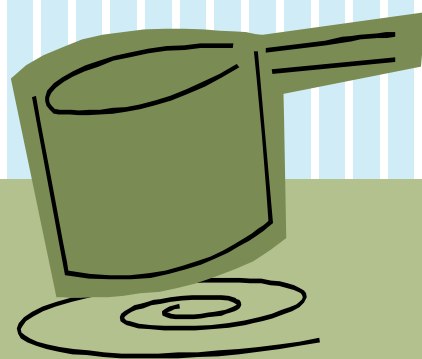


In Cucina con Sabrina

Special Edition

Merry XMas

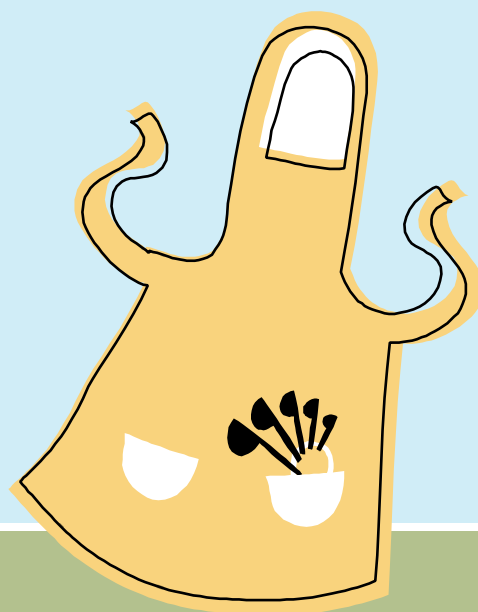


RICETTE

CAPITOLI

Introduzione	3
Antipasti	4
Primi	5
Secondi di terra	9
Secondi di mare	11
Dolci	13
Liquori	14

SOMMARIO





Ed eccoci qui.

E' passato un anno da quello che è partito quasi come uno scherzo sulla spinta di Paolo, mio marito, Chiara soprattutto e Cinzia, le amiche più care, e ora mi trovo proiettata a pensare ad un piccolo regalo per tutte le persone che mi seguono in questa avventura. E sono davvero tante.

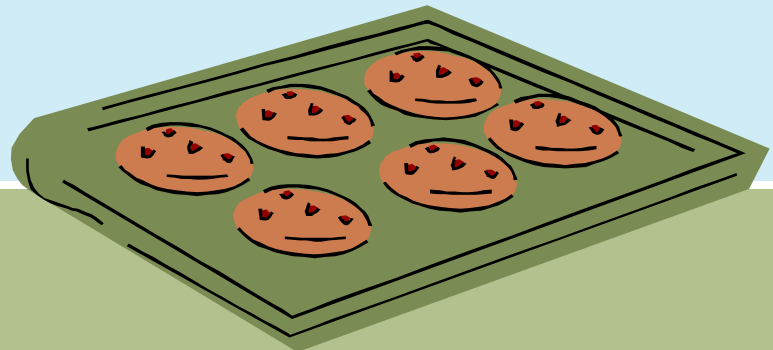
Oltre 400 di Voi hanno lasciato un "like" sulla mia pagina Facebook e in oltre 2000 occasioni avete visitato il blog alla ricerca di ricette, curiosità e news. Che dire...sono impressionata e felicissima.

Per cercare di ricambiare la fiducia e l'amicizia che mi avete dimostrato ho pensato a questo piccolo *cadeau*: un insieme di ricette per provare a cimentarvi sui fornelli e soddisfare i palati dei vostri ospiti con qualche piatto magari diverso da quelli che cucinate abitualmente.

E dopo aver spento le candeline sul primo compleanno del blog andiamo avanti con tanti progetti. Il 2016 credo sarà denso di sorprese...e se mi continuerete a seguire le condividerò con tutti Voi.

Grazie di cuore
Sabrina

INTRODUZIONE



BRUSCHETTA CON POMODORINI CONFIT FIORDILATTE E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO

Ingredienti

- 4 fette di pane casereccio
- 500 gr. di pomodorini piccadilly
- aceto balsamico
- agar agar
- olio
- sale e pepe



Istruzioni

Questa ricetta ha avuto molto successo al pranzo di Pasquetta, e soprattutto, tutti hanno cercato di indovinare cosa fossero quelle piccolissime perle nere lucide sul pomodoro.....nessuno ci è arrivato però....

Dai.....vi svelo il segreto...erano delle piccole gocce di balsamico gelatinate...insomma una specie di caviale a prima vista. E' una ricetta che ho visto in televisione fatta da uno chef stellato: lui aveva creato un caviale con la gelatina di un altro prodotto che vi svelerò più avanti. Io ho voluto sperimentarla con l'aceto balsamico...ed il risultato c'è stato.

Il procedimento è molto semplice. La sera prima che volete sperimentare il caviale, mettete una ciotola con dell'olio di arachidi in frigo; deve essere ben freddo al momento dell'utilizzo.

