

The Grill

*Portiamo in tavola
il buongusto.*



Anno 7 n° 1 luglio 2015 • Rivista periodica nutrizional-gastronomica Giomi Group



Nella ristorazione ospedaliera
curiamo
ogni aspetto.



RISTORAZIONE E CATERING

• DISTRIBUTORI AUTOMATICI

• GESTIONE PARCHEGGI

HOME CHI SIA

Nei nostri distributori
anche la qualità
è automatica.

RISTORAZIONE E CATERING

• DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Nuovo look, tanti servizi: il bello del nostro sito

www.gioservice.it



Nei nostri parcheggi
vi riserviamo
le migliori attenzioni.



Per rispondere al meglio, come è nostra abitudine fare, alle esigenze di un mercato in continua evoluzione, abbiamo realizzato il restyling del sito www.gioservice.it

Un passo avanti importante, nella direzione di una strategia più ampia, sempre all'insegna della condivisione: con i clienti, vecchi e nuovi, come di una squadra consolidata.

Abbiamo così conciliato funzionalità e veste grafica, raccontandoci attraverso colori e parole nuove, capaci di veicolare l'idea di un'azienda giovane ma solida, coraggiosa e ben radicata.

Da qui un nuovo approccio, improntato alla qualità dei servizi, visibile fin da subito a chi visita il sito: una mini presentazione delle tre macro aree in cui siamo oggi impegnati (ristorazione e catering – distribuzione automatica – gestione parcheggi) propedeutico alle molte altre con spazi dedicati.

Una veste nuova che ci calza a pennello, pronta ad accompagnarci nei tanti e importanti appuntamenti che già ci attendono, e ai quali non vogliamo mancare.



SO MMI AR IO



- 06** Editoriale
- 08** Rubrica di Rosalba Padroni
- 10** Dietro le quinte di un piatto di pasta al sugo
“Le derrate alimentari” di Stefano Cecchini
- 12** L'uomo mistero

- 16** Antipasti
- 20** Primi
- 30** Secondi
- 38** Contorni
- 42** Dolci



CRISTIANA E NIKO ROMITO



ED ITO RIA LE

di Lorenzo Miraglia



Cari Lettori,

come di consueto, prima di darci i saluti estivi, vogliamo omaggiarvi di un nuovo numero della rivista cultural-gastronomica The Grill. Questo numero è per tutti noi molto importante poiché rispecchia sia le novità in essere sia il forte consolidamento e crescita della nostra Gioservice.

Infatti - soprattutto nella ristorazione - sono partiti nuovi appalti di servizio mensa in grandissime aziende del Lazio e della Sicilia e stanno entrando diversi ospedali come clienti nella ristorazione collettiva.

Tra le novità, sicuramente, merita attenzione il nuovo format di The Grill con un restyling completo della grafica e dell'impaginazione, lasciando inalterate alcune rubriche di successo, come quella dedicata alle ricette.

Si aggiunga la partenza di un progetto nazionale che vede coinvolti La Sapienza, Il Gambero Rosso e uno dei pochi chef con tre Stelle Michelin, **Niko Romito**, teso a sviluppare una nuova ingegnerizzazione delle procedure e dei macchinari all'interno delle cucine ospedaliere per poter standardizzare la qualità delle nostre trasformazioni e migliorare l'aspetto sensoriale del pasto stesso.

Nei prossimi numeri di The Grill non mancheremo di darvi dettagli più puntuali e precisi.

Niko Romito inizia la sua avventura di giovane chef nella trattoria di famiglia a Rivisondoli, piccolo paesino abruzzese di appena 680 abi-

tanti, dove getta le basi per una cucina estremamente personale in cui le suggestioni di un territorio rurale, quale è l'Abruzzo, trovano esaltazione in tecniche moderne e preparazioni minimali totalmente centrate sul prodotto. Che sia un giovane chef promettente lo si intuisce subito con il conferimento della prima stella Michelin, ma dall'ottenimento della seconda stella Niko entra a pieno titolo nell'olimpo dei Top Chef italiani.

Da Rivisindoli si trasferisce più a Sud costruendo, a Castel di Sangro, una struttura polifunzionale, Casadonna, dove avvia la sua attività imprenditoriale. Non a caso, prima di esser chef, Niko è dottore in Economia.

Oltre a proseguire nella sua ricerca gastronomica, fonda una scuola di cucina, Niko Formazione, che diventa un riferimento per tutti i giovani aspiranti chef italiani e garantisce occupazione post-formazione nei locali "Spazio", marchio del cuoco per moderne trattorie interamente gestite dai suoi allievi.

Nel 2013 arriva al **Reale**, il ristorante di **Casadonna**, il premio più ambito: la mitica Terza Stella Michelin. Una vera chimera, specie in Italia, dove sono appena otto i ristoranti a poterle vantare. Se chiedete però a Niko se sia contento e soddisfatto dei traguardi fin qui raggiunti, state pur certi che vi risponderà questo è solo l'inizio e che la strada da fare è ancora tanta. Chapeau!



