas de tomillo
Medio ramillete de eneldo
4 hojas de mejorana
Parmesano rallado fresco

Pizzaiola

20 g de aceite
3 g de ajo
4 anchoas
10 g de alcaparras
Orégano
250 g de salsa de tomate

Cuatro quesos

250 g de nata
30 g de gorgonzola
30 g de parmesano
30 g de fontina
30 g de taleggio

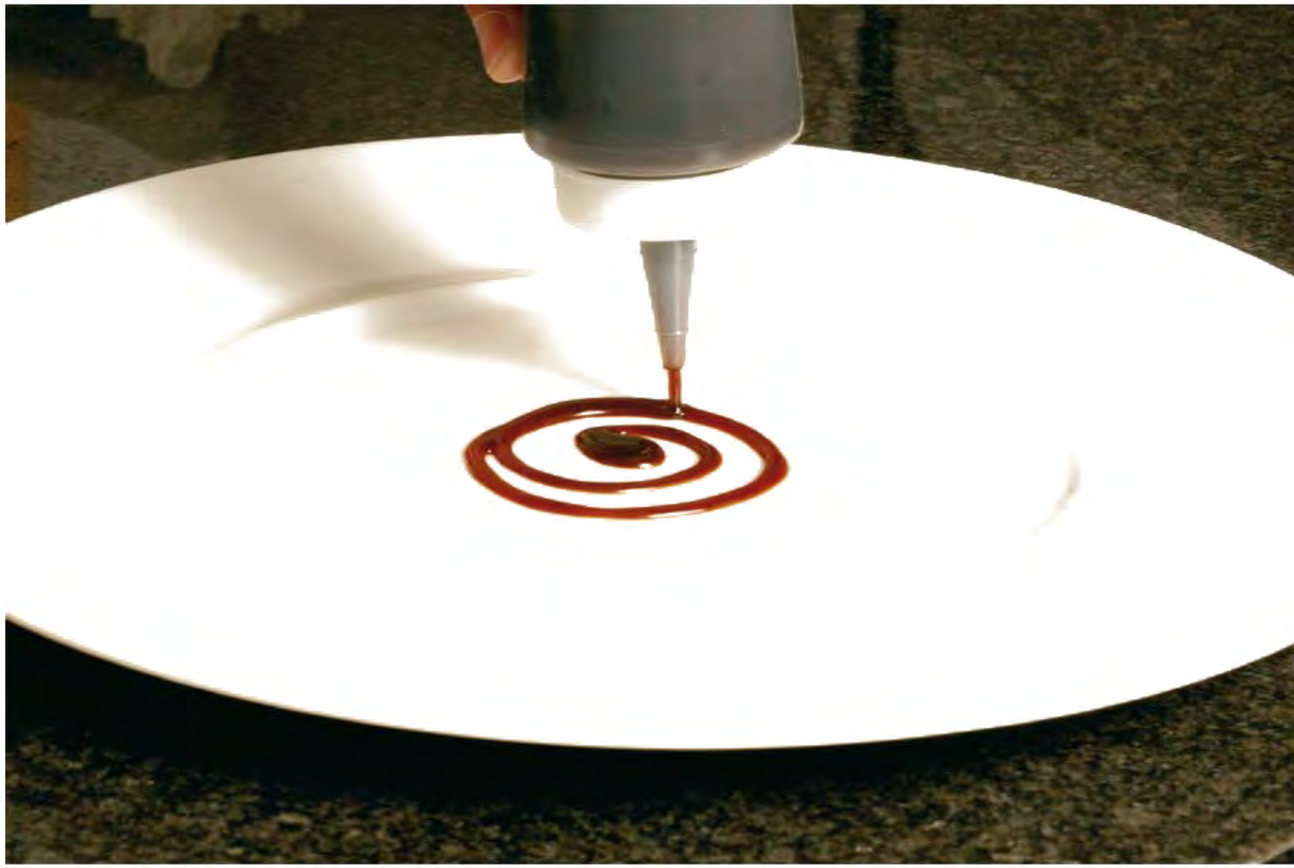
La elaboración de estas salsas consiste en depositar todos los ingredientes en la sartén y calentar durante aproximadamente unos 3 minutos.

Salsa de vino tinto a la fresa

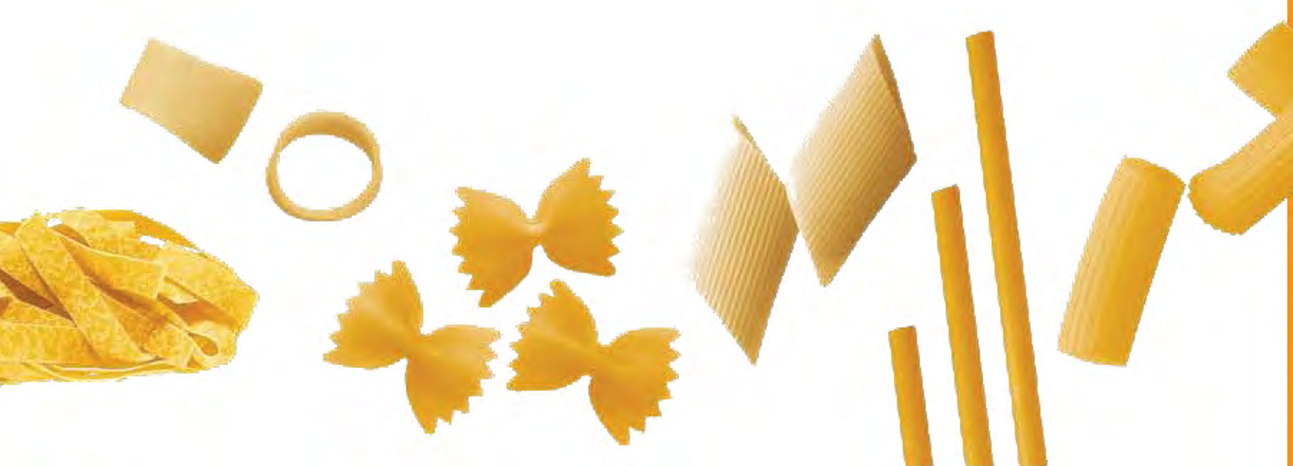
250 g de vino tinto
125 g de fresas
125 g de azúcar

Pon los tres ingredientes en una olla y deja hervir durante 35 minutos a fuego muy fuerte. A continuación tritúralo con robot o batidora.

Esta salsa se puede utlilizar para platos como los ravioli rellenos de castañas, tallarines de cacao, canelones rellenos de frutos secos, pestiños, bugie piemontesi (similares a los pestiños).



pastas largas





Bavette con chopitos y rúcula

400 g de pasta bavette
400 g de chopitos
200 g de rúcula
40 g de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo picado
2 g de guindilla roja
Sal

Elimina los ojos, la cabeza y la pluma de los chopitos, y lávalos.

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una sartén antiadherente calienta el aceite, y añade el ajo, la guindilla y seguidamente los chopitos. Deja cocer unos instantes y añade la rúcula. Por último, comprueba el punto de sal.

Escurre la pasta, saltéala mezclada con los chopitos y sirve enseguida.

Bucatini a la amatriciana

400 g de pasta bucatini
300 g de panceta de cerdo fresca
500 g de tomate en lata triturado
250 g de cebolla en juliana
80 g de queso pecorino o parmesano
25-30 g de aceite de oliva
1 guindilla
1 vaso de vino blanco

En una olla de acero dora con el aceite la panceta cortada en cuadritos.

Deja sudar unos 5-7 minutos a fuego lento, y después añade la cebolla y la guindilla en trocitos.

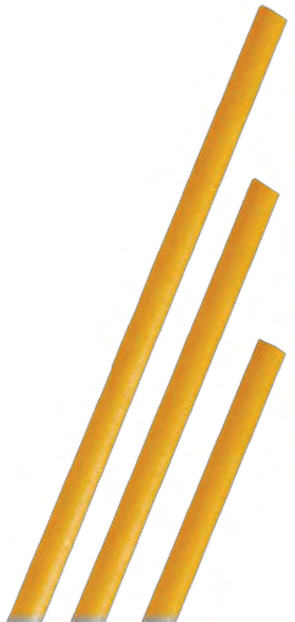
Baña con el vino y deja evaporar unos instantes.

Entonces, vierte el tomate triturado con las manos, sala y deja cocer unos 15-20 minutos. Retira la salsa.

En otra olla grande, hierve agua con sal gruesa. Introduce los bucatini y deja cocer el tiempo indicado en el paquete.

Escurre y saltea con la salsa.

Sirve con queso por encima.



Se puede añadir laurel fresco durante la elaboración de la salsa. En temporada de setas le puedes añadir unas cuantas (300 g).

Blanco y negro con gulas

400 g de pasta blanca y negra (tallarines)
300 g de gulas
25 g de aceite de oliva virgen extra
5 g de ajo picado
Sal
Guindilla
Perejil (facultativo)

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una sartén antiadherente con aceite calienta el ajo y la guindilla.

Inmediatamente después de escurrir la pasta, deposita las gulas en la sartén y añade la pasta. Saltea todo con delicadeza y sirve enseguida con perejil picado.



Busiata con alcachofas y jamón

400 g de pasta busiata
400 g de alcachofas
100 g de jamón de San Leo (o serrano)
120 g de salsa de tomate
40 g de nata líquida
200 g de caldo de carne
40 g de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo picado
Perejil fresco picado
Sal
Pimienta

Pon a cocer la pasta en agua hirviendo con sal.

Aparte, calienta un poco de aceite en una sartén, añade el ajo y las alcachofas cortadas en juliana, rehoga unos instantes y agrega el jamón (también en juliana).

Pon a punto de sal y pimienta. Baña con un poco de caldo y salsa de tomate, vierte la nata y ya está listo para condimentar la pasta.

Al servir, decora con un poco de perejil.



Linguine con lenteja pardina



500 g de linguine rojos
350 g de lenteja pardina
Queso pecorino sardo (u otro queso de oveja)
20 + 20 g de aceite de oliva virgen extra
4 dientes de ajo picados
30 g de perejil picado
Sal
Pimienta negra

Pon en remojo la noche anterior las lentejas con dos dientes de ajo.

Cuécelas en abundante agua con un poco de sal y aceite.

Cuece aparte la pasta como se indica en la página 35.

En una sartén, dora el resto del ajo picado con aceite de oliva y, cuando la pasta esté lista, escúrrela y añádela a la sartén con perejil.

Agrega las lentejas recién cocidas y escurridas, y saltea con más perejil y queso pecorino sardo.

Puedes añadir tomate después de dorar el ajo, siempre de pera y pelado.

En temporada de mejillones, se le pueden añadir después de dorar el ajo, teniéndolo un poco más a fuego fuerte, regando con un vaso de vino blanco.
La lenteja va bien con el puerro, así que puedes cortar un poco en juliana, freírlo y servirlo encima de la pasta con forma de pirámide.

Noodles con camarones, vegetales y pollo

30 g de pollo
45 g de camarones, gambas o langostinos
100 g de fideos chinos
25 g de calabacín
15 g de zanahoria
10 g de brotes de soja
15 g de col china
10 g de tirabeques
15 g de cebolla
10 g de salsa de soja

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Limpia, lava y corta las verduras en juliana fina. Saltea todo junto y ve incorporando el marisco, el pollo troceado y la salsa de soja.

Finalmente, añade la pasta cocida y saltea mezclando todo.

Fettuccine Iris mi niña bonita

400 g de fettuccine fresco
8 cigalas pequeñitas
4 langostinos
350 g de tomate cherry
12 mejillones
12 almejas
20 g de aceite de oliva virgen extra
Guindilla
¼ de ajo picado
4 hojas de albahaca fresca
50 g de vino blanco
Sal

Pon a hervir la pasta como se indica en la página 35.

Mientras tanto, en una sartén antiadherente rehoga con aceite el ajo y añade todo el marisco. Riega el conjunto con vino blanco y deja evaporar el alcohol. A continuación, corta el tomate en cuatro partes, añádelo a la salsa y pon a punto de sal.

Escurre la pasta y saltea todo con la albahaca fresca.

Si consigues chopitos frescos en el mercado, añádelos en el último momento.

Las almejas y los mejillones los puedes poner con o sin concha, como prefieras.

Para dar un toque mediterráneo, puedes añadir un poquito de ralladura de naranja.

Si tienes aceite de limón o lima, añádelo justo antes de servir.



Paja heno con boletus y carabineros

400 g de pasta paja heno
8 carabineros
160 g de boletus
20 g de aceite de oliva virgen extra
5 g de ajo picado
15 g de brandy
50 g de salsa de tomate
25 g de nata líquida
Perejil picado
Sal
Pimienta blanca

Por un lado cuece la pasta como de costumbre.

