

## RICETTE FABIO CAMPOLI LIVE COOKING CLASS PER IIC LISBONA

### SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO 2020

#### Primo piatto:

#### Conchiglioni ripieni ai tre sapori

*Una pietanza italiana classica perfetta da condividere sulla tavola natalizia, che affonda le sue radici nella tradizione di campagna. La ricotta, un latticino "povero", viene esaltata dalla dolcezza del pomodoro, e rifinita con tre condimenti finali differenti (peperoni, pancetta e baccalà) per consentire a ciascun ospite di personalizzare il proprio piatto.*



#### Ingredienti per 4 persone:

Pasta tipo conchiglioni precotta, 300g  
Ricotta fresca, 250g  
Formaggio stagionato grattugiato, 60g  
Olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaio  
Sale, q.b.

#### Per la salsa di pomodoro:

Passata di pomodoro, 500g  
Cipolla bianca, 1 piccola  
Chiodi di garofano, n. 4  
Basilico fresco, n. 6 foglie  
Olio extravergine d'oliva, 2 cucchiai  
Sale fino, q.b.

#### Per accompagnare:

Peperone piccolo, 1  
Pancetta, 6 fette sottili  
Baccalà, 200 g  
Farina  
Olio per friggere

#### Preparazione

Iniziate con la preparazione della salsa di pomodoro: prendete la cipolla, sbucciatela, lavatela e tagliatela a metà. Poggiate su un tagliere le due metà di cipolla sul lato del taglio, e inserite sulla superficie di ogni parte due chiodi di garofano.

Riponete la cipolla sul fondo di una casseruola, senza aggiungere grassi, e lasciatela tostare a fuoco dolce. Questa tecnica permetterà alla cipolla di caramellare leggermente, per poi rilasciare note dolci e speziate nella preparazione.

Quando sollevando la cipolla noterete un colore biondo-brunastro, unite l'olio, lasciatela soffriggere un po' e poi aggiungete la passata di pomodoro e le foglie di basilico fresco spezzettate a mano. Lasciate cuocere a fuoco basso, e correggete con qualche pizzico di sale solo a fine cottura. Una volta pronta la salsa di pomodoro, tenetela da parte.

A seguire, preparate la farcitura per la pasta precotta. Riguardo ad essa, abbiate cura di cuocerla per il tempo indicato sulla confezione – non ci sarà necessità lasciarla un po' cruda – poi scolatela e disponetela ben aperta su una teglia, cospargendola con un filo di olio extravergine d'oliva.

A parte, setacciate la ricotta in una ciotola per renderla più cremosa. Conditela solo con un pizzico di sale.

Aiutandovi con una sacca da pasticceria, farcite ciascun conchiglione di pasta con il composto alla ricotta. Disponete i conchiglioni farciti uno accanto all'altro, ben ordinati e adesi, all'interno di una teglia leggermente unta e cosparsa con della salsa di pomodoro sul fondo.

Ricoprite la superficie dei conchiglioni con la rimanente salsa di pomodoro, e infine spolverate con il formaggio grattugiato.

Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti, finché i conchiglioni non risulteranno ben dorati e gratinati.

Una volta sfornati, guarniteli con tre complementi di gusto differenti: fette di pancetta croccante e peperoni a falde (semplicemente fritti una tipologia per volta profondamente in olio) e falde di baccalà (ottenute friggendo il baccalà ammollato a tranci in olio, dopo averlo semplicemente infarinato, per poi sfaldarne le carni a mano).

## RICETTE FABIO CAMPOLI LIVE COOKING CLASS PER IIC LISBONA

### SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO 2020

#### Secondo piatto:

#### Torta salata di verdure e salsiccia

*Ispirandosi alla tipica “tiella”, ovvero la torta rustica salata laziale, Fabio Campoli insegnerà come preparare un impasto ideale per creare una crosta croccante in cui racchiudere un ripieno a base di verdure stufate, salsiccia, olive e pomodori secchi.*



#### Ingredienti per una torta da 22 cm di diametro

##### Per l'impasto:

Farina 00, 250 g  
Farina integrale, 250 g  
Olio extravergine d'oliva, 100 ml  
Acqua, 250 g  
Sale, 3 g

##### Per il ripieno:

Verdure fresche pulite (broccoletti, cicoria o *nabiças*), 600 g  
Salsiccia fresca di suino, 300 g  
Olive nere di qualità, 150 g  
Pomodori secchi, 6  
Vino bianco, 100 ml  
Aglione, 1 spicchio  
Peperoncino fresco, 1  
Olio extravergine d'oliva, q.b.  
Sale, q.b.

