



## **PPN FOOD - World Pasta Day 2024: la festa in tavola con le ricette degli chef**

**Roma - 23 ott 2024 (Prima Pagina News) Che sia corta, lunga, all'uovo o di grano duro, la pasta è senza dubbio uno dei simboli più iconici del made in Italy e per questo, da oltre venti anni, viene celebrata con una giornata dedicata a livello internazionale.**

Per noi italiani, si sa, la convivialità passa soprattutto attraverso la tavola. E se si pensa ai momenti spensierati in famiglia o con gli amici, a casa o al ristorante, il più delle volte saranno legati ad un piatto di pasta. Da nord a sud ne esistono oltre 300 formati e lavorazioni, ognuna con una storia e una provenienza regionale. Dai pizzoccheri della Valtellina alla fregula sarda, passando per i tortellini bolognesi e le orecchiette pugliesi, la pasta è un alimento versatile che può accogliere condimenti fine dining o abbinarsi a sughi più veraci appartenenti alle tradizioni gastronomiche contadine. Perché per noi italiani la pasta ha il profumo di casa e il calore della famiglia. Un vero e proprio comfort food in ogni stagione ed è per questo che, anche quest'anno, ci apprestiamo ad omaggiarla con una giornata internazionale in programma il prossimo 25 ottobre. E quale modo migliore di festeggiare la regina della cucina italiana se non ai fornelli? Magari con le ricette dei più rinomati chef del panorama gastronomico nazionale? Sono state, dunque, raccolte alcune proposte, da quelle regionali come l'amatriciana de Il Marchese di Roma e Milano, a quelle dal sapore rustico come il ragù di cortile del ristorante Calamosca di Cagliari. Dalla pasta al profumo di mare con ragù di triglia di Gusta, a quella all'uovo con sugo di granchio di Da'Mare e del ristorante Les Etoiles. Spazio poi alle paste ripiene come i tortellini alle tre carni di Madeleine o quelli vegetariani di Mogano e Salone Eva. Rimanendo in tema di proposta 100% vegetariana, sempre attuali gli spaghetti ai tre pomodori del ristorante Flora, così come quelli all'olio di coratina del ristorante 1 stella Michelin Moma. Sempre vegetariana, ma con la pasta all'uovo, la proposta per il World Pasta Day del ristorante capitolino Metis, impreziosita dalla rapa rossa, così come la golosa tagliatella alla puttanesca di Seguire Le Botti. Un ricco ricettario, dunque, per tutti i gusti e tutte le tasche, per stupire i commensali e celebrare questo alimento che racchiude in sé la vera essenza dell'italianità. Ecco, quindi, la selezione di ricette: Amatriciana - chef Daniele Roppo - Il Marchese Ingredienti per 4 persone g 440 di rigatoni Un litro di pomodori pelati passati cl 15 di aceto balsamico cl 20 di vino bianco g 200 di guanciale Procedimento Tagliare il guanciale a cubetti di almeno 1 centimetro di spessore e rosolarlo bene su tutti i lati. Sfumare con l'aceto balsamico e il vino. Far evaporare i liquidi e aggiungere il pomodoro. Lasciar sobbollire il sugo per farlo ridurre. Scolare la pasta al dente e saltarla insieme al sugo. Spegnerne il fuoco e aggiungere a piacere il pecorino. Consiglio da chef: In precedenza si usava la vinaccia per sfumare il guanciale. È un passaggio fondamentale perché la nota dolce dell'aceto balsamico va a bilanciare l'acidità del pomodoro. "Dal cortile di nonno Vittorio" Chef Michele Ferrara – Ristorante Calamosca, Cagliari



