



LA RICETTA

di GIANFRANCO VISSANI

Fettuccine nello stampo

LA RICETTA

INGREDIENTI: 50 g. di pomodori secchi, 300 g. di pasta, 100 g. di patate, 80 g. di funghi porcini, rosmarino, parmigiano, cotica, olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.

VINO Chardonnay Archetipi Pujatti 1994 Friuli, Merlot Lazzarini 1990 Veneto.

Continuamente sento dire che la buona ristorazione è troppo cara, ed io rispondo sempre che non è vero, che con una buona cultura gastronomica, e tanta, tantissima dedizione, si può far mangiare benissimo a prezzi accessibili. Ed esprimo tutta la mia gratitudine a Federico Tonetti che gestisce la trattoria Le Maschere nel bel borgo medievale di Sarsina perché è l'esempio di ciò che sostengo. Il suo genio si intuisce già dalla disposizione del locale costituito da un'enoteca, alcuni tavoli e la cucina completamente a vista. Uno spazio che vi mette subito a vostro agio e vi invita a gustare tutti piatti "giusti", prelibati e accessibili a tutte le tasche. Con i miei complimenti dedico a Tonetti la ricetta di oggi che è basata su ingredienti semplici ma profumi autentici. Preparate le fettuccine impastando la farina con le uova e alcuni pomodori secchi. Fate andare in padella le patate a cubetti con olio, aglio, rosmarino e un pezzetto di cotica secca. Passatene un po' al mixer e fate una salsa che metterete a specchio sul piatto. Alle restanti patate aggiungete le tagliatelle lessate e mantecate con del grana. Ungete quattro stampini con olio, foderate il fondo con un pomodoro secco ammollato e le pareti con fettine sottilissime di patate crude e aghi di rosmarino. Riempitelo con le tagliatelle mantecate e rovesciatelo sopra la salsa a specchio. Saltate in padella i funghi porcini tagliati a dadini e spolverateli sul piatto.