

Los Cappelletti a la Caruso.

“Chi può dire con certezza che Enrico Caruso e Raymundo Monti non si sono mai incontrati...?”



Los cappelletti a la Caruso son la expresión del encuentro del espíritu Italiano y el terruño del Uruguay una síntesis de muchas historias que nacieron en Italia y continuaron en el Río de la Plata.

Gracias al Chef Piamontés Raymundo Monti que en los años 1950 creó los Cappelletti a la Caruso en homenaje al gran tenor Napolitano, de la época hasta el día de hoy Montevideo los cuenta como uno de sus platos emblemáticos.

Esta pasta proviene de una larga y continuada tradición de la Emilia Romagna y las regiones vecinas no menos generosas en su Gastronomía, donde se comen en caldo con Parmesano rallado o con Ragú de Carne a la Boloñesa o con otras salsas de forma menos habitual como por ejemplo los *“Cappelletti con panna prosciutto cotto e funghi”*, (crema, jamón cocido y champiñones).

Es un plato festivo o del domingo que en el tiempo no ha conocido otra distinción social que la regularidad en su presencia a la mesa, se preparan esencialmente con relleno de queso o de carne.

Los cappelletti, “i caplet” como su nombre indica, es una evocación de los sombreros que se usaban durante la Edad Media en Italia, la receta hizo su primera aparición oficial en un documento del Censo Napoleónico de 1811, donde la carne no está incluida entre los ingredientes del relleno.

Así lo confirma el hecho de que Michele Placucci lo reportó en 1818 en *“Usi e pregiudizi de’ contadini della Romagna”*, donde el (batù) relleno de los cappelletti es solamente de queso.

Luego viene Pellegrino Artusi que en los años 1891 con su receta *“I cappelletti all’ uso di Romagna”*, presente en el libro de cocina *“La scienza in cucina e l’arte di mangiare bene”*, en el cual incluye el pecho de capón y esto divide las opiniones y genera polémica a la época.

Pasta fresca al huevo.



Ingrediente:

500 g De harina 0 o 00.

5 Huevos de unos 80 gr cada uno.

Sal y agua.

Preparación de la pasta:

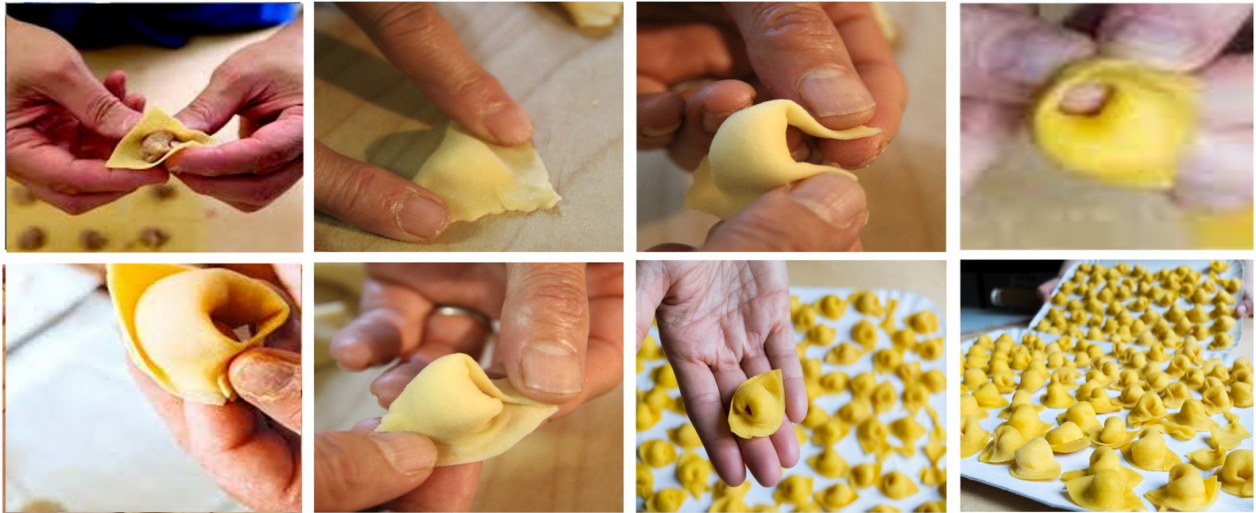
-1 Coloque la harina tamizada sobre una tabla de madera y en el centro los huevos con la sal disuelta en una o dos cucharas de agua y comenzamos a amasa hasta obtener una masa homogénea si es necesario agregamos un poco mas de agua y dejamos descansar entre 6 horas y 12 horas cubierta en el refrigerador.