Ora mettete a bollire dell'aceto balsamico con l'agar agar, che non è altro che una gel estratta da un'alga. A differenza della colla di pesce però l'agar, per attivarsi, ha bisogno del calore. Fatelo raffreddare qualche minuto. Prelevate ora la ciotola con l'olio dal frigo, riempite una banalissima siringa monouso senza ago con lo sciroppo. Mettevi con la siringa sopra la ciotola e fate cadere lentamente piccole gocce di balsamico nell'olio. Affondando nell'olio le gocce si solidificheranno all'istante grazie al freddo, ma allo stesso tempo, visto la fluidità dell'olio, rimarranno perfettamente sferiche. Che dirvi di più....non è magia, ma solo fisica e chimica. E non abbiate poi paura di maneggiarle, potrete benissimo lavarle sotto l'acqua e metterle in una ciotolina fino al momento di usarle. Questa tecnica può essere usata per altre materie prime, il procedimento rimane sempre lo stesso.

Per i pomodorini confit non sto tanto a dilungarmi, li trovate in tante mie ricette. Questa volta però li ho messi in forno in "purezza", cioè interi e senza nessun condimento. La cottura è risultata un po' più lunga (circa 2 ore e mezza a 150 ° C). In questo modo non tagliandoli la concentrazione del sapore è massima.

Ultime operazioni, fate abbrustolire il pane e rendete in briciole il fiordilatte. Siete pronti creare la vostra bruschetta: una manciatina di fiordilatte sul pane, sopra qualche pomodorino tagliato a metà, le fenomenali gocce di balsamico che danno una sferzata di sapore, sale pepe.....ed un filo di olio e.v.o.....e buon appetito!!

ANTIPASTI



GNOCCHI DI PATATE CON REBLOCHON E SPECK CROCCANTE SU CREMA DI CAVOLO VERZA

Ingredienti

- 500 gr. di patate da gnocchi
- 150 gr. di farina
- 1 uovo
- 100 gr. formaggio Reblochon
- 50 gr. speck
- 1 cavolo verza
- Sale/pepe
- Olio extra vergine di oliva

Istruzioni

Prima di tutto mettiamo a cuocere le patate. Innanzitutto per la riuscita degli gnocchi bisogna usare le patate giuste: le migliori sono quelle di montagna o quelle vecchie che risultano più farinose e contengono meno acqua; sono valide anche quelle a buccia rossa e pasta gialla.....personalmente non le ho mai provate. Io ho usate patate di montagna piemontesi prese dal mio fruttivendolo di fiducia. Le mettiamo con la buccia in acqua fredda e le facciamo cuocere per almeno 40 minuti; il tempo di cottura è molto relativo e dipende dalla grandezza delle patate. E' fondamentale lasciarle con la buccia, perché permette alla patata di mantenere di più il suo aroma; funziona come una barriera per l'acqua.

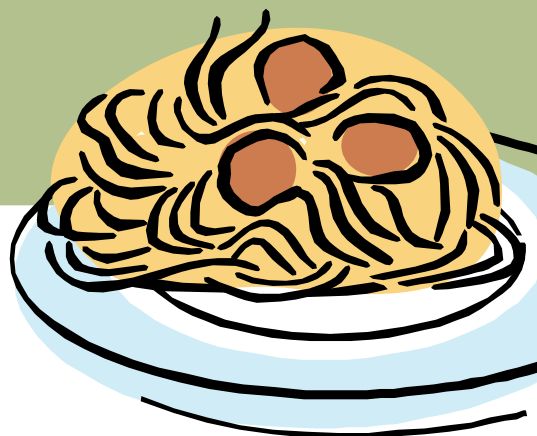
Mentre le patate cuociono prepariamo la crema di cavolo verza. Dopo averlo ben lavato tagliamo le foglie a striscioline e mettiamole in olio caldo con uno spicchio di aglio vestito. Aggiungiamo un po' di brodo e facciamo andare per 5/10 minuti. Mettiamole ora in un bicchiere da mixer con un goccio di olio a filo, regoliamo di sale e frulliamo fino ad ottenere una crema liscia. Io ho aggiunto anche qualche seme di finocchio che, come insegna la cucina trentina, con la verza si sposa benissimo. Mettiamo le fette di speck su una teglia antiaderente e via a cuocere in forno per 10 minuti a 200 gradi finché non diventa croccante. Diamogli poi una leggera tritata sul tagliere per ridurlo in briciole.

Quando le nostre patate sono cotte, le sbucciamo e le passiamo subito al passapatate. Lasciamo intiepidire un po' la purea ottenuta, in modo che perda ulteriormente acqua. Su una spianatoia uniamo purea, farina, uovo e sale. La quantità di farina non è fissa, dipende proprio dall'umidità delle patate. Aggiungiamone poca per volta così non sbagliamo. Non lavoriamo troppo il composto ottenuto. Un consiglio: gli gnocchi vanno fatti poco prima di mangiarli, perché una volta pronti la patata contenuta in essi continua a far fuoriuscire umidità e rovina la consistenza del vostro prodotto.

