

Fabio Sauli e il grande gusto della pasta fresca

Pubblicato: Lunedì 10 Settembre 2018



La pasta fresca rende importante ogni menù, sia che sia preparata in casa, sia che si trovi come sempre è più spesso succede, nel banco frigo del supermercato. Per rendere ancora più importanti le ricette con la versatile pasta fresca, Tigros, nel corso dedicato a quest'ingrediente, ha scelto una vecchia conoscenza dei corsi Tigros: **Fabio Sauli**, patron della Locanda del Chierichetto.

Tra paste pronte e paste tirate in casa, Sauli ha raccontato i segreti per condirle, con ingredienti molto diversi tra di loro, in grado di soddisfare tutti i gusti con ricette piene di sapore.



La prima è stata i **ravioli farciti al branzino su vellutata di pesce ai frutti di mare**, che vede come ingredienti per i ravioli farina, uova, branzino, ricotta vaccina e parmigiano reggiano, oltre a sale, pepe, burro e salvia. Mentre per la vellutata ci vogliono carote, cipolle, sedano, aglio, farina, oltre agli scarti del branzino, cozze, vongole, gamberi, totanetti, concentrato di pomodoro, vino bianco e basilico.

La ricetta è partita dalla preparazione della pasta per i ravioli: i collaboratori di Sauli hanno messo la farina sulla spianatoia e formato la classica fontana al centro, hanno rotto le uova, le hanno unite alla farina e sbattuto il tutto con una forchetta. Poi le hanno impastate con le mani incorporando lentamente la farina, e lavorato la pasta fino a renderla liscia ed elastica, poi l'hanno lasciata riposare per 30 minuti.

Il ripieno è stato preparato dallo chef: sfilettato il branzino, l'hanno poi tagliato a pezzettini e cotto in padella con olio extravergine, sale e pepe per pochissimi minuti. Quella preparazione poi viene mescolata con uovo e ricotta, nonché parmigiano, sale e pepe, per amalgamarla: «A noi piace farlo con la forchetta e il cucchiaino di legno, per lasciare in bocca qualche pezzetto di branzino. Ma si può anche tranquillamente frullare» spiega Sauli.

Nel frattempo, è stato fatto partire il fondo di pesce, realizzato con gli scarti del branzino sfilettato, in particolare la testa, cipolla, carota e sedano: viene tutto messo in una casseruola a rosolare, le verdure a pezzi, gli scarti del branzino che vengono spolverati di farina e bagnati con vino bianco, il concentrato di pomodoro, e poi sistemato di sale e pepe. Alla fine si copre di acqua il tutto e si fa sobbollire per circa un'ora, per poi passarlo al setaccio.

Una volta riposata la pasta la si stende: «Io la preferisco sottile, ma l'altezza della sfoglia dipende dai gusti». Il ripieno viene adagiato nelle porzioni create con un bicchiere, distanziandole di 2 cm l'una dall'altra.

Infine, vengono puliti i frutti di mare – e per ognuno c'è un suo metodo – e fatti aprire in una padella con l'aglio: una volta saltati il tutto finisce nella vellutata, che poi inumidirà i ravioli una volta pronti.



Ravioli farciti al branzino su vellutata di pesce ai frutti di mare

La seconda ricetta lascia il mare per un ingrediente di carne poco usato: il coniglio. Le sue **trofie fresche al ragù bianco di coniglio e gallinacci** vedono come ingredienti, oltre alle trofie e al coniglio, del vino bianco secco, carote, cipolla bianca o dorata, sedano, rosmarino, aglio, alloro e funghi gallinacci (detti anche finferli).

Innanzitutto si taglia il coniglio a dadini al coltello. Poi si monda la carota, la cipolla e il sedano e si tritano finemente. A parte si fa lo stesso con il rosmarino. In una padella si mette dell'olio, poi si aggiunge il rosmarino tritato, le verdure e l'aglio, facendo insaporire a fuoco molto basso per qualche minuto.

Dopodichè, si aggiungono il coniglio e le foglie di alloro, si sistema il sale, poi si fa cuocere a fiamma moderata fino a quando il coniglio è ben rosolato. Si sfuma infine con il vino bianco, lasciando evaporare l'alcol, poi si elimina l'aglio e si copre con un bicchiere di acqua calda. La cottura deve continuare, a fuoco bassissimo, con un coperchio, per circa un'ora: lo scopo è far restringere a sufficienza il sugo.

A quel punto si aggiungono i funghi, lavati e saldati brevemente in padella: «A me piacciono croccanti» ha sottolineato Sauli. A questo punto, il sugo è pressochè pronto: non resta che cuocere le Trofie in acqua bollente salata, scolarle e condirle con il risultato.



Trofie fresche al ragù bianco di coniglio e gallinacci

L'ultima ricetta è la più semplice e praticabile, senza però mancare di gusto e di originalità: gli **gnocchi di zucca con luganiga**. Qui gli ingredienti, oltre agli gnocchi di zucca, sono gorgonzola piccante, panna fresca, luganiga, amaretti, vino bianco e mostarda piccante di frutta mista.

La preparazione ha bisogno di pochi minuti: innanzitutto si tratta di stemperare lo zola piccante («Ma si può usare il roquefort o, se non piace questo genere di formaggi, osare un pecorino») insieme alla panna.

In un'altra padella si fa rosolare la salsiccia nel suo stesso grasso, poi la si sfuma con il vino e si lascia evaporare l'alcool. Si aggiungono poi gli amaretti tritati grossolanamente e si fanno saltare insieme alla salsiccia. Intanto, si cuociono gli gnocchi in abbondante acqua salata: bastano pochi minuti e poi si possono scolare e aggiungere nella padella con la salsiccia. Si aggiusta poi di sale, pepe e noce moscata e si aggiunge la crema di zola. Per guarnire il piatto, lo chef consiglia una mostarda di frutta tritata finemente.



Per prenotare i prossimi corsi Tigros

GLI ALTRI ARTICOLI SUI CORSI TIGROS

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it