

I menu regionali

dello chef
Christian Viroli

La Liguria

Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi
Forlimpopoli

&

www.purapassione.it

La Liguria

Focaccia di Recco e Torte pasqualina



Focaccia di Recco

Per 6 persone

- 250 g di farina 00
- 500 g di formaggella ligure (prescinseua) o di crescenza freschissima
- Olio extravergine di oliva
- Sale

1. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e mettete al centro un cucchiaio di olio, una punta di sale e l'acqua fredda necessaria a ottenere un impasto compatto che non si attacchi alle mani.
2. Lavoratelo a lungo ed energicamente fino ad ottenere una consistenza morbida, vellutata ed elastica. Lasciate riposare la pasta per un'ora in luogo tiepido, avvolta in un panno.
3. Stendete l'impasto con il matterello, sulla spianatoia infarinata, in 2 sfoglie sottili, poi infilate le mani a pugno sotto la pasta e, ruotandola, allargatela per renderla più

sottile possibile, facendo attenzione a non romperla.

4. Mettete un disco su una teglia unta di olio e distribuitevi la crescenza a fiocchetti regolarmente distanziati, quindi coprite con la seconda sfoglia. Ripiegate i bordi di pasta eccedenti verso l'interno in modo da non lasciar fuoriuscire il formaggio, pizzicate con le dita la pasta formando dei buchi, cospargete la superficie di sale ed olio, quindi cuocete in forno alla massima temperatura fino a quando la superficie avrà un colore dorato.
5. Servite immediatamente.

Note:

la prescinseua è una cagliata di latte, molto diffusa nella cucina ligure. Va usata freschissima perché è molto deperibile.

La Liguria

Focaccia di Recco e Torta pasqualina

Torta pasqualina

Per la sfoglia

- 500 g di farina 00
 - Olio extravergine d'oliva
 - Sale
 - Per il ripieno:
 - 800 g di misto bietole
 - 1 cipolla bianca
 - 500 g di prescinseua (o ricotta)
 - 2 dl di panna fresca
 - 60 g di parmigiano grattugiato
 - 3 rametti di maggiorana fresca
 - 6 uova
 - Noce moscata
 - 50 g di burro
 - Olio extravergine d'oliva
 - Sale e pepe
1. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, mettete al centro poco sale, un cucchiaio di olio e l'acqua necessaria a ottenere un impasto consistente che non si attacchi alle mani.
 2. Lavoratelo a lungo ed energicamente, sbattendolo più volte sulla spianatoia, fino a ottenere una pasta soffice, morbida ed elastica. Dividetela in 2 parti e lasciatela riposare per un'ora, avvolta in due canovacci leggermente inumiditi.
 3. Lavate e tagliate a striscioline le bietole. Affettate al velo la cipolla e appassitela in 2 cucchiai di olio e un mestolino di acqua.
 4. Unite le bietole, coprite e cuocete per 10 minuti; salate, pepate e lasciate raffreddare, tritatele a coltello, poi incorporate metà panna, metà parmigiano, le foglie di maggiorana, 1 uovo sbattuto e abbondante noce moscata grattugiata.
 5. La rimanente panna, il restante parmigiano, e un altro uovo, uniteli alla prescinseua (o alla ricotta), formando un composto omo-

geneo.

6. Foderate di carta da forno una tortiera a bordi alti del diametro di 24 cm; dividete ogni panetto di pasta in 3 parti e stendetele con il matterello sulla spianatoia infarinata in sfoglie molto sottili.
7. Foderate con la prima il fondo, lasciandola debordare, spennellatela con un filo di olio e proseguite allo stesso modo con le altre 2 sfoglie, adagiandole una sull'altra e spennellando ciascuna di olio.
8. Versate sulle sfoglie il composto di bietole, livellandolo, poi versatevi sopra il composto di ricotta e, dopo aver livellato anche quest'ultimo, formate 4 piccole nicchie con il dorso di un cucchiaio.
9. Sgusciate le uova e, dopo aver separato il tuorlo (facendo attenzione a non romperlo), deponetelo nelle nicchie.
10. Battete l'albume e pennellate tutta la superficie del composto di ricotta.
11. Stendete altre 3 sfoglie dalla rimanente parte di impasto, e ricoprite il tutto, pennellando con olio tra l'una e l'altra.
12. Ripiegate i bordi eccedenti a cordoncino, ungete l'ultima sfoglia e punzecchiatene la superficie con uno stecchino.
13. Infornate a 190 °C per circa 45 minuti e servite tiepida o fredda.

Note:

la versione tradizionale di questa torta prevede l'uso di un misto di erbe selvatiche.

In alcune versioni, i composti di erbe e di formaggio, si amalgamano fra loro, formando così un unico strato.

Noi abbiamo servito queste due preparazioni insieme ai fiori di zucca pastellati e fritti, un'altro classico della cucina ligure.

