



Pasta Fresca

Ricetta a cura di

*Agrama Social Farm
Loc. Condoleo Belcastro*

Ingredienti

2 tazze di farina di grano duro Senatore Cappelli (circa 250 g), 3 uova grandi ,un pizzico di sale.

Preparazione

Disporre la farina a fontana e formare un buco al centro. Rompere le uova nella fontana e aggiungere un pizzico di sale. Incorporare la farina Senatore Cappelli. Continuare a mescolare finché l'impasto inizia a diventare più spesso. Continua ad impastare per circa 10-15 minuti o fino a quando l'impasto diventa liscio .

Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Dopo il riposo, dividere l'impasto in porzioni più piccole e stendere ciascuna porzione con un mattarello o una macchina per la pasta fino a raggiungere lo spessore desiderato.

Una volta stesa, puoi tagliare la pasta nelle forme desiderate: fettuccine, tagliatelle, papardelle, ecc. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata bollente per 2-4 minuti, a seconda dello spessore della pasta. Il medesimo procedimento può essere utilizzato eliminando le uova aggiungendo una maggiore quantità d'acqua.



Pitta maniata calabrese o pizza rustica

*Ricetta a cura di
Istituto d'Istruzione Superiore
Rita Levi Montalcini
Sersale-Botricello (CZ)*

Ingredienti

500 g. farina di semola di grano Senatore Cappelli CRISEA, 300 ml acqua , 30 g. lievito madre, 7 g. sale.

Preparazione

Metodo tradizionale

Per preparare la pitta maniata setacciare la farina in una ciotola. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e versarlo pian piano nella farina impastando. Incorporare il sale sempre impastando, la consistenza è molto morbida ma va bene così.

La tradizione vuole che venga guarnita con cicoli, salame e provola. Fare Intiepidire i cicoli in un padellino e poi aggiungerli all'impasto, incorporare anche il salame e la provola a cubetti e lasciarlo lievitare in una ciotola coperta fino al raddoppio del volume, circa 3 ore in luogo caldo

Lo stesso procedimento viene usato se si vuole fare con le acciughe il peperoncino , pomodoro a filetti e basilico, la nduja, le olive ecc.

Cottura

Trascorso il tempo stendere la pitta maniata in una teglia in modo che resti alta 1 cm e lasciarla lievitare ancora per 1 ora poi infornare a 180 °C per 30-40 minuti.



Torta da credenza

*Ricetta a cura di
Il Piatto Giusto
Catanzaro*

Ingredienti

PASTA FROLLA

400 gr. di farina Crisea, 200 gr. di strutto, 200 gr. di zucchero, 80 gr di tuorlo, mescolare insieme strutto, farina e zucchero quindi aggiungere i tuorli e amalgamare, formare un panetto e tenere in frigo.

CREMA DI RICOTTA

300 gr. di ricotta di pecora freschissima, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di gocce di cioccolato 50 gr. di sambuca, bucce di agrumi misti non trattati, grano Crisea 60 gr. di grano tenuto in ammollo tutta la notte e lessato in acqua fredda, un limone bio, un cucchiaino di zucchero, mezzo litro di latte, una bacca di vaniglia.

Preparazione

Cuocere il grano con il latte, buccia di limone, zucchero e bacca di vaniglia fino a quando il latte non si assorbe. Far raffreddare completamente. In una ciotola lavorare ricotta, zucchero e liquore, unire anche grano, bucce grattugiate e cioccolato. A parte montare a neve gli albumi e unirli delicatamente al composto mescolando sempre dal basso verso l'alto per evitare che si smontino.

Stendere la frolla e rivestire una teglia bucarla e cuocerla in bianco fino a metà cottura a 180 gradi, riempire con il composto e ricoprire con striscioline di pasta. Ultimare la cottura.



Shtridhëlat in pesto di tarassaco e calamaro verace

*Ricetta a cura di
Nadia Christina Tappen
Chef*

Ingredienti per 4 persone

PER GLI SHTRIDHËLAT:

200 g. di Farina di semola di grano duro Senatore Capelli CRISEA, 50 g. di Farina di grano tenero tipo 0, un pizzico di sale, Acqua tiepida q.b.

PER IL PESTO DI TARASSACO:

120 g. di foglie di tarassaco, 25 g. di pistacchi di Calabria, Sale q.b., EVOO q.b.

ALTRI INGREDIENTI:

8 tentacoli di calamaro verace, 200 ml di fumetto di pesce, Qualche fetta di pane impastato con dell'alga Spirulina (o altro pane avanzato), 150 g di pomodorini, Bottarga di tonno q.b., Scorza di un'arancia, qualche pistacchio intero per guarnire, Ca. 20 foglie di menta, EVOO q.b.

Preparazione

Tostare le fette di pane in forno a 50 °C fin quando non saranno croccanti e in seguito macinarle. Mettere da parte.

Per il pesto: bollire per 10 minuti le foglie di tarassaco, successivamente raffreddarle in acqua ghiacciata e colarle. Conservare del liquido di cottura. Saltare le foglie di tarassaco ben strizzate con un filo d'EVOO e aglio in una padella antiaderente e lasciar raffreddare. In un bicchiere per frullatore ad immersione inserire la verdura insieme ai pistacchi, una punta di aglio fresco, un filo di EVOO e frullare fino ad ottenere un pesto denso.

