Di che pasta sono fatta

Chiara Pallotti
fotografie di Silvia Luppi

Guido Tommasi Editore

Sommario

Introduzione 08

Capitolo 1 18
Pasta senza uova

Capitolo 2 98
Pasta con uova

Capitolo 3 184
Pasta ripiena

Epilogo 270

Indice delle ricette 274

Ringraziamenti 278

Milano, 1948

Come ogni anno, da Meta di Sorrento Antonio si reca a Milano per la fiera annuale della sua azienda e, come ogni anno, va a trovare sua sorella che si è trasferita lì dopo il matrimonio.
È maggio, la primavera è dirompente.
Porta con sé la sua Rita, le regala quel viaggio premio con l'augurio che il cuore di sua figlia possa trovare un po' di sollievo da tutte quelle sofferenze amorose.
Il viaggio verso Milano è colmo di malinconia: a mano a mano che si allontana da Michele, invece di sentirsi sollevata, è sempre più triste, sconsolata e nostalgica.
Ma la Vita ha in serbo per lei molto altro.
La città li accoglie con il suo frastuono, il suo brulicare in ogni angolo, i suoi tram che corrono veloci sulle rotaie.
Ma non è solo la città, ad accogliere Antonio e la sua terzogenita.
Due occhi blu stanno per incontrare quelli di Rita. Alfredo, quel ragazzo tornato a casa da sua madre scampando alla guerra, è ormai un uomo. I tempi della fuga rocambolesca dai tedeschi e la grande locanda con la legnaia nelle colline pavesi sono un ricordo che si fa via via più sbiadito. In un pomeriggio di maggio Rita e quel ragazzo biondo si incontrano dopo quasi quindici anni: si conoscono da bambini per via di una parentela alla lontana, ma in quella primavera del '48 accade qualcosa di inatteso. Passano quindici giorni uno accanto all'altra e, insieme ai gelsomini, sbocciano nuove promesse.
E così Rita, che era partita con il cuore a pezzi dalla sua Sorrento, vi ritorna poco dopo confusa per quell'incontro così speciale e infinitamente felice.
Scorre un anno, fatto di lettere traboccanti dichiarazioni d'amore e attese di nuovi incontri.
Fra una lettera e l'altra, arriva anche un anello di fidanzamento, che Rita porta orgogliosa all'anulare della mano destra.
Se la ragazza lo adora, qualcun altro alla sua vista si riempie di collera.
Rita è stata invitata a una festa da ballo in casa di amici.
Decide di parteciparvi con gioia insieme a una delle sue sorelle.
Si prepara con cura, sceglie il vestito più bello, infila ai piedi le scarpette color indaco.
Ad aspettarla non c'è solo la padrona di casa, ma anche Michele.
La saluta con trasporto, l'imbarazzo sta per avere la meglio quando il giovane posa uno sguardo sulla mano della sua amata.

"Chi te lo ha regalato?
Come osi indossarlo?".

Le prende la mano, le toglie l'anello dal dito e lo getta per terra. La gelosia brucia più forte di qualsiasi cosa perché no, lui non l'ha mai dimenticata, è lei che ha scelto di andar via.
E lei via ci va, per davvero.
In una caldissima giornata di fine agosto, un bouquet di zagare stretto tra le dita, la giovane sposa il suo Alfredo.
All'altare Rita arriva in un abito preso a noleggio, bianco, adornato di bottoncini sul corpetto, le maniche lunghe e un sorriso straordinario. La camicia da notte è riuscita a farsela cucire dalla sarta del paese utilizzando la seta dei paracadute degli americani.

Trascorrono una breve e romantica luna di miele a Positano in una pensioncina che affaccia sul golfo pittoresco, Casa di Santa Caterina.

Alfredo e la giovane sposa fanno ritorno a Meta di Sorrento dove passano le ultime giornate prima di affacciarsi verso una nuova avventura a Milano.
Anche se la sua piccola si è sposata, papà Antonio rimane gelosissimo: vieta ai novelli coniugi di dormire nello stesso letto, non riesce ancora a credere che la sua bimba sia diventata una moglie e una donna.
Il tempo dei saluti arriva, portando con sé una nostalgia che non troverà mai pace nel cuore di Rita. Oltre a quella, rimarrà nell'aria una silenziosa promessa d'amore verso Michele e verso quel sogno infranto, anche se Rita per orgoglio non lo ammetterà mai.
A Milano Carmela aspetta trepidante la giovane coppia. Quando arrivano, oltre a un corredo perfettamente ricamato per il loro letto, la donna regala alla nuora il suo tanto amato tagliapasta, che le aveva portato fortuna negli anni della guerra e durante le giornate trascorse nella campagna pavese.