Mientras, en una sartén, dora con ajo y aceite los carabineros y los boletus al mismo tiempo.

Flambea con el brandy, deja que se evapore el alcohol, añade la salsa de tomate (elaborada según la receta de la página 90) y seguidamente la nata.

Reduce la salsa unos minutos y salpimenta.

Escurre la pasta cuando esté cocida y mézclala con la salsa.

Sirve con perejil picado.

En lugar de carabineros se pueden utilizar langostinos o gambas.

Y en lugar de boletus, se puede poner amanita cesárea.



Pappardelle rizadas con salsa de galeras



400 g de pasta larga tipo pappardelle
400 g de galeras limpias de sus pinzas
150 g de caldo de pescado
180 g de salsa de tomate
30 g de aceite de oliva virgen extra
¼ de diente de ajo picado
25 g de puerro
50 g de vino blanco
Guindilla
Sal

Hierve la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una sartén de buen fondo saltea con aceite el ajo picado y el puerro cortado en juliana.

Añade la guindilla y las galeras bien limpias.

Riega el conjunto con el vino y deja evaporar el alcohol.

Agrega el tomate y deja cocer unos 5-8 minutos.

Si se queda seco, añade un poco de caldo de pescado.

Escurre la pasta cuando esté al dente, y saltéala con la salsa y un poco de perejil picado.

Pappardelle de rúcula con salsa Fabio

Para la pasta

100 g de harina de sémola de grano duro
200 g de harina fuerte
60 g de rúcula
100 g de yema de huevo

Para la salsa

15 g de aceite de oliva virgen extra
120 g de jamón ahumado
180 g de salsa de tomate
40 g de nata fresca líquida
Perejil picado
Guindilla
Sal

Con los ingredientes indicados, elabora la masa siguiendo la fórmula de la página 35.

Cuando tengas ya la lámina, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras (de ½ centímetro aproximadamente). Deja que se seque durante media hora, luego cuécela en abundante agua con sal gruesa, escúrrela y reserva.

Para hacer la salsa, en una sartén antiadherente con aceite, pon el jamón cortado en juliana gruesa y la guindilla, y dora unos instantes. A continuación, agrega la salsa de tomate y la nata. Corrige de sal y después vuelca la pasta ya escurrida y saltea. Sirve acompañado de perejil picado.



Pappardelle al tomate con emulsión de aguacate

400 g de pasta fresca
250 g de tomate pera sin piel
80 g de mozzarella de vaca
90 g de aguacate
5 g de ajo picado
30 g de aceite de oliva virgen extra
9 hojas de albahaca fresca
Pimienta negra recién molida
40 g de aceite de oliva para montar la crema

Mientras se cuece la pasta como se indica en la página 35, pon un poco de aceite con ajo en una sartén antiadherente, y fríelo unos instantes.

Añade el tomate cortado en cuadritos y salpimenta.

Aparte, monta el aguacate con el aceite hasta conseguir una crema delicada.

Escurre entonces la pasta y mézclala con la salsa, agregando albahaca y la mozzarella en trocitos.

Para la presentación, coloca la crema en la base del plato, deposita los pappardelle, y decora con mozzarella y tomate.



Fettuccine con pechuga de pollo rellena

1 kg de pechuga de pollo en filetes
500 g de fettuccine
200 g de jamón york
200 g de queso de sándwich
500 g de champiñones laminados
30 g de vino blanco
30 g de mantequilla
1 pastilla de caldo de carne
Sal
Pimienta
Limón

Limpia las pechugas, salpimenta y rocía con el jugo del limón.

Deposita encima de cada pechuga jamón y queso, enrolla y sujeta con dos palillos.

Calienta una sartén antiadherente con un poco de mantequilla, dora las pechugas y retíralas.

En el mismo recipiente vierte un poco de agua y rascando con delicadeza, aprovecha todo el jugo, reserva.

En otra sartén, rehoga con un poco de mantequilla los champiñones cortados en láminas. Riega con vino blanco, deja que se evapore el alcohol, añade una cucharada de harina para que ligue, corrige con caldo de carne, y sigue removiendo con delicadeza. Vierte un poco más de agua y deja que dé un hervor. Incorpora las pechugas y el jugo reservado. Prueba y rectifica de sal. Termina de cocer las pechugas.

Aparte, hierve los fettuccine como se indica en la página 35, escúrrelos y únelos a las pechugas; liga todo y sirve enseguida.

También se pueden emplear champiñones en lata, utilizando el jugo para la cocción del pollo.

Es aconsejable utilizar mantequilla en lugar de margarina, para que las pechugas se doren mejor.

Autora: Esperanza Rebollo



Espagueti a la carbonara (los de verdad)

320 g de espagueti
100 g de panceta fresca
3 huevos
Sal
Pimienta negra recién molida
15 g de aceite de oliva
60 g de queso parmesano o pecorino

Cuece la pasta como se indica en la página 35.

Aparte, en una sartén antiadherente con aceite, dora la panceta cortada en juliana gruesa.

En otro recipiente al fuego mezcla los huevos con el parmesano, la sal y la pimienta, y bate enérgicamente. Retira.

Escurre la pasta y pásala a la sartén con la panceta. Deja que se ligue todo y vuélcalo rápidamente en un bol, mezcla rápido y sirve enseguida acompañado con más quesos y pimienta negra al gusto.



Espagueti guitarra con gorgonzola y langostinos

400 g de espagueti guitarra
16 langostinos
80 g de queso gorgonzola
20 g de aceite de oliva virgen extra
½ chalota
25 g de mantequilla
100 g de nata al 35% m.g.
Sal
Pimienta
8 hojitas de menta fresca

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una sartén antiadherente calienta la mantequilla con un poco de chalota.

Añade la nata y el queso gorgonzola. Deja cocer unos instantes y retira.

Aparte, saltea los langostinos con aceite y menta.

Pon a punto de sal y vierte la salsa de queso.

Después de escurrir la pasta, saltéala con el resto de la salsa y sirve enseguida.



Espagueti con almejas y calabacín

400 g de espagueti
48 almejas
50 g de vino blanco
50 g de caldo de pescado
100 g de calabacines cortados en láminas finas
25 g de aceite de oliva virgen extra
5 g de ajo
Guindilla picada
Sal
Pimienta

Cuece la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una sartén antiadherente con aceite, dora el ajo.

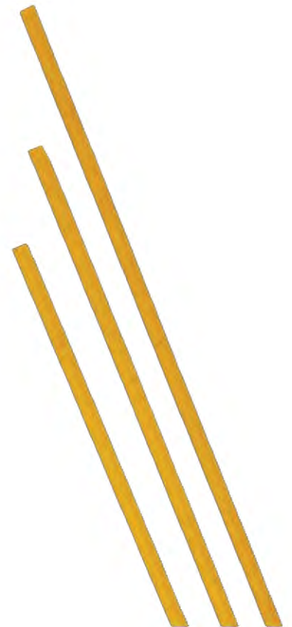
Añade la guindilla y los calabacines, y seguidamente las almejas.

Pon a punto de sal y vierte el vino blanco. Deja evaporar, agrega el caldo de pescado y deja que se abran las almejas durante 2-4 minutos.

Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y añádela a la salsa. Mezcla bien todo y sirve con perejil picado.

Espagueti con salsa puttanesca

400 g de espagueti
15 g de anchoas
500 g de salsa de tomate
40 g de aceitunas negras
15 g de alcaparras
25 g de aceite de oliva
5 g de ajo picado
1 guindilla
Orégano fresco



Calienta una sartén con aceite y añade ajo, guindilla, alcaparras y anchoas.

Dora unos instantes y vierte la salsa de tomate (que habrás elaborado siguiendo la receta de la página 90), las aceitunas y el orégano.

Deja cocer unos 5-6 minutos y retira.

Corrige de sal.

Aparte, hierve los espagueti hasta conseguir el punto *al dente*, escurre y saltea con la salsa.

Sirve enseguida.

En Roma este plato estuvo muy de moda en la época de la* dolce vita*, a principios de los años sesenta. El impulsor de esta receta se llamaba Aldo Fabrizi, que acostumbraba a ofrecer a sus invitados esta delicia a las cinco de la madrugada, después de una noche de* dolce vita *por las calles de Via Veneto.

Espagueti con pesto de rúcula

400 g de espagueti
65 g de rúcula
125 g de piñones
50 g de parmesano rallado
120 g de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo de 2 g
3 g de sal gruesa

Mezcla con robot o batidora los piñones, el ajo, la sal y la rúcula.

Después, añade aceite y bate de nuevo. Para, mezcla con una espátula y vuelve a triturar durante unos segundos.

Ponlo en un bol, añádele el queso y termina de remover todo.

Reserva tapada en la nevera hasta su utilización.

Cuece la pasta en abundante agua con sal, y cuando esté lista, escúrrela.

Coloca la salsa pesto en un bol con un poco de agua de cocción de la pasta.

Agrega la pasta y mezcla todo bien.

Sirve enseguida.



Strozzapreti con salmón fresco y coliflor

400 g de pasta
100 g de salmón fresco cortado en cuadritos
25 g de chalota picada
25 g de calabacín cortado en dados
45 g de zanahoria cortada en cuadritos
45 g de apio cortado en cuadritos
35 g de pimiento rojo, verde y amarillo cortado en cuadritos
35 g de espinacas frescas
1 hoja de laurel fresco cortado en juliana
125 g de coliflor hervida previamente y cortada en pequeños trocitos
70 g de nata líquida
15 g de coñac
Sal
Pimienta

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras tanto, en una sartén antiadherente dora con el aceite la chalota, y añade el apio y la zanahoria previamente blanqueada.

Incorpora el resto de las verduras, saltea todo durante 5 minutos.

Añade la coliflor también blanqueada; pon a punto de sal y pimienta.

Vierte nata líquida y deja reducir durante unos minutos.

Aparte, dora con un poco de aceite y mantequilla el salmón salpimentado. Baña con coñac y únelo a la primera salsa.

Escurre la pasta, saltea todo junto y sirve.

Este plato debe su nombre a una leyenda. Un cura llegó con mucha prisa a una taberna y pidió que le sirvieran lo que la dueña estaba preparando en ese momento. Se lo comió tan rápido que casi se ahoga intentando terminar el plato. Desde entonces se conoce esta receta como strozzapreti (ahogacuras).



Taccozze lunghe primavera

Para la pasta
200 g de harina
120 g de yema de huevo
2 g de sal fina

Para las verduras
30 g de mantequilla
50 g de calabacín fresco cortado en láminas finas
50 g de puerro fresco en láminas
50 g de calabaza cortada en láminas
Romero
Laurel (una hoja)
Parmesano rallado

Elabora la pasta con los ingredientes indicados y siguiendo la fórmula de la página 35.

Una vez hecha, da forma de taccozze, deja que se seque durante media hora, luego cuécela como se indica en la página 35.

Mientras, prepara las verduras. En una sartén antiadherente pon, junto con la mantequilla, todas las verduras y las hierbas. Confita unos minutos, corrige de sal y agrega la pasta escurrida. Sirve acompañado de parmesano rallado.



Tagliolini al perfume de Alba

Para la pasta

125 g de harina de trigo
125 g de harina de sémola de grano duro
6 yemas de huevo

Para la salsa

200 g de caldo vegetal
100 g de mantequilla fresca
20 g de parmesano rallado
5 g (mínimo) por persona de trufa de Alba fresca
Aceite de oliva de trufa blanca

Elabora la pasta con los ingredientes indicados y siguiendo la fórmula de la página 35.

Una vez hecha, forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras (de 3 milímetros aproximadamente).

Deja que se seque durante media hora y luego cuécela en abundante agua con sal gruesa. Escúrrela y reserva.

Aparte, derrite la mantequilla en una sartén antiadherente, añade el caldo y lígalo con un poco de parmesano. A continuación une la pasta escurrida, añade aceite de trufa y sirve laminando por encima trufa blanca.

Autor: Andrea Ferrari





Tallarines frescos a la boloñesa

Para la pasta

300 g de harina fuerte
3 huevos frescos
Sal

Para la salsa

50 g de apio cortado en dados
500 g de carne de ternera triturada (tapa o babilla)
50 g de salchicha blanca fina
50 g de cebolla picada
50 g de zanahoria limpia y picada en dados
10 g de boletus secos
20 g de aceite de oliva
80 g de vino tinto
500 g de tomate triturado en lata crudo
Sal gruesa
Pimienta recién molida
Laurel fresco, salvia, tomillo, romero (10 g de cada, atados con un hilo).