In una pentola facciamo sciogliere con un po' di latte l'ultimo ingrediente della nostra ricetta: il formaggio. Il Reblochon è un formaggio francese molto simile ad un taleggio sia come consistenza che come sapore. Viene utilizzato in una particolare ricetta francese a base di patate che si chiama "tartiflette". Facciamo cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata e mano a mano che vengono a galla li raccogliamo con una schiumarola e li mettiamo nella padella con il formaggio. Possiamo comporre il piatto con una base di crema di verza sulla quale adagiamo i nostri gnocchi al reblochon e sopra distribuiamo lo speck. Per dare un ulteriore tocco di colore e contrasto ho spolverato il piatto con dei semi di papavero. Una ricetta che richiama sapori trentini, altra regione italiana a me molto cara, perché meta ormai da anni delle mie vacanze sia estive che invernali.



PRIMI



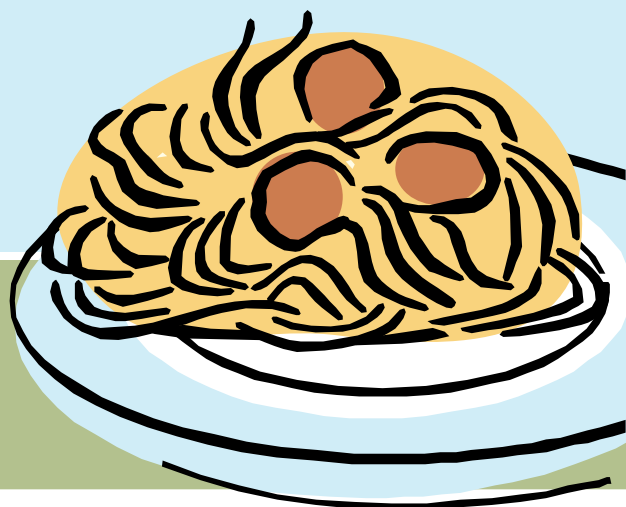
LINGUINE TOTANETTI, CARCIOFI E PANPREZZEMOLO PROFUMATO AL LIMONE

Ingredienti

- 350 gr. linguine
- 600 gr. totanetti freschi
- 3 carciofi spinosi
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale/pepe
- Aglio
- Pan Grattato
- Prezzemolo
- 1 Limone non trattato

Istruzioni

Prima di tutto ci tocca pulire i carciofi: togliamo le foglie più esterne e leviamo la barba interna che sotto i denti è altamente fastidiosa. Io utilizzo solo carciofi spinosi, che possono essere sia sardi che liguri. Ricordiamoci di metterli in acqua acidulata per non farli annerire. In una padella capiente mettiamo 3 cucchiaini d'olio a profumarsi con uno spicchio d'aglio. Aggiungiamo i carciofi tagliati sottili e facciamo andare qualche minuto a fuoco alto. Se volete potete sfumare con vino bianco. Una volta evaporato l'alcool salate, pepate ed aggiungete un goccio d'acqua. Quando i carciofi risultano morbidi (dopo circa 10 minuti) spegniamo. Prepariamo il pan prezzemolo: facciamo tostare il pangrattato con il prezzemolo tritato ed un cucchiaino di olio e.v.o. Andiamo ora a recuperare i totanetti: laviamoli e dopo averli tagliati a listarelle li massaggiamo con un filo d'olio. In un'altra padella ben calda facciamo cuocere proprio 3 minuti e deglassiamo il fondo di cottura (ossia lo zucchero rappreso sul fondo della padella); mi raccomando, raccogliete sempre questo intingolo ricco di sapori del mare. Un consiglio: per rendere il sugo più cremoso, frullate una parte dei carciofi cotti in un frullatore ad immersione, diluendo il composto proprio con il fondo di cottura dei calamari; versate la crema così ottenuta di nuovo nella padella con i carciofi, nella quale avrete aggiunto anche i totanetti. Ora basta attendere la cottura della pasta. Scolatela e fatela saltare per qualche minuto nel sughetto di carciofi e totanetti. Una volta sporzionata, su ogni piatto cospargere un po' di pan prezzemolo e una leggera grattata di buccia di limone...un filo d'olio e.v.o. e buon appetito!