di Rosalba Padroni

RUBRICA



FERRAGOSTO

L'estate sta bussando alle porte e con essa ecco arrivare il sole, il caldo, il mare, la montagna ed il tanto agognato riposo! Il periodo che più di tutti raccoglie sole, caldo, mare, montagna e riposo è senz'altro quello denominato "Ferragosto", ovvero la festa estiva per antonomasia, il culmine di ogni estate che si rispetti! Il termine Ferragosto deriva dal latino "Feriae Augusti" (riposo di Augusto), indicante una festa pagana, istituita nel 18 a. C. in onore dell'imperatore romano Augusto, con la quale, dal primo giorno del mese di agosto, si celebrava la raccolta dei cereali. Questa Festa si andava ad aggiungere alle esistenti e antichissime festività cadenti nello stesso mese, ovvero i "Vinalia Rustica" ed i "Consualia", festività che celebravano i raccolti e la fine dei principali lavori agricoli, con lo scopo di fornire un adeguato periodo di riposo, necessario dopo le grandi fatiche profuse nei mesi precedenti. Nel corso dei festeggiamenti, in tutto l'impero si elargivano mance ai lavoratori, si organizzavano corse di cavalli, ma anche di galline e capponi, giochi, riti collettivi e banchetti, a cui tutti potevano partecipare, compresi gli schiavi e, per l'occasione, gli animali da lavoro, quali buoi, asini e muli venivano non solo dispensati dal lavoro, ma anche adornati con ghirlande di fiori. Tali antiche tradizioni rivivono ancora oggi durante i tanti "Palii" che si svolgono in tutta Italia, di cui certamente il più famoso è quello di Siena, denominato "Dell'Assunta"; infatti queste festività erano così radicate nella tradizione popolare che la Chiesa, abilmente, decise di adattarle al cristianesimo, piuttosto che provare a sradicarle. Così, nel secolo VI d.C. le "Feriae Augusti" vennero assorbite e trasformate nella celebrazione dell'Assunzione in cielo di Maria Vergine e, per l'occasione, tale celebrazione che di solito veniva festeggiata in settembre, alla fine del ciclo della stagione estiva, venne spostata proprio alla metà del mese di Agosto. La citata celebrazione fu sancita quale "Dogma" da Papa Pio XII nel 1950, ma storicamente era viva nella tradizione cattolica italiana fin da epoche remotissime, tant'è che l'individuazione del 15 agosto come giorno di festa risalirebbe, addirittura, al giorno della consacrazione

della antica basilica mariana di Costantinopoli. Questa unione di sacro e profano è all'origine delle grandi quantità di feste, sagre e manifestazioni che in quel giorno e, spesso in quello precedente e successivo si svolgono in tutta Italia; ma, senza dubbio, su tutte, primeggia la famosa "Gita fuori porta". Pochi sanno, però, che la tradizione popolare della gita di Ferragosto, così come è giunta ai nostri giorni, è abbastanza recente, infatti nasce durante il ventennio fascista, nella seconda metà degli anni venti. Durante questo periodo il regime organizzava centinaia di gite popolari in treno, con prezzi fortemente scontati, offrendo in tal modo la possibilità anche alle persone meno abbienti di raggiungere le località marine o montane. L'offerta era limitata ai giorni 13, 14 e 15 agosto e comprendeva due formule, una denominata "Gita di un solo giorno", con tragitto nel raggio di circa 50-100 Km, e l'altra denominata "Gita dei tre giorni" con tragitto nel raggio di circa 100-200 km. Durante queste gite popolari la maggior parte delle famiglie italiane ebbe per la prima volta la possibilità di vedere il mare, la montagna e le città d'arte ma, siccome tali uscite non prevedevano il vitto, le donne si portavano il cibo da casa. Nacque così la tradizionale "Gita fuori porta" con il pranzo al sacco. Ovviamente non possono mancare, in tutti questi festeggiamenti, delle pantagrueliche mangiate che vedono, di regione in regione, protagoniste diverse pietanze quali, ad esempio, in Piemonte e Toscana il piccione arrosto, una consuetudine importata dalla Francia, risalente al tempo di Carlo Magno; in Sicilia il "Gelu di muluna", il Gelo di anguria, un tipico dolce al cucchiaio; nel Lazio le fettuccine con i fegatini ed il pollo in umido con i peperoni; in Umbria gli gnocchi al sugo di papera; in Campania gli zitoni al sugo; in Puglia il galletto ripieno; in Sardegna il "porceddu" cotto nella buca etc... Immane, poi, su tutto, sono ormai due consuetudini che hanno uniformato anche le peculiarità regionali e sono la grigliata di carne o pesce e l'anguria, servita quest'ultima, molto molto fredda! Anzi gelata!

Buon divertimento e Buon appetito!



di Stefano Cecchini
duesettezero@gmail.com

DIE TTO LE QUI NTE

di un piatto di pasta al sugo

Le derrate alimentari

Nei precedenti articoli ci eravamo riproposti di risalire assieme il percorso che conduce alla presentazione di un piatto di fronte al nostro Cliente. Tra tutti, abbiamo scelto a campione quello che più di ogni altro caratterizza la nostra cucina nel mondo la PASTA AL SUGO. Dopo aver affrontato il tema del sistema informatico di prenotazione del pasto e delle sue potenzialità nella gestione dell'intero sistema produttivo che parte dall'approvvigionamento delle derrate alimentari, passa per la preparazione e cottura ed arriva alla fase di porzionatura e servizio. Il richiamo alla famosa favola di Pollicino ci aveva fatto capire, con un esempio semplice, la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità nella cosiddetta filiera produttiva: il "piccolo eroe" camminando nel bosco lascia i suoi sassolini per TRACCIARE la strada che il giorno dopo potrà ripercorrere grazie alla RINTRACCIABILITÀ marcata dai sassolini stessi. Un sistema di rilevazione quindi efficace utilizzato in una cucina si aggancerà a quello del fornitore di derrate alimentari e sarà in grado di arrivare a verificare il processo fino alla produzione o raccolta del singolo ingrediente che compone il nostro piatto. Centriamo quindi oggi la nostra attenzione sul mondo delle derrate alimentari e della loro provenienza. Troviamo spesso in molti capitolati di gara per la gestione del servizio completo di ristorazione la richiesta di utilizzo di prodotti a "KM zero". Ma cosa significa "KM zero"? Diciamo che è un termine improprio divenuto una locuzione che sta ad indicare la volontà della Stazione Appaltante di stimolare l'utilizzo di prodotti locali, o meglio che provengano da territori limitrofi. Abbiamo detto improprio poiché, come si può capire, sarebbe impossibile pretendere che la eventuale piantagione di pomodori o la pianta di ulivo o il pastificio siano dislocati a zero chilometri da dove poi verrà consumato il nostro piatto di pasta. Nel gergo comune quindi la dicitura "KM zero" si è appropriata di "una licenza" per intendere che l'approvvigionamento debba avvenire da produzioni dislocate più vicino possibile al punto di somministrazione del pasto. Intento certamente nobile per almeno tre ordini di motivi.