Era ora che iniziasse una nuova vita e che Rita lo facesse splendere di nuovi racconti.

Capitolo 1

Pasta senza uova

Casa, in un momento imprecisato di qualche anno fa

Mi sarebbe piaciuto raccontare di una nonna, mia nonna Rita, che adorava impastare e la domenica mi preparava agnolotti e tagliatelle. Una nonna che aveva insegnato questa magia a mia madre, la quale me l'aveva poi trasmessa con amore e dedizione. Le cose, però, sono andate bizzarramente in modo molto diverso. Il famoso tagliapasta di Carmela, la mia bisnonna, quello che ha attraversato diverse guerre e l'Italia intera, quello che ha coccolato pance e sorrisi, è rimasto dormiente in un cassetto della cucina di mia madre per decine di anni. Nessuna tagliatella è mai stata impastata sul tavolo di casa mia, nessun tortellino è mai stato chiuso intorno a un mignolo. E quindi, da dove arriva questo mio amore così viscerale per la pasta fresca? Arriva proprio da lui, dal tagliapasta della mia epica bisnonna. Sembra che io amassi, fin da molto piccola, stare in cucina con mia madre. O meglio, i pomeriggi mia madre li passava in cucina e mi metteva seduta al tavolo a disegnare o colorare, mentre lei preparava la cena per tutti.
E in cucina c'era un cassetto pieno di mille affascinantissimi oggetti: schiacciaqualcosa non meglio identificati, spremialtro che non ho mai ben capito a cosa servissero, affilalame senza lame da affilare, apriscatole dalle fogge più disparate. E poi c'era lei, questa rotella per la pasta che mi avevano raccontato appartenere a una bisnonna dai lunghissimi capelli biondi e dagli occhi color del mare.

Cicatelli pugliesi con broccoli piccantini, pomodoro secco e panure croccante

Dosi per 4 persone

Per i cicatelli:
300 g di semola
di grano duro rimacinata
160 g d'acqua
1 cucchiaio di olio
extravergine d'oliva
Un pizzico di sale

Per il condimento:
2 broccoli medi
10 pomodorini secchi sott'olio
2 fette di pane
secco casereccio
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino secco
Qualche foglia di alloro
Olio extravergine d'oliva
Sale
Pecorino stagionato,
per servire

I cicatelli sono una pasta senza uova simile ai cavatelli. La differenza risiede nel fatto che sono più lunghi di questi, ovvero circa quattro centimetri. Si formano con la pressione di indice, medio e anulare che, strisciando sui pezzetti di pasta, danno loro la caratteristica forma.
Per l'impasto si segue sempre la stessa regola: la pasta va sentita sotto le mani e potrebbe essere necessaria una variazione di grammi di semola o d'acqua in funzione della farina scelta.
Io amo questo condimento perché, nelle serate invernali, lo trovo estremamente coccoloso e scalda pancia, oltre a farmi sentire in pace con me stessa e i miei sensi di colpa scatenati dagli sgarri alimentari: questo perché nella mia testa i broccoli sono salutari.
Potrei mangiarne mezzo chilo fritti in pastella e continuerei a pensare di aver optato per una cena molto sana ed equilibrata: del resto, cosa avrò mangiato mai?
C'erano i broccoli, e si sa, i broccoli sono per antonomasia quella verdura che tutti i bambini detestano ma che è un toccasana: è dietetica e ha non so quante svariate proprietà miracolose. Quindi finisce sempre così: mangio due etti di cicatelli con broccoli ripassati in una bottiglia di olio e sommersi da una cofana di pomodori secchi senza alcun senso di colpa.