MALTAGLIATI DI FARINA DI CASTAGNE CON CAVOLO NERO PORRI E SALSICCIA

Ingredienti

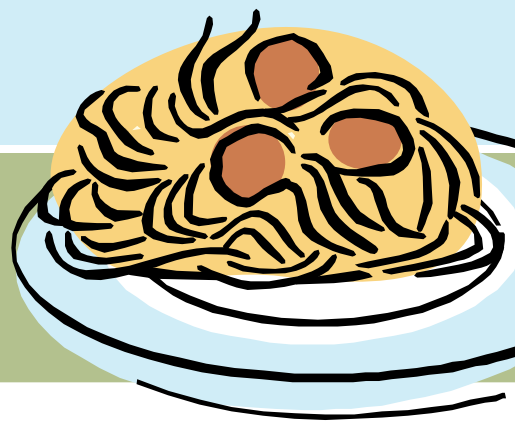
- 200 gr. farina 00
- 100 gr. farina di castagne
- 2 uova
- 600 gr. di cavolo nero
- 1 porro
- 400 gr di salsiccia
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale / pepe

Istruzioni

Un piatto autunnale, un piatto che mette in evidenza alcuni degli ortaggi di questa stagione di passaggio. L'autunno regala tanti tesori, ognuno con un proprio carattere e personalità. Ho voluto aggiungere anche la salsiccia per dare una completezza al piatto e renderlo uno appetitoso piatto unico. Molti sapori si uniscono in questa ricetta: l'amaro del cavolo, il dolce delle castagne e del porro e la sapidità della salsiccia. La cucina insegna che dei cinque sapori fondamentali, solo tre al massimo possono essere rappresentati in un piatto, al fine di creare un gusto rotondo ed appropriato per le nostre papille gustative. Un'ultima curiosità: ho miscelato la farina di castagne con quella 00 per dare un'impronta "contadina" al piatto.

Iniziamo con il preparare la pasta che dovrà riposare per almeno mezz'ora: impastiamo le farine con le uova ed un pizzico di sale. La pasta deve risultare abbastanza soda. Una volta stesa, possiamo creare dei piccoli fazzoletti di pasta della forma e dimensioni che vogliamo....proprio per questo si chiamano maltagliati.

Passiamo alla preparazione del condimento. In una larga padella facciamo soffriggere un porro tagliato a rondelle con un cucchiaio di olio evo. Vi consiglio di consumare il Porro di Cervere, presidio Slow Food della Regione Piemonte: la sua dolcezza accentuerà al massimo i contrasti. Aggiungiamo la pasta di salsiccia e sbricioliamola con il cucchiaio in modo da ottenere un ragout. Per ultimo uniamo il cavolo nero tagliato sottile. Aiutiamo la cottura di quest'ultimo aggiungendo un goccio di acqua di cottura della pasta. Regolate di sale e pepe. Tenete il cavolo abbastanza sodo, deve mantenere un minimo di croccantezza. A questo punto scoliamo i maltagliati ed uniamoli al condimento in padella. Se necessario aggiungiamo ancora un po' di acqua di cottura che, grazie all'amido contenuto, ci aiuterà ad addensare il sughetto. Un filo di olio evo Riviera Ligure di Ponente rigorosamente a crudo che non può mancare..... e buon appetito



MEZZELUNE INTEGRALI CON PALAMITA E MELANZANE SU CREMA DI TROMBETTE

Ingredienti

- 200 gr. farina integrale
- 100 gr farina 00
- 2 uova
- Acqua
- Sale
- 1 palamita da 800 gr.
- 1 spicchio di aglio
- 1 melanzana media
- 10 pomodorini
- Prezzemolo

Istruzioni

Ora passiamo alla ricetta. Prima di tutto prepariamo la pasta e mettiamola a riposare in frigo per almeno mezzora.

Mentre la pasta riposa, dedichiamoci al pesce. Io non sono bravissima a sfilettare il pesce, ma pian pianino ci sto prendendo la mano. Essendo pesce azzurro ha parecchie spine, tutte concentrate nella parte centrale del filetto; con un paio di pinzette vengono via benissimo. Una volta ottenuti i filetti, tagliamoli a pezzettini.

Prepariamo la melanzana: laviamola e tagliamola a dadini molto piccoli, ricordatevi che deve essere un ripieno per un raviolo, quindi più sono piccoli i pezzi meglio è. Puliamo e tagliamo i pomodorini allo stesso modo.

In una padella larga mettiamo a scaldare tre cucchiai di olio e.v.o. e lo spicchio di aglio vestito, che toglieremo in seguito. Aggiungiamo la melanzana a tocchetti e facciamola inbrunire bene, in modo che non diventi molliccia. A questo punto, togliamola provvisoriamente dalla padella e facciamo tostare il pesce. Dopo qualche minuto uniamo al pesce la melanzana e i pomodorini che con la loro acqua contribuiranno a creare un bel sughetto. Se lo avete, potete aggiungere un goccio di brodo di pesce o fumetto. Io di solito, se ne faccio tanto, lo surgelo nei sacchetti da ghiaccio per poterlo avere a disposizione in ogni momento. Non fate cuocere troppo né pesce né verdure che avranno una seconda minima cottura all'interno dei ravioli. Se notate che il sughetto è un po' liquido aggiungete un pizzico di farina di riso per addensare e rendere il tutto più cremoso. Regolate di sale e pepe. Per ultimo unite il prezzemolo tritato.

