

In cucina con lo Chef



Nella cucina della nostra redazione è venuto a trovarci lo Chef Federico Tonetti.

Ci ha insegnato a preparare due piatti eccellenti:

Polifemo agli asparagi e il Carrè di cervo arrosto.



1. Sbattete a crema la ricotta e arricchitela con il parmigiano.

2 Aggiungete gli asparagi cotti e frullati e il tuorlo.

3 Stendete la pasta, ritagliate dei quadrati cm 10 per lato e farciteli. Piegate a triangolo saldando bene i bordi, poi ripiegate a tortellone.

4 Premete bene per chiudere i lembi di pasta.

5 Immergete i polifemi in acqua bollente salata e cuoceteli per pochi minuti, poi scolateli.

6 Allineateli su una placca da forno, pennellateli con il burro fuso e ricopriteli con una grattugiata abbondante di pecorino di fossa. Infornate e fate gratinare.



Polifemo agli asparagi

PREPARAZIONE
30 MINUTI

COTTURA Q. B.

RICIPI

PER 4 PERSONE

ingredienti

Pasta all'uovo:

1 UOVO

300 G DI FARINA

Farcia:

200 G DI RICOTTA

100 G DI ASPARAGI

100 G DI PARMIGIANO

1 TUORLO

1 CIPOLLA

2 TAZZE DI BRODO

BURRO Q. B.

PECORINO DI FOSSA Q.B.

100 G EXTRAVERGINE

1 UOVO

SALE, PEPE

TARTUFO

Preparazione

• Preparate la pasta all'uovo lavorando le uova con la farina fino ad ottenere una pasta elastica. Proteggetela con pellicola per alimenti e fatela riposare al fresco per 60 minuti.

• **Farcia:** mondate gli asparagi, eliminate la parte più legnosa e tagliateli a pezzetti. Rosolate in olio la cipolla tritata, unite gli asparagi (conservate le punte a parte), una tazza di brodo, un poco di sale e pepe e cuocete fino a far assorbire tutti i liquidi prima di frullare tutto.

• Lavorate a crema la ricotta e insaporitela con il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Unite la purea di asparagi e il tuorlo.

• Stendete la pasta con il mattarello o l'apposita macchinetta, poi ritagliate dei quadrati di 10 cm per lato. Farcite generosamente ogni quadrato di pasta con la farcitura, poi chiudete la pasta in un triangolo e di nuovo a tortellone.

• Scaldate l'acqua per lessare i tortelloni e preriscaldate il forno a 200°. Quando l'acqua inizierà a bollire, con molta

delicatezza immergete pochi tortelloni alla volta, poi, dopo 2 minuti di cottura, scolateli e adagiateli su una placca da forno protetta con carta oleata unta abbondantemente.

• Bagnate i tortelloni con il brodo rimasto, pennellateli con burro fuso e cospargeteli con abbondante formaggio di fossa grattugiato. Passateli in forno già caldo fino a gratinare la superficie. Serviteli con il tartufo, le punte di asparagi sbollentate e passate nel burro e pezzetti di formaggio di fossa



- 1 Aromatizzate la carne con il trito di aromi, poi adagiatela sul lardo steso.
- 2 Avvolgete bene la carne.
- 3 Fermate tutto con spago da cucina, legando all'esterno anche un rametto di rosmarino e salvia.
- 4 Adagiate il carrè in una teglia e irroratelo con olio extravergine d'oliva.
- 5 Passatelo in forno a 170° e cuocetelo, poi eliminate la legatura e tagliatelo a fette.
- 6 Componete il piatto con i tre contorni e servite immediatamente.

Carrè di cervo arrosto

PREPARAZIONE 30 MINUTI

FACILISSIMA

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 LOMBATINA DI CERVO DA 1 KG
6 FETTE DI LARDO, 1 SPICCHIO D'AGLIO IN CAMICIA
AROMATICHE: SALVIA, ROSMARINO
6/7 BACCHE DI GINEPRO
FARINA Q. B., 1 BICCHIERE DI VINO ROSSO
contorno: 400 G DI CIPOLLINE
400 G DI SPINACI, PISTACCHI
2 CAROTE, 200 G DI SEDANO, 300 G DI FUNGHETTI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE, BRODO Q. B., SALE, PEPE

Preparazione

• Tritate un rametto di rosmarino alcune foglie di salvia e le bacche di ginepro, poi distribuite gli aromi sulla carne. Avvolgete il carrè con il lardo. Fermate tutto con uno spago da cucina, inserendovi sotto anche un bel rametto di rosmarino e salvia. Spolverizzate con un poco di farina. Trasferite in una teglia con lo spicchio d'aglio intero, le cipolline e 1 rametto di salvia. Ungete la carne con olio e ponetela in forno a 180° per 30/45 minuti. Mentre la carne è in cottura, passate in olio gli spinaci lessati, poi salateli, pepateli e impreziositeli con alcuni pistacchi. A metà cottura della carne, bagnatela con il vino rosso e salatela.

