



< Scuola di Cucina >



le preparazioni di base

Le mosse segrete dello chef

Gnocchi di semolino gratinati. E i segreti per tagli perfetti di carne, pesce, verdure



IL NOSTRO ESPERTO

Andrea Bevilacqua

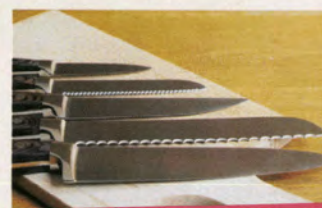
Il suo forte è la cucina tradizionale, che gli ha portato una lunga lista di premi e riconoscimenti, tra cui l'onorificenza di Maestro di Cucina dall'Associazione professionale cuochi italiani. Docente presso la Scuola di cucina di Cotto e Mangiato, è chef libero professionista.
chef@cottoemangiatomagazine.it



LA PROCEDURA

Gnocchi di semolino

Alternativi a quelli di patate, si preparano con il semolino già pronto oppure con la farina di semola. Basta aggiungere latte, burro, Parmigiano Reggiano e quindi lasciarli dorare per 15 minuti nel forno caldo. Si tratta di una ricetta comoda, perché può essere preparata in anticipo. Poi, surgelata e passata in forno soltanto al momento di servirla.



LA TECNICA

I magnifici 7 coltelli

Qual è il coltello giusto per il pane? Quello per la carne va bene anche per sfilettare il pesce? E le verdure, con quale strumento si tritano? Nelle prossime pagine trovate tutte le risposte. Scoprirete finalmente qual è il coltello più adatto per ogni alimento e per ogni taglio, come usarli e come conservarli.



La scuola di cucina di Cotto e Mangiato

Per chi ha poco tempo a disposizione, ama la praticità e la pancia subito piena, arrivano i corsi di cucina per imparare a preparare piatti semplici, rapidi

e genuini. Un modo per non rinunciare alla qualità e al gusto che soddisfa sempre il palato. Si può partire dal corso base o puntare a primi e sughi, oppure specializzarsi nella preparazione di torte e biscotti.
www.scuolacottoemangiato.it

Gnocchi di semolino

Nutrono il corpo e anche lo spirito. Basta assaggiarli per ritrovare il buonumore



INGREDIENTI PER 4

SEMOLINO 250 g

LATTE INTERO 1 l

BURRO 100 g

UOVA 3 tuorli

PARMIGIANO REGGIANO

NOCE MOSCATA

SALE



GLI GNOCCHI DI SEMOLINO o gnocchi alla romana sono un piatto certamente non elaborato, che però richiede qualche piccola accortezza. Se realizzati alla perfezione, come quelli del nostro chef, diventano un primo elegante da proporre agli ospiti. Sani e nutrienti, sono una delle ricette preferite dai più piccoli. In più, hanno il vantaggio che si possono preparare in anticipo e infornarli solo al momento di consumarli.

GLI STRUMENTI DI QUESTO MESE

Mattarello

Magasin di Ikea è un mattarello in legno particolarmente maneggevole. Un utensile pratico, leggero e bilanciato, indispensabile per stendere gli impasti a mano.

www.ikea.com



Pirofila

Le pirofile Sambonet hanno un'ottima refrattarietà e una perfetta conduzione termica, grazie a Inovan®, materiale sviluppato in esclusiva da Rosenthal.

Per forno e microonde. sambonet.it



Coppa pasta

Realizzati in acciaio inox, sono ideali per tagliare la pasta o impiattare risotti, sfornati e tartare modo originale.

Disponibili in varie forme e dimensioni. www.guardini.com





1 PORTATE il latte a bollore, poi versate il semolino a pioggia e lasciate cuocere per circa 15 minuti, miscelando con la frusta perché non si formino grumi.



2 TOGLIETE il semolino dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Poi, unite i tuorli, uno alla volta, la metà del burro a tocchetti e quindi la noce moscata, mescolate con cura.