La Liguria

Pansoti con salsa di noci



Per 10 persone

- 500 g di farina
 - 3 uova
 - 2 dl di vino bianco
 - 1 kg di misto di bietole, spinaci e borraggine
 - 500 g di ricotta
 - 50 g di grana grattugiato
 - 50 g di burro
 - 200 g di gherigli di noce
 - 30 g di mollica di pane
 - 60 ml di latte
 - 1,5 di olio extravergine di oliva
 - 1 spicchio d'aglio
 - Maggiorana, sale, pepe, noce moscata q.b.
1. Preparare la pasta con la farina, un uovo e il vino e lasciarla riposare.
 2. Preparare la salsa noci: sbollentare e pelare i gherigli, mettere la mollica di pane a bagno nel latte e strizzarla.
 3. In un mortaio (o in un mixer) versare le noci, la mollica, l'aglio pulito, la maggiorana

e un pizzico di sale grosso e pestare (o tritare), poi unire 100 g di ricotta e infine l'olio a filo, per ottenere una crema ben amalgamata.

4. Lavare le verdure e cuocerle in poca acqua, poi strizzarle, e tritarle.
5. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti del ripieno: verdure bollite, 400 g di ricotta, un uovo, un tuorlo, sale fino e noce moscata.
6. Tirare la sfoglia in uno strato abbastanza sottile, ricavare dei quadri di 8-9 cm per lato, farcirli con abbondante ripieno e richiuderli a triangolo comprimendo bene i bordi.
7. Cuocere i pansoti in acqua bollente salata, scolarli e condirli fuori dal fuoco prima con il burro, poi con la salsa di noci e il grana grattugiato e servire subito.

Note:

nella ricetta originale, al posto della ricotta viene usata la prescinseua (vedi nota Focaccia di Recco).

La Liguria

Coniglio alla ligure



Per 6 persone

- 1 coniglio da 1,5 kg
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- 100 g di olive taggiasche
- 2-3 foglie di alloro
- 2 cucchiari di pinoli
- 4-5 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di timo o maggiorana
- Brodo di carne qb
- Vino rosso qb
- Sale qb

1. Per prima cosa tagliate almeno in una dozzina di pezzi il coniglio, ricordandovi di tenere da parte la testa, il fegato e i reni.
2. Terminata questa operazione, mettete in un tegame capiente l'olio d'oliva, scaldatelo, e fateci appassire a fuoco basso la cipolla e l'aglio tritati; unite il coniglio e rosolatelo, poi aggiungete le foglie di alloro, di timo (o maggiorana) e il trito di aghi di rosmarino.
3. Cuocete fino a quando il coniglio avrà assunto un bel colorito dorato.

4. Lasciate cuocere per qualche minuto e poi aggiungete il bicchiere di vino rosso, lasciate evaporare il vino, quindi unite le olive taggiasche. Se vi piacciono, potete unire i rognoni e il fegato del coniglio.
5. Aggiungete quindi i pinoli, amalgamate tutto per bene e poi coprite il coniglio con un coperchio e lasciate cuocere per circa un'ora finché il coniglio non diventerà tenero (la carne dovrà staccarsi facilmente dall'osso).
6. Di tanto in tanto aggiungete un mestolo di brodo in pentola e fate cuocere il tutto a fuoco lento.
7. Impiattate il coniglio irrorandolo con abbondante sugo di cottura.

La Liguria

Baci di Alessio



- 40 g di cacao amaro
- 3 albumi
- 250 g di zucchero
- 30 g di miele
- 500gr di nocciole
- Per la ganache
- 150g cioccolato fondente
- 100g panna

1. Tostare in forno le nocciole a 160°C.
2. Una volta raffreddate, metterle in un mixer insieme al cacao amaro e allo zucchero tritare fino ad ottenere una polvere fine.
3. A parte, montare a neve gli albumi e aggiungere la farina di nocciole.
4. Unire il miele lentamente e amalgamare dal basso verso l'alto.
5. Mettere il composto in una sac a poche col beccuccio a stella e spremere dei piccoli riccioli su una teglia coperta da carta forno.
6. Infornare a 190°C per 12-13 minuti.
7. Una volta sfornati, lasciarli raffreddare.
8. Intanto preparare la ganache: portare ad ebollizione, in un pentolino, la panna e ver-

sarla in un recipiente contenente il cioccolato fondente tritato.

9. Mescolare fino ad ottenere un composto liscio, poi lasciar raffreddare.
10. Una volta fredda, montare con le fruste elettriche.
11. Servendosi di una sac a poche farcire i baci unendoli

Note:

noi li abbiamo serviti accompagnati da una mousse di caffè preparata al sifone (che a causa dei tempi scolastici non si è raffreddata a dovere e di questo ha risentito la struttura)