- **Il primo è dato dal rispetto dell'ambiente: pensiamo solo a quanto inquina il trasporto di derrate alimentari prodotte in un capo opposto del mondo.**
- **Il secondo motivo risiede nella possibilità di mantenere maggiore freschezza alle derrate alimentari che, se prodotte in zona, potranno essere consumate in un lasso di tempo limitato.**
- **Il terzo motivo sarà dato dal rispetto degli equilibri economici locali a condizione che ciò non alteri, più di tanto, il livello dei prezzi di acquisto delle derrate alimentari stesse.**

Per quanto descritto, la richiesta di utilizzo di prodotti a "KM zero" costituisce un'importante leva che le Ammini-

strazioni Locali possono azionare a vantaggio delle filiere economiche del loro territorio, garantendo, tra l'altro, il rispetto di una tradizione locale e culturale che può manifestarsi anche attraverso il cibo che viene consumato dai propri cittadini. Personalmente, da sostenitore del rispetto del tessuto economico locale, e a contrasto del grande limite del nostro modello capitalistico capace di produrre ricchezza ma incapace di ridistribuirlo, con pesanti ripercussioni sul livello dei consumi, mi schiero a favore dell'utilizzo di prodotti che provengono dal territorio o almeno che non abbiano girato in lungo ed in largo per il nostro bel Paese prima di arrivare a tavola. Ma attenzione, e mi rivolgo alle stazioni appaltanti, sia pubbliche che private, che richiedono a professionisti del settore il servizio di ristorazione completo, a non incappare nel semplicistico "taglia incolla" di capitolati già confezionati dove si richiamano, senza cognizione, anche prodotti DOP o IGP. Nulla in contrario nei confronti di queste certificazioni di cui si fregiano alcune derrate alimentari purché non vadano in contrasto con la richiesta di prodotti a "KM zero". Non è detto infatti che il territorio limitrofo abbia il riconoscimento di ambiente geografico capace di dare la Denominazione di Origine Protetta o la Identificazione Geografica Protetta. Ricordiamo la differenza che intercorre tra prodotto DOP ed IGP: l'articolo DOP deve essere prodotto, trasformato, elaborato in una determinata area geografica riconosciuta, mentre quello IGP potrebbe anche essere solo prodotto o solo trasformato o solo elaborato nella zona stabilita a condizione che quel processo sia capace di attribuire alla derrata quella determinata qualità. Ma in ogni caso deve essere precedentemente riconosciuta, da un organismo certificatore, la zona. Risulta evidente che se per una determinata merce nella nostra zona non vi è alcuna certificazione di denominazione di origine sarà contraddittorio richiederne la provenienza DOP e a "KM zero". Lo stesso dicasi nel caso in cui non esiste alcuno stabilimento di trasformazione o elaborazione nei paraggi capace di far acquisire al prodotto in questione la certificazione IGP. Diversa invece la questione della Stagionalità Garantita o STG che è un marchio a tutela di alcuni prodotti caratterizzati da metodi di produzione tradizionali di una certa zona ma che non necessariamente devono essere prodotti nella area stessa. Il ragionamento sul riscontro dei prodotti a "KM zero" vale anche per il rispetto della filiera biologica: risulterà inutile inserire la richiesta di categorie merceologiche a "km zero" e simultaneamente biologiche qualora nei territori limitrofi non esistono produttori con certificazione bio. Ma allora si apre un altro importante quesito: meglio scegliere un prodotto locale che arriva dalla fattoria limitrofa o un altro con etichettatura BIO, DOP, IGP che proviene da un'altra parte della nostro Paese o del Pianeta? Ci lasciamo con questo dubbio per rincontrarci alla prossima.



L'UO MO MI STER RO



PER PREVENIRE LE DOPPIE PUNTE MESCOLARE UN TUORLO D'UOVO CON QUALCHE GOCCIA DI LIMONE ED AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI MIELE SCIOLTO A BAGNOMARIA. APPLICATE IL COMPOSTO SU CAPELLI MASSAGGIANDO PER QUALCHE MINUTO LA CUTE, QUINDI PROCEDETE AL SOLITO SHAMPOO.

1

COME PULIRE UN CAPPELLO DA UOMO: METTERE ALL'INTERNO CRUSCA CALDA E PASSARLA PIÙ VOLTE CON UN PANNO DI COTONE BIANCO E PULITO E VEDRETE CHE MANO A MANO LO SPORCO SI TRASFERIRÀ SUL PANNO. SPAZZOLATE BENE PER ASPORTARE LA CRUSCA RESIDUA E ALLA FINE DI QUESTO TRATTAMENTO RIEMPIRE IL CAPPELLO DI CARTA VELINA BIANCA, PER MANTENERLO IN FORMA. AVVOLGETELO CON UN PANNO SCURO IN MODO DA PROTEGGERLO DALLA LUCE.

4

2

SE AVETE TENUTO LE UOVA IN FRIGORIFERO PER TROPPO TEMPO E ORA NON OSATE CONSUMARLE, FORATENE IL GUSCIO CON LA PUNTA DI UNO SPILLO E INTERRATELE NEI VASI DELLE VOSTRE PIANTE, AVRETE OTTENUTO UN OTTIMO CONCIME NATURALE.

3
IL SINGHIOZZO SPARISCE CON UNA ZOLLETTA DI ZUCCHERO INZUPPATA NELL'ACETO.

SE VI CADESSE INCHIOSTRO SU UNA SUPERFICIE DI MARMO, IL PIANO DELLA CUCINA O SUL PAVIMENTO, VERSARE SUBITO DELL'ACQUA FRIZZANTE, LASCIATE RIPOSARE E POI STROFINATE CON ENERGIA, LA MACCHIA SE NE ANDRÀ.