Passiamo alla preparazione della crema di trombette. Scalogno ed olio e.v.o. a sudare in padella; unire le trombette a rondelle e fare cuocere fino a cottura. Regolare di sale e pepe. Passare il tutto al mixer e, se necessario, passare al setaccio la crema per eliminare eventuali grumi.

Mentre mettiamo a bollire una capiente pentola per la pasta, realizziamo le nostre mezzelune; io le ho fatte abbastanza grosse, quindi occorre servirne meno a testa.

Stendiamo duo o tre cucchiai di crema sul piatto ed adagiamoci sopra le mezzelune; io le condirei solo con un fino d'olio, in modo da dare risalto al ripieno. Sopra ho sparso qualche lamella di mandorla tostata per dare un tocco croccante.....buon appetito!!



©Paola Ricca P&P



©Paola Ricca P&P



CREMA DI LENTICCHIE CON COTECHINO CROCCANTE, MELE ARROSTITE E LIMONI CANDITI

Ingredienti

- 600 gr. di lenticchie già lessate
- 1 cotechino
- 1 Cipollotto fresco
- 1 mela
- 1 rametto di maggiorana
- Olio extra Vergine di Oliva
- Sale / pepe

Istruzioni

Cominciamo con il far cuocere il cotechino per una ventina di minuti. Io uso il cotechino precotto (in realtà un avanzo delle festa natalizie). Mentre cuoce il cotechino occupiamoci delle lenticchie. Facciamo soffriggere il cipollotto in due cucchiaini di olio e.v.o. Raineri e aggiungiamo quindi le lenticchie. Giriamole per qualche minuto a fuoco alto e poi aggiungiamo un po' di brodo. Regoliamo di sale e pepe, aggiungiamo qualche fogliolina di maggiorana e facciamo insaporire per 10 minuti. Frulliamole aggiungendo un filo d'olio e.v.o. Raineri per rendere più liscia la crema. La consistenza decidetela voi in base al vostro gusto.

Nel frattempo togliamo dall'acqua il cotechino e facciamolo raffreddare: da freddo si taglierà molto meglio. Una volta freddo lo tagliamo a cubetti che faremo spadellare a fuoco vivo senza grassi (il cotechino è già grasso di suo) in modo che gli zuccheri formino una bella crosticina croccante.

Prepariamo i limoni canditi: con un pelapatate togliamo la parte gialla della buccia (questa volta anche se ci dovesse essere una piccola parte di bianco non sarebbe un problema) e, dopo averle tagliate a julienne, le mettiamo in acqua fredda portandole da qui a bollire e le lasciamo per 5 minuti. Ripetiamo questa operazione altre due volte. In questo modo, come vi avevo già raccontato un'altra volta, andiamo a togliere l'amaro da quelli che diventeranno i nostri canditi.

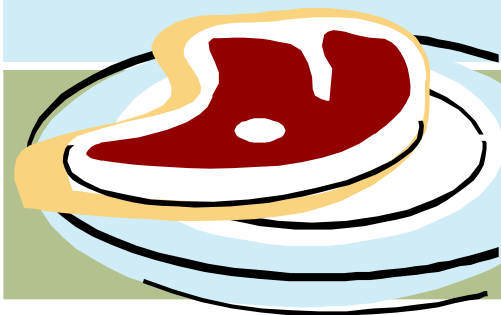
Passiamo all'ultimo ingrediente e lavoriamo le mele. Sbucciamole e tagliamole a cubetti piccoli. Passiamo le mele con del limone per non farle annerire. Scaldiamo molto bene una padella antiaderente senza aggiungere nulla e una volta calda, mettiamo i cubetti di mela facendoli caramellare per circa 2-3 minuti. E' una operazione da fare molto velocemente altrimenti l'acqua contenuta nelle mele tenderà a "bollirle".

Possiamo comporre il piatto: qualche mestolo di crema calda sul fondo del piatto e sopra in modo sparso posizionare cubetti di cotechino e mele.

Mio marito ha scelto una bollicina rosè da abbinare a questo piatto: la scelta è andata sul Cuvee zero rosè di Cascina Chicco. I suoi sentori di nebbiolo uniti al perlage fine ma decisamente persistente, al suo buon corpo ed alla sua sapidità ben si abbinano con un piatto caratterizzato dalle note grasse e saporite del cotechino. La sua freschezza "ripulisce" bene la nostra bocca ed è un piacere per il palato.