• In un'altra padella rosolate in olio i funghi puliti, unite il sedano, le carote a bastoncini, alcuni cucchiari di brodo e cuocete per 8/10 minuti. Quando la carne sarà pronta, sfornatela, slegatela, attendete una decina di minuti e affettatela. Diluite nel fondo di cottura un paio di cucchiari di aceto balsamico e condite la carne. Servitela con i contorni ancora caldi.



Chi è lo Chef?

Nome: Federico
Cognome: Tonetti
Dove Lavora:
Ristorante Le Maschere
Via Cesio Sabino 33
Sarsina, Forlì
Tel. 0547/95079
www.lemaschere.it

Due chiacchiere con Federico, per conoscere meglio la sua filosofia in cucina.

Federico parlami del tuo percorso professionale.

Federico - Ho frequentato l'Istituto alberghiero di stato a Marebello, poi ho passato lunghi periodi in Francia, Germania, Inghilterra e Spagna. In Francia ho acquisito una grande tecnica professionale e l'attenzione al prodotto tipico. In Germania e in Inghilterra ho appreso degli approcci alla cucina molto diversi dai nostri: in Italia abbiamo la possibilità di usufruire di tantissime materie prime pregiate. In questi paesi invece, la cucina è limitata ad una ristretta cerchia di prodotti (non parliamo dell'altissima cucina che utilizza materie che provengono da diversi paesi, in primis l'Italia). Nel 1990 ho rilevato le Macine di Sarsina e ho cominciato questa avventura.

D - Cosa proponi alle persone che ti vengono a trovare?

Il ristorante ha due forbici: da una parte i prodotti agroalimentari del territorio (regionale), dalla raccolta delle erbe spontanee, alle carni pregiate come l'agnello dell'Appennino, il manzo di razza romagnola, la mora romagnola (che è una razza suina), il formaggio di fossa e gli immancabili prodotti del sottobosco. Di solito propongo questi piatti alla clientela in visita e in trans-



ito da Sarsina. Poi l'altra direttrice consiste nelle materie prime di altri territori, anche esteri, più riservata alla clientela locale che desidera conoscere i prodotti d'eccellenza e vuole allargare le frontiere del gusto. Sono tanti i momenti dell'anno in cui facciamo degustazioni di prodotti, perché, un cliente informato sulla qualità e sulle caratteristiche delle materie prime, amerà di più la cucina e sarà sempre fedele.

D - Cosa preferisci cucinare?

Non ho preferenze, cucino di tutto, in modo semplice e senza troppi artifici. Realizzo una cucina che trae le sue virtù dalla semplicità delle preparazioni salvaguardando la qualità delle materie prime.

D - Cosa ne pensi di

sifoni e schiume? Per intenderci, della moderna cucina spagnola?

Ferran Adrià realizza una grande cucina, sviluppa una ricerca e una tecnica che io non critico. Sono più critico nei confronti delle persone che seguono semplicemente una moda. Forse anch'io userò un sifone, ma sarà un percorso personale, maturato dentro di me. Ora non mi pongo il problema.

D - Che impressioni ti suscita la nuova tendenza della cucina povera?

Noi abbiamo smesso di fare la cucina povera nel momento in cui ci siamo sottratti alla competizione di "portare via le ghiande ai maiali"; possiamo parlare di cucina semplice, ma nella semplicità non c'è povertà. Nel piccolo locale

con 25 coperti (è molto più grande la cantina...), ovviamente le persone che vengono a trovarmi sono supercoccolate "gastronomicamente parlando". E' bello, perché i clienti diventano amici e il rapporto diventa interattivo tra la loro curiosità gastronomica e la mia creatività.

D - Cosa ne pensi delle guide?

Le guide sono uno strumento talvolta sopravvalutato. Infatti sono rimasto perplesso sulla faccenda dello chef francese che si è tolto la vita, perché gli avevano tolto una stella. Preferirei che tutto lo spazio mediatico riservato alla cucina, fosse trasformato in informazione sulla scuola, sulla sanità e su temi davvero importanti per tutta la popolazione. La cucina è importante, ma non si deve esagerare.