#### Preparazione

##### Per l'impasto

Mettete nell'impastatrice l'olio, il sale, l'acqua e con il gancio fate amalgamare bene il tutto. Aggiungete poi le farine (che avrete prima mescolato insieme) incorporandole gradualmente, fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio e compatto. Ottenete un panetto compatto e richiudetelo stretto nella pellicola per alimenti, lasciandolo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

##### Per le verdure

Nella tradizione della regione italiana del Lazio, le verdure a foglia per farcire pizze, focacce e torte salate vengono stufate e “ripassate” (ovvero insaporite in padella).

Portate a bollore abbondante acqua in una pentola, e una volta pronta unite all'interno le verdure pulite. Aggiungete sin dall'inizio nell'acqua di cottura una manciata di sale grosso, che aiuterà a mantenere meglio l'intensità del colore verde delle foglie anche dopo la cottura.

I tempi di bollitura della verdura varieranno in base alla tipologia di pianta e alla quantità posta in cottura.

Quando la verdura si sarà ben ammorbidita, scolatela bene e lasciatela intiepidire; poi sistematela all'interno una padella piuttosto ampia, avendo cura di disporla bene in uno strato uniforme andando anche verso i bordi della padella. Condite la verdura con dell'olio extravergine d'oliva, due mestolini d'acqua, una presa di sale e lo spicchio d'aglio intero schiacciato.

Coprite la padella con un coperchio e portate in cottura sul fuoco dolce, per circa 15 minuti: in questa fase la verdura cuocerà per stufatura. Successivamente, quando noterete che l'acqua si allontana dalla preparazione trasformandosi in vapore, togliete il coperchio, aggiungete il peperoncino fresco pulito e tritato in superficie e alzate la fiamma, facendo in modo che le verdure possano far partire la sua fase di rosolatura in olio (2-3 minuti di cottura). Poi coprite nuovamente con il coperchio, abbassate la fiamma e procedete cuocendo le verdure per altri 10-15 minuti circa. Una volta pronte, lasciatele raffreddare bene prima di utilizzarle per la composizione della torta.

### **Per la salsiccia**

Procedete rimuovendo il budello di rivestimento della salsiccia fresca e raccogliendo l'impasto interno in una casseruola. Lavorate l'impasto della salsiccia con le mani insieme al vino bianco, per sgranarla bene. Coprite la casseruola con un coperchio e cuocete la salsiccia a fuoco medio-basso per stufatura nel vino bianco. Una volta che il vino sarà quasi del tutto evaporato, scoprite la salsiccia e lasciatela asciugare e rosolare fino ad ottenere un colore dorato-bruno superficiale, che conferirà un inconfondibile aroma. Una volta pronte le "briciole" di salsiccia cotte, lasciate freddare bene anch'essa prima di utilizzarle nella composizione della torta

### **Per completare la farcitura**

Riponete i pomodori secchi in un recipiente, copriteli con acqua appena tiepidi e lasciateli reidratare. A parte, denocciate le olive e tenetele da parte.

Quando i pomodori secchi si saranno ben ammorbiditi, tritateli grossolanamente al coltello e aggiungetevi le olive, la salsiccia e la verdura precotta, mescolando bene il tutto fino a creare un composto omogeneo.

Ricordate che sarà importantissimo scolare/strizzare bene la verdura da eventuale liquido rilasciato durante il raffreddamento.

### **Per l'assemblaggio e la cottura**

Stendete l'impasto precedentemente ottenuto in due sfoglie sottili (dello spessore di 3 mm circa). Sistemate la prima sfoglia sopra una teglia rotonda ben unta, lasciandola fuoriuscire dalla teglia stessa. Foderate bene il fondo facendo aderire bene l'impasto lungo i bordi, e bucherellandolo leggermente con una forchetta.