SECONDI DI
TERRA



TORTINO DI ASPARAGI DESTRUTTURATO A MODO MIO

Ingredienti

- 1 mazzo di asparagi
- 300 gr. di ricotta mista o di pecora
- 4 uova
- Olio Extra Vergine di Oliva
- 1 cipollotto fresco
- Semi di sesamo
- Basilico
- Prezzemolo
- Aglio
- Acciughe sotto sale

Istruzioni

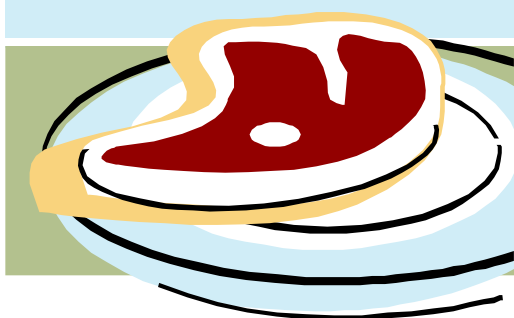
Iniziamo con la preparazione degli asparagi. In molte ricette vedo che prima di farli passare in padella li fanno sbollentare per qualche minuto. Io salto questa operazione e passo direttamente alla padella con un po' di cipollotto fresco. Ritengo che, avendo già un sapore delicato, il passaggio in acqua bollente gli faccia perdere un po' di "verve". Per sapere quanto gambo eliminare io di solito comincio a tenerli tra due mani e li incurvo finché si spezzano in corrispondenza del passaggio tra la parte edibile e quella da buttare. A questo punto li taglio a rondelle e lascio circa due centimetri di punta integra. Un po' di olio e.v.o. e di cipollotto fresco e via in padella per circa 10 minuti, non troppo mi raccomando, ricordatevi che la eccessiva cottura altera le proprietà delle verdure. Teniamo da parte.

Ora dobbiamo preparare la ricotta "soffiata" al forno. Una tecnica di cottura particolare per la ricotta, ma vi assicuro che rende molto.....è l'unico modo in cui riesco a far mangiare la ricotta a mio marito!! Una preparazione velocissima: mescolate la ricotta senza alcun condimento, giusto per renderla più cremosa. A questo punto ungete l'interno di un coppapasta e passatelo nei semi di sesamo (potete scegliere anche altri semi). Appoggiate il coppapasta su una teglia e pressate un po' in modo che non vi rimangano bolle d'aria. Infornate per 9/10 minuti a 200 gradi. Vedrete che risultato!! Sofficissima!!

Mentre la ricotta cuoce possiamo preparare l'uovo pochè. Mettiamo a bollire dell'acqua in una capiente pentola e aggiungiamo dell'aceto che faciliterà la coagulazione dell'albume. Sgusciamo l'uovo in una ciotolina senza rompere il tuorlo. Quando l'acqua comincia a sobbollire creiamo un vortice con un cucchiaino e versiamo l'uovo nell'acqua. Aiutandoci con una schiumarola cerchiamo di avvolgere il bianco intorno al tuorlo.....non preoccupatevi.....è una operazione che richiede un po' di impegno....non sempre viene. Due minuti di cottura e tiriamolo via, scoliamolo dall'acqua con molta delicatezza e teniamolo al caldo.

La salsina di accompagnamento è un semplice pesto aromatico preparato con del basilico, prezzemolo, aglio, capperi e olio. Non so dirvi le dosi....andate a piacimento Tutto nel mixer e via!!

I vari elementi del piatto sono pronti....componiamolo Sforniamo la nostra ricotta e con tanto di coppapasta mettiamola sul piatto, sopra disponiamo gli asparagi e sopra ancora l'uovo pochè. Ora possiamo togliere il coppapasta e guarnire con gocce di salsina. Un filo d'olio e.v.o. e buon appetito!!



CALAMARO PIASTRATO CON INSALATINA DI FINOCCHI AGLI AGRUMI E ZENZERO E PESTO DI RUCOLA

Ingredienti

- 800 gr. calamari
- 2 finocchi
- 1 arancia
- 1 radice di Zenzero
- Un mazzetto di rucola
- 1 cucchiaio di mandorle
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale /pepe

Istruzioni

Ricettina veloce e leggera.

Iniziamo preparando il pesto di rucola. Se preferite che la rucola perda un po' del suo amaro, prima di frullarla, potete farla sbollentare per pochissimi secondi e raffreddarla subito in acqua e ghiaccio. Ora la mettete in un bicchiere da mixer, aggiungete le mandorle ed il sale e cominciando a frullare, unite l'olio e.v.o. a filo. Per la quantità regolatevi voi in base a quanta rucola avete usato..