Elabora la pasta con los ingredientes indicados y siguiendo la fórmula de la página 35.

Una vez hecha, forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras anchas (de ½ centímetro aproximadamente).

Deja que se seque durante media hora, y luego cuécela como se indica en la página 35.

Aparte, rehoga las verduras con aceite. Pasados unos 10-15 minutos deposita las carnes trituradas con anterioridad, condimenta y añade los boletus y el bouquet de hierbas. Salpimenta, cuece hasta que se seque toda el agua de la carne, vierte el vino y deja que se evapore el alcohol.

A continuación, añade el tomate, deja cocer unos 50-60 minutos a fuego lento y comprueba la sal.

Deja reposar fuera del fuego 30 minutos.

Pasado ese tiempo únelo a la pasta escurrida y sirve enseguida, espolvoreando con parmesano recién rallado.

Tagliolini con berenjenas al estragón

Para la pasta de yema de huevo

200 g de harina de trigo
5 yemas de huevo
10 g de aceite de oliva

Para la salsa de berenjenas

40 g de aceite
160 g de berenjenas cortadas en juliana fina y lavadas en agua fría con sal
40-60 g de estragón fresco picado
40 g de albahaca fresca picada
80 g de tomate cortado en cuadritos
20 g de perejil fresco picado

Elabora la pasta con los ingredientes indicados y siguiendo la fórmula de la página 35. Una vez hecha, forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras (de 3 milímetros aproximadamente).

Deja que se seque durante media hora, y luego cuécela como se indica en la página 35.

Aparte, en una sartén antiadherente, saltea con aceite y ajo las berenjenas, salpimenta y añade el estragón, la albahaca y el tomate. Cuece durante unos 10 minutos, pon a punto de sal, escurre la pasta y saltea todo.

Decora con perejil picado y sirve.

Autor: Amati Salvatore, mi maestro



Tallarines negros con salsa de pimiento amarillo y gambas

Para la pasta

200 g de harina de trigo
2 sobres de tinta de calamar o sepia
2 huevos

Para la salsa

300 g de gambas
600 g de pimiento amarillo
80 g de cebollas
40 g de aceite
250 g de nata
120 g de caldo de pescado
10 g de perejil
Sal
Pimienta

Elabora la pasta con los ingredientes indicados y siguiendo la fórmula de la página 35. Una vez hecha, forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala sin hacer presión y córtala en tiras (de 3 milímetros aproximadamente).

Déjala reposar media hora y luego cuécela como se indica en la página 35.

Mientras, limpia las gambas y reserva.

Aparte, rehoga en aceite la cebolla picada y los pimientos cortados en dados. Añade el caldo de pescado y a continuación la nata.

Deja cocer 10 minutos y tritura todo con robot o batidora. Pásalo por el chino. Reserva.

En una sartén antiadherente con un poco de aceite saltea las gambas ya condimentadas. Añade la salsa y deja ligar unos instantes, comprobando la sal y la pimienta.

Cuando la pasta esté cocida escúrrela y saltea todo.

Sirve con perejil.

Puedes sustituir las gambas por langostinos o mejillones.

Tallarines negros con salmón al Martini

400 g de tallarines al negro de sepia
150 g de salmón fresco limpio cortado a cuadritos
30 g de mantequilla
20 g de chalota
50 g de pimiento rojo en cuadritos
200 g de Martini seco
80 g de nata líquida
Sal
Pimienta negra

Cuece la pasta como se indica en la página 35.

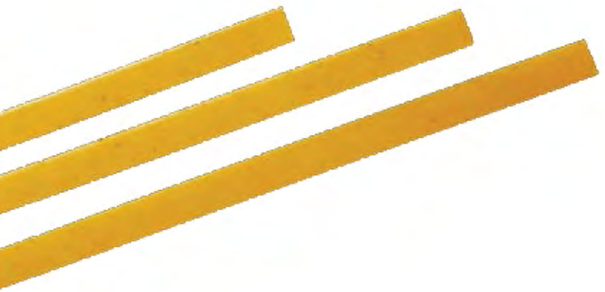
Mientras, en una sartén antiadherente, saltea con la mantequilla la chalota picada y el pimiento. Vierte el Martini y seguidamente la nata, y deja reducir 1 minuto.

Escurre la pasta, incorórala a la sartén y saltea añadiendo, en el último momento, el salmón cortado en dados. Sirve enseguida.

Puedes sustituir el salmón por bacalao ahumado.



Trenette al pesto ligure



400 g de pasta fresca estilo trenette
40 g de judías verdes cortadas en juliana
40 g de patata pelada y cortada en láminas
Salsa pesto ligure
Sal gruesa

Elabora el pesto como se indica en la página 76 y reserva en la nevera hasta su utilización.

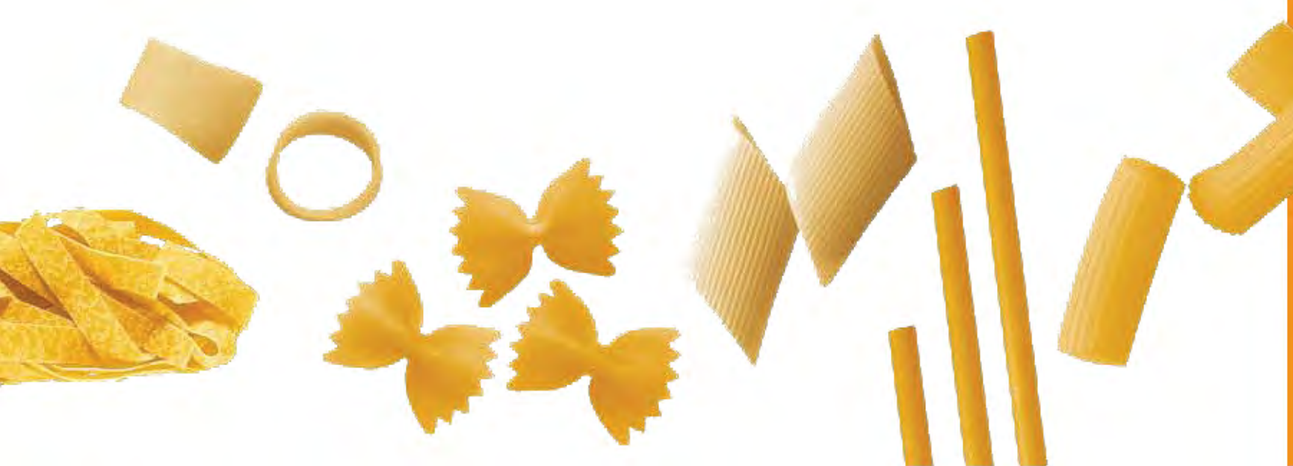
Cuece la pasta, junto con las judías y las patatas, en abundante agua con sal gruesa.

Coloca la salsa pesto en un bol con un poco de agua de cocción de la pasta, únelo todo y sirve enseguida.

Puedes reforzar el pesto con langostinos salteados con un poco se aceite extra virgen.



pastas cortas





Calabacín relleno de pasta con langostinos

100 g de pasta corta
12 langostinos
4 calabacines
5 g de ajo picado
20 g de aceite de oliva virgen extra
70 g de tomate raf cortado en dados
Sal
Pimienta

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras tanto, lava el calabacín, hiérvelo durante 5-8 minutos en agua salada y pasado ese tiempo sumérgelo en agua fría con hielo. Corta la parte superior y vacíalo con la ayuda de una cuchara. Reserva.

En una sartén antiadherente saltea, con un poco de aceite, el ajo con los langostinos. Salpimenta, vierte el tomate y seguidamente la pasta recién escurrida. Mezcla todo y rellena los calabacines.

Vierte por encima un poco de aceite de oliva virgen extra y sirve.



Maccheroncini con salchicha al curry

320 g de pasta seca maccheroncini rigati
200 g de salchicha blanca fresca
400 g de salsa de tomate
20 g de aceite
1 cucharadita de curry
50 g de nata líquida
Sal
Pimienta
Perejil picado

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, elabora la salsa de tomate con la fórmula de la página 90.

Aparte, en una sartén antiadherente, rehoga con aceite la salchicha troceada y sin piel hasta que esté dorada. Añade el curry y deja sofreír unos instantes.

Después, agrega la salsa de tomate y la nata, y deja reducir unos minutos.

Cuando la pasta esté lista, escúrrela, mezcla todo y sirve con perejil picado.

Lacitos con frutos del mar y pesto genovés

400 g de lacitos
80 g de pesto genovés
50 g de salmón fresco en dados
150 g de calamares cortados en juliana
150 g de colas de langostinos
150 g de mejillones sin concha
100 g de almejas sin concha
250 g de salsa de tomate
50 g de vino blanco
20 g de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
1 guindilla
Sal
Perejil

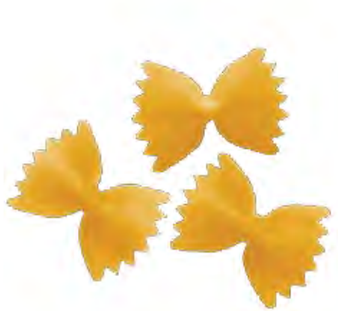
Cuece la pasta durante 10 o 12 minutos con la fórmula de la página 35 y elabora el pesto como se indica en la receta de la página 35.

Aparte, en una sartén antiadherente, calienta el aceite y añade el ajo picado y la guindilla.

Agrega todos los frutos del mar, incluido el salmón.

Sazona y baña con vino blanco. Deja evaporar y termina la cocción con salsa de tomate.

Escurre la pasta y condimenta con la salsa, agregando, justo antes de servir, el pesto genovés.



Conchas con coliflor

400 g de conchas de colores
1 coliflor
4 dientes de ajo picados
Queso pecorino romano (u otro de oveja)
100 g de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

Cuece la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una olla antiadherente sofríe los ajos con el aceite.

Añade la coliflor blanqueada cortada en trocitos pequeños y dora lentamente unos 8-12 minutos, teniendo cuidado de que no se rompa.

Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y únela a la coliflor junto con un poco del agua de cocción.

Mezcla todo y sirve en una *zuppiera* (plato ovalado hondo) con abundante pimienta recién molida y queso.

Se puede cocer la coliflor con almendra pelada y fileteada.

Se le pueden añadir trocitos de langostinos limpios, después de 8 minutos de haber añadido la verdura. En este caso, sobraría el queso.



Espirales de sémola con higaditos de pollo



400 g de espirales
600 g de higaditos de pollo
60 g de cebolla
60 g de brandy
250 g de caldo de carne
200 g de nata
50 g de parmesano
30 g de aceite
Salvia, romero, laurel y tomillo fresco (5 g de cada)
Sal
Pimienta recién molida

Pon a hervir la pasta con la fórmula de la página 35.

Mientras tanto, en una sartén antiadherente con aceite rehoga la cebolla; añade los higaditos de pollo troceados y las hierbas aromáticas. Dora unos instantes, riega con el brandy y flambea.

A continuación, vierte primero el caldo de carne y después la nata. Deja cocer unos 5 minutos, y corrige de sal y pimienta.

Escurre la pasta, mezcla todo y saltéalo con abundante parmesano.



Fideuá de sepia y gambas

200 g de fideos (grosor 2)
1 sepia mediana
250 g de gambas
150 g de sofrito elaborado con cebolla, aceite y tomate
1 caldo de pescado

Para el alioli
1 diente de ajo
100 g de aceite

En primer lugar, trocea la sepia y pela las gambas dejando seis para decorar.

En una cazuela de buen fondo, dora la sepia sin moverla demasiado, para que no expulse el agua. Cuando esté dorada, añade un poco del caldo de pescado y deja cocer 45 minutos.

Precalienta el horno a 180 ºC.

En una sartén, fríe los fideos con abundante aceite, hasta que se queden de color dorado. Escurre y deja que se tuesten más, hasta conseguir un color marrón.

Cuela la sepia y reserva el caldo.

En una paellera dora las gambas reservadas y retira.

Dora ahora las gambas peladas, añade la sepia, salpimenta, incorpora el sofrito y sofríe todo junto.

Agrega los fideos fritos y mezcla con delicadeza. Vierte, entonces, 600 g de caldo de pescado y corrige de sal teniendo cuenta que va a reducir.

Cuando esté a medio reducir (unos 8 minutos), decora con las gambas sin pelarlas. Termina la cocción en el horno durante aproximadamente 10 minutos más.

Sirve con el alioli y acompañado de limón.

La gracia de este proceso es que los fideos, en el horno, se quedan secos y se ponen* de pie *con las puntas bien tostadas.

