



## Taller de Pasta Fresca y Comida Italiana – “Mia Madre” Cocinea

### Olive All'ascolana (Aceitunas rellenas)

#### *Ingredientes:*

100 Aceitunas muy grandes, sin hueso, las hicimos con Gordal grandes

300 grs carne ternera picada

200 grs papada de cerdo muy picada

Nuez moscada

Orégano (si es fresco mejor)

Parmesano

Zumo de 1 limón y la ralladura de éste

Sal

Pimienta negra

Para rebozar:

Harina, huevo y pan rallado

Con un cuchillo, hacer una cruz en la abertura más grande de las aceitunas para ampliar el agujero y facilitar el rellenarlas. Reservar.

Mezclar la carne con las especias, la ralladura y el zumo de limón, sal, pimienta negra, un huevo batido y el parmesano rallado. Rehogar la carne en una sartén y rectificar de sal.

Rellenar las aceitunas y pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

Freír en un cazo en abundante aceite de oliva suave.



Esta es la única que quedó para la foto, nos las comimos todas!!!!



## Bruschetta di Carciofi é Ricotta (Bruschetta con Paté de Alcachofas y Ricotta)

Ingredientes:

1 kg de alcachofas

1 tarrina de ricota 250 grs

2 limones

Rúcola

2 tomates

Sal

Pimienta negra

Aceite Extra

Limpiar las alcachofas hasta quedarnos con el corazón (mientras las limpiamos, las vamos poniendo en un bol con agua y limón, para que no se pongan negras). Cocer 30 mins. Con un tenedor, aplastar los corazones hasta conseguir un paté. Aliñar con sal, un chorrito de limón y aceite extra. Reservar.

Condimentar el ricotta con la ralladura de limón, un chorrito de limón, sal y pimienta negra. Añadir al paté de alcachofas y mezclar con una cuchara hasta que se integre.

Cortar el tomate en brunoise (cuadraditos pequeños) y aliñar con sal y un poquito de aceite extra, que no tenga mucho líquido.

Montar las bruchettas sobre el pan ligeramente tostado: la mezcla de alcachofa y ricota, y la rúcola y el tomate.



Mamen y Yolanda

fabricando bruschettas ☺



## Pasta Fresca – Lasagne di Ragú di Carne

Para esta lasaña hicimos unas Carrilleras Ibéricas Estofadas, pero se puede utilizar cualquier resto de guiso de carne.

### *Ingredientes para las Carrilleras:*

2 kg de Carrillera bien limpios

6 cebollas dulces

1 botella de vino tinto que te puedas beber....(no de brick, utilizamos un Viña Albali reserva)

Caldo de carne (vale en pastilla, pero el Bovril diluido es bastante más sabroso)

3 zanahorias

### *Ingredientes para la bechamel:*

1 litro de leche entera

Harina de trigo

Mantequilla

Aceite

Nuez moscada

Pimienta negra

Sal

### *Ingredientes para la pasta:*

1 huevo x cada 100 grs de harina (dependiendo del tamaño de los huevos, puede que nos falte o sobre harina. Durante el amasado a mano, si la masa está muy pegajosa, añadiremos un poco más de harina a la mesa, la masa cogerá la que necesite. Si estuviese muy seca, podemos mojarnos las manos y seguir amasando)

### *En este caso usamos:*

300 grs harina de trigo + harina para la mesa, para amasar

3 huevos

### *Otros ingredientes:*

Mantequilla

Queso Parmesano recién rallado

Las carrilleras:

En una olla a presión o en una cazuela que se pueda meter al horno, pochamos la cebolla cortada en juliana, cuando empieza a estar transparente, añadimos la zanahoria cortada en rodajas gordas. Añadimos las carrilleras salpimentadas, luego el vino y el caldo de carnes, a partes iguales hasta cubrir por completo la carne.

Cocinar a fuego medio/alto 10 mins. Si tenemos olla a presión, cerramos y cocinar durante 45 mins. Yo lo hago en una cazuela de hierro que meto en el horno durante 3 horas a 170 . Pasado el tiempo de cocción, sacar la carne y cocinar la salsa destapada para que reduzca y se espese.

