



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA

1030

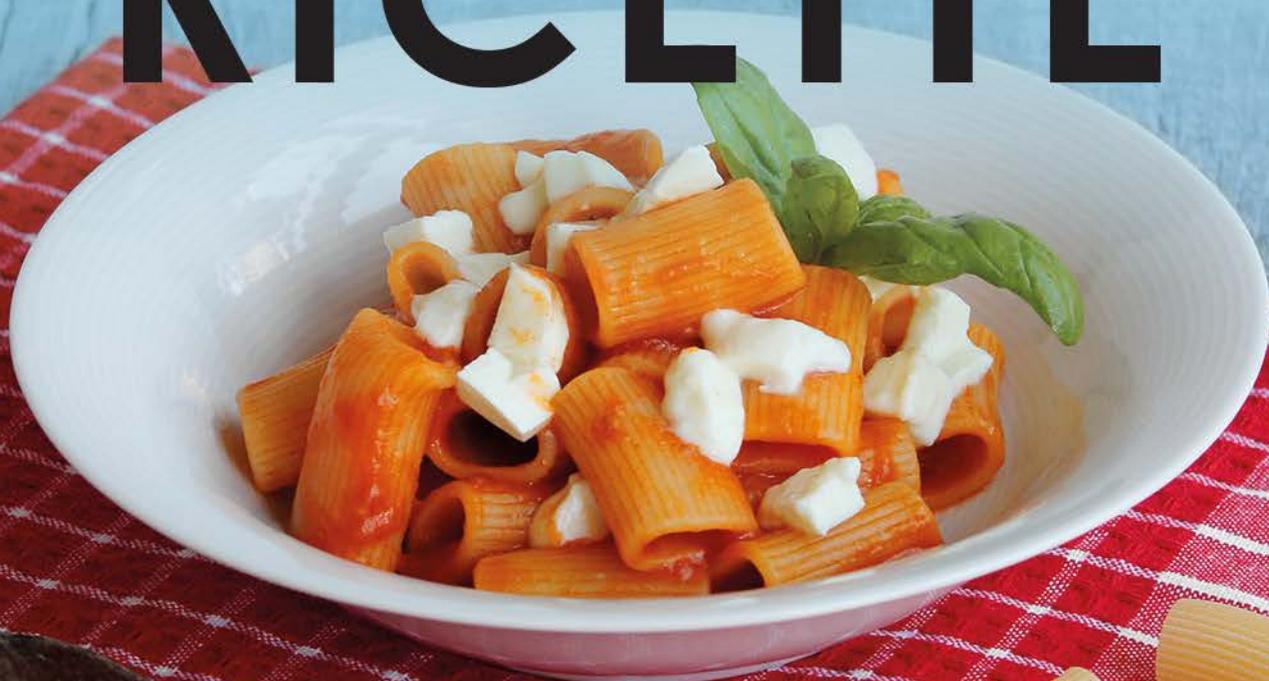
STRAMPELLI

PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE

LA BUONA PASTA

e le sue

RICETTE



Octobre 2020 - eBook

Questo ricettario è un'estratto dell'opera
completa ed è stato realizzato per



STRAMPELLI SRL

Loc. Collegentile - 02012 Amatrice (RI)

commerciale@pastificiostrampelli.it

www.pastificiostrampelli.it

da



LIBRICETTE.eu

La prima libreria elettronica dedicata ai ricettari di cucina

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato

Servizi di comunicazione per le aziende del settore cibo e bevande

powered by

UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale

Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino

Telefono: +39 335 77 01 901

info@libricette.eu

www.libricette.eu

Tutto il materiale grafico e testuale - compresi i marchi registrati - facente riferimento a **STRAMPELLI SRL** è esclusiva proprietà dell'azienda ed è stato concesso a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini della realizzazione di quest'opera e della sua distribuzione e pubblicazione, anche sul web.

Le immagini dei piatti finiti e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi a **STRAMPELLI SRL** e a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale dagli autori degli stessi ai fini della realizzazione di

questo ricettario e della sua distribuzione e pubblicazione, anche sul web.

Gli autori sono responsabili dei medesimi materiali, nonché dell'autenticità degli stessi. **STRAMPELLI SRL** e LIBRICETTE.eu non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati ai suddetti testi e immagini.