Autor: Luis Arnaiz



Garganelli con salchichas

400 g de pasta corta
300 g de salchicha blanca alargada
60 g de queso pecorino
50 g de cebolla picada
200 g de tomate triturado
15 hojas de albahaca
1 diente de ajo picado
Sal

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Aparte, en una sartén dora con aceite la cebolla y el ajo. Añade la salchicha y deja que se dore todo. Luego, vierte el tomate triturado con las hojas de albahaca y deja cocer 8-10 minutos.

Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y mézclala con el resto, añadiendo el queso pecorino recién rallado.

El tomate ideal para esta receta es el de lata triturado pero crudo.

La salchicha más adecuada para este plato, la de cerdo blanco.

Si puedes conseguir boletus edulis, añádelos cortados en juliana después de la carne.

Espirales con almejas

400 g de espirales
500 g de almejas
300 g de salsa de tomate
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 vaso de vino blanco
1 diente de ajo picado
Perejil picado
Guindilla
Sal

Pon a hervir la pasta como se indica en la página 35.

Mientras tanto, rehoga en una sartén el ajo con el aceite, añade las almejas, la guindilla y la sal. Baña con el vino blanco y deja evaporar el alcohol unos instantes.

Después, vierte la salsa de tomate (elaborada según la receta de la página 90), y deja cocer unos 4-5 minutos.

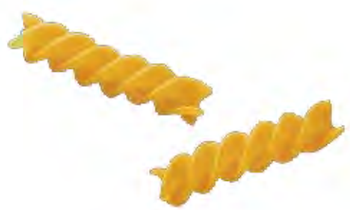
Echa la pasta bien escurrida y mezcla todo con el perejil.

Sirve enseguida.

Queda muy bien servida con las almejas alrededor.

Puedes sustituir las almejas por mejillones o vieiras.

El vino lo puedes cambiar por un caldo hecho con galeras.



Gigli con salsa de atún

400 g de pasta gigli de sémola
400 g de atún en aceite
20 g de anchoas en lata
400 g de tomate fresco (maduro)
20 g de aceite
30 g de cebolla
2 dientes de ajo
20 g de perejil
Sal
Pimienta

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una sartén de buen fondo con aceite dora el ajo y la cebolla picados.

Añade las anchoas y, con ayuda de la cuchara de madera, rómpelas en el fondo de la sartén.

Deja cocer unos instantes, agrega el atún escurrido y, a los 2 minutos, el tomate cortado en daditos.

Salpimenta, deja cocer unos minutos, y mezcla con la pasta escurrida y perejil picado.



Ñoquis de patata con pequeña caponata con albahaca

400 g de ñoquis de patata
10 g de cebolla
2 calabacines
150 g de pimiento rojo
150 g de pimiento amarillo
1 berenjena
2 tomates maduros
1 diente de ajo picado
20 g de aceite de oliva
6 hojas frescas de albahaca
30 g de parmesano
20 g de piñones
Sal
Pimienta

Elabora los ñoquis siguiendo la fórmula de la página 42.

Después, corta en dados las berenjenas y los calabacines, ponles sal fina y déjalos reposar un rato para que se les quite el amargor.

Corta en dados también los dos pimientos.

Por otro lado, pela los tomates y quítales las semillas.

En una sartén antiadherente rehoga con aceite de oliva la cebolla y el ajo. A continuación añade el pimiento, luego los calabacines y, después, las berenjenas. Añade, por último, el tomate cortado en dados.

Pon a punto de sal y cuece durante 3-4 minutos.

En otro recipiente, cuece los ñoquis en abundante agua hirviendo y salada. Cuando floten, estarán listos; escúrrelos y mézclalos con la caponata de verdura, añadiendo la albahaca.

Sirve con parmesano rallado y piñones tostados.

La caponata italiana se corresponde con el pisto español.



Ñoquis de patata con salsa de pintada

400 g de ñoquis
1 pintada totalmente limpia
100 g de cebolla
50 g de zanahoria
1 diente de ajo
½ vaso de vino blanco
30 g de chocolate al 70% de cacao
20 g de mantequilla
Sal
Pimienta

Elabora los ñoquis siguiendo la fórmula de la página 42 y reserva en el frigorífico.

Limpia y cuartea la pintada.

Corta la cebolla y la zanahoria, y rehógalas con aceite y ajo en una olla de buen fondo. Añade la pintada y deja que se dore todo. Baña con vino blanco.

Salpimienta, y aromatiza con algunas hierbas como salvia, romero, laurel y tomillo. Cubre todo con agua fría y deja estofar durante 1 hora y 45 minutos.

Después retira la pintada y desmiga su carne.

Para elaborar la salsa, tritura todo lo demás (retirando las hierbas), vuelve a ponerlo al fuego y lígalo con un poco de chocolate al 70% de cacao.

Pásala por el chino y reserva.

Pon a cocer los ñoquis en agua hirviendo con sal gruesa. Cuando estén listos, enplátalos mezclándolos con la carne, y baña todo con la salsa y un poco de mantequilla.

En temporada de hongos, le puedes añadir unos poquitos salteados al relleno.

En la Toscana existe una gran pasión por la caza, y este plato no falta en las mesas de las* trattorias *en las vías del chianti.



Gramigna con salsa de hongos y jamón

320 g de pasta gramigna
150 g de boletus
100 g de jamón serrano
60 g de nata líquida
25 g de mantequilla
25 g de brandy
Sal
Pimienta
Perejil picado

Cuece la pasta como se indica en la página 35.

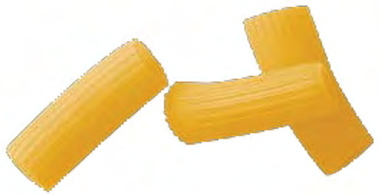
Aparte, saltea en una sartén con mantequilla: los boletus troceados y el jamón cortado en juliana. Riégalo con brandy y flambea hasta que se evapore el alcohol. Vierte entonces la nata y reduce unos instantes. Corrige de sal y pimienta.

Cuando la pasta esté cocida mezcla todo, saltea con perejil picado y sirve enseguida.

Es una salsa con muchas calorías, indicada para el invierno. Se puede hacer con jamón york. También le van bien los guisantes.



Macarrones integrales con ragú de rape



400 g de macarrones integrales
800 g de rape
4 tomates
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
400 g de apio
40 g de aceite
150 g de vino blanco
50 g de brandy
Perejil fresco picado

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, en una olla de buen fondo rehoga el ajo y la cebolla picados.

Añade el apio cortado en cuadritos y deja cocer otros 5-6 minutos. Agrega después el rape y deja evaporar el agua que se genera.

Baña con vino blanco y, a los 2 minutos, con el brandy. Deja cocer unos instantes y añade el tomate cortado en dados.

Salpimenta y saltea todo con la pasta cocida, añadiendo perejil picado.



Rigatoni de queso con pera caramelizada

200 g de medios rigatoni

Para el relleno
60 g de queso fresco de cabra
½ pera de agua cortada en dados
20 g de nueces limpias
20 g de mantequilla
10-15 g de azúcar

Canela molida
Sal
Pimienta

Para la salsa
10 g de vinagre de Módena
15 g de mantequilla
8 g de azúcar

Para decorar
Pera en lonchitas finas
Nueces

En una sartén antiadherente derrite la mantequilla con el azúcar, añade la pera cortada y carameliza unos 5 minutos. Mientras, en un bol introduce el queso, la sal, la pimienta, la canela y las nueces. Añade entonces el contenido de la sartén y mezcla todo hasta conseguir un relleno homogéneo.

Reserva en la nevera.

Aparte, cuece los rigatoni como se indica en la página 35, escúrrelos y pásalos por agua fría.

Con la ayuda de una manga pastelera rellena los rigatoni con la mezcla, tápalos con film transparente y caliéntalos en el microondas durante 20 segundos a 650. Retira el film, y baña la pasta con el vinagre de Módena.

Para la presentación, decora con nueces enteras y con las peras en láminas salteadas en un poco de mantequilla y azúcar.



Occhi di lupo con verduritas y mascarpone

400 g de pasta occhi di lupo
100 g de pimiento rojo en dados
100 g de pimiento verde en dados
100 g de pimiento amarillo en dados
100 g de puerro en rodajas finas
100 g de cebolla en juliana
150 g de zanahoria en rombos
150 g de calabacín en rombos
150 g de espinacas frescas
200 g de mascarpone
10 g de ajo picado
70 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de vino de jerez
50 g de piñones
Sal
Pimienta
Rúcula para decorar

Pon a cocer la pasta con la fórmula de la página 35.

Aparte, en una sartén antiadherente, saltea con aceite y, por separado, todas las verduras condimentadas con sal y pimienta. Reserva.

En la misma sartén, añade el jerez y el ajo al aceite sobrante, remueve y vierte esta salsa sobre las verduras.

Cuando la pasta esté cocida, mézclala con las verduras y saltea.

Al emplatar, coloca por encima el mascarpone y decora con rúcula.

Sirve enseguida.



Entre pasta de perejil con chirlas y naranja

400 g de pasta fresca elaborada con perejil entre dos láminas
800 g de chirlas
20 g de aceite
10 g de ajo picado
10 g de perejil
50 g de vino blanco
Ralladura de media naranja
2 g de guindilla
Sal

En una sartén rehoga el ajo con el aceite.

Añade las chirlas lavadas, sala y agrega el vino blanco.

Deja evaporar y cubre las chirlas.

Una vez abiertas, añade la pasta ya cocinada y escurrida, ralla encima la naranja.

Termina de condimentar con el perejil y sirve con un hilo de aceite por encima.



Pasta fresca con salsa de ossobuco

Para la pasta

50 g de sémola
100 g de harina de trigo
80 g de yema de huevo (o 4 yemas)

Para el ossobuco

500 g de ossobuco
60 g de zanahoria
60 g de apio
60 g de cebolla
25 g de aceite de oliva
30 g de vino blanco seco
400 g de tomate de bote triturado
200 g de caldo de carne de ternera
Hierbas aromáticas (laurel, perejil, tomillo, romero, salvia)
Harina
Sal
Pimienta

Elabora la pasta con los ingredientes indicados y siguiendo la fórmula de la página 35. Después, córtala en láminas de unos 6 cm de ancho y déjala secar durante media hora.

Pasado ese tiempo cuécela con la fórmula de la página 35.

A continuación, salpimenta el ossobuco, rebózalo con harina y dóralo con aceite en una sartén. Retira.

Por otro lado, en una olla, rehoga con aceite las verduras cortadas en dados, agrega el ossobuco, baña con vino blanco y deja que se evapore el alcohol. Vierte el tomate triturado, las hierbas y deja cocer durante dos horas a fuego lento.

Retira la carne y corrige de sal la salsa.

Corta en cuadraditos el ossobuco y vuelve a unirlo al resto.

Una vez escurrida la pasta, mézclala con la salsa y sirve enseguida.



Pasta y judías con langostinos

50 g de pasta fresca corta
8 langostinos
120 g de panceta fresca
100 g de cebolla
100 g de zanahoria
100 g de apio
1 bote de judías pintas
300 g de salsa de tomate
250 g de consomé o caldo
75 g de aceite de oliva
Sal
Pimienta negra

En una olla de buen fondo, rehoga las verduras con aceite y panceta, añade las judías y remueve un poco. Pasados unos minutos agrega la salsa de tomate (que puedes elaborar siguiendo la fórmula de la página 90) y a continuación el consomé. Cuece otros 20 minutos.

Añade entonces la pasta y deja cocer un rato más. Rectifica de sal y pimienta y retira.

Aparte, saltea los langostinos, con aceite, sal y ajo.

Presenta el plato colocando primero la pasta y las judías, y encima los langostinos.

Decora con perejil picado.

Para este plato se pueden utilizar, por ejemplo, macarrones, un tipo de pasta que se consume mucho en Sicilia. En el año 1500, los napolitanos eran conocidos como «los comehojas», y los sicilianos como «los comemacarrones».



Pennine *sciué sciué*

500 g de pasta pennine
1 kg de tomates maduros pelados
10 hojas de albahaca
100 g de parmesano
100 g de mozzarella cortada en dados
50 g de aceite extra virgen
Sal

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, lava y pela los tomates, córtalos en dados y ponlos en una sartén con aceite. Dora unos 5 minutos y añade la albahaca troceada con las manos.

Escurre la pasta cuando esté cocida y vuélcala en la sartén con la salsa, añade la mozzarella y el parmesano, y sirve enseguida.

Sciué sciué ***significa instantáneo, visto y no visto.***

En temporada le puedes añadir alcaparras frescas.

El tomate debe ser, si es posible, San Marzano o de pera bien maduro.

Si no tienes albahaca, puedes utilizar orégano fresco.