5

QUANDO FATE LA PIZZA RICORDATE CHE IL SALE NELL'IMPASTO ACCELERA LA LIEVITAZIONE, INVECE LO ZUCCHERO LA RALLENTA.

7

6
PER PULIRE LA PELLICCIA INTERNE DEL MONTONE, BASTA STROFINARLA CON UN PANNO INUMIDITO DI ACQUA E AMMONIACA, FATE ASCIUGARE BENE E PETTINATE IL PELO CON UN PETTINE PULITO A DENTI RADI.

IL TÈ FREDDO PREPARATO A CASA HA SEMPRE UN ASPETTO TORBIDO RISPETTO A QUELLO SERVITO AL BAR. PERCHÉ RESTI LIMPIDO BASTEREBBE AGGIUNGERE UNO SCIROPPINO AL MOMENTO DI SERVIRLO. PREPARATELO COSÌ: SCIOGLIETE A FIAMMA MOLTO BASSA UN POCO DI ZUCCHERO IN POCHESSIMA ACQUA, LASCIATELO RAFFREDDARE E AGGIUNGETELO ALL'ULTIMO MINUTO AL TÈ AMARO.

8
IL SUCCO DI CIPOLLA PROFUMA MOLTE PIETANZE. CERCATE DI OTTENERLO SPREMENDONE METÀ COME SE FOSSE UN LIMONE, DOPO AVERLA LASCIATA NEL FREEZER.

8

9

10
OGNI VOLTA CHE INTENDETE DEDICARVI AL GIARDINAGGIO E NON SOPPORTATE L'IDEA DI INFILARVI I GUANTI APPOSITI, GRAFFIATE UNA SAPONETTA ASCIUTTA, IN QUESTO MODO EVITERETE CHE LA TERRA SI INFILI SOTTO ALLE UNGHIE.

10

11
SE DOPO UNA GIORNATA IN SPIAGGIA SENTITE LA PELLE SECCA AMALGAMATE DUE CUCCHIAI DI MIELE GREZZO CON DUE DI LATTE. MESCOLATE, STENDETE LA CREMA OTTENUTA SU VISO E COLLO E LASCIATE AGIRE PER ALMENO MEZZ'ORA. SARÀ SUFFICIENTE SCIAQUARE BENE CON ACQUA TIEPIDA PER APPREZZARE I RISULTATI DI QUESTA OTTIMA MASCHERA IDRATANTE.

11

12
AVETE UN CANE DI GROSSA TAGLIA DAL PELO LUNGO, RESISTENTE A SPAZZOLE E PETTINI? PRIMA DI FARE LO SHAMPOO FRIZIONATELO CON ACQUA E OLIO D'OLIVA E ADDIO NODI.

12

13
PROVATE A SPOLVERIZZARE SULLA MACEDONIA DI FRUTTA UN PIZZICO DI PEPE, ESALTERÀ IL SAPORE.

13

14

PER ELIMINARE IL FANGO DEI JEANS, SCIACQUATELI LASCIATELI A BAGNO PER UNA NOTTE IN ACQUA, DETERSIVO E UN QUARTO DI TAZZA DI AMMONIACA.

SAPEVATE CHE L'ACQUA DELLA PASTA È OTTIMA PER RINNOVARE I PIZZI E VECCHI MERLETTI? LASCIATELA INTIEPIDIRE, IMMERGETE I VOSTRI CENTRINI E LASCIATELI A BAGNO PER TUTTA LA NOTTE. AL MATTINO STROFINATELI CON DEL SAPONE NEUTRO E SCIACQUATELI IN ACQUA TIEPIDA CON UN CUCCHIAINO DI ACETO: TORNERANNO COME NUOVI.

NEL FRIGGERE AGGIUNGETE UN PEZZETTINO DI MELA NELL'OLIO BOLLENTE: EVITERETE COSÌ DI INONDARE LA CASA CON UN FASTIDIOSO ODORE DI FRITTO.

LE MACCHIE DI BIRO SU VESTITI E DIVANI SI TOLGONO CON UN SEMPLICE STRATAGEMMA: BASTA PASSARE RIPETUTAMENTE UNA PEZZUOLA IMBEVUTA DI LATTE FREDDO SULLA MACCHIA DI INCHIOSTRO FINO A CHE LA SI VEDE SBIADIRE QUASI COMPLETAMENTE. POI SARÀ SUFFICIENTE LAVARE IL TESSUTO NORMALMENTE A MANO IN LAVATRICE E LA MACCHIA SARÀ SCOMPARSA.

15

LAVORARE A MAGLIA AFFATICA LA VISTA. AIUTATEVI APPOGGIANDO SULLE GINOCCHIA UN TELO PIUTTOSTO CHIARO, MEGLIO SE BIANCO.

16

17

ECCO UN BREVE PROMEMORIA PER UNA RACCOLTA RIFIUTI INTELLIGENTE, BASTA COSÌ POCO. RIDUCETE DI VOLUME LE BOTTIGLIE DI PLASTICA E RICHIUDETELE CON IL TAPPO AFFINCHÉ NON RIPRENDANO LA FORMA ORIGINALE. LAVATE E PRIVATE DI TAPPI E COPERCHI LE BOTTIGLIE E I BARATTOLI DI VETRO. SCHIACCIATE SEMPRE LE LATTINE PER RENDERLE MENO INGOMBRANTI E COSÌ FATE ANCHE PER LE SCATOLE IN CARTONE.

19

18

PRIMA DI RIPORRE GLI SCARPONI LAVATELI SOTTO L'ACQUA CORRENTE FACENDO ATTENZIONE CHE NON SI BAGNINO ALL'INTERNO, ASCIUGATELI CON MOLTA CURA E RIPONETELI NELLA SCATOLA O SE PREFERITE INFILATELI NEI SACCHETTI DI PLASTICA.