Le immagini dei piatti finiti ritraggono quelli realmente creati dagli autori, tuttavia sono da considerarsi indicative.

Concept, disegni, illustrazioni, grafica e impaginazione di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu.

Questo ricettario è esclusiva proprietà di **TESEI SRL** (www.marcozzibrand.it): puoi condividerlo dove e con chi vuoi. Ti chiediamo però di seguire alcune semplici regole, nel rispetto del proprietario dell'opera e degli autori che hanno lavorato per realizzarla.

Questo ricettario elettronico può essere liberamente condiviso alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere [una menzione di paternità adeguata](#), fornire un link alla licenza e [indicare se sono state effettuate delle modifiche](#). Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per [scopi commerciali](#).



Non opere derivate — Se [remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso](#), non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o [misure tecnologiche](#) che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA; per visualizzare i termini legali della licenza cliccare [QUI](#)



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA
1030

STRAMPELLI

PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE



© 2020 TESEI SRL
www.marcozzibrand.it

LA PRODUZIONE

Da un punto di vista produttivo, la determinazione del Pastificio Strampelli è quella di offrire al consumatore finale una pasta selezionatissima prodotta nei quattro formati tipici della zona: spaghetti e bucatini con la particolare lavorazione ad archetto, mezze maniche e rigatoni, per aggiungere valore alle ricette più tipiche del territorio. La produzione avviene rigorosamente nel pieno rispetto dell'artigianalità.



GRANO 100% ITALIANO
ACQUA PURISSIMA
TRAFILATA AL BRONZO
ESSICCAZIONE LENTA

INGREDIENTI PURI

La purezza assoluta degli ingredienti, l'essiccazione lenta a bassa temperatura, l'artigianalità allo stato puro e tanto amore per il territorio di Amatrice e la sua popolazione di storiche tradizioni, rendono unica la nostra pasta ambasciatrice di un "Made in Italy" da sempre ricercato e ancor più considerato grazie al riconoscimento De.Co. del Comune di Amatrice, per la valorizzazione dei prodotti tipici locali.



Gli autori





Paola Uberti

fondatrice di LIBRICETTE.eu,
del food blog *Slelly*, del sito
slellybooks.com e cofondatrice del
magazine online *Sapere di Gusto*



Fernanda Demuru

del blog
Il Leccapentole e Le sue Padelle



Monica Benedetto e Nicolò

del blog *Una Padella Tra di Noi*



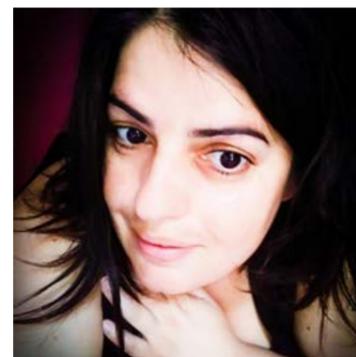
Anna Giudice e Giovanna Lombardi

del blog *Cuoche Clandestine*



Silvia De Lucas

del blog *Silvia Pasticci*



Monica Martino

del blog *Bionutrichef*



Spaghetti

con scampi
e salsa di prezzemolo

Quando i mostri sono buoni

Ricetta di Paola Uberti

Quanto mi piacciono i crostacei. Belli polposi, saporiti, profumati di mare, con le loro forme - un po' da mostro, è vero - che personalmente trovo stupefacenti e che mi fanno pensare a quanto la creatività estetica della natura sia infinita.

Gli scampi, in particolare, dolci eppure autorevoli nel sapore come sono (soprattutto se nel piatto si utilizza il delizioso brodo che si ricava da teste e carapaci), per quanto mi riguarda chiamano a gran voce gli spaghetti. Quelli del Pastificio Strampelli, dotati di una ruvidità che dopo la cottura corrisponde a una meravigliosa capacità di vestirsi del condimento, sono stati sublimi compagni degli scampi buonissimi che ho avuto la fortuna di trovare. Hanno giocato volentieri, inoltre, con la salsa di prezzemolo che ho preferito all'erba aromatica tritata che di solito si utilizza.

