



LA

CUCHARA

DE PLATA

PASTA

AUTÉNTICAS RECETAS ITALIANAS

EL LIBRO MÁS LEÍDO Y QUERIDO POR LOS ITALIANOS
DESDE HACE MÁS DE 70 AÑOS



A la venta desde el 13 de noviembre de 2024



LA CUCHARA DE PLATA

PASTA

AUTÉNTICAS RECETAS ITALIANAS

*El libro más leído y querido por los italianos
desde hace más de 70 años.*

La guía definitiva para cocinar pasta al más puro estilo italiano, con técnicas sacadas de las cocinas de La cuchara de plata, **el libro más querido y leído por los italianos desde hace más de 70 años**. Desde platos clásicos como los espaguetis a la carbonara hasta los más creativos y contemporáneos como el suflé de capellini, pasando por recetas más ambiciosas como los penne a la arrabbiata, este libro reúne las 300 recetas más auténticas y deliciosas para celebrar nuestro amor universal por la pasta.

La cuchara de plata es todo un superventas en Italia, y con los años se ha convertido en el número 1 escogido por los italianos, prácticamente **la biblia de la gastronomía italiana**.

SUMARIO

VIVA LA PASTA

LEYENDAS

PASTA SECA

PASTA LARGA
BAVETTE
BUCATINI
CAPELLINI
LINGUINE
REGINETTE
ESPAGUETIS
VERMICELLI
ZITE

PASTA CORTA

CONCHIGLIE
DITALINI

FARFALLE
FUSILLI
GOMITI
MACARRONES
MEZZE MANICHE
PENNE
PIPE
RIGATONI
RUOTE
SEDANI
TORTIGLIONI

PASTA FRESCA

PASTA CORTADA
BIGOLI
FETTUCCINE
MACCHERONI ALLA
CHITARRA
MALTAGLIATI
ORECCHIETTE
PAPPARDELLE

STRACCI
TAGLIATELLE
TAGLIERINI
TRENETTE
TROFIE

PASTA RELLENA

AGNOLOTTI
ANOLINI
CANELONES
CAPPELLACCI
CAPPELLETTI
CAMELLE
CASONSÈI
FAGOTTINI
LASAÑA
PANSOTTI
RAVIOLI
TORDELLI
TORTELLI
TORTELLINI

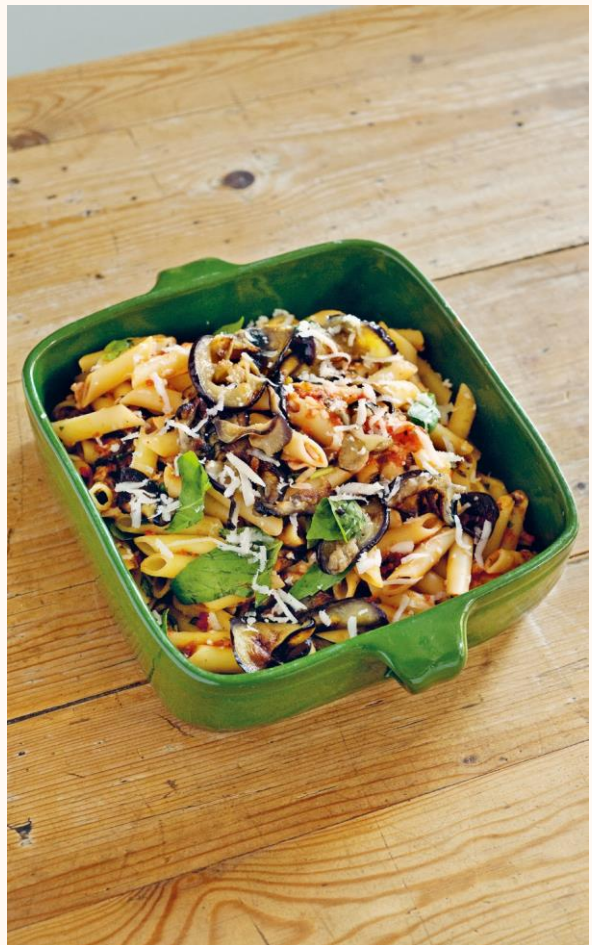


VIVA LA PASTA

La pasta es la más popular de las delicias culinarias de Italia. Su variedad, casi infinita, le permite tanto ocupar un lugar de honor en las mesas más sofisticadas como satisfacer la necesidad de una comida rápida pero sabrosa. De una cosa no cabe duda: **esta «absurda religión culinaria italiana»**, como la describió Marinetti en la década de 1930, sigue siendo el producto gastronómico italiano por excelencia. **Es sinónimo de Italia**, artífice en gran parte de su fama mundial, y símbolo del ingenio del pueblo italiano.