Se trata de un plato de tradición napolitana, así que te recomendamos un buen vino de esta tierra, como Greco di Tufo.

Autor: Francesco Naredi



Ricciarelle con achicoria y provolone

400 g de ricciarelle
600 g de achicoria alargada
20 g de chalota
4 lonchas de 60 g de provolone
150 g de caldo de carne
50 g de mantequilla
30 g de nueces
30 g de aceite de oliva

Pon a hervir la pasta con la fórmula de la página 35.

Aparte, en una sartén calienta la mantequilla con un poco de aceite, añade la achicoria y la chalota cortadas en juliana. Agrega sal y pimienta, y deja sudar tapando la sartén.

Tritura las nueces y resérvalas.

Al rato, añade un poco de caldo de carne a la sartén y cuece unos minutos.

Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y saltéala con el resto de ingredientes.

Decora con provolone cortado en dados y sirve.



Rigatoni a la Rossini



300 g de pasta rigatoni
250 g de foie gras
1 huevo
70 g de jamón cocido
½ medio vaso de nata
100 g de parmesano
50 g de mantequilla
Sal
Pimienta blanca

Coloca a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, mezcla con robot o a mano el foie gras, la mitad de la mantequilla y del parmesano, el jamón, el huevo y la nata. Tritura y reserva.

Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y ponla en una placa añadiendo la salsa. Pon por encima el resto de ingredientes y mételo en el horno durante 10 minutos a 200 ºC.

Pasta seca con salsa de alcachofas y jamón

400 g de pasta busiata
200 g de alcachofas totalmente limpias
45 g de jamón serrano en juliana
90 g de salsa de tomate
30 g de nata líquida
80 g de caldo de carne
20 g de aceite de oliva virgen extra
¼ de diente de ajo triturado
Perejil picado fresco
Pimienta
Sal

Cuece la pasta como se indica en la página 35.

Calienta una sartén con un poco de aceite, añade el ajo y las alcachofas, rehoga unos instantes y agrega el jamón.

Pon a punto de sal y pimienta. Baña con un poco de caldo y salsa de tomate (la puedes elaborar siguiendo la receta de la página 90); a continuación, vierte la nata y condimenta la pasta escurrida.

Al servir, decora con un poco de perejil.

Tortiglioni rigati a la Norma

400 g de pasta tortiglioni rigati
750 g de tomate fresco maduro
2 berenjenas
100 g de requesón de cabra
2 dientes de ajo picados
8 hojas de albahaca fresca
20 g de aceite de oliva
1 guindilla
400 g de aceite de oliva 0,4º
Sal

Filetea las berenjenas transversalmente, ponles sal y deja reposar para que se les quite el amargor.

Sécalas con un paño y fríelas en aceite bien caliente. Reserva.

Prepara la salsa de tomate natural calentando en una sartén antiadherente: aceite, ajo, tomate fresco cortado en cuadritos y guindilla.

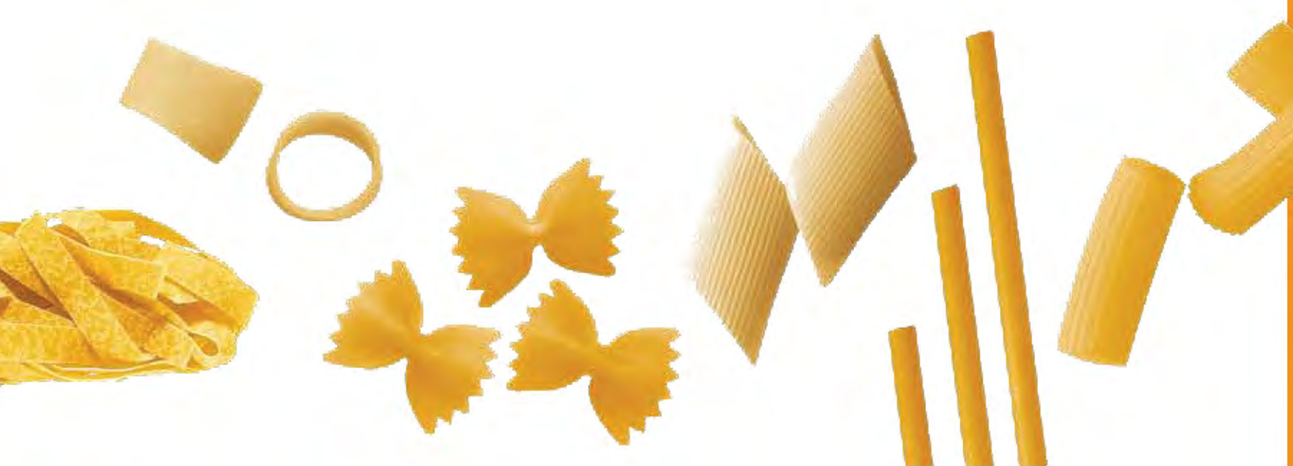
Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35 y, cuando esté *al dente* escúrrela y saltéala con la salsa, el requesón y la albahaca.

Para la presentación, coloca una lámina de berenjena en el centro del plato, pon la pasta en el centro y cierra.

Sirve con requesón y albahaca.



pastas rellenas





Canelones al pesto

900 g de salsa bechamel
280 g de salsa pesto
450 g de pasta fresca
100 g de mozzarella de vaca
400 g de calabacín
50 g de parmesano rallado

Mientras se cuece la pasta, elabora la bechamel con la fórmula de la página 72. A continuación haz la salsa pesto siguiendo la receta de la página 76.

A continuación, corta en láminas muy finas el calabacín.

Por último, realiza el montaje. Para ello, cubre una placa de acero con pasta y báñala con la bechamel. Por encima, extiende el pesto con ayuda de una cuchara. A continuación, deposita el calabacín y la mozzarella triturada y por último enróllalo todo con forma de canelón.

Repite la operación hasta hacerlo con todos los ingredientes.

Finalmente, añade el parmesano y ponlo al horno a 180 ºC durante 25 minutos.

Sirve enseguida.

Se le puede añadir salsa de gambas salteadas con un poco de tomate.



Crêpes cuatro quesos con salsa de nueces y almendras

Para la masa

150 g de harina
4 huevos
2 g de sal
500 g de leche fresca

Para el relleno

500 g de bechamel (v. receta en página 72)
80 g de gorgonzola
80 g de parmesano
80 g de requesón
50 g de mascarpone

Para la salsa de nueces y almendras

100 g de nueces
100 g de almendras
15 g de mantequilla
5 g de chalota
40 g de panceta ahumada
400 g de nata
Sal
Pimienta

Comienza elaborando la masa de las crêpes: en un bol amplio, mezcla los huevos con la harina y la sal; a continuación añade la leche y mezcla todo bien. Reserva.

Aparte, en una sartén antiadherente dora la chalota con la mantequilla. Añade la panceta ahumada y seguidamente los frutos secos. Pon a punto de sal, agrega la nata y deja reducir unos 5-8 minutos.

Reserva, y fríe las crêpes: derrite un poco de mantequilla en una sartén antiadherente y extiende un poco de masa hasta cubrir el fondo con una capa fina; coloca dentro un poco de crema de queso. Cierra en forma de pañuelo.

Cuando las tengas todas, unta con un poco de mantequilla una fuente y hornéalas durante 8 minutos a 200 ºC.

Para la presentación, coloca la crêpe en el plato, pon salsa encima y decora a tu gusto.

Le puedes añadir un salteado de repollo con jamón o panceta ahumada.

A la salsa, le puedes agregar una cucharadita de crema de trufa blanca, resultará exquisita.

En primavera no quedaría mal servirla con un salteado de guisantes frescos.

Marubini de boletus con almejas

Para la pasta
300 g de harina
3 huevos

Para el relleno
50 g de parmesano
250 g de requesón
350 g de boletus
50 g de cebolla
50 g de puerro
1 yema de huevo
100 g de mantequilla
Pimienta negra
15 g de sal Maldon

Para la salsa de almejas
32 almejas frescas
20 g de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo picado
Perejil fresco

Elabora la pasta como se indica en la página 35 y después de dejarla reposar media hora, córtala en círculos y reserva.

En una sartén antiadherente, saltea la cebolla y el puerro. Después de unos instantes añade los boletus.

Pon a punto de sal y pimienta, y deja enfriar.

Pásalo a un bol y añade el requesón, la yema de huevo y el parmesano. Remueve todo hasta conseguir una crema homogénea.

Deposita los círculos de pasta sobre la mesa, y en la mitad de ellos coloca un poco del relleno anterior con la manga pastelera. Tápalos con la otra mitad de la pasta y ciérralos presionando con el dedo. Ponlos a hervir en agua con sal.

Aparte, calienta una sartén con un poco de aceite, añade el ajo y las almejas, salpimenta y tapa hasta que se abran.

Escurre la pasta ya cocida y saltea con las almejas.



Ravioli de bogavante e hígado de pato

Para el ravioli de yema

100 g de harina
1 huevo
4 yemas
Clara de huevo para pegar

Para el bogavante y salsa

4 bogavantes de 400 g
40 g de cebolla
40 g de zanahoria
40 g de apio
Tomillo, estragón fresco, laurel, albahaca (una hoja de cada)
10 g de aceite de oliva
20 g de brandy
30 g de salsa de tomate
1 kg de agua
60 g de nata
20 g de mantequilla
2 ramilletes de perejil
Sal
Pimienta

Para el hígado de pato

4 escalopes de 30 g de hígado de pato
Sal Maldon
Pimienta negra recién molida
4 ramilletes de tomillo fresco

Prepara la masa con la fórmula de la página 35, utilizando la harina y el huevo (reserva las yemas y la clara). Después, forma una lámina con el rodillo y córtala en círculos de 8 cm de diámetro. Píntalos con clara de huevo, y coloca en el centro una yema entera.

Cierra con otro círculo aplastando bien los bordes con los dedos.

Aparte, hierve el bogavante durante 2 minutos en agua con sal.

Quítale la carne y reserva el lomo y las pinzas. Tritura el resto del caparazón.

En una olla, dora con aceite las verduras y las hierbas. Después de 5 minutos añade salsa de tomate y deja cocer.

Aparte, en una sartén saltea el caparazón machacado con aceite de oliva; salpimenta, vierte el brandy, flambea y agrega las verduras. Añade agua fría y deja cocer a fuego vivo durante 1 hora. Agrega la nata fresca y deja reducir todavía 10 minutos.

Pasa la salsa por el chino fino, pon a punto de sal y pimienta, deja reducir con albahaca y mantequilla a fuego moderado y reserva.

En una sartén, dora y salpimenta, por separado, el lomo del marisco con sus pinzas y los escalopes de hígado con tomillo.

Finalmente, pon a hervir el raviolo de yema, escurre con delicadeza y seca con un papel. Deposítalo en el centro del plato. Coloca a un lado del raviolo la cola de marisco y al otro el hígado de pato. Espolvorea con sal Maldon, baña con la salsa de marisco y decora con albahaca.

Lasaña de brócoli

200 g de pasta fresca
800 g de salsa bechamel
500 g de brócoli
200 g de bacón
25 g de almendras tostadas
35 g de parmesano rallado
Salsa de tomate para decorar
Sal
Pimienta

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35 y mientras elabora la bechamel con la fórmula de la página 72.

Aparte, hierve el brócoli y, cuando enfríe, córtalo en láminas finas.

Mientras, pasa el bacón por el horno unos 5 minutos a 170 ºC para quitarle la grasa.

Para el montaje coloca en una placa de acero, por este orden: una lámina de pasta, bechamel, bacón, láminas de brócoli y, por último, almendras y parmesano. Repite la operación tres veces, haciendo varias capas.

Decora con salsa de tomate y mételo al horno a 180 ºC durante 25-35 minutos.



Milhojas de pasta fresca y salmón ahumado

200 g de pasta para lasaña
320 g de bechamel
160 g de salmón ahumado
120 g de espinacas cocidas
160 g de salsa de tomate
Sal
Parmesano

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35, y mientras elabora la bechamel con la fórmula de la página 72.

Cuando esté cocida la pasta, coloca en un molde, por este orden: la pasta, la bechamel, el salmón y las espinacas bien escurridas.

Repite la operación tres veces.

Al final, cubre con la pasta y espolvorea con parmesano rallado.

Hornea a 180 ºC durante 10 minutos.

Retira del horno, coloca en el plato y decora con salsa de tomate antes de servir.

También puedes poner la lasaña en el microondas durante 40 segundos a 1 200 W, tapada con film transparente.

Entre las capas de la lasaña, se pueden añadir champiñones salteados con un poco de ajo.

También queda bien con una salsa ligera de brócoli.