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 60 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di spaghetti del Pastificio Strampelli De.Co.
- 24 scampi freschi di medie dimensioni
- Una piccola manciata tra foglie e gambi di prezzemolo fresco
- 2 spicchi d'aglio giovane in camicia, leggermente schiacciati (se utilizzate un aglio più vecchio che ha profumo e sapore più intensi, regolate la quantità diminuendola)
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva dal sapore delicato + un po' per rifinire il piatto
- 1 litro di acqua fredda
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Per la salsa di prezzemolo:

- 50 grammi di foglie di prezzemolo fresco
- 1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore delicato
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Inoltre:

- Cubetti di ghiaccio q.b. per il brodo di scampi e per la salsa di prezzemolo
- Foglie di prezzemolo fresco grossolanamente tritate al momento q.b.

Procedimento

Per la salsa di prezzemolo, preparare una capiente ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Portare a bollore un po' d'acqua non salata all'interno di un pentolino e scottarvi il prezzemolo per 1 minuto, quindi prelevarlo con una pinza e tuffarlo nel bagno di acqua e ghiaccio. Scolare l'erba aromatica con un mestolo forato, poi trasferirla nel boccale del frullatore a immersione.

Aggiungere l'olio e una macinata di pepe, dopodiché frullare il tutto aiutandosi con poca acqua prelevata dal bagno di raffreddamento, se necessario; lo scopo è ottenere una crema molto morbida che poi deve essere filtrata attraverso un colino a maglia fine per eliminare eventuali residui o filamenti. Tenere da parte.

Pulire gli scampi ricavando la polpa ed eliminando il budello.

Riunire le teste e i carapaci in una casseruola, aggiungere il prezzemolo, l'aglio e i quattro cucchiari di olio. Portare su una fiamma media e tostare gli scarti degli scampi per circa 5 minuti mescolando spesso (devono sviluppare il profumo tipico dei crostacei grigliati).

A questo punto unire 6 cubetti di ghiaccio e rimestare, poi versare il litro di acqua fredda e portare il tutto a un lieve bollore.

Coprire e cuocere per 40 minuti

mescolando di tanto in tanto ed eliminando periodicamente la schiuma che si forma sulla superficie del brodo usando un mestolo forato.

Terminata la preparazione del brodo di scampi, filtrarlo attraverso un colino a maglia fitta schiacciando teste e carapaci con il dorso di un cucchiaino per estrarre tutto il sapore. Versare il brodo in una larga padella e tenerlo in caldo.

Scaldare un'altra padella antiaderente a fiamma media e scottarvi gli scampi "a secco" pochi istanti per parte, quindi sistemarli in un piatto.

Tuffare gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata e portarli a metà cottura, dopodiché prelevarli con una pinza e trasferirli nella padella contenente il brodo di scampi.

Terminare la cottura a fiamma vivace aggiungendo al bisogno un po' dell'acqua nella quale è stata scottata la pasta. Al termine di questa operazione gli spaghetti non devono essere brodosi, ma lucidi e rivestiti da una sorta di crema.

Suddividere gli spaghetti nei piatti individuali e aggiungere gli scampi. Distribuire un po' di crema di prezzemolo, quindi terminare con un filo di olio a crudo e una leggera macinata di pepe.

Servire immediatamente.



BUCATINI

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo

- Essiccazione lenta -

Abbiamo costruito il nostro pastificio a 1030 metri s.l.m. in località Collegentilese, frazione di Amatrice, nella meravigliosa natura del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Lavoriamo solo grani duri e li mescoliamo con la miglior farina di semola di grano duro delle vicine sorgenti per una produzione artigianale di alta qualità.

*E ora,
cosa
cucino?*

Bucatini con acciughe e farina di mais

Ricetta di Paola Uberti

Se la dispensa e il frigorifero hanno bisogno di essere riforniti e voi vi trovate in emergenza primo piatto, ecco una ricetta risolti-crucci. Una preparazione da realizzare con ciò che si ha in casa, così rapida e semplice che non vi darà nemmeno il tempo di scrivere la lista della spesa da fare il giorno dopo...