UNA DIETA EQUILIBRADA

No hay comida más natural y sencilla que la pasta, elaborada a base de tan solo dos ingredientes: harina y agua. No necesita conservantes ni colorantes artificiales. El simple proceso de secado del producto lo hace mucho más duradero y su color natural ya refleja los rayos del sol, absorbidos por los granos de trigo en el campo. Además, la pasta es uno de los alimentos más equilibrados desde el punto de vista nutricional. El almidón, que representa el mayor porcentaje de los hidratos de carbono de la pasta, es una excelente fuente de energía y de fácil digestión. **Los nutricionistas recomiendan que la mayor parte del aporte diario de las calorías en una persona adulta proceda de hidratos de carbono, y el resto de los lípidos y las proteínas.** La composición de la pasta de trigo duro es: 74 % de hidratos de carbono, 1,2 % de grasas y 11,5 % de proteínas. Las formas tradicionales de servir la pasta pueden completar las necesidades nutricionales. El **queso rallado, por ejemplo, aporta el aminoácido esencial que equilibra las proteínas que ya contiene la pasta, mientras que el tomate y otras verduras aportan vitaminas.** No hay más que combinar la pasta con salsas consistentes para obtener un delicioso plato único.



GUSTOS CAMBIANTES

Para los italianos, la única forma de cocinar la pasta es *al dente* o *verde verde*, como dicen en Nápoles; la pasta demasiado cocida les parece incomible. Como puede deducirse, *al dente* significa literalmente «al diente», mientras que *verde verde* sería «muy verde», dos expresiones que describen la pasta tierna, pero aún con cierta consistencia. Hoy en día, **algunas recetas históricas de pasta generan reacciones encontradas**, entre desaprobación y regocijo, incluso las de maestros reconocidos como Martino, cocinero de un distinguido prelado, que en 1450 recomendaba larguísimo tiempos de cocción —de hasta dos horas— y salsas con sal, queso y especias dulces. Lo mismo ocurre con autores de magníficos libros de recetas del siglo XVI, como Cristoforo da Messisbugo o Bartolomeo Scappi: el primero indicaba una hora de cocción para los vermicelli secos; el segundo proponía treinta minutos para preparar *maccheroni alla romanesca*, un tipo de pasta fresca. Hacia finales del siglo XIX, el célebre escritor gastronómico Pellegrino Artusi fue quien recomendó escurrir los espaguetis con cierta consistencia.

Los primeros ingredientes empleados en las salsas para la pasta eran dulces —miel, especias y azúcar con canela—, si bien tampoco pueden considerarse salsas propiamente dichas, pues se añadían en crudo después de cocer la pasta. **El único ingrediente salado que se ha usado desde siempre es el queso:** cacio, provolone y parmesano. Hasta el siglo XVIII no se popularizaron las salsas saladas. **La primera verdadera receta en la que se usaron tomates** con la pasta data de 1839 y se atribuye a Ippolito Cavalcanti, duque de Buonvicino, en el sur de Italia.



MÁS ALLÁ DE LOS ESPAGUETTI

ALGUNOS TIPOS DE PASTA MÁS DESCONOCIDOS

BAVETTE

Su nombre significa «pequeños hilos» en italiano, y es que los bavette parecen espaguetis planos ligeramente convexos. Miden unos 25 cm de largo, 1 mm de grueso y 5 mm de ancho. Son muy parecidos a los linguine, sus primos de Liguria. Por tradición se acompañan con salsas sin carne, como el pesto. También combinan con salsas de pescado y verdura. Pueden sustituirse por cualquier otro tipo de pasta larga y plana.

GOMITI

Gomiti significa «codos» en italiano. Este tipo de pasta seca, corta y curvada, pertenece a la familia de los macarrones. Pueden ser *lisci* («lisos») o *rigati* («estriados») y miden aproximadamente 1 cm de diámetro y 3,5 cm de largo. Los gomiti suelen combinarse con salsas a base de salchicha, queso y verduras fuertes, por ejemplo, con salsas de verduras, que quedan retenidas en las espirales, o con marisco.

PIPES

Las pipe, cuyo nombre significa «pipas» en italiano, son un tipo de pasta seca elaborado con harina de sémola de trigo duro. Al igual que las pipette, más pequeñas, tienen forma de cilindro corto hueco y curvado, con superficie estriada. Su cavidad interna es ideal para retener las salsas. Las pipe son también muy adecuadas para sopas y ensaladas frías de pasta.



RUOTE

Las ruote, un tipo de pasta seca elaborado con harina de sémola de trigo duro, se llaman así por su forma de rueda de carro. La circunferencia externa presenta una superficie estriada, por lo que combinan con la mayoría de las salsas, pero sobre todo con las de verdura. Son también ideales para ensaladas frías de pasta.