Agnolotti rellenos de burrata

Para la pasta
200 g de harina
5 yemas de huevo

Para el relleno
200 g de burrata
Sal
Pimienta recién molida

Para la crema
50 g de mantequilla
12 hojas de salvia fresca
Sal

Después de elaborar la pasta con los ingredientes indicados, y siguiendo la fórmula de la página 35, forma una lámina con el rodillo y córtala en círculos de 5 cm de diámetro. En cada círculo deposita el relleno de burrata escurrida y salpimentada; ciérralo por la mitad pegando bien los bordes con los dedos.

Para cocerlos, pon a hervir agua con sal gruesa, vierte los agnolotti y cuece unos minutos, escurre y finaliza el plato.

Cuando vayas a emplatar, calienta en la sartén la mantequilla y la salvia. Introduce los agnolotti, liga con cuidado, y ya están listos para servir.

La burrata es un queso muy delicado que se elabora todavía hoy con una técnica totalmente artesanal en Andria o Martina Franca, en Puglia (Italia).

Medias lunas de trufa con pétalos de parmesano

400 g de medias lunas rellenas de trufa
40-45 g de mantequilla
40 g de pétalos de parmesano
Hierbas aromáticas frescas (salvia, tomillo, laurel, romero, mejorana)
Sal
Pimienta negra recién molida

Cuece la pasta como se indica en la página 35.

Mientras, calienta en una sartén antiadherente la mantequilla con las hierbas aromáticas. Pon a punto de sal y pimienta.

Cuando esté cocida la pasta escúrrela y saltéala con la mezcla.

En el momento de servir decora con los pétalos de parmesano.

Puedes decorarlo también con trufa blanca de Alba.

Medias lunas con alcachofas y almejas

Para la pasta

100 g de sémola
25 g de yema fresca
5 g de aceite extra virgen

Para el relleno

4 alcachofas
12 almejas
100 g de pan rallado
100 g de parmesano rallado
Perejil picado
Nuez moscada molida
1 diente de ajo
30 g de vino blanco
Sal
Pimienta

Limpia bien las alcachofas y córtalas en trocitos pequeños.

En una olla calienta con aceite el pan y el queso, hasta que se doren; deposita las alcachofas y deja cocer a fuego lento durante aproximadamente 15 minutos. Retira del fuego, deja enfriar, pon a punto de sal y pimienta, y añade nuez moscada y perejil picado.

Elabora la masa de pasta fresca como se indica en la página 35, extiéndela y forma las medias lunas. Rellénalas con la manga pastelera, ciérralas y reserva.

Para hacer la salsa, en una sartén antiadherente, calienta un poco de aceite y el diente de ajo entero, añade las almejas, baña con el vino blanco y tapa hasta que se evapore el alcohol.

Paralelamente, cuece la pasta con sal gruesa en agua hirviendo durante 3 minutos más o menos. Escurre la pasta, deposítala en la sartén con las almejas y saltea hasta ligar la salsa.

Sirve.

Este plato de medias lunas es habitual encontrarlo en la zona de la costa veneta, Italia. Se puede maridar con un prosecco.

Autor: Stefano Franzin



Ravioli de pichón cinco especias

Para la pasta

500 g de harina de fuerza
2 huevos
5 g de especias en polvo (mezcla de 5 especias)
2 g de sal
Aceite de oliva
1 cucharada de cúrcuma

Para el fondo

2 pichones
1 anís estrellado
1 piel de naranja
1 hoja de laurel
2 granos de cardamomo
3 granos de pimienta de Sechuán
8 g de jengibre fresco pelado
2 chalotas
1 zanahoria

Para el relleno

1 puerro
2 cucharadas de soja
1 cucharada de aceite de sésamo
La carne de las 4 patitas estofadas en el fondo

Para la guarnición

1 calabacín
Pétalos de flores de pensamiento

Elabora la pasta de especias mezclando los ingredientes secos y añadiendo los huevos uno a uno. Acaba con un chorrito de aceite y una pizca de sal.

Amasa bien hasta que quede elástica. Deja reposar media hora en la nevera, cubierta con film transparente.

Aparte, haz un caldo con las carcasas de los pichones, la chalota, la zanahoria y el resto de ingredientes. Marca las patitas en aceite y añade al caldo. Reserva las pechugas para más tarde.

Deja cocer una hora y cuela. Recupera las patitas y sigue reduciendo el fondo que usarás de salsa hasta que espese, y pon a punto de sal.

Para el relleno, corta el puerro en juliana fina y saltea. Añade la carne de las patitas picada y aliña con aceite de sésamo y soja. Deja enfriar.

Estira la pasta hasta que quede fina y divídela en dos tiras. Dispón las bolitas de relleno separadas sobre una tira, moja los bordes de la pasta con agua y cubre con la segunda tira. Corta los raviolis, sácales el aire empujando con los dedos y pega bien los bordes. Reserva.

Haz espaguetis con la piel del calabacín y saltéalos 1 minuto. A continuación, marca las pechugas de pichón salpimentadas en una sartén a fuego vivo, con una gota de aceite. Deben quedar doradas por fuera y rosadas por dentro.

Cuece la pasta, escúrrela y saltea con un poco de salsa.

Para la presentación, dispón en un plato unos espaguetis de calabacín y sobre estos los raviolis. A su lado la pechuga y una cucharada de salsa. Decora con pétalos de pensamiento y sirve.

Autor: Andrés Madrigal



Panzerotti de queso y espinacas con salsa Rosina

400 g de panzerotti rellenos de queso y espinacas
290 g de salsa de tomate
75 g de nata 35% m.g.
6 hojas de albahaca fresca
40 g de parmesano rallado
Sal
Pimienta

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Aparte, en una sartén antiadherente calienta la salsa de tomate (que puedes elaborar según la receta de la página 90), añade la nata y la albahaca, y pon a punto de sal y pimienta.

Escurre la pasta cuando esté cocida y mézclala con la salsa. Por último, espolvorea con parmesano.

Puedes añadirle un poco de aceite al servir.

Panzerotti con salsa de boletus

400 g de panzerotti rellenos de queso
320 g de boletus
80 g de parmesano
240 g de nata
Sal
Pimienta
Parmesano

Pon a cocer la pasta con la fórmula de la página 35.

Mientras, saltea en una sartén los boletus, y añade la nata y el parmesano. Deja cocer un rato hasta que reduzca.

Cuando la pasta esté cocida, escúrrela y saltea todo junto.

Sirve acompañado de parmesano.

El relleno puede ser de requesón y espinacas, de alcachofas, espárragos, coliflor, apio, gambas, langostinos, pollo...

Si no te gusta la nata, puedes sustituirla por salsa de tomate.

Ravioli gigantes cuatro quesos

Para la pasta
300 g de harina
3 huevos
Sal

Para el relleno
70 g de queso Philadelphia
100 g de requesón
100 g de parmesano
80 g de gorgonzola
1 yema de huevo
Sal
Pimienta blanca

Para la salsa
80 g de mantequilla
4 hojas frescas de salvia

Elabora la pasta con los ingredientes indicados siguiendo la fórmula de la página 35.

Extiende la masa y córtala en cuadrados de 6 × 6 cm.

Aparte, prepara el relleno mezclando los cuatro quesos y la yema. Salpimenta y deja reposar 1 hora. Después, con ayuda de una manga pastelera, rellena los cuadrados y ciérralos.

En un puchero, hierve agua, añade sal gruesa, cuece los ravioli durante 2 minutos y escurre.

En una sartén, derrite la mantequilla, añade la salvia y saltea la pasta.

Sirve acompañado de parmesano rallado.

En lugar de Philadelphia, puedes utilizar queso mascarpone.

Se puede condimentar con aceite de oliva y albahaca.

También los puedes aliñar con salsa de tomate suave.



Ravioli de carne con salsa Pasticciati

400 g de ravioli
320 g de salsa boloñesa
80 g de nata fresca
40 g de parmesano rallado

Elabora la salsa boloñesa como se indica en la página 74.

Cuece los ravioli en agua hirviendo con sal y escúrrelos.

Mientras, en una sartén antiadherente, pon la salsa boloñesa y la nata a calentar y añade un poco de agua de la cocción de la pasta. Sirve esta salsa acompañando los ravioli, que previamente habrás salteado con un poco de queso.

Si tienes guisantes u otra verdura (alcachofas, judías verdes, coles de Bruselas, champiñones), agrégalos al mismo tiempo que la pasta.

Girasoles de queso y nuez con crema de espinacas

400 g de girasoles rellenos de queso y nuez
12 g de chalota
150 g de espinacas
60 g de bacón (dos lonchas finas)
Nata fresca al 35% m.g.
30 g de parmesano rallado
25 g de mantequilla
Sal
Pimienta negra

Primero pon a tostar el bacón entre dos láminas silpat en el horno, a 160-170 ºC, el tiempo suficiente hasta conseguir una textura crujiente; reserva en un lugar seco con papel absorbente.

Pon a cocer la pasta como se indica en la página 35.

Para la elaboración de la crema, pon en otro puchero de buen fondo la mantequilla y la chalota y déjala pochar.

Añade las espinacas limpias y cuece unos minutos.

Vierte la nata, condimenta con sal y pimienta, y termina de cocer 2 minutos más.

Tritura con robot o batidora, pásalo por el chino fino y reserva.

Cuando la pasta esté cocida, escúrrela.

Pon en el fondo del plato la salsa, coloca los girasoles encima y decora con el bacón.

Ravioli de berenjena con crema de burrata

Para la pasta de tomillo
200 g de harina
120 g de yema de huevo
5 g de tomillo fresco

Para el relleno
120 g de berenjena
80 g de requesón de vaca
25 g de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra al gusto

Para la crema de burrata
90 g de queso burrata
20 g de nata fresca
Sal

Para el tomate confitado
2 gajos de tomate sin piel
25 g de aceite de oliva virgen extra
Sal gruesa
Tomillo fresco

Elabora la pasta con la fórmula de la página 35. Forma después una lámina con el rodillo y córtala en círculos de 8 cm de diámetro. Pon encima de la mitad de ellos un poco de tomillo. Cubre con la otra mitad y pásalo por la máquina de pasta (o con el rodillo) hasta conseguir una lámina fina.

Pinta con clara de huevo la mitad de los círculos y deposita en ellos el relleno. Tapa con la otra mitad y cierra dándoles la forma, aplastando bien los bordes con los dedos.

Cuécelos como se indica en la página 35.

Aparte, corta la berenjena pelada en dados y ponle sal para que se elimine el amargor. Lávalas, sécalas e introdúcelas en una olla con aceite, sal y pimienta.

Deja estofar a fuego muy lento durante 30 minutos y retira. Cuando esté frío, añádele el requesón y reserva.

Para hacer la crema bate la burrata con la nata hasta mezclar bien y pásalo por el chino fino, pon a punto de sal y retira.

Aparte, pon el tomate en un puchero de buen fondo con aceite, tomillo y sal gruesa. Deja confitar unos 10 minutos y retira.

Para terminar, coloca la crema en el centro del plato, deposita el raviolo, y decora con los tomates confitados y un hilo de aceite de oliva virgen extra.



Ravioli de alcachofas, queso y gambas

400 g de ravioli rellenos de alcachofas, queso y gambas
40 gambas
20 g de aceite de oliva 0,4º
4 g de ajo
150 g de salsa de tomate
60 g de vino blanco (opcional)
Sal
Pimienta
Perejil

Mientras cueces la pasta como se indica en la página 35, saltea las gambas en una sartén antiadherente, con aceite y ajo. Baña después con vino blanco y deja evaporar 1 minuto.

Agrega la salsa de tomate y pon a punto de sal.

Escurre los ravioli y saltéalos con el resto. Sirve con perejil por encima.

Tortelli rojos con burrata y boletus

Para la pasta
250 g de harina
65 g de remolacha cocida
2 yemas de huevo

Para el relleno
100 g de queso fresco burrata
20 g de nata fresca
Sal
Pimienta negra al gusto
15 hojas de tomillo fresco

Para la salsa
300 g de boletus cortados en juliana
4 mitades de boletus para decorar
25 g de aceite de oliva virgen extra
Sal Maldon

Bate el huevo con la remolacha y elabora la pasta con la fórmula de la página 35. Después, córtala en cuadrados y reserva.

Coloca en un bol la burrata, vierte el resto de los ingredientes y mezcla hasta obtener una crema espesa. Deja reposar en la nevera 1 hora.

Pasado ese tiempo, rellena los tortelli y cuécelos en agua salada hirviendo.

Para hacer la salsa, calienta en una sartén un poco de aceite, añade los hongos cortados y saltea con un poco de sal.