I bucatini del Pastificio Strampelli che accolgono sempre volentieri condimenti saporosi, si legano a un olio extravergine di oliva robusto arricchito con buoni filetti di acciuga che, almeno a casa mia, sono sempre a portata di mano, pronti per qualsiasi evenienza. Ma non finisce qui: per rendere il piatto ancora più invitante e piacevole, sia in fatto di sensazioni al palato, sia in termini di sapore, la pasta si veste di una robusta e dolce farina di mais, quella della polenta, magari rimasta sul fondo di una confezione, tostata in padella assieme al condimento.

Un tocco di paprika dolce che dà colore e gusto e il piatto è pronto. Facile, rapido, gustosissimo: le doti ideali di un primo da ultimo momento che risponde perfettamente alla domanda "E ora cosa cucino?"

Preparazione: 2 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di bucatini del Pastificio Strampelli De.Co.
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva dal sapore robusto
- 12 filetti di acciuga in olio extravergine di oliva, sgocciolati
- 80 grammi di farina di mais bramata, macinata a pietra
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Paprika dolce in polvere q.b.

Procedimento

Versare l'olio in una grande padella antiaderente, aggiungere i filetti di acciuga e portare il tutto su una fiamma debole.

Attendere che i filetti siano sfaldati, agevolando il processo schiacciandoli con una forchetta. Lavorare a calore moderato per evitare di bruciarli e di portare l'olio al punto di fumo; sono necessari circa 5 minuti.

Unire la farina di mais e, sempre a fiamma bassa, tostarla per 5 minuti, mescolando spesso. Coprire e tenere in caldo.

Cuocere i bucatini seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione. Quando sono a un minuto dalla cottura completa, prelevarli con una pinza per trasferirli nella padella contenente il condimento.

Alzare il fuoco e saltare il tutto per 1 minuto, aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta affinché questa si emulsioni con l'olio creando una crema che permetta alla farina di mais di aggrapparsi ai bucatini.

Suddividere la preparazione nei piatti individuali, rifinire con una macinata di pepe e un po' di paprika e servire.

L'attesa premiata

Ricetta di Paola Uberti

Richiedono un po' di tempo per essere preparati, ma danno una soddisfazione di gusto tale da indurre ad accendere il forno anche quando fa caldo. I pomodori confit sono deliziosi, così dolci e profumati di erbe aromatiche. Versatili e capaci di impreziosire anche il piatto più semplice, ci insegnano che la capacità di attendere è una grande virtù in cucina.

Appresa la tecnica base di preparazione, possiamo divertirci a personalizzare i pomodori confit con erbe e spezie diverse e variando la componente dolce. Per accompagnare le mezze maniche del Pastificio Strampelli in una gustosissima insalata di pasta, ho scelto i pomodori camone che sanno sempre sedurmi con il loro colore elegantissimo e il sapore naturalmente dolce e fresco caratterizzato da un accento sapido. Questi pomodori sono prodotti solo da coltivatori autorizzati e sono tutelati da un marchio specifico che ne garantisce l'autenticità e il rispetto dello standard produttivo. A tali meraviglie dell'arte agricola italiana ho voluto associare un alimento raro e prezioso, il miele di melata, anche conosciuto come miele di bosco.

Personalmente trovo il miele di melata straordinario, raffinato, sensuale. Il suo sapore riporta alla frutta disidratata, alla melassa e al caramello e può virare verso note balsamiche e di liquirizia.

Pensate quindi a quale concerto ed equilibrio di sapori nasce da una pasta che sa di dolce grano, dai pomodori camone confit freschi, aromatici e zuccherini e da piccole briciole sapide di pecorino. Che bontà!

Mezze maniche con pomodorini confit e briciole di pecorino



Preparazione: 15 minuti
Cottura: 3 ore e 10 minuti
Riposo: no
Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di mezze maniche del Pastificio Strampelli De.Co.
- 20 pomodori camone
- 40 grammi di miele di melata
- 2 cucchiaini di origano secco
- Una presa di sale
- Olio extravergine di oliva dal sapore delicato q.b.
- 2 grosse foglie di basilico + 4 ciuffetti per decorare
- 40 grammi di Pecorino di Amatrice De.Co. ridotto in piccole briciole
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Procedimento

Scaldare il forno a 100°C in modalità ventilata.

Tagliare i pomodori a metà, poi sistemarli in una grande teglia con il fondo foderato di carta da forno, rivolgendo il taglio verso l'alto.

