



RAFFAELE 12 anni

GIOVANNI LUCA 50 anni

## GIOVANNI LUCA DI PIRRO

CUCINA PER NOI

### *Cappelletti con il sugo di carne*

Abbiamo tutti il piatto della memoria, la ricetta preferita che mani amorevoli ci facevano trovare ad attenderci in tavola e capace, come la madeleine di Proust, di scatenare ricordi e sensazioni della nostra vita passata. Per Giovanni Luca Di Pirro – chef dei ristoranti La Taverna e dello stellato Michelin La Torre, entrambi fiore all'occhiello del boutique hotel cinque stelle lusso Castello del Nero, a Tavarnelle Val di Pesa (Fi), nel Chianti – il piatto del cuore sono i cappelletti al sugo di carne così come glieli preparava la mamma. La ricetta dice molto delle radici dello chef: romagnolo di nascita, ma con origini abruzzesi e campane, dopo gli studi ha affinato il suo stile nelle cucine dei ristoranti più importanti d'Europa. La sua è una cucina contemporanea legata al territorio. Per *Style Piccoli* ha preparato proprio il piatto della sua infanzia, che è anche il preferito del figlio Raffaele.

di **Stefania Cubello**

foto di **Betty Colombo** per *Style Piccoli*





A 12 anni, oltre alla passione per il basket, Raffaele adora anche cucinare. Sa scegliere i prodotti migliori, impasta, cucina e... assaggia con gusto!



La parte più difficile della ricetta? Amalgamare uova e farina a mano, fino a ottenere un impasto uniforme.



Il ragazzo è curioso, paziente, estroso... Gli ingredienti per diventare provetto chef ci sono tutti. Papà gli ricorda però che questo è un mestiere che va preso sul serio.



Il ripieno dei cappelletti è a base di stracchino e parmigiano: bisogna essere molto precisi nel dosare per tutti la stessa quantità.



Raffaele ha imparato anche il tocco dello chef: ovvero, una volta cotti i cappelletti per cinque minuti in acqua bollente, farli saltare in padella con il sugo di carne. Buonissimi!

## INGREDIENTI

### Cappelletti con il sugo di carne

Per i cappelletti

- 400 g di farina
- 100 g di semola
- 4 uova
- 200 g di stracchino
- 200 g di parmigiano
- 1 uovo
- noce moscata
- sale e pepe q.b

Per il sugo

- 300 ml di brodo di carne
- 500 g di carne di manzo
- 50 g di pancetta
- 80 g di trito di sedano, carota, cipolla
- 3 cucchiaini di olio evo
- 350 g di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino rosso

Cappelletti: impastare farina, semola e uova con 1 cucchiaino di olio evo, un pizzico di sale. Formare dei quadratini, mettere su ciascuno il ripieno piegare a metà formando dei triangoli e unire le due estremità sovrappollandole. Sugo: scaldare l'olio in un tegame e aggiungere il trito di sedano, carota e cipolla. Nel frattempo, tagliare la pancetta finemente e metterla nel tegame assieme alla carne macinata. Far rosolare bene, versare il vino rosso e farlo evaporare. Poi aggiungere il pomodoro e il sale facendo bollire a fuoco lento per circa due ore e mezzo, aggiungendo a poco a poco il brodo.



## PER ANDARE A TROVARE LO CHEF

### Ristorante La Torre

Strada Spicciano 7, Tavarnelle Val di Pesa, Firenze, tel. 055 806470, www.castellodelnero.com. All'interno di una dimora nobile di campagna del XII secolo. Prezzo menu degustazione 110 euro; menu kids 40 euro. Soggiorno in camera doppia da 344 euro.