Per gli Shtridhëlat: impastare tutte le farine ed il sale con dell'acqua tiepida fino ad ottenere un impasto elastico. Avvolgere il panetto in della pellicola e lasciar riposare in frigorifero per mezz'ora. Nel frattempo lavare i pomodorini, tagliarli a metà e metterli in forno su una placca con un filo d'olio per 10-15 minuti a 200°C. Spegner il forno e tenerli in caldo. Prelevare l'impasto dal frigorifero e adagiarlo su una spianatoia ben infarinata. Incidere l'impasto nel centro con un taglio per poter crearne un cerchio con le mani. Da questo punto in poi con l'aiuto delle mani unte di EVOO cercare di assottigliare l'impasto ed allungarlo facendolo ruotare sulla spianatoia. Si otterrà una corda a forma di cerchio sempre più lunga e sottile. Dopo aver raggiunto una certa sottigliezza la corda viene avvolta a matassa sulla mano. Con l'aiuto della farina si evita che i fili si attacchino tra di loro. La matassa viene tirata con le mani ruotandola costantemente, poi si avvolge nuovamente su se stessa per ottenere una matassa più piccola e si continua a tirare. Ripetere l'operazione finché non si raggiunge la sottigliezza desiderata. Concludere con un taglio per aprire il cerchio. Adagiare i fili di pasta su un canovaccio in attesa della bollitura. Ora in un pentolino piccolo friggere in un po' di EVOO le foglie di menta previamente pulite e mettere da parte. Pulire i tentacoli dei calamari di cui 4 verranno tagliato a pezzetti. Far saltare tutti i tentacoli in una padella capiente e una volta pronti mettere da parte solo i 4 pezzi interi per la decorazione finale del piatto. Aggiungere alla padella coi tentacoli spezzettati il pesto e il fumetto di pesce. In parallelo cuocere la pasta per pochi minuti nell' acqua di cottura del tarassaco. Aggiungere la pasta con l'aiuto di una pinza nella padella col pesto. Aggiungere ulteriore acqua di cottura fino a quando tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Per l'impattamento, cospargere un po' della panura croccante di spirulina sul piatto e adagiare sopra la pasta con l'aiuto di un forchettone. Cospargere di bottarga di tonno grattugiata e della buccia di arancia. Posizionare sopra qualche pomodorino, qualche pistacchio intero e 5 foglie di menta. Infine adagiare il tentacolo intero sul piatto.



Biscotti agli agrumi di Calabria

Ricetta a cura di

Tassone Panificio Pasticceria

Catanzaro

Ingredienti

Farina Senatore Cappelli CRISEA 1 kg., burro 500 gr., zucchero semolato 400 gr., uova 2, una bustina di lievito, scorza di agrumi q.b.

Preparazione

Versare il burro freddo nella ciotola della planetaria e aggiungere lo zucchero.

Lavorare per qualche secondo, poi incorporare al composto le uova intere e lavorare ancora per 1 minuto circa. Unire la farina e la scorza dell'agrume grattugiato prescelto.

Lavorare sino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.

Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e formare un panetto.

Avvolgere il panetto nella pellicola e lasciare riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, stendere la frolla su una spianatoia con il matterello a uno spessore di circa 0,8 cm . Ricavare i biscotti con la forma desiderata.

Trasferire i biscotti su una placca rivestita con carta forno e cuocere in forno statico preriscaldato a 170° per circa 15 minuti. Sforare i biscotti e lasciarli raffreddare prima di servirli.



Pane integrale Brunetto

Ricetta a cura di

MULINUM

San Floro - Catanzaro

Ingredienti per 2 paní da 1 kg.

1000 gr di farina integrale Senatore Cappelli CRISEA, 720 gr. di acqua fredda, 300 gr. di lievito madre (equivalente 25 gr di lievito di birra), 20 gr. di sale.

Preparazione

Mettere 720 gr. di acqua fredda nell'impastatrice o Bimby insieme a 300 gr. di lievito madre o 25 gr. di lievito di birra. Impastare il tutto fino a quando il lievito si scioglie completamente. Aggiungere 1000 gr. di farina integrale Sen. Cappelli ed avviare a bassa velocità (Bimby programma spiga) fino ad ottenere un composto omogeneo. Alla fine, unire il sale e impastare per qualche altro secondo. Lasciare lievitare, 90 minuti, l'intero impasto in massa, all'interno di un recipiente, unguendo il fondo. Coprire l'impasto con un canovaccio umido. Trascorsi 90 minuti, dividere l'impasto in due metà. Formare le pagnotte, metterle in due contenitori con alla base un canovaccio asciutto spolverato di farina e coprire con i due lembi la superficie della pagnotta. Lasciare lievitare per 75/90 minuti fino a quando la pagnotta non raddoppia le dimensioni. Accendere e preriscaldare il forno a 200 gradi. Prima di infornare, capovolgere il pane su una teglia ed incidere la parte superiore tracciando una leggera croce. Infornare, passati 30 minuti spegnere il forno e completare la cottura per altri 30 minuti circa.