Ingredienti per 4 persone: 400gr fusilloni freschi all'uovo 500gr macinato misto di tacchino, pollo e coniglio 30gr capperi 30gr scalogno 30gr pomodoro secco 1 spicchio d'aglio 100gr trito misto di sedano, carota e cipolla 20gr aceto 50gr vino bianco 30gr concentrato 3l brodo di pollo 50gr erbe miste (rosmarino, prezzemolo, origano) Per la crema d'uovo al pecorino: 300gr uova 200gr pecorino 40gr maizena Procedimento Per il ragù, in una pentola capiente tostare la carne macinata fino a doratura, poi aggiungere il misto di sedano, carota e cipolla, i capperi, lo scalogno, i pomodori secchi e lo spicchio d'aglio tritati e fare rosolare fino a cottura di questi ultimi, quindi sfumare con vino bianco e aceto. Evaporato l'alcool, aggiungere le erbe (rosmarino e origano) e coprire tutto con 3 litri di brodo di pollo, lasciando cuocere per 3 ore e poi riposare. Per la crema d'uovo, versare tutti gli ingredienti in un robot da cucina e lasciare cuocere per un'ora a 68°C, lasciare freddare e mettere da parte. Cuocere i fusilloni e scolarli al dente, versarli nel ragù e ultimare lì la cottura, quindi mantecare aggiungendo prezzemolo e olio evo. Impiattare la pasta in 4 fondine, adagiando sopra a spirale la crema d'uovo al pecorino. Capelli d'angelo al ragù di triglia Ricetta dello chef Edoardo Conti - Gusta

Ingredienti per 4 persone: 350gr pasta capelli d'angelo 300gr filetto di triglia a cubetti Mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro 2 cucchiaini di salsa di pomodoro Fumetto di triglia q.b. Mezzo cucchiaino di colatura d'alici 10 capperi tritati 10 Olive taggiasche tritate Peperoncino, pimentón, timo e finocchietto q.b. 1 spicchio d'aglio 1 bustina di zafferano Scorza di limone grattugiata Olio evo q.b. Vino bianco per sfumare q.b. Procedimento In una padella lasciare imbiondire uno spicchio d'aglio con dell'olio evo, quindi rimuoverlo e aggiungere il peperoncino, il concentrato di pomodoro, i capperi tritati, 10 olive taggiasche tritate e lasciare rosolare, quindi sfumare con del vino bianco. Evaporato l'alcol, bagnare il fondo con il fumetto della triglia, ottenuto precedentemente, lasciando bollire gli scarti del pesce in una pentola a parte. Aggiungere una bustina di zafferano. In acqua bollente e salata, cuocere la pasta per un minuto, poi scolirla e completare la cottura in padella, con il fumetto di triglia. A cottura quasi completa, aggiungere la salsa di pomodoro e la colatura di alici. Spento il fuoco, versare in padella i cubetti di triglia precedentemente marinata con la scorza grattugiata di un limone interno e lasciare che si cuocia leggermente con il solo calore della salsa e della pasta, per non farla seccare troppo. Impiattare e finire con terra di olive taggiasche e polvere di capperi essiccati, un po' di pimentón, foglie di timo e finocchietto. Tonnarelli al Granciporro

Ingredienti per 4 persone Un granchio Granciporro da g 600 g 400 di pomodori datterini g 500 di tonnarcelli all'uovo uno spicchio di aglio un mazzetto di prezzemolo un mazzetto di basilico un bicchiere di vino bianco un bicchiere di cognac Rompere in pezzi il granchio e farlo rosolare in pentola con l'olio extra vergine, l'aglio e i gambi di prezzemolo. Bagnare con il cognac e il vino bianco, aggiungere i pomodori datterini, il basilico spezzato a mano e lasciare cuocere per sette minuti. Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e salata, scolarli e mantecarli nella salsa di granchio. Servire finendo con il prezzemolo tritato e un giro di olio extra vergine di oliva. Tagliolino granchio, basilico e pomodoro piccadilly - Chef William Anzidei - Ristorante Les Étoiles

Ingredienti per 4 persone: 3 granchi 400 grammi di tagliolini 500 grammi di pomodori piccadilly ½ litro di brodo di pesce Basilico fresco q.b. Olio evo e sale q.b. 1 scalogno 4 spicchi d'aglio Qualche goccia di brandy Procedimento Lavare i granchi e sbollentarli per 5 minuti. Una volta raffreddati, estrarre la polpa dalle chele e metterla da parte. Rimuovere la



calotta ed estrarre la polpa; farla rosolare in padella con olio evo, aglio e scalogno, aggiungendo i carapaci, i pomodori freschi, un goccio di brandy e qualche foglia di basilico, poi il brodo di pesce. Lasciare cuocere tutto per tre quarti d'ora - la consistenza deve rimanere ben liquida. Filtrare il tutto con lo chinois. A questo punto, ridurre il liquido appena filtrato in padella e utilizzarlo per la cottura della pasta. A fine cottura del tagliolino, aggiungere la polpa di granchio ricavata dalle chele, alcuni pomodorini precedentemente ripassati in padella con aglio e olio, quindi mantecare e impiattare guarnendo con qualche foglia di basilico fresco.