FATE CRESCERE LA SALVIA IN VASI DI TERRA BEN CONCIMATA. DOPO AVERLA PIANTATA CIMATELA AFFINCHÉ SI SVILUPPI MEGLIO, QUINDI SISTEMATELA IN UN PUNTO MOLTO SOLEGGIATO O AL MASSIMO A MEZZ'OMBRA.

PROVATE A TENERE I CAPELLI SEMPRE A POSTO CON UN PO' DI FANTASIA: SUL SOLITO CERCHIETTO APPLICATE DEL NASTRO IN RASO INTONATO AL COLORE DEL VESTITO E FISSATELO ALLE ESTREMITÀ CON DUE PICCOLI ELASTICI IN TINTA.

20

21

SE SIETE STANCHI DEL SAPORE SEMPRE UGUALE DELLE BISTECHE COSPARGETELE, PRIMA DI CUCINARLE CON SENAPE E OLIO. ACQUISTERANNO UN GUSTO TUTTO NUOVO.

PER IL MAL DI GOLA FUNZIONANO BENISSIMO GLI SCIACQUI DI PROPOLIS, REPERIBILE IN TINTURA NELLE ERBORISTERIE, SEGUITI DA UN CUCCHIAINO DI MIELE. INFILATE LE PATATE CON DEGLI SPIEDINI E CUOCETE NEL FORNO COME SEMPRE. IN QUESTO MODO DIMEZZERETE I TEMPI DI COTTURA.

24

22

23

L'UO MO MI STE RO

UNA VOLTA FISSATE LE VITINE DEGLI OCCHIALI LASCIATEVI CADERE SOPRA UNA GOCCIA DI SMALTO TRASPARENTE IN QUESTO MODO NON SI ALLENERANNO PIÙ.

25

I VOSTRI GIOIELLI DI PERLE SONO DIVENTATI OPACHI? COPRITELE CON DELLA FECOLA DI PATATE E LASCIATELI PER DUE GIORNI. STROFINATELI CON UN PANNO MORBIDO E VEDRETE CHE DOPO QUESTA OPERAZIONE AVRANNO RIACQUISTATO LA LORO LUCENTEZZA.

26

SE AVETE I PIEDI GONFI E AFFATICATI, FATE BOLLIRE PER 5 MINUTI IN POCA ACQUA UN PO' DI LATTUGA E SALE, QUANDO L'ACQUA SARÀ FREDDA, IMMERGETE I PIEDI PER UN QUARTO D'ORA. IL SOLLIEVO È ASSICURATO.

27

UN SEMPLICE CUCCHIAIO DI PESTO RENDE LE VERDURE LESSE PIÙ APPETITOSE.

28

SE VOLETE CHE LA VOSTRA TORTA SIA SOFFICE E FRIABILE AGGIUNGETE ALL'IMPASTO UN PAIO DI CUCCHIAI DI VINO BIANCO. INOLTRE PER OTTENERE UNA GLASSA DI COPERTURA DAVVERO CANDIDA NON DOVRETE FAR ALTRO CHE ALLUNGARLA CON DUE TRE GOCCE DI LIMONE.

29

IL BIDONE DELLA SPAZZATURA DEVE ESSERE IL PUNTO PIÙ PULITO DELLA CUCINA. NON LIMITATEVI A SVUOTARLO MA LAVATELO TUTTE LE VOLTE CON DEL LISOFORMIO O CON ACQUA E CANDEGGINA.

32

PER AVERE SEMPRE RUBINETTI COME NUOVI, PROVATE A PASSARLI CON UNA SPUGNETTA SU CUI AVRETE MESSO UNA GOCCIA DI BRILLANTANTE PER LA LAVAPIATTI.

31

SE I BICCHIERI, LE COPPE, E LE COPPETTE IN VETRO SONO DIVENTATI OPACHI A CAUSA DEL CALCARE, METTETELI A BAGNO IN ACQUA E ACETO (UN BICCHIERE DI ACETO PER OGNI LITRO DI ACQUA) E RIPETETE L'OPERAZIONE FINCHÉ IL RISULTATO NON SARÀ SODDISFACENTE.

30

PER RIDURRE LA FORMAZIONE DI CALCARE NELLA LAVATRICE BASTA AGGIUNGERE UN PAIO DI CUCCHIAI DI BICARBONATO MISCHIATI AL DETERSIVO. INOLTRE PER EVITARE IL FORMARSI DI TROPPIA SCHIUMA È SUFFICIENTE AGGIUNGERE DEL SALE GROSSO.

33

DISINFETTATE LA PARTE IN CUI SIETE STATI PUNTI DALLE ZANZARE CON MEZZO LIMONE E ATTENUERETE COSÌ IL PRURITO, SE INVECE VI HA IRRITATO UNA FORMICA APPLICATEVI SOPRA UNA BANALE PASTELLA CHE PREPARATE CON ACQUA E BICARBONATO.

34

UN FERTILIZZANTE OTTIMO PER LE PIANTE D'APPARTAMENTO E PER QUELLE DEL BALCONE È COSTITUITO DALL'ACQUA DI COTTURA DELLE UOVA SODE PERCHÉ È RICCA DI SALI MINERALI PREZIOSI PER LA LORO CRESCITA

35

UN COMPOSTO FORMATO DA UN CUCCHIAIO DI ACETO E DA UNO DI SALE RAPPRESENTA IL PRODOTTO IDEALE PER PULIRE LA CAFFETTIERA, LE TAZZE MACCHiate DI TÈ E CAFFÈ, I RECIPIENTI DI RAME E LE PIASTRE DEI FERRI DA STIRO.

36

The Grill



ANTIPASTI





Tartine caprino e spinaci

INGREDIENTI:

1 baguette • 1 mazzo di spinaci • 2 caprini di latte vaccino • 2 cucchiari di semi di sesamo • sale e pepe qb. Un cucchiaino di olio evo.

