

# Mister Pasta®



## *Fritto misto genovese*

### **Prodotto tipico ligure**

*Ingredienti crocchini:*  
prosciutto cotto, mozzarella, ostie, uova, pane grattugiato.

*Ingredienti stecchi:*  
carne di vitello, maiale e pollo, scorzonera, pinoli, vino bianco, maggiorana, sale.

*Ingredienti latte dolce:*  
Latte, uova, farina, limone grattugiato.



## *Ostie per fritti*

## *Fritto nell'ostia alla Genovese*

*Mister Pasta®*

Prato Service di Danilo Curotto e C. Snc  
via Domenico Cuneo 55  
16040 San Colombano Certenoli (GE)  
Cell +39 393 8839229  
Cell +39 393 9944852  
www.ostificioligure.it  
info@ostificioligure.it  
Skipe danilo.curotto  
Linkedin danilo curotto

www.misterpasta.it  
misterpasta@misterpasta.it  
misterpasta@gmail.com  
danilo.curotto@gmail.com

P.I. 00164870990  
C.F. 00240330100

## Ostie per fritti

Il fritto misto alla genovese è senza dubbio una delle specialità gastronomiche più apprezzate in Liguria sia per la bontà del prodotto stesso che per la particolarità di produzione.

Quanti di voi andando in una delle tante trattorie e ristoranti dell'entroterra del levante ligure almeno una volta non hanno provato il fritto alla genovese? Certamente tutti si ricorderanno degli involtini con il prosciutto ed il formaggio filante infilzati nello stecco di legno e degli altri involtini con un ripieno delicato di carne e verdure. Ebbene il contenitore di tali prelibatezze, la sfoglia che contiene tali piaceri e' l'ostia per fritti, un tipo di ostia della quale **MisterPasta®** è l'unico produttore.

Crocchini e stecchi alla genovese sono conosciuti come scrigni soffici e fragranti di segreti gastronomici tramandati fino ai giorni nostri dalla tradizione culinaria della nostra Regione. Ma soprattutto sono le ostie per i fritti le vere artefici di tali delizie del palato. Una volta inumidite sono pronte ad accogliere i più gustosi ripieni o gli stecchini con prosciutto e formaggio così morbidi e delicati. Le ostie per fritti vengono da noi prodotte seguendo le antiche ricette ed il metodo di cottura è rimasto, con i naturali aggiornamenti introdotti dalle normative, lo stesso di sempre in modo tale da ottenere un prodotto sottile ed elastico che riesca a tenere alla cottura in olio bollente. Attualmente si stanno imponendo sempre di più

nell'utilizzo di stuzzichini per aperitivi con i ripieni più svariati oppure nella cucina cinese come base per diverse preparazioni.

Le confezioni sono pacchi da 100 ostie l'uno, che hanno una scadenza di 12 mesi, in cartoni da 60 pacchi che possono essere spediti in tutta Italia e non necessitano di trasporto frigorifero.



## Alcune ricette

### Alla riscoperta di un piatto tipico della cucina ligure

La *negia* in dialetto ligure è un'ostia del diametro di 15 cm, una pasta phillo nostrana, che viene usata nella preparazione di alcuni piatti liguri caduti un poco in disuso: gli stecchi, una specie di kebab e i fritti.

In una padella rosolo in poco di burro e olio 250 gr di vitello tagliato a dadi e 1/2 cipolla insieme a cervella e schienali lavati con aceto e sbollentati. Trito il tutto con 2 carciofini e 2 funghi sott'olio. Aggiungo un cucchiaino di parmigiano, 1 cucchiaino di besciamella e un rosso d'uovo, volendo anche un cucchiaino di piselli. Aggiusto di sale e mescolo bene.

Inumidisco velocemente l'ostia e la stendo su un canovaccio.

Al centro distribuisco un poco del ripieno (foto 1), la arrotolo (foto 2), la passo nell'albuma leggermente sbattuto, nel pan grattato e friggo.

Si mangiano caldi.



## Crocchini

disponete su di uno strofinaccio pulito leggermente inumidito un'ostie. Sopra di questa disponetene un'altra precedentemente inumidita in acqua tiepida. Infilzate in uno stecco di legno un quadratino di formaggio tipo mozzarella o caciotta, uno di prosciutto cotto ed un altro di formaggio nell'ordine descritto. Avvolgete il tutto con le ostie inumidite, serrate bene i lati e immergete il crocchino nel bianco d'uovo e poi nel pane grattugiato. Fate friggere fino a che non risulti ben dorato.