Finalmente, deposita los hongos en la base del plato, coloca por encima dos ravioli, decora con la mitad del boletus, añade tomillo y romero, y sirve enseguida.

Ravioli de yema y trufa blanca de Alba

Para el relleno
250 g de espinacas frescas
10 g de chalota
80 g de parmesano rallado
20 g de aceite de oliva virgen extra
4 yemas frescas

Para la pasta
100 g de sémola
1 yema fresca
5 g de aceite de oliva virgen extra

Para la salsa
20 g de mantequilla fresca
100 g de caldo de ave
Trufa blanca

Corta en juliana fina la chalota, dora con un poco de aceite, añade las espinacas y rehoga unos instantes. Tritura finamente con robot o batidora. Introduce en la manga pastelera y reserva en el frigorífico.

En un bol de acero, monta el parmesano con el aceite hasta conseguir una textura homogénea. Reserva.

Elabora la masa de pasta fresca con los ingredientes que se indican y siguiendo la fórmula de la página 35. Extiéndela con el rodillo y córtala en cuadrados. Haz en cada cuadrado un círculo de parmesano con la manga pastelera; encima, forma una corona de la crema de espinacas, y, finalmente, deposita la yema de huevo bien limpia de su clara. Cierra con otro cuadrado de pasta y cuece enseguida.

Para hacer la salsa, en una sartén antiadherente, calienta el caldo de ave con la mantequilla, deposita los ravioli, liga un poco la salsa cuidando de no cocer demasiado la pasta y sirve enseguida con trufa blanca cortada en finas láminas.

Autor: Stefano Franzin



Tortelli de calabaza y galleta

Para la pasta
200 g de harina
4 yemas

Para el relleno
20 g de mantequilla
100 g de calabaza en trocitos
40 g de parmesano recién rallado
10 g de galletas tipo Digestive
Sal
Pimienta
Nuez moscada
Vinagre de Módena

Elabora la pasta con los ingredientes indicados, siguiendo la fórmula de la página 35. Pasado ese tiempo, forma una lámina con el rodillo y córtala en rectángulos de 6 × 4 cm. Reserva.

En un puchero de buen fondo derrite la mantequilla, añade la calabaza y dora durante unos 5 minutos, salpimenta, retira en un bol y deja enfriar.

Agrega el resto de los ingredientes y mezcla hasta conseguir una crema homogénea.

Para hacer los tortelli, pinta con la clara de huevo la mitad de los rectángulos y rellénalos con la mezcla. Cierra con la otra mitad aplastando bien los bordes con los dedos para que se peguen.

Pon a hervir agua con sal gruesa. Cuece los tortelli y, después de escurrirlos, ponlos en un plato sobre una capa de parmesano. Riega con el vinagre y sirve enseguida.

Tortelloni rellenos de ossobuco

Para la pasta
250 g de harina
2 huevos
5 g de hierbas aromáticas trituradas

Para el relleno
1 kg de ossobuco de ternera blanca de la parte posterior
50 g de parmesano rallado
100 g de zanahoria
100 g de cebolla
100 g de apio
20 g de aceite
720 g de tomate triturado en lata
35 g de vino blanco seco
500 g de caldo de ternera
Sal
Pimienta
Harina para rebozar al gusto
Tomillo limonero para decorar

Para la salsa
60 g de mantequilla
120 g de caldo de ternera
2 g de azafrán en hebra

Elabora la masa con los ingredientes indicados, siguiendo la fórmula de la página 35. Forma una lámina con el rodillo, córtala en cuadrados de 5 × 5 cm y reserva.

En una olla de buen fondo, rehoga las verduras cortadas en cuadraditos pequeños con aceite, y en una sartén antiadherente dora el ossobuco salpimentado y rebozado en harina; retira el aceite y baña con vino, deja que se evapore el alcohol y vuélcalo en la olla de las verduras. Añade el tomate, el caldo y deja cocer al horno durante 2 horas.

Retira entonces la carne, córtala en cuadraditos y mezcla con parmesano y su salsa de cocción.

Pinta los cuadrados de pasta con la clara y deposita un poco de relleno en cada uno. Cierra dándoles forma de triángulo y uniendo después los extremos.

Cuécelos como se indica en la página 35.

En una sartén, añade al caldo de carne la mantequilla y el azafrán, y deja reducir hasta conseguir una crema homogénea.

Finalmente, escurre los tortelloni y lígalos con la salsa.

Decora con tomillo limonero y sirve.

Autor: Andrea Ferrari

Raviolo Goliat aromatizado con aceite

Para la pasta
300 g de harina
3 huevos

Para el relleno
350 g de boletus troceados
50 g de cebolla
50 g de puerro
250 g de requesón
50 g de parmesano
1 yema de huevo
20 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de mantequilla
20 g de tomillo fresco
2 g de pimienta negra
15 g de sal Maldon

Elabora la pasta con los ingredientes indicados, siguiendo la fórmula de la página 35. Extiéndela en una capa fina, córtala en cuadrados grandes y reserva.

Por otro lado, en una sartén antiadherente, saltea la cebolla y el puerro, y un poco después los boletus. Pon a punto de sal y pimienta y deja enfriar.

Vuélcalo en un bol y añádele el requesón, la yema de huevo y el parmesano. Mezcla todo hasta conseguir una crema homogénea.

Rellena entonces los raviolis y cuécelos en abundante agua con sal. Escúrrelos y saltéalos en una sartén con aceite.

Sírvelos decorados con tomillo.

Se puede utilizar una salsa de tomate para estos ravioli.

Otra salsa indicada es la de gambas.



Tortelli de achicoria y burrata

Para el relleno
150 g de achicoria alargada
70 g de requesón de vaca
40 g de parmesano rallado
25 g de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra

Para la crema de burrata
80 g de queso burrata
20 g de leche fresca
20 g de mantequilla
Sal

Para la emulsión de hongos
90 g de boletus cortados en daditos
30 g de mantequilla
80-100 g de caldo de gallina natural
20-30 g de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
Aceite de trufa blanca para decorar

Para la pasta
200 g de harina
5 yemas de huevo
5 g de aceite de oliva virgen extra

Pon en remojo en la leche la burrata durante 2 horas.

Elabora la pasta con los ingredientes indicados, siguiendo la fórmula de la página 35. Forma una lámina con el rodillo, corta en rectángulos de 5 × 4 cm y reserva.

Para hacer el relleno, corta la achicoria en juliana fina, saltéala con un poco de aceite en una sartén antiadherente, corrige de sal y pimienta, retira y deja enfriar en un bol. Después, añade los quesos y mezcla todo.

Pinta los cuadrados de pasta con clara de huevo y añade el relleno. Ciérralos dándoles forma, aplastando bien los bordes con los dedos.

Cuécelos como se indica en la página 35.

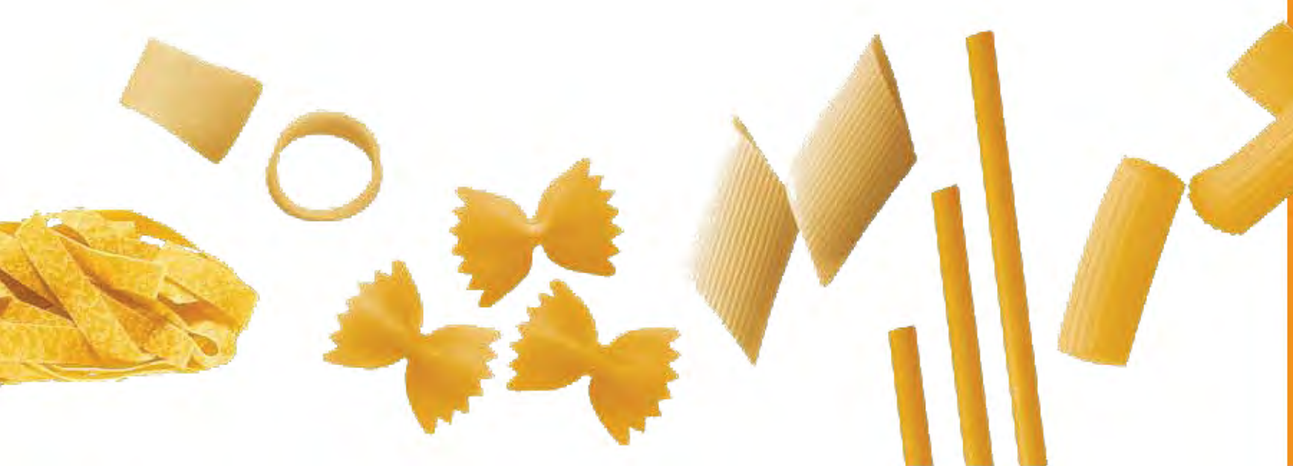
Mientras, elabora la crema derritiendo la mantequilla en una olla y añadiendo la burrata escurrida. Mezcla hasta conseguir una crema ligera y lisa. De vez en cuando, vierte un poco de leche del tiempo para dejarla más cremosa. Retira.

Prepara la emulsión salteando con un poco de mantequilla los hongos; salpimenta, vierte el caldo de ave, deja reducir unos minutos y bate agregando poco a poco aceite, hasta conseguir el punto deseado.

Para la presentación, coloca en un lado del plato la crema. En el centro deposita los tortelli, y decora con la emulsión de hongos y un poco de aceite de trufa blanca.



pastas dulces





Fettuccine de chocolate con salsa de mango y naranja

Para la pasta de chocolate

150 g de harina de trigo
60 g de cacao en polvo (22/24 de m. g.)
2 yemas de huevo
1 huevo entero
10 g de azúcar lustre
5 g de aceite de oliva
Sal

Para la salsa de mango y naranja

4 naranjas en gajos
150 g de puré de mango
1 naranja de zumo
1 rama de canela
40 g de azúcar
Mango en gajos

Para decorar

250 g de helado de mandarina
15 g de piel de naranja confitada
Aceite de menta

Para hacer la pasta de chocolate, coloca la harina y el cacao sobre la mesa de trabajo, haz un hueco en el centro y vierte en él el resto de ingredientes.

Trabaja hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o film transparente.

Forma con ayuda del rodillo de pastelería una lámina delgada, enróllala sin hacer demasiada presión y córtala en tiras de unos 4 mm de ancho.

Deja que se seque durante media hora y cuécela en abundante agua con sal gruesa.

Mientras, en una sartén antiadherente dora la canela con azúcar, vierte el zumo de naranja y los gajos, y deja caramelizar. Después, baña con el puré de mango y deja reducir unos instantes.

Deposita la pasta en la sartén con la salsa y mezcla con delicadeza.

Para la presentación, pon en el centro del plato el fettuccine, a un lado el helado y decora con gajos de mango y naranja caramelizada. Riega con un poco de aceite de menta.

Autora: Beatriz Molero Flórez



Cannoli siciliani

250 g de harina
250 g de requesón
150 g de azúcar glas
50 g de chocolate amargo (puro) triturado
50 g de fruta confitada cortada en cuadritos
15 g de manteca de cerdo
Vino blanco
Aceite vegetal
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de café molido
1 cucharadita de cacao
2 claras de huevo
Sal

Coloca harina sobre la mesa de trabajo, haz con la mano un hueco en el centro, vierte en él las claras de huevo, la manteca de cerdo, el azúcar, el café en polvo, el cacao, una pizca de sal y el vino necesario para obtener una masa de la consistencia adecuada.

Trabájala bien, luego forma un panecillo, cubre con un paño y deja en reposo durante al menos 1 hora en un lugar fresco.

Mientras tanto, prepara el relleno. Desmenuza el requesón con un tenedor e incorpora el azúcar, la fruta confitada y el chocolate amargo.

Amalgama bien todos los ingredientes hasta obtener una masa más bien compacta.

Extiende la masa con el rodillo formando una lámina no demasiado fina, córtala en discos y dales forma ovalada con los dedos. Enróllalos alrededor de los tubos, que habrás untado con manteca de cerdo. Pega las extremidades con clara de huevo.

Fríelos en una sartén grande con abundante aceite bien caliente.

Escúrrelos cuando estén dorados, colócalos sobre una hoja de papel absorbente y desensártalos. Entonces, rellénalos con la mezcla anterior y colócalos sobre una fuente.

Son los dulces más conocidos de Sicilia, difundidos sobre todo el territorio nacional; en otra época se preparaban exclusivamente en el período de carnaval.

Antiguamente se solía servir este dulce entre los familiares más cercanos en la ciudad de Palermo.

Este postre es típico del período que va de Navidad a carnaval. Servido con chocolate a la taza aromatizado a la naranja es una delicia.