Per questo sono coccolosi: ingerisco una quantità di calorie pari a due teglie di lasagne, ma con una serenità d'animo incredibile.
Mettete la semola di grano duro a fontana su una spianatoia e praticatevi un buco centrale dove verserete l'acqua tiepida, il sale e il cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Lavorate dapprima con una forchetta poi, man mano che l'impasto prenderà consistenza, continuate energicamente con le mani per una decina di minuti circa, fino a quando la pasta sarà liscia e morbida, ma consistente. Coprite con la pellicola o con un canovaccio di cotone e fate riposare per mezz'ora circa.
Trascorso il tempo riprendete la pasta, stendetela con un mattarello in una sfoglia non troppo sottile (circa mezzo centimetro) e tagliate delle strisce di quattro centimetri di larghezza. Da ognuna ricavate quindi delle striscette di un centimetro di lunghezza, fatele "scivolare" sotto le dita premendo con indice, medio e anulare per ottenere i classici incavi nella pasta e... no, nemmeno io credevo ai miei occhi, ma sì, facendo così otterrete il primo cicatello di una lunga serie!
Ripetete la procedura con il resto dell'impasto e fate asciugare la pasta per due ore su una spianatoia ben infarinata con semola di grano duro.
E ora dedicatevi al salutarissimo broccolo, che resta, nel mio immaginario, la verdura che salverà il mondo da qualsiasi raffreddore, indebolimento o scocciatura: dalla cellulite alla pancia gonfia, passando (forse) per il malocchio, le disfatte sentimentali e i venerdì 17.
Lavate quindi i nostri alleati broccoli, pelatene i gambi e divideteli in fettine. Il resto andrà invece ridotto in cimette.
A questo punto sbollentate il tutto in abbondante acqua salata per qualche minuto (a me piacciono morbidi, quindi per me qualche minuto in più).
Tritate i pomodori secchi e metteteli in una padella antiaderente tipo wok insieme alle foglie di alloro, al peperoncino, allo spicchio d'aglio e all'olio extravergine d'oliva: va bene che i broccoli sono salutari, ma proprio per questo un po' di sano e godereccio condimento ci dovrà pur essere! Lasciate insaporire per cinque minuti abbondanti, quindi unite i broccoli e continuate la cottura per dieci minuti, ricordandovi di eliminare l'aglio a fine preparazione.
In una padella antiaderente a parte mettete un cucchiaio abbondante di olio extravergine d'oliva e il pane secco che avrete tritato grossolanamente, fatelo insaporire e tostatelo a fiamma vivace fino a quando la panure sarà ben dorata e croccante. E ora... gran finale!
Lessate i cicatelli, scolateli e ripassateli nel condimento ai broccoli. Impiattate con la panure croccante e una generosa spolverata di pecorino stagionato. Se questa non è felicità... beh, allora non so proprio cosa sia la felicità!

Corzetti con primizie e cacioricotta

Dosi per 4 persone

Per i corzetti:
150 g di farina di grano tenero tipo 00
150 g di semola di grano duro rimacinata
150 g d'acqua calda
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
Un pizzico di sale

Per il condimento:
200 g di piselli sgranati
200 g di fave sgranate
Qualche rametto di timo
Qualche foglia di menta
Qualche rametto di maggiorana
1 spicchio d'aglio
Scorza di limone, a piacere
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

100 g di cacioricotta

Questo libro è stato nel mio cuore e nei miei pensieri molto a lungo prima che vedesse la luce, a causa di svariati motivi. Così come sono stati svariati i momenti in cui ho pensato che non lo avrei mai visto realizzato.
E proprio in uno di questi, quando avevo messo via il pensiero di scrivere queste pagine, una persona a me molto cara mi ha regalato degli stampini per corzetti ben auguranti. Ho aperto il pacchettino regalo, mi sono venute le lacrime agli occhi e qualcosa ha ricominciato a brillare dentro di me. Ecco perché questa è una ricetta cui sono particolarmente legata e verso cui provo un profondo sentimento di gratitudine.
I corzetti sono una tipica pasta ligure che ha origini medioevali e viene prodotta utilizzando stampini di legno con i quali "timbrare" dei cerchi di pasta. Sembra che la parola "corzetti" derivi dalla parola "crocetta" perché anticamente uno dei due lati della pasta veniva inciso con un timbro a forma di croce, mentre sull'altro lato veniva impresso lo stemma nobiliare della famiglia per la quale era stato realizzato lo stampino stesso.
In commercio esistono diversi stampi in legno: sono abbastanza economici, e fare i corzetti è molto divertente e rilassante, o almeno lo è per me.