SEDANI

Los sedani son un tipo de pasta seca corta de la familia de los macarrones, elaborados a base de harina de sémola de trigo duro. Presentan una forma cilíndrica, hueca y ligeramente curvada, con una superficie estriada. Su nombre procede del término *sedano*, «apio» en italiano, a cuya forma recuerdan. A veces también se denominan *maccheroncini*. Su versátil forma combina con salsas sencillas a base de tomate, nata o verduras. También son ideales para recetas al horno.

BIGOLI

Los bigoli son una versión hecha a mano de los espaguetis, más gruesa, de forma tubular y superficie irregular. Esta pasta es originaria de la ciudad lombarda de Mantua y de la región del Véneto, en el norte de Italia. Se obtiene con un bigolaro, una especie de prensa equipada con un molde perforado que, al parecer, Marco Polo importó de China. La masa original se elabora con harina, mantequilla y huevos, que pueden ser de pato. Los bigoli suelen acompañarse de salsas consistentes.

PANSOTTI

Los pansotti, una especialidad de la ciudad ligur de Génova, en el noroeste de Italia, son un tipo de pasta rellena parecida a un ravioli triangular. Los pansotti, literalmente «barrigudos», se hacen con cuadrados de pasta de 5 cm de lado que se doblan en forma de triángulo; los bordes pueden ser rectos o dentados. Suelen acompañarse de salsa de nueces.

TORDELLI

Los tordelli son un tipo de pasta rellena típica de la ciudad toscana de Lucca. Son redondos, similares a los tortelli, y se hacen con círculos de masa de 8 cm de diámetro. Después de colocar un montoncito de relleno en cada círculo, se coloca el círculo superior y se presionan los bordes para sellarlos. Los tordelli tradicionales se acompañan de una salsa a base de mantequilla fundida y salvia.



Espaguetis con alcaparras

Tiempo de preparación:

20 minutos, más el marinado

Tiempo de cocción: 25 minutos

Para 4 personas

- 130 ml de aceite de oliva
- el zumo de ½ limón colado
- 1 ramillete de hierbas frescas variadas, como tomillo, salvia, ruda y menta, picadas
- ½ cebolla picada
- 5-6 tomates pelados y en dados
- 350 g de conchiglie
- sal

Mezcla con un tenedor en un bol 100 ml del aceite y el zumo de limón. Agrega las hierbas y déjalas marinar durante dos horas. Calienta el aceite restante en una cazuela pequeña y sofríe la cebolla a fuego lento cinco minutos, removiendo de vez en cuando. Agrega la marinada de hierbas y prosigue con la cocción cinco minutos más, removiendo. Añade el tomate y déjalo hervir quince minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que se espese. Echa sal al gusto. Mientras tanto, cuece los conchiglie al dente en abundante agua hirviendo con sal. Escúrrelos, pásalos a una fuente caliente y echa la salsa por encima. Sírvelos enseguida.





Paglia y fieno

Tiempo de preparación: 50 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Para 4 personas

- 1 ración de masa de pasta fresca
- harina para espolvorear
- 100 ml de nata espesa
- 50 g de parmesano
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 rama de romero
- 80 g de speck o bacon
- 150 g de pasta tagliatelle
- sal y pimienta

Extiende la masa de pasta verde sobre una superficie enharinada hasta obtener una lámina. Córtala en tiras de unos 5 a 8 mm de ancho y déjalas secar sobre unos paños de cocina espolvoreados con harina. Mezcla la nata y el parmesano en una sopera. Funde la mantequilla en una cazuela. Echa el romero y el speck o el

beicon, salpiméntalo y rehógalo a fuego medio cinco minutos, removiendo. Apaga el fuego, retira la ramita de romero y pon el speck o el beicon en la sopera. Cuece los tagliatelle al dente en abundante agua hirviendo con sal dos o tres minutos. Escúrrelos, pásalos a la sopera, remuévelos y sírvelos.

Sugerencia: los tagliatelle verdes son más húmedos porque tienen espinacas. Para que las cintas no se peguen mientras se dejan secar, espolvorea los paños con sémola en lugar de harina.

La cuchara de plata- Pasta

Auténticas recetas italianas

Planeta Gastro, 2024

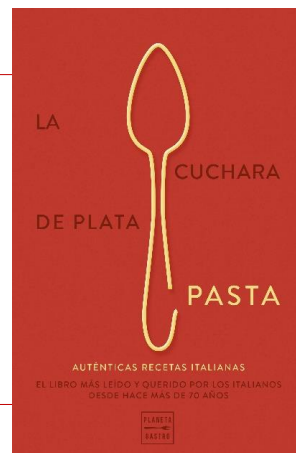
18 x 17 cm

288 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 36,95 €

A la venta desde el 13 de noviembre de 2024



Para más información a prensa:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 619 212 722 // lescudero@planeta.es

¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO?

Ejemplos de páginas interiores