Un político famoso de Italia decía: «En Italia es carnaval todo el año, así que sírvanlo ustedes cuando quieran».

Strozzapreti caramelizados

200 g de harina de trigo
80 g de agua
50 g de mantequilla
20 g de azúcar moreno
Canela molida
Parmesano rallado

Para hacer la pasta, coloca la harina tamizada sobre la mesa de trabajo, haz con la mano un hueco en el centro y vierte en él agua.

Amasa hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o con film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada. Deja secar unos 10 minutos, y después dales forma.

Deja secar durante media hora y cuece como se indica en la página 35.

Mientras, en una sartén antiadherente derrite la mantequilla junto con el azúcar moreno, espolvorea con canela y deja caramelizar unos minutos. Escurre la pasta y saltéala con la salsa. Sirve enseguida.



Tallarines de castañas y cacao salteados

Para la pasta

50 g de harina de castañas
15 g de harina de trigo
20 g de harina de sémola
50 g de cacao en polvo (22/24 de m. g.)
6 yemas de huevo
10 g de aceite de oliva

Para la salsa

30 g de mantequilla
20 g de azúcar moreno
Canela molida al gusto

Para la presentación

Helado de crema de Baileys
Mermelada de mora

Para elaborar la pasta, coloca las harinas y el cacao sobre la mesa de trabajo, haz un hueco en el centro e introduce en él las yemas y el aceite. Trabaja hasta obtener una masa compacta y déjala en reposo durante 30 minutos cubierta con un paño o film transparente.

Forma con ayuda del rodillo una lámina delgada, enróllala y corta los tallarines.

Deja que se sequen durante media hora y cuécelos como se indica en la página 35.

Después, escúrrelos y saltéalos en una sartén antiadherente con mantequilla, azúcar y canela.

Para su presentación, coloca los tallarines en el centro del plato en forma de nido y deposita encima una bola de helado. Vierte a un lado la mermelada de mora, y decora con cacao en polvo y una hojita de hierbaluisa.

Bolitas de Navidad (castagnole di Natale)

400 g de harina
1 huevo
75 g de azúcar
25 g de mantequilla
8 g de levadura en polvo
5 g de anís
2,5 g de vainilla
Ralladura de limón (¼)
2,5 g de sal
30 g de leche
Azúcar glas para decorar

Haz en el centro de la mesa un volcán con la harina. Introduce todos los ingredientes, excepto el azúcar glas, y trabaja hasta conseguir una masa homogénea.

Deja descansar 10 minutos en la nevera.

Después, forma unas pequeñas bolitas y fríelas en aceite caliente.

Retira y decora antes de servir con azúcar glas.

Índice alfabético de recetas

a

Agnolotti rellenos de burrata, pág. 196

b

Bavette con chopitos y rúcula, pág. 98
Bechamel, pág. 72
Blanco y negro con gulas, pág. 100
Bolitas de Navidad (castagnole di Natale), pág. 229
Bucatini a la amatriciana, pág. 99
Busiata con alcachofas y jamón, pág. 102

c

Calabacín relleno de pasta con langostinos, pág. 143
Canelones al pesto, pág. 184
Cannoli siciliani, pág. 224
Conchas con coliflor, pág. 146
Crêpes cuatro quesos con salsa de nueces y almendras, pág. 186

e

Entre pasta de perejil con chirlas y naranja, pág. 168
Espagueti a la carbonara (los de verdad), pág. 116
Espagueti con almejas y calabacín, pág. 120
Espagueti con pesto de rúcula, pág. 122
Espagueti con salsa puttanesca, pág. 121
Espagueti guitarra con gorgonzola y langostinos, pág. 118
Espirales con almejas, pág. 153
Espirales de sémola con higaditos de pollo, pág. 148

f

Fettuccine con pechuga de pollo rellena, pág. 114
Fettuccine de chocolate con salsa de mango y naranja, pág. 222
Fettuccine Iris mi niña bonita, pág. 106
Fideuá de sepia y gambas, pág. 150

g

Garganelli con salchichas, pág. 152
Gigli con salsa de atún, pág. 151
Girasoles de queso y nuez con crema de espinacas, pág. 207
Gramigna con salsa de hongos y jamón, pág. 160

l

Lacitos con frutos del mar y pesto genovés, pág. 145
Lasaña de brócoli, pág. 192
Linguine con lenteja pardina, pág. 104

m

Macarrones integrales con ragú de rape, pág. 162
Maccheroncini con salchicha al curry, pág. 144
Marubini de boletus con almejas, pág. 188
Masa de pasta elaborada al vacío, pág. 45
Masa para crépes, pág. 44
Medias lunas con alcachofas y almejas, pág. 198
Medias lunas de trufa con pétalos de parmesano, pág. 197
Milhojas de pasta fresca y salmón ahumado, pág. 194

n

Noodles con camarones, vegetales y pollo, pág. 105
Ñoquis de patata con pequeña caponata con albahaca, pág. 156
Ñoquis de patata con salsa de pintada, pág. 158
Ñoquis de queso y patata, pág. 42

o

Occhi di lupo con verduritas y mascarpone, pág. 166

p

Paja heno con boletus y carabineros, pág. 108
Panzerotti con salsa de boletus, pág. 203
Panzerotti de queso y espinacas con salsa Rosina, pág. 202
Pappardelle al tomate con emulsión de aguacate, pág. 112
Pappardelle de rúcula con salsa Fabio, pág. 110
Pappardelle rizadas con salsa de galeras, pág. 109
Passatelli fórmula moderna, pág. 40
Pasta fresca con doble harina, pág. 54
Pasta fresca con harina de castañas, pág. 50
Pasta fresca con salsa de ossobuco, pág. 170
Pasta fresca de azafrán, pág. 48
Pasta fresca de boletus, pág. 53
Pasta fresca de calabaza, pág. 49
Pasta fresca de huevo (básica), pág. 38
Pasta fresca de zanahoria, pág. 57
Pasta fresca integral, pág. 46
Pasta fresca para orecchiette, pág. 41
Pasta negra con tinta de calamar, pág. 52
Pasta rosa de tomate, pág. 56
Pasta seca con salsa de alcachofas y jamón, pág. 179

Pasta verde de espinacas, pág. 58
Pasta y judías con langostinos, pág. 172
Pennine sciué sciué, pág. 174
Pesto de pistachos, pág. 80
Pesto ligure, pág. 76

r

Ravioli de alcachofas, queso y gambas, pág. 210
Ravioli de berenjena con crema de burrata, pág. 208
Ravioli de bogavante e hígado de pato, pág. 190
Ravioli de carne con salsa Pasticciati, pág. 206
Ravioli de pichón cinco especias, pág. 200
Raviolo de yema y trufa blanca de Alba, pág. 212
Ravioli gigantes cuatro quesos, pág. 204
Raviolo Goliat aromatizado con aceite, pág. 216
Relleno de carne, pág. 68
Relleno de espinacas, pág. 62
Relleno de lubina, pág. 63
Relleno de queso, pág. 64
Relleno de salchichas, pág. 67
Relleno de verduras, pág. 66
Ricciarelle con achicoria y provolone, pág. 176
Rigatoni a la Rossini, pág. 178
Rigatoni de queso con pera caramelizada, pág. 164

s

Salsa Amati, pág. 75
Salsa boloñesa, pág. 74
Salsa de alcachofas, pág. 79
Salsa de cigalitas y mollejas, pág. 88
Salsa de espárragos verdes, pág. 82
Salsa de espárragos y gambas, pág. 83
Salsa de espinacas y bacón, pág. 86
Salsa de nueces, pág. 87

Salsa de pimiento rojo, pág. 89
Salsa de salmón ahumado, pág. 84
Salsa de tomate fórmula I, pág. 90
Salsa de tomate fórmula II, pág. 91
Salsa de vieiras al Martini, pág. 73
Salsa de vino tinto a la fresa, pág. 94
Salsa Luciano, pág. 78
Salsa pesto rosso, pág. 92
Salsas rápidas (zic zac), pág. 93
Strozzapreti caramelizados, pág. 226
Strozzapreti con salmón fresco y coliflor, pág. 124

t

Taccozze lunghe primavera, pág. 126
Tagliolini al perfume de alba, pág. 128
Tagliolini con berenjenas al estragón, pág. 132
Tallarines de castañas y cacao salteados, pág. 228
Tallarines frescos a la boloñesa, pág. 130
Tallarines negros con salmón al Martini, pág. 136
Tallarines negros con salsa de pimiento amarillo y gambas, pág. 134
Tortelli de achicoria y burrata, pág. 218
Tortelli de calabaza y galleta, pág. 214
Tortelli rojos con burrata y boletus, pág. 211
Tortelloni rellenos de ossobuco, pág. 215
Tortiglioni rigati a la Norma, pág. 180
Trenette al pesto ligure, pág. 138

Dedicatoria y agradecimientos

He escrito este libro pensando en el placer y la ayuda que puede proporcionar a sus lectores y a quienes pongan en práctica sus recetas, pero también pensando en los niños del Hogar Guadalupe, de Asunción (Paraguay), y en los que todavía esperan la oportunidad de poder estar en este centro de acogida para niños de la calle, a los que espero algún día poder dar clases en vivo, en una próxima visita a Paraguay como voluntario y miembro de la asociación Ningún niño sin hogar, a la que destino todos mis beneficios como coautor del libro.

No se pueden describir en unas pocas líneas las necesidades y penurias de los niños que se reciben en el Hogar; sin embargo, la colaboración de todos nosotros será una manera segura de paliar parte de sus problemas y ofrecerles un futuro de esperanza.

Este libro ha podido realizarse gracias a la ayuda inestimable y al interés hacia el proyecto de:
Editorial Temas de Hoy con todo su equipo.

A Elena, mi mujer que me ha dado fuerzas para sacar adelante este libro apoyándome en cada momento difícil del trayecto.
A Iris, Lidia y María que con sus manitas han dado vida a algunos platos de este libro.

Gracias Paz y Diego, dos magníficos fotógrafos que desinteresadamente han trabajado duro junto a mí, con ilusión y mucho arte, plasmando durante meses la imagen final de los platos. Todos pudimos saborearlos al final de cada sesión fotográfica, y, aunque fríos, disfrutamos de buenos momentos en compañía.

Paz, desde el principio dijiste sí a este proyecto sin saber dónde te metías y por ello recibe toda mi admiración. Ojalá tu ilusión y tu profesionalidad se vean recompensadas en tu vida.

Al departamento de fotografía de la Universidad Europea de Madrid.

A Andrea Ferrari, jefe de cocina y profesional de la cocina italiana, que, con gran pasión, se ha prestado en cuerpo y alma para aportar sabrosos platos de pasta.

A Stefano Franzin, jefe de cocina. Gracias a tu disposición y amabilidad en todo momento, me has demostrado que hoy, todavía, con tres ingredientes se pueden hacer maravillas en la cocina.

A Andrés Madrigal, un grande de España. Es para mí un honor haberte visto disfrutar en tu cocina, elaborando un plato con mucho «amore».

A Beatriz Molero Flórez, jefa de cocina. Eres una auténtica profesional de la gastronomía, gracias por tu humanidad y sabiduría.

A Esperanza Rebollo y Luis Arnaiz. Gracias por haber aceptado mi invitación a compartir buenos momentos de felicidad y cariño a la cocina. Luis: tienes un don para la cocina, espero que tu futura mujer lo sepa aprovechar, bravo. Esperanza: alumna, amiga y fiel seguidora, mil gracias por tener tanta pasión con todo lo que haces.

Gracias a cada uno de vosotros por contribuir, con la compra del libro, a que muchos niños tengan la posibilidad de vivir bajo un techo y puedan acceder a una vida más digna; y al mismo tiempo por hacer realidad mi sueño de compartir el arte de la buena mesa, poniendo en práctica el lema de la asociación:

Un mundo mejor es posible. ¡Hagámoslo!

Fabio Morisi



Luis Arnáiz y
Esperanza Rebollo



Diego Sánchez



Stefano Franzin



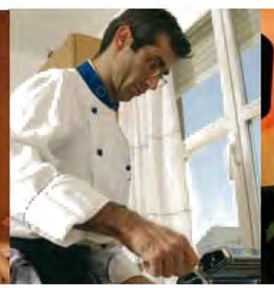
María Pereda



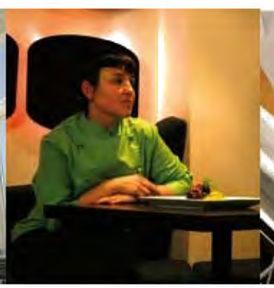
Andrés Madrigal



Iris Morisi



Andrea Ferrari



Beatriz Molero



Lidia Antón