Su una spianatoia mettete la farina di grano tenero mescolata alla semola rimacinata, praticate un foro centrale e versatevi l'acqua calda (mi raccomando: è importante che sia calda), un pizzico di sale e l'olio extravergine d'oliva. Lavorate energicamente per dieci minuti circa, quindi fate riposare la pasta sotto un canovaccio di cotone o avvolta nella pellicola per mezz'ora. Nel frattempo sgranate i piselli e le fave, tritate finemente le erbe aromatiche lavate e asciugate e mettete abbondante olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente. Quando l'olio sarà caldo versatevi le erbe tritate insieme allo spicchio d'aglio in camicia. Fate insaporire a fiamma alta per qualche minuto, quindi unite le primizie sgranate. Salate, pepate e a piacere profumate con scorza di limone grattata. Se fosse necessario, aggiungete un mestolino d'acqua calda per facilitare la cottura. E se voleste sbucciare le fave? Nessun problema: ecco come procedere. Fatele bollire per cinque minuti e vedrete che la pellicina esterna verrà via facilmente. È un'operazione che per me è noiosissima e che faccio solo e unicamente se trovo fave molto grosse.
Vi dico la verità: io le preferisco spellate perché la buccia risulta un pochino amarognola, ma tutto questo circo mi affatica così tanto che spesso lo evito, preferendo l'amaro alla noia della faccenda.
Insomma, cuocio le mie belle verdurine per circa dieci minuti, quindi elimino l'aglio e lascio in caldo, dedicandomi poi alla pasta.

Trascorso il suo tempo di riposo, la stendo con l'apposita macchina, ripassandola più volte nello stesso spessore dei rulli e ripiegandola su se stessa prima di ridurlo. I corzetti sono un tipo di pasta un po' consistente e devono avere uno spessore di un millimetro abbondante, altrimenti non riuscirete a imprimere i vostri decori con gli stampini.
Quindi, una volta tirata la sfoglia, lasciatela riposare per cinque minuti circa e poi, con lo stampino tagliente, ricavate i vostri dischetti. Lasciateli riposare per altri cinque minuti circa, dopodiché adagiate ogni dischetto sopra lo stampino che funge da base e appoggiatevi sopra il secondo stampino praticando una pressione decisa. Così facendo decorerete i vostri corzetti con le incisioni del legno. Io spolvero con un velo di semola rimacinata fine ogni dischetto prima di stamparlo, in modo che non si attacchi agli stampini e si riesca così a staccarli con facilità.
Lasciate quindi riposare all'aria i corzetti per un'oretta: cuocerli immediatamente comporterebbe il rischio che in cottura la decorazione sparisca quasi del tutto, facendovi arrabbiare non poco.
Cuoceteli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e tuffateli nella padella delle primizie. Ripassateli sul fuoco per un paio di minuti, aggiungete la cacioricotta grattugiata e servite subito a piacere con erbe aromatiche fresche tritate e una spolverata di pepe nero macinato fresco.

Capitolo 2

Pasta con uova

Di paste fresche ne esistono un numero infinito, perché di fatto infiniti sono i ripieni, i mix di farine, i condimenti e gli abbinamenti di ingredienti in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime. Potremmo preparare per mesi e mesi un piatto diverso ogni giorno senza mai stancarci né ripeterci due volte. Ogni famiglia ha la sua ricetta personale, quella con l'ingrediente segreto che: "Eh no, non te lo posso proprio dire questo perché è il trucco della mia bisnonna e verrebbe a tirarmi i piedi di notte se sentisse che l'ho condiviso con qualcuno". Celeberrima è la disputa tra Parma e Piacenza nel contendersi l'origine degli anolini, così come famosa è la ricetta del tortellino emiliano, registrata addirittura presso il Consorzio del Tortellino. In queste pagine, però, non c'è nessuna ricetta "ufficiale", non ci sono marchi registrati e tantomeno sono riportate ricette di un dato ristorante o di un'osteria blasonata.
Le ricette che ho raccolto qui con amore sono semplicemente e unicamente le mie interpretazioni personali, le mie scorribande alla spianatoia, le mie invenzioni notturne ispirate da attacchi di fame o di insonnia, tentativi di consolarmi da qualche cocente delusione amorosa o di sedurre qualche mio perfido ex fidanzato che mi ha lasciata per qualcuna più bella di me o, la maggior parte delle volte, dal mio desiderio di far sorridere qualcuno. Perché nessuno fa la pasta fresca solo per sé stesso, o così almeno io ritengo: la si fa sempre per condividere con qualcun altro un momento di felicità.