**Tortellini farciti alle tre carni con salsa parmigiano e demi-glace - Chef Simone Maddaleni - Madeleine Salon de Gastronomie**

**Ingredienti per 4 persone** Per la pasta all'uovo: 120 gr farina 00 280 gr semola rimacinata di grano duro 2 uova intere 3 tuorli d'uovo 5 gr sale 5 gr olio evo Per la farcia: 100 gr macinato di manzo 100 gr macinato di maiale 100gr macinato di vitella 50 gr mortadella tritata 20 gr prosciutto crudo sale q.b. noce moscata q.b. 50 gr parmigiano reggiano Per la salsa al parmigiano: 200 gr panna da cucina liquida 100 gr parmigiano grattugiato

**Procedimento** Iniziare a preparare la pasta, disponendo la farina a fontana e versare i liquidi all'interno, mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto e lasciare riposare un'oretta circa. A parte, stufare le carni macinate e cuocerle per bene, farle raffreddare e frullarle con gli altri ingredienti, aiutandosi con del brodo vegetale se la farcia dovesse risultare dura. Per la salsa al parmigiano, mettere a sobbollire la panna sul fuoco, portandola ad una temperatura di circa 80°/85°C. Versarla ancora calda sul parmigiano grattugiato, disposto in un recipiente alto, e frullare il tutto con il mixer a immersione; setacciare il composto ottenendo una salsa liscia. Con l'impasto e la farcia precedentemente preparati, confezionare i tortellini: stendere la sfoglia fino a piacimento e stampare la forma dei tortelli che più si preferisce. Farcire con il composto di carni miste e chiudere i tortellini. Cuocerli in abbondante acqua salata e servirli con alla base la salsa al parmigiano e demi-glace appena calda.

**Tortelli con formaggio inglese, olio di cipolle arrostiti e olio alla salvia - Ristorante Mogano**

**Dosi:** 200 gr formaggio inglese 250 gr panna 70gr tuorlo pastorizzato 70 gr farina debole 00 25 gr semola rimacinata 1kg cipolle rosse q.b. burro q.b. parmigiano

**Procedimento:** Iniziare preparando la crema inglese di formaggio, scaldare dunque la panna ed il formaggio tagliato a cubi per 20 minuti a 65° nel thermomix. Trascorsi i 20 minuti colare il composto e metterlo nella sac a poche dove far raffreddare il tutto. A questo punto iniziare a preparare la pasta fresca, mescolando gli ingredienti (tuorlo pastorizzato, farina 00 e semola rimacinata) in planetaria con gancio, ottenuto l'impasto, mettere sottovuoto e lasciar riposare per almeno un'ora in frigo. La pressione aiuterà anche a compattare l'impasto. A questo punto iniziare a stendere la pasta, tagliare dei cerchi con il coppa pasta al centro dei quali mettere con la sac a poche un contenuto di circa 10/15 gr di crema di formaggio. Sigillare i tortelli singolarmente. Preparare ora il brodo di cipolle rosse, pelare le cipolle, tagliarle a metà e abbrustolirle dal lato del taglio. Metterle in una busta sottovuoto regolando di sale e zucchero. Chiudere le cipolle sottovuoto e cuocere a vapore 90° per 3 ore, trascorse le quali colare solo il succo del sottovuoto che sarà il brodo del piatto. Cuocere in acqua i ravioli, scolarli e condirli con poco burro e parmigiano. Impiattare i tortelli e servirli con il brodo di cipolle arrostiti caldo.

**Ravioli di parmigiana di melanzana con salsa alla provola e pomodorini arrostiti Chef Marcello Romano – Salone Eva – Hotel Hassler**

**Ingredienti per 4 persone** Uova 6pz Farina "00" 400 gr Semola rimacinata 100gr Basilico 50 gr Melanzane 1kg



salsa di pomodoro 1kg Parmigiano 100gr Mozzarella di bufala 200 gr Pomodorini 150 gr Provola 200 gr Panna da cucina 50 gr Burro 40 gr Olio di semi Olio evo Micro basilico