Semplicissimi da preparare, ma di grande effetto e gusto: queste tartine con caprino, spinaci e semi di sesamo sono davvero ottime per iniziare un pranzo o una cena.

PROCEDIMENTO:

Cuocere gli spinaci in padella con una noce di burro e lo spicchio d'aglio. Strizzare e mettere da parte. Tagliare la baguette a fette, tostare le rondelle di pane su una piastra, girando le fette almeno una volta. Disporre le fette di pane sul piatto da portata, con un cucchiaino di spinaci, una pallina di caprino (un cucchiaino di formaggio da modellare con le mani) e una spolverata di semi di sesamo tostati. Terminare con pepe e gocce d'olio a piacere. ●



Fasolari gratinati

INGREDIENTI:

500 gr di fasolari • 4 spicchi di aglio tritati • 4 cucchiari di prezzemolo tritato • 4 cucchiari di pangrattato • mezzo bicchiere di vino bianco secco • 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva • sale, pepe.

Antipasto sfiziosissimo, ideale per una cena importante. I fasolari sono frutti di mare dalla carne consistente e saporita: sono un poco laboriosi da aprire e da pulire e ci vuole un po' di pazienza ma sicuramente il loro gusto ti ripagherà del tempo che avrai dedicato alla preparazione di questo piatto.



Crostini di mare

INGREDIENTI:

6 fette di pane raffermo • 200 grammi di calamari puliti • 200 grammi di code di gambero 80 grammi di zucchina • 3 pomodori ciliegia • 1 cucchiaini di capperi sottaceto • basilico • olio extravergine d'oliva • sale e pepe.

Questi crostini possono rappresentare un ottimo antipasto, una classica bruschetta dove i classici calamari e gamberi sono passati per pochi minuti in forno sopra le fette di pane già tostate con lamelle di zucchina trombetta, e poi colorati e profumati con fettine di pomodorino, capperi e basilico.

PROCEDIMENTO:

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Ricavare dalla zucchine delle fettine molto sottili, disporle leggermente sovrapposte sopra le fette di pane, salare e condire con un filo d'olio, poi passare nel forno caldo per circa 15 minuti. Tagliare i calamari a pezzetti, lavarli assieme ai gamberi ed asciugarli bene. Distribuire sui crostini tolti dal forno gamberi e calamari, alternandoli, poi rimettere in forno per 3/4 minuti. Completare i crostini con 2 rondelle di pomodorino, qualche capero e foglie di basilico spezzate con le mani. Condire con poco olio, sale e pepe e servire. ●

PROCEDIMENTO:

Lasciate a bagno i fasolari per un paio d'ore in acqua fredda salata. Quindi sciacquateli sotto acqua fredda corrente. Aprite i frutti di mare aiutandovi con un coltello e togliete la sacchetta bruna contenente la sabbia. Sistemateli tutti in una pirofila. Mettete in una ciotola un paio di cucchiaini di aglio tritato insieme ad un paio di cucchiaini di prezzemolo tritato e due cucchiaini di pangrattato. Condite con pepe appena macinato, un pizzico di sale e l'olio extravergine di oliva. Mescolate bene e versateci un poco di vino bianco. Dovrete ottenere un impasto cremoso e non molto liquido. Se fosse troppo liquido aggiungete pangrattato al contrario ancora vino se fosse troppo solido. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, distribuite il composto su tutti i frutti di mare aiutandovi con un paio di cucchiaini. Spolverizzate ancora con un pò di pangrattato e mettete in forno già caldo a 200 gradi. Lasciate cuocere per 15 minuti. Estrai la pirofila dal forno e porta direttamente in tavola. Sforate i fasolari gratinati e serviteli ben caldi. ●



PRIMI



Parmigiana di carciofi e speck

INGREDIENTI:

5 carciofi • 200 gr di mozzarella fiordilatte • 40 gr di parmigiano grattugiato • 1 rotolo di pasta brisèe (o qualche fetta di pane casareccio) • 100 gr di speck a fette sottili • 200 ml di besciamella • olio extravergine d'oliva • 1 limone • sale e pepe.

Un'insolita parmigiana invernale con i carciofi e lo speck, trasformata in una torta salata, con una base di pasta brisèe. Potete rendere ancora più particolare questo piatto utilizzando delle fette di pane casereccio come base al posto della pasta brisèe.

PROCEDIMENTO:

Preparate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e la parte finale dei gambi e tagliateli a metà. Eliminate il fieno e tagliateli a fettine. Lessateli in acqua bollente appena salata acidulata con il limone per circa 5 minuti, scolateli e teneteli da parte. Tagliate la mozzarella a fettine sottili e mettetela in uno scolapasta. Preriscaldate il forno a 180 gradi. Foderate con la pasta brisèe (o con le fette di pane casareccio) una pirofila di circa 20 x 30 cm e riempitela con i carciofi, il parmigiano, le fettine di mozzarella, lo speck tagliato a striscioline e la besciamella. Cuocete in forno per circa 20/25 minuti fino a gratinare la superficie. Sfnate la parmigiana di carciofi e speck e servitela calda. ●



Mezzepenne con triglie e scarola

INGREDIENTI:

320 gr di mezzepenne • 300 gr di filetti di triglia • 200 gr di scarola • 1 pomodoro tondo liscio • 1 scalogno, 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • vino bianco • olio extravergine d'oliva.

La salsa di scarola, leggermente amarognola, supporta bene la sapidità marina delle triglie, rendendo intrigante e particolare questo primo piatto.



Orecchiette in forno alla pizzaiola

INGREDIENTI:

400 gr di orecchiette • 500 gr di passata di pomodoro
• 1 cucchiaio e mezzo di origano secco • 2 cucchiai
di cacio ricotta grattugiato • 1 spicchio di aglio • 2
cucchiai di capperi piccoli dissalati • 1 mozzarella
tagliata a dadini • pepe q.b. • sale q.b • 1 cucchiaio di
olio extravergine di oliva.