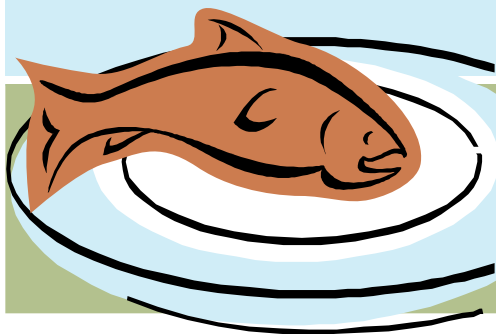
Tagliamo ora i finocchi, più sottili risulteranno meglio sarà. Io ho utilizzato una mandolina. Il nostro condimento per i finocchi sarà composto da: olio sale pepe succo dell'arancia (non tutto) e zenzero. Anche in questo caso le quantità sono soggettive. Il consiglio che vi do è ASSAGGIARE SEMPRE! Per creare una valida emulsione della nostra salsina, possiamo aiutarci con un barattolino di vetro: mettiamo dentro tutti i nostri ingredienti, chiudiamo ed agitiamo bene. Vi ricordo che l'emulsione tenderà a dividersi, quindi poco prima di condire i finocchi date ancora una vigorosa agitatina.

In una padella antiaderente ora facciamo cuocere i nostri calamari lavati, tagliati a pezzetti e massaggiati con l'olio. Mi raccomando: non più di quattro minuti!! Se volete renderli più "eleganti", prima di tagliarli a pezzi, praticate sul cappello dei leggeri tagli poco profondi formando un fitto reticolato; con il calore della padella questo accorgimento li farà arricciare e li renderà esteticamente più belli.

Ora potete comporre il piatto: sotto stendete i finocchi e irrorateli con la salsina, sopra appoggiate i calamari (salati) e di fianco ponete un cucchiaino di pesto di rucola. Un filo di olio e.v.o.....e buon appetito!!



SECONDI DI
MARE



TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO E PAPAVERO CON SALSA DI WASABI E MIELE

Ingredienti

- 4 fette di tonno fresco da 150 gr. alte circa 3 cm
- Semi di sesamo
- Semi di papavero
- Senape
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale / pepe
- Polvere di wasabi
- Acqua
- Miele
- Rucola

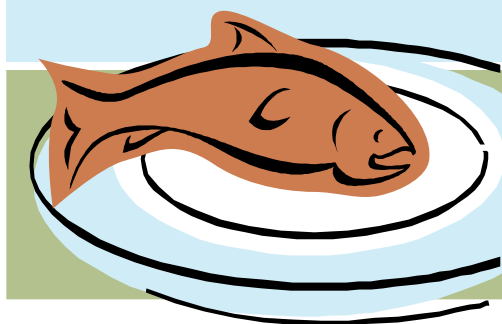
Istruzioni

Iniziamo col preparare la salsa. Per il wasabi io uso la polvere che ho comprato durante Olioliva su un bellissimo banco di spezie. Io adoro letteralmente il wasabi, perché mi piace l'esplosione di sapore che da in bocca, ma al tempo stesso, al contrario del peperoncino, lascia intatte le papille gustative e permette di gustare il boccone successivo. E' una polverina chiara che mischiata con acqua o salsa di soia prende il tipico colore verde del wasabi che viene servito nei ristoranti giapponesi.

In questo caso però preferisco usare però l'acqua per diluire la polvere, perché voglio che si senta di più il miele. Le dosi non le ho indicate perché si va a piacimento, a seconda del gusto. Per mescolare meglio la salsa, utilizzate un vasetto di quelli piccoli tipo pesto; avvitate il coperchio e agitate bene. La salsina è pronta.

Ora passiamo al tonno. Mescoliamo in un piatto fondo i due tipi di semi. Per far sì che i semi di papavero e sesamo si attacchino di più al tonno, io ho leggermente massaggiato le fette con mezzo cucchiaino di senape non troppo forte. Si passa ora la fetta di tonno nei semi come quando si fa la carne panata, facendo attenzione che tutta la superficie del tonno sia ricoperta uniformemente. Scaldiamo ora due cucchiaini di olio in una padella antiaderente e quando è ben caldo poggiamo le nostre fette. Per quanto riguarda la cottura, regolatevi voi. Deve rimanere parecchio rosato all'interno altrimenti risulta stoppaccioso; comunque 3 minuti per lato dovrebbe bastare. Adagiate la vostra fetta di tonno sul tagliere e tagliatela a fette di circa mezzo centimetro.