**Procedimento** Lavare le foglie di basilico e asciugare, frullare la semola con le foglie di basilico e in una planetaria inserire la semola frullata le uova e la farina. Mescolare fino a raggiungere un impasto liscio e omogeneo. Per il ripieno sbucciare le melanzane, ricavare delle fette alte un centimetro e salare. Dopo circa due ore asciugare le melanzane e friggere in abbondante olio di semi. Disporre le fette di melanzane in una teglia e a strati alternati disporre la salsa di pomodoro, il basilico, la mozzarella e il parmigiano. Cucinare in forno a 180 gradi per 20 minuti far raffreddare per poi tritare grossolanamente il tutto. Per la salsa provola inserire in un frullatore a bicchiere la provola e la panna. Aggiungere se serve un po' di acqua e iniziare a frullare fino ad ottenere una crema densa. Disporre su una teglia i pomodorini spellati, condire con olio sale e poco parmigiano e cucinare al forno fino a raggiungere una crosta bella intensa. Stendere la pasta all'uovo ricavando sfoglie molto sottili. Disporre il ripieno con un cucchiaino a intervalli regolari e ricoprire con un'altra sfoglia dello stesso spessore, con l'aiuto di un taglia pasta circolare della misura desiderata ricavare i ravioli. Cucinare i ravioli in abbondante acqua salata scolare e ripassare in padella con il burro. Disporre sul piatto e versare sopra i ravioli la salsa di provola leggermente calda aggiungere i pomodorini arrostiti i germogli di basilico servire caldo.

**Spaghettoni ai Tre Pomodori - Chef Massimo Piccolo – Flora Restaurant**

**Ingredienti per 4 persone** g 180 di spaghettoni Felicetti g 10 di aglio g 120 di pomodorini del Piennolo g 120 pomodorini gialli della valle Telesina g 120 di pomodorini pachino 8 foglie di basilico Sale fino Q. B . ml 90 di Olio extravergine di oliva

**Tuffare i pomodori pachino in acqua bollente per otto minuti, tagliarli in due parti e pelarli. Mettere da parte. In una larga padella mettere l'olio e l'aglio. Quando sarà imbiondito togliere l'aglio dalla padella e unire due foglie di basilico. Aggiungere il pomodoro del Piennolo, dopo un minuto unire il pomodoro giallo e dopo un altro minuto i pomodori pachino. Lasciare cuocere insieme i pomodori per circa otto minuti aggiungendo il restante basilico e il sale. Scolare gli spaghettoni ancora al dente e finire la cottura per due minuti nella salsa in modo che il tutto si amalgami bene. Unire un filo di olio e servire immediatamente. Spaghettoni tiepidi all'olio di Coratina, caprino e melassa di cipolle - Moma Ricetta per 4 persone** g 360 di spaghetti Verrigni g 130 di caprino stagionato "Anarchico" 10 foglie di basilico 10 pomodoro cuori di bue uno spicchio di aglio 10 cipolle rosse 10 g miele ml 10 di aceto di vino rosso ml 5 di succo di limone uno spicchio di aglio fiori di aglio

**Per la melassa di cipolle, pulire e tagliare le cipolle rosse in quattro spicchi. Mettere gli scarti in forno e lasciarli bruciare. Frullarli poi per ottenere una cenere che sarà usata al termine per completare il piatto. Porre le cipolle pulite in un tegame, ricoprirle con acqua e dopo averle portate a bollore lasciare sobbollire coperte per due ore. Passare le cipolle e l'acqua rimanente all'estrattore, rimettere sul fuoco e lasciare ridurre sino a ottenere una consistenza sciroposa. Aggiungere il miele e l'aceto, lasciare raffreddare e porre in frigorifero. Tagliare a cubetti i pomodori cuore di bue farli saltare velocemente in padella con olio, lo spicchio di aglio e il basilico. Eliminare l'aglio e le foglie di basilico e passare i pomodori con il loro liquido all'estrattore. Mettere da parte il liquido ottenuto. Tagliare il caprino stagionato a pezzetti e metterlo in abbattitore. Quando sarà congelato frullarlo velocemente per ottenere una granella di neve di formaggio gelato e riporla in congelatore. Cuocere la pasta in abbondante**



acqua salata per quattro minuti, scolarla e finire la cottura in padella per altri tre minuti usando l'acqua ottenuta dall'estrazione dei pomodori. Trasferire la pasta in una boule molto ampia e mantecare aggiungendo il basilico tagliato a julienne, il succo di limone, sale e abbondante olio evo di Coratina, freddo di frigo, a filo. In questo modo si creerà un'emulsione e la temperatura della pasta inizierà a scendere. Prendere un piatto piano, disporre al centro la melassa di cipolle, adagiarvi un nido di spaghetti, rifinire con qualche goccia di melassa, poca cenere di cipolla e infine un cucchiaino abbondante di neve di caprino. Decorare con fiori di aglio. Servire subito.