La pasta:

Hacemos una montaña en la mesa de trabajo o mostrador, abrimos un hueco en el centro en



forma de cráter, donde cascamos los huevos. Con un tenedor, vamos incorporando la harina desde los bordes hasta conseguir mezclar todos los huevos con la harina. Los movimientos tienen que ser rápidos y



decididos. Una vez que esté todo mezclado, procederemos a amasar con la mano, utilizando la base de la palma de la mano para hacer más fuerza. Tendremos que ir girando la masa para facilitar que se incorporen los ingredientes. Tenemos que conseguir que la masa quede elástica y sin grumos.

Haremos una bola y la taparemos con un bol y trapo para reposar aprox 30 mins.



Preparamos la máquina para estirar la pasta en el rodillo con la abertura más grande y echamos harina en la mesa de trabajo.

Tomaremos un cuarto de la masa para empezar a trabajar y lo aplanamos un poco la mano, el resto lo dejamos tapado, es importante para que no se seque.



Pasaremos la masa por la máquina, doblándola sobre sí misma, girando el sentido en el que la introducimos y añadiendo algo de harina varias veces antes de cambiar el rodillo a la siguiente abertura. Tenemos que pasar la masa por cada abertura hasta llegar a la más fina. Cortamos la masa en piezas manejables para cada pasada. Lo ideal es que quede muy fina (0,5mm aproximadamente), como resulta más delicada de manejar es preferible cortar en piezas manejables.

Cocer en abundante agua hirviendo 2 minutos, y sacar del agua con un colador grande, así evitamos que se rompa. Cortar la cocción metiéndola en agua con hielo.

Necesitamos que esté bien escurrida antes de montar la lasaña. Para ello, utilizamos un mantel grande de hilo. Lo abrimos en la mesa y vamos colocando las hojas de pasta bien estiradas. Tapamos con parte del mantel y dejamos reposar.

La bechamel:

En un cazo derretimos una cantidad generosa de mantequilla con un chorro de aceite, para que no se queme. Añadimos harina (la misma cantidad que de mantequilla) y con unas varillas mezclamos con la mantequilla hasta que esté bien incorporada y no haya grumos. Dejamos rehogar un par de minutos para que la harina no quede cruda..

Poco a poco, ir añadiendo la leche del tiempo, y remover bien con las varillas para que se integre. Cocinar a fuego medio durante 10-15 mins. Añadir sal, pimienta negra y nuez moscada.

*Para montar la lasaña:*



Pintar con mantequilla un pyrex o recipiente hondo apto para horno. Colocar en la base hojas de pasta hasta cubrir el fondo. Sobre esto, poner una capa de carne desmenuzada, rallar parmesano encima. Repetir 2 veces, otra capa de pasta y carne con parmesano. Sobre la última capa, añadir bechamel bien repartida. La última capa será pasta, carne, parmesano, pasta, bechamel y bien de parmesano. De esta manera conseguimos que la lasaña no se desmorone al servir.

Hornear a 180º durante 30 mins.



Parmesano recién rallado, de muestra, Jesús 😊

### Zabaglione di Caffè e´Grappa

#### *Ingredientes:*

200 ml Café rico y fuerte de cafetera

Café en polvo

100 ml Grappa o ron añejo o brandy

8 yemas de huevo

100 gr azúcar de caña

200 ml nata 35% MG

Chocolate amargo en polvo

2 hojas de gelatina

1 paquete de mikado



En un cacito caramelizar 50grs de azúcar de caña, añadir el café de cafetera y la grappa o similar. Dejar cocer 10 mins para que se concentre y reduzca. Reservar.

En un vaso con agua muy fría hidratamos las 2 hojas de gelatina.

Ponemos un recipiente metálico o de cristal sobre una cazuela con agua a 80º aprox, que no toque el agua. Aquí vamos a montar las yemas con 50 gr de azúcar, un chorrito de grappa y una cucharada de café en polvo. Utilizaremos unas varillas eléctricas para que sea más fácil: debe de doblar su volumen y quedar espumoso. Escurrimos la gelatina y la incorporamos. Reservar fuera del fuego.

Con las varillas eléctricas, montamos la nata (muy fría, de la nevera). Cuando está bien montada, la añadimos, despacio, a la mezcla de yemas.

Para el montaje:

En chupitos o copas de Martini, ponemos en el fondo el café concentrado. Con una cuchara al revés, incorporamos el zabaglione de yemas y nata, para que no se mezcle con el café y queden 2 pisos bien definidos.

Lo metemos en la nevera de un día para otro. Al servir, espolvorear con un colador pequeño el chocolate amargo en polvo y añadir un palito de mikado.



Gracias a tod@s!!