

Macaroni de Rossini

In cima alla scala dei suoi valori c'erano i maccheroni, che amava cucinare di persona celebrando un suo rito: *"Fu allora che comparve Rossini, che con la sua delicata mano grassottella, scelse ... una siringa d'argento. La riempì di purée di tartufi e, con pazienza, iniettò in ciascun rotolo di pasta questa salsa incomparabile. Poi sistemata la pasta in una casseruola come un bambino nella culla, i maccheroni finirono la cottura tra vapori che stordivano. Rossini restò là, immobile, affascinato, sorvegliando il suo piatto favorito e ascoltando il mormorio dei cari maccheroni come se prestasse orecchio a note armoniose"*.

La preparazione della salsa.

Sempre in un tegame di terracotta, ecco come va eseguita.

Per 200 g di maccheroni si metteranno:

50 g di burro,

50 g di parmigiano grattugiato,

5 dl di brodo,

10 g di funghi secchi,

2 tartufi tritati,

100 g di prosciutto magro tritato,

1 pizzico di quattro spezie,

1 mazzetto di odori,

1 pomodoro,

1dl di panna,

2 bicchieri di champagne

Lasciar cuocere a fuoco basso per un'ora circa; passare al colino cinese e serbare a bagnomaria.

La preparazione a strati

E' a questo punto che si rende necessario il tegame in terra del Vesuvio. Dopo aver leggermente ingrassato con burro chiarificato e raffreddato il tegame, vi si versa uno strato di salsa, poi uno di maccheroni, che va ricoperto da uno strato di parmigiano e di gruviera grattugiati e di burro; poi un altro strato di maccheroni che si ricopre nello stesso modo; il tutto bagnato dalla salsa; poi all'ultimo strato si aggiunge un po' di pangrattato e di burro e si mette il tegame da parte per la gratinatura.

La gratinatura

Il difficile è far dorare il piatto per il momento in cui dovrà essere mangiato."

Si comincia col versare la pasta in un brodo, passato e filtrato, in ebollizione. La pasta si fa cuocere a fuoco basso dopo aver aggiunto alcuni centilitri di panna e un pizzico di arancia amara. Quando i maccheroni hanno preso un colore trasparente vengono scolati. Il sugo per 200 g di maccheroni si prepara così: 50 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 5 dl di brodo, 10 g di funghi secchi, 2 tartufi tritati, 100 g di prosciutto magro tritato, 1 pizzico di quattro spezie, 2 mazzetti di odori, 1 pomodoro, 1 dl panna, 2 bicchieri di champagne. Si lascia cuocere la salsa a fuoco basso per un'ora circa; poi si passa al colino cinese e si mette a bagnomaria. Tassello indispensabile: il tegame in terra del Vesuvio. Dopo averlo leggermente ingrassato con burro chiarificato e raffreddato, si versa uno strato di salsa e uno di

maccheroni ricoperto da uno strato di parmigiano e di gruviera grattugiati e di burro; poi un altro strato di maccheroni che si ricopre nello stesso modo. All'ultimo strato si aggiunge un po' di parmigiano e di burro. Il tegame è pronto per la gratinatura

Antonin Careme, grande pasticcere francese, affermava che al mondo nessuno capiva la sua cucina come Rossini, infatti dedicherà all'amico musicista numerosi dolci, tra cui la torta Guglielmo Tell, in onore dell'omonima opera del maestro.

E' una torta a base di mele caramellate, glassata allo zucchero, decorata con una balestra ed una mela di zucchero trafitta da una freccia d'argento; si prepara una frolla fine, composta di mele al caramello, e poi una decorazione fatta con mille e mille fettine sottili di mele, un lavoro di pazienza non indifferente.



