

# ALESSANDRA SPISNI

IL MANUALE DELLA SFOGLINA



Rizzoli

# IL MANUALE DELLA SFOGLINA

# SOMMARIO

## INTRODUZIONE 9

### LA SFOGLIA 11

Consigli prima di cominciare .....	12
Tabella di equivalenza .....	13
L'impasto .....	14
Tirare la sfoglia .....	16
<i>Cosa fare se...</i> .....	17
La sfoglia colorata .....	18
<i>La sfoglia rossa - Pomodoro</i> .....	18
<i>La sfoglia verde - Spinaci o ortiche</i> .....	19
<i>La sfoglia nera - Inchiostro di seppia</i> .....	20
<i>La sfoglia gialla - Zafferano</i> .....	20
<i>La sfoglia al cacao amaro</i> .....	20
<i>La sfoglia prezzemolata</i> .....	21
<i>La sfoglia alle castagne</i> .....	21



### LA PASTA SEMPLICE 23

Le tagliatelle .....	24
Gli strichetti (farfalle) .....	26
I garganelli .....	28
I malfattini .....	29
I maltagliati .....	30
I quadretti o parpadellini .....	31
Le sorpresine .....	32



### LA PASTA RIPIENA 33

I pollicioni .....	34
I ravioli .....	35

I tortellini .....	36
I tortelloni .....	40
Le caramelle .....	42
Le mezzelune .....	43



## I RIPIENI 45

Il ripieno al tartufo .....	46
Il ripieno di asparagi .....	47
Il ripieno di carciofi .....	48
Il ripieno di funghi .....	49
Il ripieno di lattuga .....	50
Il ripieno di noci .....	51
Il ripieno di patate .....	52
Il ripieno di piccione .....	53
Il ripieno di radicchio trevigiano .....	54
Il ripieno di rapa rossa .....	55
Il ripieno di rucola .....	56
Il ripieno di verdure .....	57
Il ripieno di verza .....	58
Il ripieno di zucca .....	59
Il ripieno per sfoglia alle castagne .....	60
Il ripieno ricotta e spinaci .....	61



## GLI GNOCCHI 63

Gli gnocchi di patate .....	64
<i>Gli gnocchi classici</i> .....	64
<i>Gli gnocchi di castagne</i> .....	66
Gli gnocchi di ricotta .....	67
<i>Gli gnocchi di ricotta bianchi</i> .....	67
<i>Gli gnocchi di ricotta verdi</i> .....	67
<i>Gli gnocchi di ricotta colorati</i> .....	68
Gli gnocchi di zucca .....	69
Gli gnocchi alla romana .....	70

Gli gnocchi di semola .....	71
<i>Gli gnocchi di semola classici</i> .....	71
<i>Gli gnocchi di semola e tartufo</i> .....	72



## LA PASTA FRESCA 73

Gli strigoli .....	74
Gli strozzapreti .....	75
I grattini .....	77
I passatelli .....	78
<i>I passatelli classici</i> .....	78
<i>I passatelli verdi</i> .....	79



## GLI IMPASTI BASE 81

La pasta brisée .....	82
La pasta frolla .....	83
La pasta matta .....	84
La pasta sfoglia .....	85
La piadina .....	87
Le tigelle .....	89



## IL PANE 91

Il lievito madre .....	92
La pasta per il pane .....	93
Le forme del pane .....	94
<i>Il barilino</i> .....	94
<i>Il carciofo</i> .....	95
<i>La crocetta e il nodino</i> .....	95
<i>I grissini</i> .....	96
<i>La pagnotta</i> .....	96



Balanzoni burro e salvia .....	98
Besciamella .....	99
Crescenta con ciccioli .....	100
Crescentine fritte .....	101
Fazzoletti integrali	
con cavolini di Bruxelles .....	102
Minestra nel sacco .....	104
Minestra sporca .....	106
Pappardelle di funghi	
con ragù bianco di faraona .....	107
La polenta .....	108
Ragù alla bolognese .....	109
Sfrappole .....	111
Straccetti aglio e prezzemolo .....	112
Tortellacci ai tre colori .....	113
Tortellacci con ripieno di erbe .....	115
Tortelli fritti con crema .....	116
Tortellini in brodo .....	117
Triangoli al formaggio	
con ragù di salsiccia .....	119





Finalmente il mio manuale!

Ho sempre insistito molto affinché ciascuno dei miei allievi avesse il suo quadernino degli appunti, perché io per prima ho cominciato così e so cosa significa avere delle risposte ai tanti dubbi che ti prendono quando decidi di fare la pasta! Oggi, col passare del tempo, e dopo tante sfoglie... non ho tutte certezze, ma ho sempre meno dubbi.

In questo manuale ho messo l'esperienza accumulata in molti anni di insegnamento – mio, di mio fratello Alessandro e anche di mia figlia Stefania – a disposizione di tutti coloro che vorranno farsi un giro di sfoglia in allegria senza temere di non riuscire.

Tre cose importanti prima di incominciare:

1. Non aver paura della sfoglia... lei non ha paura di te.
2. Il buco nel piatto non si vede, quindi anche la sfoglia più brutta sarà buonissima.
3. L'unico modo per imparare a fare la sfoglia è farla!

Alessandra







LA SFOGLIA



IL MANUALE DELLA SFOGLINA