Maccheroni di avena con spinacini saltati, uvetta, paprika e blu di capra

Dosi per 4 persone

Per la pasta di avena:
300 g di farina di avena
3 uova biologiche
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

Per il condimento:
250 g di spinacini
Due manciate di uvetta
La scorza di 1 limone biologico
150 g di formaggio blu di capra
Paprika forte, a piacere
Olio extravergine d'oliva
Sale
Mandorle e nocciole tritate, per servire

Questi maccheroni sono preparati interamente con farina di avena, che è molto proteica e naturalmente priva di glutine. Per questo motivo ho scelto un formato corto come i maccheroni, che ho realizzato usando una macchina per la pasta dotata di una trafila.
Per chi non avesse a disposizione un tale gioiello della tecnica, nessuna disperazione: si può fare un'ottima pasta di avena realizzando altri formati come ad esempio i maltagliati, i garganelli, le fettuccine corte, le farfalle o le foiade.
Ma dedichiamoci ora alla nostra ricetta. Su una spianatoia mettete la farina di avena a forma di fontana, praticatevi un foro centrale, sgusciatevi le uova, unite un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e, se necessario, due o tre cucchiai d'acqua. Lavorate l'impasto energicamente per circa cinque minuti, quindi fatelo riposare una decina di minuti avvolto nella pellicola.

Anche in questo caso non c'è bisogno di rispettare tutto il tempo di riposo che normalmente si prevede per far rilassare questo glutine, che io immagino sempre un po' scorbutico e suscettibile.
Però è buona norma, in linea di massima, lasciare che gli impasti si idratino bene e che si uniformino facendoli riposare.
Trascorso dunque il tempo indicato, formate la pasta con la trafila, spolverizzatela per bene con farina di riso o altra farina di avena e lasciatela asciugare un'oretta.
Nel frattempo preparate il condimento: lavate l'uvetta e gli spinacini sotto acqua corrente e asciugate questi ultimi molto bene.
In una padella antiaderente mettete qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva, metà dell'uvetta e metà degli spinacini e cuocete a fiamma alta fino a quando la verdura sarà leggermente appassita.
Insaporite con la paprika forte a piacere e mettete da parte. Ripetete l'operazione con gli ingredienti rimasti, riuniteli tutti insieme e insaporiteli con un po' di scorza di limone grattata, sale e pepe a piacere.
Cuocete quindi la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela bene al dente e ripassatela nella padella con gli spinacini. Infine tagliate il formaggio blu di capra a cubetti, mescolatelo alla pasta e servite subito.
Se la vostra dispensa ne è provvista, potete guarnire con mandorle o nocciole tostate e tritate grossolanamente, che conferiranno al piatto una deliziosa nota croccante.

Capitolo 3

Pasta ripiena

Parliamo ora di pasta ripiena, che è un altro dei miei grandi amori. Le regole sono le stesse della pasta fresca semplice, più qualche trucchetto per quel che riguarda il ripieno.
Se potete, preparate quest'ultimo in anticipo di qualche ora, ma anche il giorno prima: sarà più saporito, meno acquoso se avrete dosato bene gli ingredienti, più stabile e più omogeneo. Il riposo in frigo gli fa lo stesso effetto che a me fa la pennichella del dopo pranzo: come una settimana in una spa!
La cosa da tenere a mente è che i ripieni bagnati e troppo umidi sono quanto di più deleterio e rovinoso possiate utilizzare. Perché? Semplice: l'umidità in eccesso va a bagnare la pasta, che diventa quindi molle, appiccicosa e a rischio rottura a contatto con l'acqua in ebollizione.
Ecco quindi un trucchetto molto semplice per ovviare a questo problema: tenete sempre a portata di mano del pangrattato o, meglio ancora, delle patate disidratate in fiocchi (il banalissimo purè in scatola, quello con cui sono cresciuta io, fino a quando ho scoperto che pelare le patate da bollenti è una scocciatura infernale, ma un purè fatto in casa non ha nulla a che vedere con quel preparato orrendo che mia madre mi ha propinato per i primi venticinque anni della mia vita, fino alla mia ribellione suprema e totale!). Se notate che il ripieno è molle o bagnato, non abbiate paura e aggiungete uno o due cucchiai di pangrattato, o ancora meglio la stessa quantità di fiocchi di patate.

Bauletti cacio e pere

Dosi per 4 persone

Per la pasta:
300 g di farina di grano tenero tipo 0
3 uova biologiche
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
Semola di grano duro, per spolverizzare

Per la farcia:
200 g di robiola
100 g di brie
60 g di parmigiano reggiano
50 g di pecorino
Qualche rametto di timo fresco
Pepe nero macinato

Per il condimento:
125 g di burro di centrifuga
Qualche foglia di salvia
1 pera matura non lillipuziana
Pepe nero macinato al momento

