

30 Novembre 2016

Quando a cucinare è il socio, le tagliatelle sono alle greppole in salsa di zucca

Una ricetta che combina in sé molti dei sapori tipici mantovani in una veste inaspettata. Ecco la proposta di Matteo Altimari, chef e professore



Dai soci Coop

Il Professore Matteo Altimari, socio Coop di Mantova, è di origine modenese di Medolla, ma ha da sempre studiato e lavorato in Lombardia. Insegna all'Istituto Superiore Bonomi Mazzolari, dove si dedica da diversi anni alla sua più grande passione: la cucina. Tagliatelle, greppole, zucca mantovana e Grana Padano: «Siamo quello che mangiamo», spiega Matteo, «e ciò che mangiamo da bambini, da sempre, rimane il nostro patrimonio di sapori più stimolante. Partendo da ciò che è familiare, da ciò che piace, diventa poi facile creare qualcosa di originale. La conoscenza di sé è fondamentale in cucina», conclude Matteo.

La proposta di Matteo è un connubio di familiarità e di sperimentazione, una buona occasione per riportare alla memoria, o per fare conoscere per la prima volta, i sapori di un territorio in una veste inaspettata.

TAGLIATELLE ALLE GREPPOLE IN SALSА DI ZUCCA

Ingredienti (per 4 persone):

Per la pasta:

- 400 g farina 00
- 4 uova intere
- 20 g olio evo
- 150 g di greppole

Per la salsa:

- 250 g zucca mantovana
- 100 g burro
- 50 g timo
- 1 porro
- 1 spicchio d'aglio
- 100 ml vino bianco
- 100 ml panna fresca
- Q.b. sale e pepe

Per la cialda di grana:

- 400 g di grana

Procedimento:

Per preparare la pasta, tritare finemente le greppole con un mixer; aggiungere la farina a fontana e, successivamente, le uova e l'olio. Impastare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Formare una palla compatta, avvolgerla nella pellicola e farla riposare in frigorifero per 15 minuti circa. Stendere la pasta fino a ottenere uno spessore di 2 mm e tagliare a mano delle strisce dello spessore di 1 cm utilizzando un coltello. Formare dei nidi da 100 g l'uno e adagiarli su una teglia ad asciugare.

Per preparare la salsa, pulire la zucca e tagliarla a cubetti piccoli; tritare la parte bianca del porro con l'aglio, adagiarlo in una casseruola con il burro e il timo e lasciarlo soffriggere finché il composto non risulti imbriondito, sfumare con il vino bianco.

Per preparare la cialda, distribuire in modo uniforme il grana grattugiato su un foglio di carta da forno per uno spessore di 5 mm. Dare una forma circolare di circa 5 cm di diametro utilizzando un coppapasta. Cuocere in microonde per 1 minuto a 750 Watt.

Cuocere le tagliatelle 2 minuti in abbondante acqua salata; scolare e spadellare la tagliatella nella salsa di accompagnamento per 1 minuto, così che la salsa si amalgami bene alla pasta. Impiattare mettendo la pasta a nido al centro del piatto, adagiarvi la sfoglia di grana e servire.

Potrebbe interessarti anche

Plum cake salato con topinambur, semi oleosi misti e scamorza fresca [1]

Quinoa ai funghi porcini [2]

Quando a cucinare è il socio, il panino è al Salame Mantovano con Lambrusco [3]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/ricette/plum-cake-salato-con-topinambur-semi-oleosi-misti-e-scamorza-fresca>

[2] <https://www.territori.coop.it/ricette/quinoa-ai-funghi-porcini>

[3] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-il-panino-%C3%A8-al-salame-mantovano-con-lambrusco>