



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001251

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 12:20

da MARIO MOZZETTI

Fettuccina Alfredo da Alfredo alla Scrofa

Gli ingredienti sono solo tre, ma tutti e tre necessitano di un'attenzione particolare.

Le fettuccine di Alfredo sono particolarmente sottili.

Il ristorante di via della Scrofa ha il suo pastificio di fiducia che li rifornisce, per la pasta bisogna impastare con uova, farina e semolino e utilizzare la macchina per la pasta, assottigliando la sfoglia fino all'ultimo dentino.

Per quanto riguarda il burro, una trentina di grammi a porzione, da Alfredo si utilizza quello di Beppino Ocelli, che viene tenuto a una consistenza morbida e adagiato prima di mantecare sul piatto ovale in cui si finisce la pasta. Infine il parmigiano Reggiano 24 mesi, 70 g a porzione, grattugiato e passato al setaccio, in modo da tenere solo la polvere del parmigiano. Per il resto, acqua bollente salata, ricordandosi che l'acqua di cottura serve in mantecatura.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

Fettuccine fatte in casa molto sottili come un foglio di carta

50 g di burro non salato

parmigiano reggiano 24 mesi

grattato e setacciato 120 g

acqua di cottura q.b.

Preparazione

Quando l'acqua per la pasta bolle inizia la danza. Si mette il sale grosso e si calano le fettuccine. La cottura è relazionata allo spessore, le nostre sono talmente sottili che cuociono in 30 secondi e non vengono scolate, ma prese col forchettone facendo attenzione a non spezzarle e posizionate sul piatto ovale con il burro morbido, distendendole per il lungo. La giusta quantità di acqua è il segreto su cui lavorare e fare prove su prove per ottenere la consistenza perfetta della crema: se è troppa sarà brodosa, se troppo poca sarà secca. Il parmigiano preparato precedentemente viene a questo punto spolverato in quantità sulle fettuccine ricoprendo completamente il piatto e si va in scena. Il piatto ovale va in sala e il cameriere procede con la mantecatura direttamente in tavola. Negli anni abbiamo formato generazioni di maestri della mantecatura di fettuccine Alfredo. La difficoltà principale è non rompere le sottilissime fettuccine, mentre si dà vita alla famosissima crema che ha reso Le Fettuccine Alfredo famoso nel mondo.

Vino consigliato

Metodo Classico Trento DOC/ Frascati DOCG/ Tellus Shiraz Rose'