**Fettuccina di rapa rossa, blu di bufala e noci Pecan - Ristorante Metis**

**Ingredienti per 4 persone**  
 gr 100 di rapa rossa cotta gr 250 semola rimacinata 2 uova intere 100 gr blu di bufala 200 gr panna liquida 50 gr acqua 150 gr noci pecan Sale qb . Pepe q.b. Olio extravergine di oliva q.b.

**Procedimento**  
 Iniziare frullando le rape rosse insieme alle uova per ottenere un composto omogeneo, a questo punto aggiungere la semola. Impastare. Terminato l'impasto, farlo riposare almeno 1 ora. Nel frattempo frullare le noci e l'acqua e aggiustare di sale, prendere il blu di bufala e tagliarlo a pezzetti piccoli. A questo punto scaldare la panna, una volta che sarà arrivata a bollire versare la sul formaggio e frullare il tutto con un minipimer. Riprendere la pasta dopo che ha riposato e stenderla per farne delle fettuccine. Cuocerla in abbondante acqua salata e lucidarla in padella con un po' di olio extravergine di oliva. Impiattare facendo una base con la crema di blu di bufala, adagiarvi sopra le fettuccine e per finire versare un cucchiaino di salsa di noci.

**Tagliatelle alla Puttanesca, Uva Passa e Pinoli - Seguire le Botti**

**Ingredienti per 4 persone**  
 g 360 Tagliatelle secche Per la base puttanesca g 500 Pomodoro pelato g 80 Olive di Gaeta denocciolate g 30 Capperi dissalati g 10 Pinoli g 30 Uva passa Aglio, prezzemolo, olio extra Per il croccante di olive g 150 Olive di Gaeta denocciolate g 100 Mollica di pane integrale g 50 Olio extravergine Per la polvere di prezzemolo g 50 Foglie di prezzemolo Per il gel di uva passa g 100 Uva passa g 60 Vino passito g 60 Succo d'uva g 2 Sale g 3 Agar in polvere Per la salsa di pinoli g 100 Pinoli tostati g 60 Acqua Per i capperi fritti g 10 Capperi dissalati Olio di semi di girasole Per il battuto di olive e capperi g 100 Olive di Gaeta denocciolate g 30 Capperi dissalati g 10 Foglie di prezzemolo

**Procedimento**  
 Iniziare preparando la base della puttanesca con un soffritto di aglio, olio, olive, capperi, pinoli, uvetta e prezzemolo. Aggiungere, quindi, i pomodori pelati e portare a cottura. Passare il sugo ottenuto all'estrattore e ridurre la salsa di un terzo. Proseguire con la preparazione del croccante, frullando tutti gli ingredienti in maniera grossolana. Disporre il preparato ottenuto su una teglia e infornare a 160° per circa 15 minuti. Per la polvere di prezzemolo, essiccare il prezzemolo a 60° per 2 ore, frullare e passare al setaccio. Procedere, quindi, alla preparazione del gel di uva passa, mettendo in infusione l'uvetta e i liquidi per 2 ore. Cuocere fino ad 80° e aggiungere il sale e l'agar. Quando il composto sarà diventato solido, frullare fino a renderlo spatolabile. Preparare, poi, la salsa di pinoli, lasciandoli in infusione nell'acqua per un'ora. Trascorso questo tempo, frullare fino a rendere la consistenza dei pinoli liscia ed omogenea. Essiccare i capperi a 60° per 3 ore, e dopo averli fritti, tenere da parte fino all'utilizzo. Tritare finemente olive e capperi per ottenere un battuto. Cuocere, quindi, le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare molto al dente e completare la cottura in padella con l'estratto di puttanesca. A cottura ultimata, disporre al centro del piatto il battuto di olive e capperi, adagiare sopra un nido di pasta e completare il piatto con la salsa di pinoli, il gel di uvetta, la polvere

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



di prezzemolo, il croccante di olive e i capperi fritti.

*(Prima Pagina News) Mercoledì 23 Ottobre 2024*

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS  
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577  
E-mail: [redazione@primapaginanews.it](mailto:redazione@primapaginanews.it)