



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

COMUNICATO STAMPA

LA RICETTA CONTRO IL FALSO CULINARIO SU WWW.ACCADEMIAITALIANACUCINA.IT

Un ricettario online (www.accademiaitalianacucina.it) a presidio della cultura gastronomica regionale : oltre 2000 piatti tipici della nostra cucina tramandati secondo la ricetta originale. Ecco tre grandi classici della nostra gastronomia – spesso vittima di falsificazioni – codificati secondo la ricetta ideata e conservata dall'Accademia Italiana della Cucina.

“Spaghetti alla Carbonara”

Ingredienti

Per 4 persone occorrono 400 grammi di spaghetti grossi (cottura circa 8 minuti) o, secondo l'uso di Roma, rigatoni; 100 grammi di guanciale, 2 uova intere e 2 tuorli (uova normali, non giganti), 70 grammi di pecorino romano grattugiato (o metà pecorino e metà parmigiano mescolati), pepe nero, sale.

Preparazione

In una zuppiera sbattere bene le uova intere, i tuorli, un cucchiaino raso di sale, metà del formaggio e abbondante pepe.

In una padella mettere il guanciale tagliato a listerelle alte circa 8 mm, su fiamma dolce fare fondere il grasso in modo che il guanciale sia cotto, leggermente croccante ma non rinsecchito. Nel frattempo cuocere la pasta molto al dente, scolarla rapidamente lasciandola umida e versarla nella padella con il guanciale. Girare bene per pochi secondi, spegnere il fuoco e versare le uova sbattute alle quali si saranno aggiunti 3 cucchiaini di acqua di cottura della pasta. Girare rapidamente e servire con il restante formaggio e altro pepe appena macinato.

“Costoletta alla milanese”

Ingredienti

Quattro costolette di vitello (tagliate alte quanto l'osso), 100 gr di burro, due uova, pane grattugiato, sale

Preparazione

Incidere la pelle esterna delle costolette perché non si alzi durante la cottura e appiattirle un poco con il batticarne. Non salare a questo punto, ma successivamente, sul piatto di portata, per non influire sulla tenerezza della carne. In un piatto fondo versare le uova e senza salarle sbatterle bene, poi immergervi le costolette una per volta, meno il “manico”, passarle successivamente nel pane grattugiato grosso, premerle poi con il palmo della mano affinché il pane aderisca bene e non si stacchi durante la cottura. In un largo tegame scaldare soltanto (non soffriggere!) il burro e, alzando un poco la fiamma e mantenendo il colore biondo al burro, sistemarvi in un solo strato le costolette. Cuocerle sette o otto minuti per parte (devono risultare morbide e leggermente dorate), metterle poi su un piatto di portata e salarle. Sono ottime anche gustate fredde.

“Tiramisù”

Ingredienti

Per 10-12 persone occorrono 250 g di savoiardi; 4 caffè ristretti; 1 dl di acqua e 2 cucchiaini di zucchero per la preparazione dello sciroppo; 400 g di mascarpone, 10 cucchiaini di zucchero, 4 uova e 4 cucchiaini di brandy o Marsala secco per la preparazione della crema; cacao amaro

Preparazione

Preparare uno sciroppo facendo bollire 1 dl d'acqua con 2 cucchiaini di zucchero. Poi, preparare 4 caffè ristretti, allungarli con lo sciroppo e lasciare raffreddare.

Passare rapidamente nel caffè freddo, a uno a uno, 250 g di savoiardi e disporli in una pirofila rettangolare, l'uno accanto all'altro in un solo strato.

Preparare la crema al mascarpone nel modo seguente: in una ciotola, sbattere i tuorli con lo zucchero con una frusta, fino a quando il composto è diventato bianco e spumoso. Unire il brandy e sbattere ancora. Aggiungere il mascarpone e mescolare con grande delicatezza fino a ottenere un composto omogeneo: tenere presente che il mascarpone non va sbattuto, perché rischia di trasformarsi in un blocchetto di burro e siero. Montare gli albumi a neve molto ferma e unire anche questi con delicatezza al mascarpone, mescolando con un movimento dall'alto in basso e non circolare.

Versare la crema al mascarpone sui savoiardi in modo da riempire tutte le cavità. Coprire con della pellicola per alimenti e tenere in frigorifero fino al momento di servire.

Prima di portare in tavola, cospargere la crema di cacao amaro setacciato attraverso un colino, in modo da formare uno strato uniforme ma impalpabile.

Ufficio stampa Accademia Italiana della Cucina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi

06 44160883 3355208189

s.ranaldi@inc-comunicazione.it