Versate all'interno della teglia il ripieno, spianandolo bene aiutandovi con un cucchiaio, arrivando bene anche fino ai bordi.

Chiudete la torta ricoprendola con l'altra sfoglia di pasta in superficie, tagliate l'impasto in eccesso fuori dai bordi della teglia e rimboccate bene i due lembi tutt'intorno, ripiegando la pasta su se stessa a formare un cordone di chiusura al contempo decorativo.

Cuocere la torta salata in forno preriscaldato a 175°C per 30-35 minuti circa.

Una volta sfornata, lasciatela raffreddare per almeno 10 minuti prima di sformarla e servirla a fette.

**RECEITAS FABIO CAMPOLI AULA DE LIVE COOKING PARA O IIC LISBONA  
V SEMANA DA COZINHA ITALIANA NO MUNDO 2020**

**Dessert natalizio:  
Zuccotto delle Feste**

*Concludiamo con una dolce e veloce idea per il dessert in tempo di festa, contrapponendo il sapore ricco e tutto italiano del pandoro a quello del gelato alla crema, delle nocciole pralinate e del cioccolato*



**Ingredienti**

Pandoro, 500 g  
Caffè espresso, 200 ml  
Gelato alla crema, 600 g  
Nocciole, 150 g  
Zucchero, 150 g  
Acqua, 60 g  
Cioccolato fondente, 150 g  
Latte, 100 g  
Cacao in polvere  
Confettini di zucchero colorati  
Ribes fresco

**Preparazione**

Prendete un stampo emisferico e rivestitelo internamente con della pellicola per alimenti.  
Tagliate il pandoro a fette di circa 2 cm di spessore, e posizionate le fette su una teglia.  
Utilizzate il caffè freddo per bagnare leggermente le fette di pandoro, aiutandovi con un pennello.  
Disponete le fette di pandoro l'una accanto all'altra in modo da foderare internamente lo stampo.  
Riponete il gelato di crema in un recipiente e ammorbiditelo lavorandolo con una spatola.  
Versate nello stampo una quantità di gelato per riempirlo per metà del suo volume.  
Disponete uno strato di pandoro nel centro, in modo da creare un intermezzo.  
Versate altro gelato nello stampo fino quasi a riempirlo.  
In ultimo, rifinite la superficie in modo da chiuderlo con uno strato ottenuto con il restante pandoro.  
Riponete lo zuccotto nel congelatore affinché si solidifichi bene.

Nel frattempo, versate l'acqua in un pentolino, lasciatela scaldare e poi versate lo zucchero all'interno.

Lasciate cuocere il tutto senza mai mescolare.

Nel frattempo, scaldate le nocciole in forno o in padella.

Appena lo zucchero risulta biondo, aggiungetevi all'interno le nocciole calde e mescolate il tutto finché non risulteranno coperte uniformemente dal caramello.

Versate il composto ottenuto su un piano di marmo o una teglia leggermente oleata, stendendolo velocemente. Avrete così ottenuto un "croccante di nocciole": appena risulterà freddo, tritatelo in un frullatore o a mano con un coltello.

Trenta minuti prima del servizio in tavola, riponete lo zuccotto in frigorifero per farlo stemperare.

Nel frattempo, preparare la copertura al cioccolato in questo modo:

Versare il latte in un pentolino e portatelo al bollore, poi spostatelo dal fuoco e versate all'interno il cioccolato fondente che avrete precedentemente tritato.

Mescolate il tutto fino ad ottenere una crema liscia, e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

Poco prima di servire il dolce, capovolgetelo su una griglia da forno con una teglia sistemata al di sotto, glassatelo con il cioccolato e spolveratelo con un poco di cacao amaro.

A piacere, decorate lo zuccotto delle feste con il ribes e/o il croccante di nocciole tritato.

Potrete sistemare questi ingredienti anche nel piatto, accanto alla fetta di zuccotto di ciascun ospite.