Cospargere con miele, origano e sale, quindi infornare per 3 ore o fino a quando i pomodori risultano appassiti e caramellati. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare. Cuocere le mezze maniche seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, dopodiché scolarle e condirle con un po' d'olio.

Allargare la pasta in un grande piatto e lasciare raffreddare completamente.

Al momento di servire, mettere le mezze maniche in una capiente ciotola e aggiungere le foglie di basilico spezzettate con le dita. Unire i pomodori confit, le briciole di pecorino e una macinata di pepe e mescolare con estrema delicatezza.

Distribuire la preparazione nei piatti individuali, decorare con i ciuffetti di basilico e servire.





Rigatoni

con pesto aromatico
di pane abbrustolito

Con quel che c'è

Ricetta di Paola Uberti

Si potrebbero scrivere infinite pagine sul valore e sui significati del pane. Alimento basilare, simbolo antagonista della fame, vessillo delle tipicità locali, è un esempio di come da acqua, farina e lievito si possano trarre innumerevoli forme, sapori, consistenze.

A questa toccante prosperità di contenuti materiali e intangibili ho voluto dedicare una ricetta che ricalca il concetto della semplicità che racchiude un'immensa ricchezza.

I rigatoni del Pastificio Strampelli che fanno pensare a quei momenti in cui la sostanza è ciò che conta - a scapito delle sovrastrutture che ci allontanano dal senso più autentico del cibo e della cucina - incontrano un pesto realizzato

con pochi ingredienti di carattere, protagonisti dei piatti che si preparano con quel che c'è.

Pane raffermo abbrustolito in una vecchia padella di ferro, profumato prezzemolo freschissimo, aglio odoroso che parla dei condimenti all'italiana, formaggio grana, icona affettuosa e versatile e una generosa macinata di pepe, immancabile complemento di tanti dei nostri piatti.

A volte essere semplici in cucina è la più purificante terapia per liberare l'anima da ciò che non serve.

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Riposo: no

Persone: 4

Ingredienti

- 320 grammi di rigatoni del Pastificio Strampelli De.Co.
- 80 grammi di pane casereccio raffermo
- 4 piccole manciate tra foglie e gambi teneri di prezzemolo fresco
- Aglio sbucciato e privato del germoglio interno in quantità a piacere
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva dal sapore robusto
- 60 grammi di Parmigiano Reggiano con 24 mesi di stagionatura, grattugiato al momento
- Sale q.b. (se necessario)

Procedimento

Scaldare una padella di ferro o una padella antiaderente e tostarvi il pane a fiamma moderata per alcuni minuti, rigirandolo affinché risulti ben abbrustolito su entrambi i lati. Trasferire su una gratella per dolci e lasciare raffreddare; alla fine di queste operazioni il pane deve essere secco e friabile.

Tritare finemente il prezzemolo per poi metterlo in un mortaio.

Aggiungere il pane sbriciolato con le dita, l'aglio ridotto a pezzetti (senza esagerare per evitare di rendere il piatto indigesto e di coprire gli altri sapori) e una generosa macinata di pepe, dopodiché lavorare con il pestello in senso rotatorio per ottenere un pesto molto fine.

Spostare quanto ottenuto in una ciotola e unire l'olio a filo, mescolando in continuazione.

Aggiungere il Parmigiano Reggiano, mescolare ancora, quindi regolare di sale solo se necessario (il pane - a meno che non si tratti di pane sciapo - e il formaggio sono già sapidi).

Cuocere i rigatoni seguendo modalità e tempi indicati sulla confezione, poi scolarli e unirli al pesto.

Servire subito.



NOTA IMPORTANTE

Si raccomanda il lettore di prestare attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. **STRAMPELLI SRL**, LIBRICETTE.eu e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse, per l'errata interpretazione ed esecuzione delle suddette e per l'incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.



PRODUZIONE ITALIANA IN ALTA QUOTA

1030

STRAMPELLI

PRIMO PASTIFICIO IN
AMATRICE

© 2020 TESEI SRL

www.marcozzibrand.it

Loc. Collegentileseco - 02012 Amatrice (RI)

commerciale@pastificiostrampelli.it

www.pastificiostrampelli.it



MARCOZZI
FINE FOOD PHILOSOPHY