-2 Dividimos la masa en porciones y una a una, con la ayuda de un rodillo estiramos la pasta hasta obtener lamina de unos 3 milímetros de espesor como mínimo, regular y ligeramente rugosa.

-3 Cortamos la masa con un corta pasta en cuadrados de unos 3 a 5 cm de lado.

-5 Colocamos con una manga pequeña porción de relleno en el centro de cada cuadrado y doblamos en diagonal, en dos triángulos y luego unimos los extremos alrededor de un dedo de la mano y presionamos los bordes, haciéndolo rápidamente uno a uno en cantidades adecuadas sin que seque la pasta.

-6 Se colocan en bandejas ligeramente enharinadas y se deja descasar en un lugar seco, fresco y aireado por lo menos 2 a 3 horas antes de cocinar.



Notas: Se pueden congelar si tiene el material adecuado y respetando las normas HACCP.

Para el relleno voy a seguir los pasos de nuestro Chef Raymundo Monti y inspirándome en el terruño, lo voy hacer con carne de Buey, ricotta fresca y Queso Colonia.



Ingrediente:

- 600 gr. De buey picado muy fino.
- 150 gr. Queso Colonia Semiduro rallado.
- 100 gr. Ricotta fresca.
- 25 gr. De aceite de oliva.
- 150 ml. Vino tinto Tannat.
- 2 Huevos.
- Sal, Nuez moscada. Pimienta.

Preparación:

-1 En un sartén caliente disponer el aceite de oliva y inmediatamente la carne de buey, mezclando con cuidado una vez que tome color la desglasamos con el vino Tannat y lo dejamos reducir, se la retira del fuego y rápidamente se la enfría.

-2 En un bol de cocina con una espátula se amalgama todos los ingredientes hasta obtener una pasta relativamente homogénea que se pueda trabajar con la manga o una cuchara.

-3 Si la farsa se desagrega se le puede pasar brevemente por el Robot-Coupe.

La Receta de la Salsa Caruso.



Ingredientes:

100 ml. De vino blanco seco.

50 gr. De manteca (mantequilla).

200 gr. De champignones.

1 Cebolla.

500 ml. De crema doble (Nata de leche).

150 gr. De jamón cosido en lonchas.

100 gr. De queso tipo Semiduro rallado.

30 gr. De extracto de carne.

Nuez moscada, sal, pimienta y perejil picado.

Preparación:

- 1- En una sartén grande, derretimos la mantequilla (manteca) y a fuego lento rehogamos las cebolla finamente cortada si colorear.
- 2- Y a fuego vivo añadimos los champiñones frescos en émincés y cuando estén dorados agregamos el jamón cosido cortado y dejamos caramelizar unos segundos, desglasamos con el vino blanco y reducimos a seco.
- 3- Agregamos la crema (Nata de leche) y el extracto de carne y reducimos siempre a fuego vivo hasta obtener una buena textura vellutada y aterciopelada, condimentamos.
- 4- Cocemos los cappelletti en abundante agua salada y los escurrimos al dente.
- 5- Los introducimos en el sartén junto a la salsa y los salteamos y a ultimo momento agregamos el queso rallado y volvemos a saltear enérgicamente espolvoreando con perejil finamente cortado y servimos *subito!!!*.

Para más información:

Gustavo Laborde [Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen.](#)

Ángel Ruocco [Los Capeletis a la Caruso cumplieron 60 años.](#)

Wikipedia [Salsa Caruso](#)

Pellegrino Artusi [La Scienza In Cucina e L'arte Di Mangiar Bene.](#)