Le orecchiette sono una pasta che con un po' di fantasia si presta ad essere preparata in tantissimi modi. In questa ricetta sono accostate agli ingredienti per preparare la classica pizzaiola e il risultato è un primo piatto gustosissimo e sfizioso.

PROCEDIMENTO:

Fate lessare le orecchiette per metà del tempo indicato sulla confezione e scolatele per bene. Fate cuocere la passata di pomodoro con un po' di olio, lasciandola abbastanza liquida e non troppo tirata. Salate. Condite le orecchiette con il sugo, unite i capperi dissalati, l'origano, il cacio ricotta grattugiato, l'aglio, 3/4 della mozzarella, il pepe e mescolate il tutto molto bene. Trasferite in una pirofila e terminate cospargendo tutta la superficie con la mozzarella rimasta. Infornate a 180° e lasciate cuocere per 20 minuti. Sfnate le orecchiette al forno alla pizzaiola e servitele calde. ●

PROCEDIMENTO:

Scaldare 2 cucchiai d'olio in una padella, unirvi lo spicchio d'aglio schiacciato e lasciare insaporire per un paio di minuti a fuoco dolce, poi eliminare l'aglio. Unire lo scalogno e la scarola, entrambi tritati, fare rosolare, salare e pepare, poi bagnare con un bicchiere di acqua calda e proseguire la cottura finché la scarola non risulta tenera e ben cotta. Nel frattempo portare l'acqua ad ebollizione e cuocere la pasta. Ridurre le triglie a pezzetti e saltarle in padella con pochissimo olio, salarle appena e sfumarle con un cucchiaio di vino bianco. Frullare la scarola fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea, poi unirla alle triglie. Mantecare la pasta ben al dente con il condimento, unendo anche il pomodoro a fettine sottili, per 1 minuto a fuoco vivo, profumare con prezzemolo tritato e servire nei piatti. ●



Bavette con crema di broccoli e scaglie di formaggio di fossa

INGREDIENTI:

500 gr di ravioli freschi ricotta e spinaci • 300 gr di latte • 20 gr di farina • 20 gr di burro • 20 gr di emmental grattugiato • 20 gr di pecorino grattugiato • 20 gr di parmigiano grattugiato • olio EVO • sale e pepe

Un piatto dedicato a chi ama i formaggi, un condimento per ravioli alternativo al classico burro e salvia.

PROCEDIMENTO:

Scaldare il burro in una casseruola, unirvi la farina e mescolare con la frusta per pochi secondi.

Unire il latte freddo e far cuocere a fuoco medio mescolando fino ad ottenere una salsa besciamella piuttosto fluida. Ridurre la fiamma al minimo, poi incorporare i formaggi, mescolando per farli sciogliere bene. Regolare eventualmente di sapore con il sale.

Condire con la salsa i ravioli cotti al dente, e servire con una generosa macinata di pepe e gocce di olio extravergine. ●

Lasagne rustiche al radicchio trevigiano

INGREDIENTI:

200 gr di lasagne a sfoglia sottile • 250 gr di radicchio trevigiano • 1 cucchiaio di cipolla tritata • 600 gr di latte • 50 gr di farina di farro • 50 gr di burro • 30 gr di parmigiano grattugiato • 100 gr di prosciutto di Praga • 30 gr di pistacchi • timo • olio extravergine d'oliva • sale e pepe.

Il mix di ingredienti di queste lasagne al radicchio trevigiano le rende piacevolmente rustiche e gustose.





Pasta al pesto di rucola e nocciole

INGREDIENTI:

320 gr di pasta corta • 80 gr di rucola • 30 gr di granella di nocciole tostate • 20 gr di pecorino toscano grattugiato • olio EVO • sale grosso • pepe.

Questo pesto a base di rucola e nocciole può rappresentare una simpatica alternativa al più conosciuto e classico pesto alla genovese. Utilizzando un frullatore richiede pochissimo tempo, un condimento ideale per preparare un primo piatto veloce.

PROCEDIMENTO:

Portare ad ebollizione l'acqua per la cottura della pasta, salarla e calarla. Tritare grossolanamente le foglie di rucola e disporle nel vaso di un minipimer. Aggiungere le nocciole, il formaggio, poco sale grosso, una macinata di pepe e 4 cucchiari di olio. Iniziare a frullare, unendo anche 2 cucchiari di acqua della pasta in cottura, fino ad ottenere un pesto cremoso. Condire la pasta scolata ai dente con il pesto, mescolare bene e servire subito. ●



PROCEDIMENTO:

Stufare la cipolla tritata in un cucchiario d'olio, unire il radicchio tagliato a julienne, salare e lasciare cuocere per circa 10 minuti. Far sciogliere il burro in una casseruola, unire la farina di farro mescolando con una frusta e aggiungere il latte freddo, continuando a mescolare continuamente a fuoco dolce fino ad ottenere una besciamella. Unire il parmigiano e togliere dal fuoco. Incorporare anche il prosciutto di Praga tagliuzzato e il radicchio stufato. Mescolare per ottenere una farcia omogenea, profumare con il pepe e regolare eventualmente di sapore con il sale. Imburrare una pirofila rettangolare da 20x30 centimetri e coprirne il fondo con sfoglie di pasta. Velare con uno strato di farcia, e proseguire alternando sfoglie e besciamella fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con la farcia. Cospargere la superficie con pistacchi tostatati e tritati e foglioline di timo. Infornare a 180 gradi per circa 20/25 minuti. ●



Lasagna gamberi zucchine mozzarella di bufala e pesto con granella di semi di lino

INGREDIENTI:

400 gr di lasagne pronte all'uovo • 300gr di zucchine • 300gr di gamberi • 450gr di mozzarella di bufala • 200ml di besciamella • pesto alla genovese senza aglio • semi di lino • olio • cipolla • carote • pepe • sale.

