

Le ricette dei designer
Pane e design

70 ricette
da infornare

Introduzione di
Davide Longoni

 EDITRICE
COMPOSITORI





Sandro Meneghello e Marco Paolelli, entrambi

classe 1979, si sono laureati al Politecnico di Milano nel 2004. Nel 2006 aprono il loro studio a Milano e iniziano a collaborare con diverse aziende italiane ed estere. Nel corso degli anni gli hanno attribuito ogni sorta di nome e cognome, tipo Menghello Paolelli o Menegallo Paolei, ma anche importanti riconoscimenti internazionali tra cui 3 Red Dot Design Award, 2 Design Plus, un Good Design Award, una segnalazione all'ADI Design Index e un German Design Award. Questa è la loro sesta partecipazione alla collana "Le ricette dei designer", progetto che li ha visti vincitori con L'uovo di Colombo del Live Contest tenuto alla Triennale di Milano nel 2012 e protagonisti al Food Experience Mondatori durante la settimana del Salone del Mobile 2013.
www.meneghellopaolelli.com

Trecce al forno

Dall'esperienza degli Spaghetti Tentacolari (per i curiosi si rimanda al volume *Design al dente*) nascono le Trecce al Forno, note anche come Spighe al Forno, valido successore di quell'esperimento creativo. Anche in questo caso ci siamo cimentati con la pasta lunga, un filo da intrecciare come in un lavoro di tessitura. Per questa ricetta ci siamo fermati alla treccia singola, ma il concetto si può sviluppare con disegni diversi che permettono di creare superfici, tipo la paglia di Vienna o un più tradizionale trama ordito. Le ricette al forno cadono a fagiolo per questa preparazione: ci permettono infatti di avere il semilavorato cotto, e quindi malleabile, da poter manipolare prima di infornarlo. La treccia rievoca un po' la spiga del grano, e in qualche modo ci ricorda da dove viene la pasta che stiamo mangiando!

Ingredienti per 4 persone

500 gr di linguine o altri formati di pasta lunga (bucatini, spaghetti, tagliatelle ...). Più aumenta la dimensione del "filo", meno trecce serviranno per riempire una teglia (e meno fatica si farà a prepararle) | 200 gr di mozzarella | 250 ml di besciamella | parmigiano | 1 noce di burro

Preparazione

Cuocere la pasta e scolarla al dente. Raffreddare con acqua corrente. Dividere le linguine in mazzetti da 3 e iniziare l'operazione di intreccio, un po' come se fossero delle ciocche di capelli. L'amido della pasta dovrebbe aiutare a tenere insieme la treccia man mano. Se ci si trova in difficoltà e la pasta rimane attaccata alle dita si può condirla prima con dell'olio d'oliva o con una noce di burro. Si consiglia di "fermare" il mazzetto in testa con un peso (tipo un batticarne) o con una molletta da bucato per facilitare le operazioni di tessitura. Riempire la teglia con metà contenuto di besciamella, parmigiano grattugiato e mozzarella tagliata a cubetti prima di disporre in maniera ordinata le trecce. Ricoprire con il resto della mozzarella e della besciamella e con una spolverata di parmigiano. Infornare a 180° C per una ventina di minuti.

PS: per rimanere coerenti ed esaltare l'estetica della spiga la ricetta è rigorosamente in bianco, e si completa con una perfetta doratura del forno.

In abbinamento

Dato che la preparazione potrebbe essere lunga e a tratti noiosa vi consigliamo di aprire la bottiglia, qualsiasi essa sia, durante le operazioni di tessitura.



In alternativa

Solo uno chef a domicilio potrebbe fare questo piacere ...