



Accademia Siciliana della Pasta

Corso – Mani in Pasta Chef Andrea Ruisi

PROGRAMMA DEL CORSO

1. Orecchiette cime di rapa: Ingredienti

- 🍝 Semola rimacinata di grano duro g 300
- 🍝 Cime di rapa (in alternativa, broccoli verdi – quelli che il fruttivendolo a Palermo chiama sparacelli): g 600/800
- 🍝 Aglio: 2 spicchi
- 🍝 Acciughe sott'olio: 4 nr.
- 🍝 Peperoncino: 1 nr (se possibile, fresco)
- 🍝 Olio Extravergine di Oliva
- 🍝 Sale
- 🍝 Pangrattato: 100g (opzionale)
- 🍝 Qualche pomodorino (5 o 6) o un pomodoro ramato – (opzionale)
- 🍝 Un po' di semola in più per "spolvero" (bastano altri 100 grammi)

Attrezzatura:

- * un piano di lavoro sgombro, possibilmente in legno
- * una forchetta
- * un coltello dalla punta arrotondata
- * una pentola adeguata per cuocere la pasta
- * una padella per mantecare la pasta
- * un cucchiaione per girare la pasta
- * un mestolo
- * un mestolo forato (o scolapasta o colino)
- * una bowl/ciotola
- * qualche contenitore, coltello, cucchiaio e forchetta
- * un vassoio
- * uno strofinaccio pulito

2. Pignocata/Struffoli: Ingredienti

- 🍝 Farina 00 di grano tenero: 250g
- 🍝 Uova medie allevate all'aperto o bio: nr. 2

- 🍴 Zucchero semolato 50g
- 🍴 Burro 50g
- 🍴 Sale: un pizzico
- 🍴 Cannella in polvere
- 🍴 Arancia: nr. 1
- 🍴 Mandorle sgusciate: 100g
- 🍴 Miele (quello che vi piace di più, io consiglio un'acacia o un tiglio o un millefiori): 350g

Attrezzatura:

- * un piano di lavoro sgombro, possibilmente in legno
- * un pentolino per friggere + olio di semi (arachide/girasole)
- * un ragno/cucchiaio forato/pinze lunghe di acciaio da cucina
- * carta assorbente

3. Frappe/Chiacchiere Ingredienti:

- 🍴 Farina forte (w > 300) 300g. In alternativa, farina manitoba 200g, farina 00 normale 100g
- 🍴 Uova: 2 medie bio o allevate all'aperto
- 🍴 Zucchero 40g
- 🍴 Burro 40g
- 🍴 Liquore 30g (grappa, marsala dolce, strega, vino passito bianco)
- 🍴 Sale un pizzico
- 🍴 Limone nr 1
- 🍴 Vaniglia 1 baccello (o una bustina di vanillina)
- 🍴 Zucchero a velo: 150g

Attrezzatura:

- * un piano di lavoro sgombro, possibilmente in legno
- * un mattarello (o in alternativa una macchinetta sfogliatrice/sfogliapasta)
- * una rotella tagliapasta dentata (opzionale)
- * una planetaria (opzionale)
- * un pentolino per friggere + olio di semi (arachide/girasole)
- * un ragno/cucchiaio forato/pinze lunghe di acciaio da cucina
- * carta assorbente

Le dosi indicate sono per 4 persone

Il costo a persona del corso sarà definito ed indicato nella procedura di prenotazione online.

Le lezioni si svolgeranno in streaming video a distanza.