Disponiamo la tagliata nei singoli piatti su un letto di rucola e aggiungete intorno al tonno la vostra salsina. Un pizzico di sale, un filo d'olio e.v.o e buon appetito



SFOGLIETTE AL CACAO CON MOUSSE ALLA RICOTTA E FRUTTI ROSSI

Ingredienti

Per le sfogliette:

- 40 gr farina OO
- 50 gr. burro
- 50 gr. albume
- 50 gr zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cacao in polvere

Per la mousse:

- 200 gr di ricotta (deve essere soda)
- 40 gr. zucchero a velo
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 300 gr. di frutti di bosco

Istruzioni

Prepariamo l'impasto per le sfogliette. In una terrina uniamo farina, zucchero, cacao, albume e burro sciolto. Mescoliamo con una forchetta (non usiamo la frusta perché non ci serve incorporare aria). Lasciamo riposare per qualche minuto e passiamo alla mousse alla ricotta. Vi consiglio di utilizzare una ricotta abbastanza soda e poco acquosa, come invece spesso accade con quelle dei vasetti del supermercato. Aiutandoci con una frusta elettrica, montiamo la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Mettiamola in una sac a poche e facciamo rassodare la nostra mousse in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Preriscaldiamo il forno a 180 gradi ed occupiamoci delle sfogliette. Su un foglio di carta forno disegniamo con una matita dei cerchietti utilizzando una coppetta come stampo. Giriamo sotto sopra il foglio di carta forno. Con il dorso di un cucchiaio tiriamo su un pò di impasto e lo stendiamo all'interno della sagoma così creata. Lo spessore della sfoglietta deve essere di circa 2 mm. Prima di infornare per circa 6 minuti cospargiamo le nostre sfogliette con un po' di granella di mandorle che da croccantezza al piatto. Appena pronte, togliamole dalla teglia e facciamole riposare su una superficie fredda.

Per la salsa ai frutti di bosco non serve altro che mettere le piccole bacche in padella con lo zucchero e farle cuocere per qualche minuto finché perdono la maggior parte della loro acqua di vegetazione.

Preleviamone due cucchiai e passiamoli in un colino a maglie strette. In questo modo i semi che darebbero acidità al palato vengono eliminati. Questa crema ci servirà per la decorazione del piatto.

Ora possiamo comporre il nostro dolce. Ricordate che per la presentazione del piatto io vi do solo dei suggerimenti!! Liberate la fantasia e stupite il vostro Ospite! Io ho utilizzato un pennello da cucina per creare una striscia di colore rosso con la nostra crema. Alterniamo ora i vari componenti del dolce. Partiamo con una sfoglietta, un po' di mousse alla ricotta ed un cucchiaio di frutti di bosco. Continuate ancora con uno o due strati non di più, rischiereste di dare instabilità alla millefoglie. Terminate con una spolverata di zucchero a velo ed il dessert è servito!! Leggero e di classe

Buon appetito



DOLCI



LIQUORE AL MIRTO

Ingredienti

- Bacche mirto
- Alcool puro a 95°
- Zucchero bianco

Istruzioni

La cosa principale da fare è reperire le bacche di mirto. Mio padre, durante una delle sue tante camminate, ha individuato una macchia di arbusti di mirto molto ampia nella zona del dianese (non vi dico di più....svelerei troppo!!!) e così una domenica pomeriggio ho deciso di andare a raccoglierne un po' con la sua compagnia e quella di mio figlio. Già qualche passo prima della radura un profumo pungente mi ha indicato che eravamo sulla strada giusta.....

Armati di sacchetti, abbiamo cominciato la raccolta delle preziose bacche: un lavoro certosino e stancante, perché le bacche vanno raccolte a mano avendo cura di schiacciarle il meno possibile. Mio figlio ovviamente, ha fatto quello che ha potuto...e ritornati a casa si è lavato le mani per ben tre volte per riuscire a far andare via tutto il colore nero lasciato dal mirto. Con un bottino quindi di quasi 3 kg siamo ritornati a casa soddisfatti.

Dopo aver lavato le bacche con acqua corrente e tolto ogni residuo di foglie e polvere, le ho divise in barattoli, coprendole con alcool a 95°. Un consiglio: mettete sul tappo di ogni barattolo una targhetta con il peso delle bacche e i millilitri di alcool contenente; vi servirà poi per la gradazione del liquore. Io ho fatto vasetti da 250 gr di bacche e 250 ml di alcool. Ricordate che le bacche devono essere completamente sommerse dall'alcool. Ho riposto poi i barattoli nell'armadio al buio, dove sono stati per 40 giorni a macerare.

A questo punto, passati i 40 giorni, ho preparato uno sciroppo di acqua e zucchero facendo sciogliere lo zucchero a caldo. Mentre lo sciroppo si raffreddava, ho passato al colino le bacche e raccolto l'estratto alcolico. Essendo un infuso più amaro rispetto a quello che si ottiene per il limoncino ad esempio, bisogna mettere in proporzione più zucchero nello sciroppo. Per avere un volume di circa 32° del liquore finito, più o meno standard, io ho fatto una proporzione di 600 ml di sciroppo e 350 ml di estratto. Ovviamente potete variare tale proporzione a vostro piacimento, in base ai vostri gusti. Alla fine sono usciti circa 3 litri di liquore!! Ora sta nuovamente riposando in dame di vetro....e tra un paio di mesi sarà pronto...giusto in tempo per fare la sua comparsa al termine delle nostre grigliate sul terrazzo....ma questo sarà un altro discorso....

Prosit



LIQUORI