## Stecchi alla genovese

disponete su di uno strofinaccio pulito leggermente inumidito un'ostie. Sopra di questa disponetene un'altra precedentemente inumidita in acqua tiepida. Preparate un ripieno a base di carne di vitello, pollo e maiale il tutto rosolato con poco olio e vino bianco, rosmarino e pinoli, Tritate il tutto ed amalgamate con scorzonera bollita, parmigiano reggiano, un uovo ed un pizzico di sale. Disponete il ripieno sulle ostie inumidite, arrotolate lo stecco e serrate bene i lati e immergetelo nel bianco d'uovo e poi nel pane grattugiato. Fate friggere fino a che non risulti ben dorato.

## I piatti NOSTRI

### Friggere nella pasta alla maniera degli "stecchi"

Quanti ricordi di viaggi lontani nella cucina genovese. Come i mai dimenticati "stecchi", che compaiono in una "Cuciniere genovese" del 1865, compilata da Emanuele Rossi, fatti appunto con le ostie. Insomma con un leggero recipiente composto di amido, che nel momento della frittura agisce da velo e da amalgama.

E' ciò che accade in certi piatti turchi, o nel giapponese tempura. Le ostie grandi, s'intende, si trovavano in tutti i negozi, assieme agli stecchi, lunghi, gialli.

La ricetta, scrive Emanuele Rossi, prevedeva due etti di vitella, un etto di poppa, uno di animelle, uno di schienali, quattro funghi freschi tritati, due carciofi e sei creste di gallo. Altri ingredienti erano la mollica di pane inzuppata nel brodo tiepido, sei rossi d'uovo e due chiare a neve, parmigiano, pangrattato, spezie. Dal pepe alla noce moscata, al chiodo di garofano, pestati finemente nel mortaio. E non mancava chi aggiungeva tartufi, tagliati finemente con l'apposito strumento (la triffolea). Tutto questo è oggi impossibile a realizzarsi così come ci è arrivato.

Ma anche se le ostie sono il "ricordo di una Genova perduta", ci può aiutare nella preparazione la formula del velo di pasta, molto usato nella cucina orientale. Ancora una volta in un piatto di casa nostra c'è sentore di viaggio e di esotico, ma è la creatività ligure a condurci in cucina all'adattamento di un cibo alle coordinate inscindibili di gusto tempo.

Con i primi funghi freschi, per esempio, si può fare uno stecco infilando dadini di magro di vitello rosolato. Va avvolto a camicia lasciando le punte scoperte, in un ripieno gentile di funghi appena trufolati, pane ammorbidito nel brodo caldo, uovo, parmigiano, un velo di spezie tradizionali.

Il risultato è quello di una polpetta allungata. Lo stecco così preparato va fasciato in una sfoglia leggerissima, tuffato nella chiara d'uovo e quindi nel pangrattato. Si frigge in olio caldissimo e abbondante, accompagnando, come scrive Rossi, con rametti di prezzemolo. Fa piacere che a Genova ci fosse nell'Ottocento la consuetudine del "prezzemolo fritto" oggi ripresa dai grandi chefs e diffusa nelle scuole di cucina. Ma non è soltanto una pratica di decorazione. Il prezzemolo è antianemico, eupeptico, sedativo, stimolante e tonico.

Fra i fritti ripieni nell'ostia in uso un tempo a Genova, ecco una ricetta, riportata nel piccolo testo "Liguria, itinerari gastronomici", uscito negli anni Cinquanta per i tipi di Moneta Nicola con prefazione di Carlo Piuma. Trito di cipolla e prezzemolo per rosolare mezzo chilo di magro, animelle, tettina di vitello con qualche cucchiata di brodo. Tritare finemente. Aggiungere due cucchiaini di bechamel, quattro tuorli, una manciata di piselli già cotti. Disporre un po' di pieno sopra un'ostia leggermente bagnata in acqua fredda e saldare delicatamente il fagottino. Passare nell'uovo e nel pangrattato. Friggere e servire caldissimo.

Gabriella Molli

# MisterPasta®