

ALESSANDRA SPISAI

IL MANUALE DELLA SFOLGINA



Rizzoli

IL MANUALE DELLA SFOGLINA

S O M M A R I O

INTRODUZIONE 9

LA SFOLGLIA 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 stricchetti (farfalle)	26
I gorganelli	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 erbette	115
Tortelli fritti con crema	116
Tortellini in brodo	117
Triangoli al formaggio	
con ragù di salsiccia	119

INTRODUZIONE

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 SF oglia



IL MANUALE DELLA SF oglia