Questi sono ravioli semplicissimi, con una farcia talmente veloce e facile che restano in assoluto un asso nella manica se non avete tanto tempo a disposizione e volete preparare una cenetta davvero super deliziosa.
Come prima cosa iniziate a preparare una pasta all'uovo classica. Mettete la farina a fontana su una spianatoia, praticatevi un foro centrale quindi sgusciatevi le uova, unite un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e cominciate a lavorare con una forchetta, inglobando la farina e le uova. Quando l'impasto comincerà a diventare corposo, continuate a impastare con le mani per circa una decina di minuti ottenendo un panetto liscio e consistente. Fatelo riposare per una mezz'oretta almeno avvolto nella pellicola alimentare o in un canovaccio in cotone pulito.
Nel frattempo preparate la farcia, che è realmente di una banalità unica.
Tagliate il brie a dadini piccoli e mescolatelo in una ciotola insieme alla robiola, al pecorino, al parmigiano, al pepe nero macinato al momento e alle foglie di timo.

Trascorso il tempo di riposo della pasta, stendetela sottilmente aiutandovi con un po' di semola di grano duro per lo spolvero e ricavate dei quadrati con il lato di circa quattro centimetri: al centro posizionate una nocciola di ripieno quindi chiudeteli facendo aderire sulla sommità gli angoli del quadrato tra di loro, avendo cura di sigillare per bene anche i lati. Avrete formato così i vostri bauletti.
Fateli asciugare per un'oretta all'aria spolverizzandoli con la semola per non farli aderire al piano. Lavate la pera, privatela del torsolo e tagliatela a fettine sottili: spadellatele in una padella antiaderente a fiamma vivace per cinque minuti con una noce di burro, un pizzico di sale e un pizzico di zucchero. Cuocete i vostri ravioli bauletti in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con abbondante burro nocciola alla salvia, le fettine di pera caramellate e una macinata di pepe nero.

Caramelle al pesto rosso

Dosi per 4 persone

Per la pasta:
200 g di farina di grano tenero tipo 0
100 g di semola di grano duro rimacinata
3 uova biologiche
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

Per il ripieno:
300 g di cavolo nero
150 g di ricotta mista
40 g di parmigiano reggiano
La scorza di mezzo limone biologico
Sale, pepe e noce moscata
1 spicchio d'aglio
Peperoncino

Per il condimento:
Olio extravergine d'oliva
Pomodori secchi sott'olio
Mandorle
Basilico
Semi di finocchio
Parmigiano reggiano
Sale

La mia naturale ritrosia verso la famiglia dei cavoli mi ha fatto guardare in cagnesco tutte le crucifere fino all'età adulta. Credo sia legato a qualche ricordo di mense scolastiche da bambina dove venivamo costretti con metodi non molto ortodossi a mangiare orrendi cavolfiori bolliti conditi solo con aceto. Da lì per i successivi trent'anni mi sono ampiamente rifiutata perfino di assaggiarli. Poi le occasioni, il lavoro e la vita stessa me li ha ripresentati in versioni molto più appaganti e ho così capito che le verdure erano ostili a me ma non alle mie papille gustative. E abbiamo fatto pace.
Il cavolo nero è, a livello cronologico, l'ultima verdura a foglia di questa famiglia che ho fatto entrare nella mia alimentazione autunnale ma non fatemi mangiare la ribollita: le verdure a foglia nelle minestre mi stanno antipatiche da sempre e con loro non riesco a trovare nessun compromesso.
Per questi buonissimi ravioli a forma di caramella dovrete, come prima cosa, cuocere il cavolo nero: pulitelo come d'abitudine eliminando la costa dura centrale, lavatelo e spadellatelo con uno spicchietto d'aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino e un pizzico di sale. Io non lo faccio mai lessare: al massimo, se fosse molto coriaceo e con foglie grosse (anche se cerco sempre di acquistare quello tenero in cimette) aggiungo qualche mestolo d'acqua in cottura e copro con un coperchio. Quando la vostra verdura sarà tenera e ben rosolata, fatela raffreddare. Eliminate quindi l'aglio e tritatela in un mixer o al coltello.