3 TRASFERITE l'impasto sul piano di lavoro, disponendolo tra 2 fogli di carta da forno bagnata e strizzata. Stendetelo con il mattarello e fate riposare per 30 minuti.



4 RICAVATE dall'impasto gli gnocchi di semolino con l'aiuto di un coppapasta rotondo e tenete da parte gli scarti. Poi, imburrate una pirofila da forno.



5 DISPONETE nella pirofila prima gli scarti e poi i dischi di semolino leggermente sovrapposti. Cospargete con il Parmigiano grattugiato e il burro restante in fiocchi. Gratinare nel forno ventilato a 180°C per circa 15 minuti.

Il consiglio dello Chef



Gnocchi di semolino multicolori

Preparate l'impasto come nella ricetta principale e dividetelo in 3 ciotole. Lavate 100 g di spinaci, lessateli 10 minuti, scolateli, strizzateli e frullateli. Frullate anche 80 g di barbabietola già cotta. Versate il purè di spinaci nella prima ciotola e mescolate con cura, quindi versate il purè di barbabietola nella seconda ciotola. Stendete i tre impasti e lasciateli rassodare 30 minuti. Poi, stendeteli separatamente e ricavate i dischi con il coppapasta. Disponeteli nella pirofila, facendo una fila con i dischi bianchi, un'altra con i verdi e la terza con i viola, quindi infornateli.

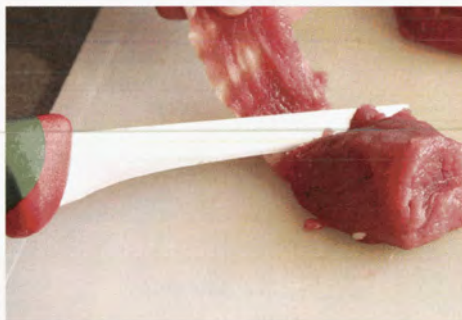
LA TECNICA

Per ogni taglio i magnifici sette coltelli,

Da quella per sfilettare al boucher e al santoku, ecco le lame più utili. E il modo corretto decisi a fare un solo acquisto, orientatevi senza alcun dubbio sul versatile



1 SEGHETTATO GRANDE la lama dentellata gli consente di affettare con precisione, evitando di schiacciare gli alimenti. Questi coltelli sono disponibili in varie dimensioni, quelli più grandi sono ideali per il pane.



2 BOUCHER o coltello per disossare. La lama rigida e lunga, con la punta curva e affilata, è indispensabile per disossare con facilità manzo, vitello e pollame, senza danneggiare i tessuti della carne.



3 LISCIO dotato di lama lunga a filo liscio, estremamente flessibile. È lo strumento più utile per affettare con estrema facilità e precisione prosciutto e salmone.



4 PER SFILETTARE ha la lama lunga, stretta e flessibile. È indicato per sfilettare il pesce crudo e risulta utile in cucina anche per affettare frutta e verdure.

compagni fedeli in cucina. Insostituibili

di utilizzarle, a seconda degli alimenti e delle ricette da preparare. Se però siete trinciante. La sua lama triangolare trita, affetta, sminuzza e riduce a dadini



5 TRINCIANTE detto anche coltello da cuoco, è davvero indispensabile per tritare, affettare, tagliare a dadini e sminuzzare. Se dovete acquistare un solo coltello, scegliete questo modello dalla lama triangolare.



6 SANTOKU un coltello particolare, che si usa per affettare e tritare le verdure. Grazie alla sua lama leggera e affilata, è lo strumento ideale anche quando avete bisogno di praticare tagli di precisione.



7 SEGHETTATO PICCOLO la lama dentellata e appuntita, è ideale per tagliare gli alimenti che hanno la buccia resistente e la polpa morbida, come pomodori e agrumi.



PER AFFILARE L'acciaino, di acciaio grezzo, è il metodo più semplice per affilare le lame. Per conservare i coltelli, lavateli a mano e asciugateli subito.