

Metropolis

► HOME > GUSTO

GUSTO

Metropolis Gusto: il casatiello napoletano, la ricetta dello chef Alfonso Porpora



Pastabar Leonessa – creato nel 2015 dai Fratelli Leonessa dell’omonimo Pastificio Artigianale Napoletano. Lo chef? Alfonso Porpora, nato 37 anni fa a Gragnano, capitale della pasta. “In cucina ho messo piede da ragazzino, nel ristorante di un amico di famiglia che faceva banchettistica. Ho cominciato dalle pentole, prima a lavare verdure, poi a pulire pesci. Dopo qualche esperienza sulla costiera, mi sono imbarcato sulle navi di Costa Crociere ed è stata una scuola di organizzazione. Poi a Festa a Vico ho conosciuto Alois Vanlangenaeker e con lui, al San Pietro di Positano, ho trascorso quattro anni bellissimi. Più che uno chef, lo considero un maestro ricco di carisma, genio e sregolatezza. Mi ha mostrato la luna, facendomi capire il buono e il cattivo di questo lavoro. Tanto che nei miei piatti continuo a riconoscerlo. Ricordo che mi faceva ripetere

Metropolis

le preparazioni all'infinito, finché non era soddisfatto; talvolta me le chiedeva all'ultimo momento, sempre per stimolarmi. In questo modo riuscivo a fare cose che non avrei mai creduto potessero essere alla mia portata. Sempre grazie a lui ho compiuto tante esperienze importanti in inverno, anche in Francia. Poi ho trascorso 4 anni ad Amalfi in una trattoria in cerca di rilancio, sono tornato al gastronomico al Quattro passi di Nerano, all'Excelsior Vittoria di Sorrento e con Vissanin nel quadro di una consulenza a Todi. Finché un paio di mesi fa non sono arrivato al Pastabar grazie a Diego Leonessa e il cambio di registro non mi pesa, perché la qualità è invariata e perché apprezzo la sua visione imprenditoriale”.

CASATIELLO PASQUALE

Pre impasto: 550g acqua 10g lievito 1000g farina “0” Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina, quando l'impasto è omogeneo lasciare lievitare per 24 ore a temperatura costante in frigo.

Secondo impasto: 1550G PREIMASTO 500G LATTE 600G ACQUA 1,5KG FARINA “00” 500G SEMOLA 20G LIEVITO 45G SALE 10G DI PEPE MACINATO A MANO 150G OLIO 150G BURRO 250G SALAME 250G PANCETTA 250G PROVOLONCINO TUTTO TAGLIATO A CUBETTI 50G PECORINO 200G PARMIGGIANO 50G LARDO 34 UOVA INTERE

1)Sciogliere il lievito nel latte. 2)Impastare insieme il pre impasto, il latte, aggiungere poi la farina, la semola, l'acqua in 34 volte, aggiungere dopo 5 minuti il sale, aggiungere poi l'olio a filo, lasciare lavorare la macchina fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Togliere l'impasto dalla macchina e dare delle girate. Lasciare lievitare per almeno 4 ore, dando dopo 2 ore delle girate leggere. Formare una pomata con il burro e il pepe macinato a mano. Dopo le 4 ore di lievitazione, rimettere l'impasto nella macchina e aggiungere il burro a pomata in 3 volte. Lasciare che l'impasto assorbi bene il burro ed aggiungere i salumi e i formaggi, e lasciare lavorare l'impasto delicatamente fino a quando non è ben mescolato. Togliere l'impasto dalla macchina e lasciarlo riposare per 20 minuti, l'impasto deve risultare ben idratato ma elastico. 3) Dopo il riposo, spezzare l'impasto nelle pezzature necessarie, pirlarlo e adagiarlo nel ruoto pre imburato e semolato. Mettere le uova crude a stella e lasciare riposare fino alla lievitazione giusta. Almeno 6 ore a 20c° 4) Infornare nel forno già riscaldato 5 minuti con forno con 50% di umidità a 180c°, continuare la cottura con il forno a 165c° a secco per 20 minuti, a questo punto aprire la valvola e lasciare cuocere per altri 5 minuti a 190c° 5) Lasciare riposare per 15 minuti prima di sformarli.