Nel frattempo preparate la pasta come da ricetta a pagina 106, copritela con un canovaccio di cotone o con la pellicola e mettetela a riposare per mezz'ora.
Preparate il ripieno: in una terrina mescolate il cavolo nero tritato con la ricotta, la scorza di limone lavata e grattugiata, il parmigiano reggiano, un pizzico di sale, di pepe e una spolverata di noce moscata.
Dovrete ottenere un composto denso e profumato. Stendete la pasta aiutandovi con una macchina o con il mattarello in una sfoglia sottile. Ricavate quindi con una rotella tagliapasta dei quadrati di sei centimetri di lato e posizionatevi al centro un cucchiaino generoso di farcia: avvolgete con la pasta scoperta il ripieno formando un salsicciotto e con le dita pizzicate le due estremità strozzandole in modo da formare così le vostre caramelle. Distribuitele su una spianatoia ben spolverizzata con abbondante semola e lasciatele asciugare all'aria per un'oretta.
Trascorso il tempo indicato fatele cuocere in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con tanto pesto rosso che potrete preparare voi stessi tritando in un mixer pomodori secchi sott'olio di ottima qualità, mandorle, qualche foglia di basilico, qualche seme di finocchio, parmigiano reggiano a volontà, un pizzico di sale e generoso olio extravergine d'oliva.
Servite caldissime!

Indice
delle ricette

Capitolo 1 — 18
Pasta senza uova

Orecchiette con pesto di cime di rapa, stracciatella e capocollo croccante 28
Cavatelli con carciofi e vongole 32
Cicatelli pugliesi con broccoli piccantini, pomodoro secco e panure croccante 36
Trofie con crema di melanzane, ricotta salata e pomodoro candito al miele 40
Strozzapreti con pesto di fave e pecorino 44
Gnocchetti allo zafferano con crema di taleggio agli agrumi 48
Udon (più semplicemente spaghettoni) alla curcuma e verdure croccanti 50
Sorpresine alla paprika con peperoni al forno 54
Busiate siciliane allo scarpariello 58
Pappardelle di pesto rosso nei ricordi del blu di Lampedusa 62
Bastoncini rigati alla rucola 64
Testaroli con pesto di menta e pecorino 68
Pizzoccheri con porcini e mirtilli 70
Bottoni al pecorino con carciofi e ragù bianco 72
Pici con ragù casereccio e peperone crusco 76
Corzetti con primizie e cacioricotta 80
Spizzolus con carciofi, gamberi e bottarga 84
Foglie di ulivo con salsa di feta e noci 86
Maccheroncini alla zucca 90
Fettuccine cacio, pepe e limone con crema agli asparagi e pancetta 92
Pisarei con crema di patate americane e ceci alla paprika 96

Capitolo 2 — 98
Pasta con uova

Tagliolini al pesto agrumato di erbe aromatiche 106
Tagliolini ai porcini con fondutina di taleggio, nocciole e olio al prezzemolo 110
Tagliatelle ai tre pomodori 112
Tagliatelle al basilico con zucchine trombetta fritte, ricotta salata e pepe rosa 114
Tagliatelle ai mirtilli con pesto di salvia e nocciole 118
Tagliatelle autunnali al cacao 122
Spaghetti alla chitarra con pomodori gialli, ricotta e pesto di rucola 126
Bucatini di farina di segale con tonno fresco, arancia, finocchietto e capperi 130
Tajarin piemontesi con fonduta di parmigiano e zafferano 132
Pappardelle con ragù speziato di verdure 136
Reginette rosa con fondutina di pecorino e favette al timo 140
Nastri di polenta avanzata con salsa stracotta di baita 144
Fazzoletti di pasta laminata alle erbe e fiori con pancetta croccante 148
La primavera in una lasagna 152
Farfalle con pistacchi, pomodori bruciati e stracciatella 156
Foiade con castagne, speck e porcini 160
Scialatielli con pomodorini al forno, limone e taralli al finocchio 164
Lasagne senza besciamella alla rucola e zucchine 168
Fettucce di lenticchie ai frutti di mare 172
Rigatoni con farina di mais e cavolfiore al limone 176
Maccheroni di avena con spinacini saltati, uvetta, paprika e blu di capra 180

Capitolo 3 — 184
Pasta ripiena

Tortelloni alla fonduta e tartufo 188
Raviolotti al pomodoro, mozzarella e 'nduja 192
Tortelloni alla salsiccia e mele caramellate 196
Tortelli alla Pastiera Sorrentina 198
I finti casoncelli 202
Cappellacci alla feta con pomodorini gialli 204
Bauletti cacio e pere 208
Bertù 212
Tortelloni maremmani con bucce di pomodori croccanti 216
Raviolo aperto con fonduta di fontina, Praga e asparagi 220
Casoncelli bergamaschi 224
Tortelli del Casentino con salsa ai funghi 228
Cappellacci alla zucca 232
Spoja lorda 236
Plin di carne con crema di patate e zafferano 238
Tortellini in brodo scaldapance 242
Raviolotti doppi 246
Ravioli allo zola piccante e pistacchi caramellati 250
Culurgionis alla salsa di pomodori al forno 254
Caramelle al pesto rosso 258
Anolini in brodo 260
Cannelloni alla sorrentina 264
Crespelle di farina di castagne con zola, radicchio tardivo e speck 268

Ringraziamenti

I libri non sono mai di una sola persona: sono un progetto corale che nasce grazie alla collaborazione di cuori che battono all'unisono. Il primo ringraziamento è per Silvia: senza di te, tutto questo non sarebbe mai stato possibile. Grazie per avermi ascoltata, supportata e incoraggiata in questi quattro lunghi anni di studio e progettualità, durante i quali tante volte ho vacillato, pensando che non avremmo mai avuto la gioia di stringere tra le braccia queste pagine.
E invece... eccole finalmente qui!
Un grazie specialissimo va al nostro editore Guido Tommasi, che ha creduto in noi e ci ha affidato un'opera importante, lasciandoci l'infinita libertà di poterla raccontare per come l'abbiamo sempre immaginata.
Ma i grazie non sono solo per lui, bensì anche per la sua fantastica redazione, in particolare Anita, che ci ha prese per mano e ci ha accompagnate durante tutte le fasi della realizzazione (che non è affatto una cosa semplice!) con una pazienza e accoglienza infinite, e Carolina, Leida, Giusy e tutto il favoloso team allargato (grazie William!) della casa editrice.

Un pensiero speciale alla mia Gio, Giorgia d'Amanzo, il mio sorriso preferito al mondo, cover delle Ricette Coccolose: grazie per averci ospitate nel tuo regno.
E lo stesso ringraziamento specialissimo va alla nostra amica e collega Melanie Weber, che ci ha prestato casa, cucina, props e ci ha coccolate con bicchieri di vino e patatine fritte durante gli scatti fotografici.

Grazie anche a Sara Cislaghi, che ci ha ospitate nella sua bellissima cucina dandoci la possibilità di sviluppare fotografie meravigliose in una mattina di settembre.
Non finirò mai di ringraziare Cora Vohwinkel per avermi accolta nella sua meravigliosa casa parigina e avermi così aiutata a scrivere una parte molto importante di questo racconto e di me stessa. Grazie, infinitamente grazie, a Francesca Reitano per averci dato la gioia di utilizzare i suoi meravigliosi piatti, tutti pezzi unici e fatti dalle sue incredibili mani. La sua arte ha vestito di magia le nostre paste fresche.
Un grazie a Flora Caroli per averci donato le sue creazioni in ceramica alle pagine 34 e 88 e aver dato il suo contributo di bellezza e unicità al nostro libro. Ultimo, ma non da ultimo, desidero ringraziare tutto il mio piccolo "branco": le poche persone che "vivono" dentro il mio recinto e dalle quali mi lascio avvicinare, coccolare e sostenere nella quotidianità.

Questo libro è stata un'avventura complicata, a tratti provante ed estenuante: grazie per tutto l'amore con il quale mi avete circondata, incoraggiata, spronata e attesa durante i mesi della sua realizzazione.

Grazie alla mia famiglia e a mio marito, veterinario, filosofo e letterato, compagno di pazzesche avventure, che ha cenato per infinito tempo con avanzi riscaldati ascoltando le mie riletture in notturna e consigliandomi nella scrittura. I prossimi culurgionis prometto che non saranno un rimasuglio di qualche shooting. I prossimi culurgionis saranno fatti appositamente per te.

Hanno collaborato alla creazione del libro:

Piatti e ciotole: Francesca Reitano
www.francescareitano.com

Tovaglioli, americani e strofinacci:
Once Milano
www.oncemilano.com

Society
wwww.societylimonta.com

Il Borgo delle Tovaglie
wwww.borgodelletovaglie.com

Ricerca props: Stefania Frediani

Uova biologiche: Giulia Brasi
Azienda agricola e fattoria sociale
Lo Strano Branco, Onore (BG)

Flora Ceramiche
@floraceramiche su Instagram

© Guido Tommasi Editore – Datanova S.r.l., 2023
Tutti i diritti riservati
www.guidotommasi.it

Testi: Chiara Pallotti
Fotografie: Silvia Luppi
Progetto grafico: Carolina Quaresima, Leida Federico
Revisione: William Dello Russo, Giusy Marzano

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN: 978 88 6753 409 8

Stampato nell'Unione Europea

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 397 8

9 788867 533978

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it