In questa lasagna abbiamo utilizzato tantissimi ingredienti: gamberi, zucchine, mozzarella di bufala, pesto e semi di lino. Volevamo preparare una lasagna un po' diversa dal solito, che all'apparenza può sembrare complicata da fare, ma che in realtà non lo è assolutamente e il risultato sarà sorprendente.

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa lavate e tagliate a dadini le zucchine. Ripassatele in padella in un soffritto di olio, cipolla e carote. Salate, pepate e fate cuocere per una decina di minuti. Prendete i gamberi, privateli di testa e guscio e fateli cuocere per qualche minuto insieme alle zucchine. Nel caso siano precotti saltate questo passaggio e metteteli direttamente nel lasagna. Tagliate la mozzarella di bufala a fette e mettetele ad asciugare su carta assorbente. Una volta che si saranno asciugate per bene, tagliatele a pezzettini più piccoli. Avendo poco tempo, abbiamo optato per la pasta pronta. Se volete rendere la vostra lasagna ancora più buona potete preparare anche la pasta all'uovo utilizzando la nostra ricetta. Scottate per qualche istante i fogli di pasta delle lasagne in acqua bollente e iniziate foderandoci con uno l'interno di una pirofila. Formate il primo strato iniziando con il ripieno di gamberi e zucchine, proseguendo con la mozzarella e

quindi un po' di besciamella. Attenzione a non esagerare con quest'ultima. La utilizziamo solo per rendere leggermente più cremosa (e gustosa) la lasagna, ma se ne mettete troppa potrebbe risultare stomachevole. Completiamo il primo strato della lasagna con il pesto. Anche in questo caso, dovete far attenzione a non metterne troppo. La soluzione sta nel mettere per ogni strato 6/7 cucchiaini in punti precisi, non spalmandoli per tutto lo strato. Chiudete il primo strato con un foglio di pasta. Compattate bene e proseguite alla stessa maniera per 3, massimo 4 strati. L'ultimo strato della lasagna deve rimanere scoperto. Mettete tutti gli ingredienti del ripieno ad eccezione del pesto: gamberi, zucchine, mozzarella e besciamella. Spolverate abbondantemente tutta la superficie della lasagna con semi di lino. Infornate a 200° per circa 25/30 minuti. Servite. ●

Lasagnetta con spigola e porri baccalà e curry al profumo di timo

INGREDIENTI PER 4 LASAGNETTE:

280gr di pasta all'uovo • 6 filetti di spigola • 100gr di porri • 1
cucchiaino di curry • 200gr di baccalà • 200gr di latte • 40gr di
scaglie di pecorino • fumetto • aglio • timo.

Questa ricetta rappresenta un'alternativa alle classiche lasagne della tradizione italiana a base di carne e besciamella. Una ricetta semplice e alla portata di tutti con la quale cucinerete una lasagna delicato e originale.



PREPARAZIONE:

La regola sarebbe quella di utilizzare una pasta acqua e farina, perché l'accostamento pasta all'uovo e pesce non sta bene. Questa sarebbe la regola, che però vogliamo infrangere utilizzando ugualmente una sfoglia all'uovo. Potete preparare la pasta utilizzando la nostra ricetta oppure comprarla già fatta, in entrambe i casi, una volta stesa ricavatene dei dischetti, aiutandovi con un coppapasta, di circa 7/8 cm di diametro e metteteli da parte. Per dare cremosità alla nostra lasagna di pesce, dato che utilizziamo la besciamella, prepareremo una crema di baccalà. Tagliate a pezzetti il baccalà, già dissalato e ammorbidito, e metteteli a bagno nel latte con l'aglio. Mettete sul fuoco il tegame e cuocete per 5 minuti dall'inizio del bollore. Eliminate l'aglio e frullate il composto. Aggiungete alla crema ottenuta dell'amido di mais o maizena, sciogliendone prima una piccola quantità a freddo e poi a filo via via che la crema si riscalda fino ad arrivare al bollore. Dopo avergli fatto raggiungere la consistenza di una salsa bechamelle spegnete e lasciate raffreddare. Tritate i porri e rosolateli in una padella con olio evo. Aggiungete la spigola precedentemente tagliata a pezzetti molto piccoli (come se fosse un ragù di carne). Cuocete per qualche minuto aggiungendo del fumetto di pesce. Salate e se di gusto, aggiungete il curry in polvere. Sbollentate i dischi di pasta in acqua bollente per qualche minuto, quindi preparare una teglia da forno sulla quale andremo a preparare le nostre lasagnette. Sulla teglia che avremo rivestito con carta da forno, alternate un disco di pasta con uno di pesce e crema di baccalà, per 3/4 strati totali. Terminate la lasagnetta con la crema di baccalà e qualche scaglia di pecorino e del timo. Passate per 4 minuti in forno preriscaldato a 200°.

Sfornate e decorate con delle julienne di porro fritte in pastella. ●



Lasagne della nonna al pomodoro con le polpette di carne

INGREDIENTI:

700gr di macinato • 500gr di mozzarella • 2 bottiglie da 1 l di passata di pomodoro • 500gr pasta all'uovo per lasagne • 1 uovo • pangrattato • prezzemolo • aglio • parmigiano • reggiano • sale • olio.

Una ricetta della vera tradizione italiana questa lasagna al pomodoro con le polpette di carne. Una preparazione che ogni nonna ha preparato almeno una volta ai propri nipoti.

PROCEDIMENTO:

Preparare le polpette con il macinato, poco aglio, prezzemolo, pangrattato, un po' di parmigiano e un uovo. Formarle abbastanza piccole, più o meno della dimensione di una noce.

Soffriggerle in padella in abbondante olio e farle rosolare bene. Metterle ad asciugare su carta assorbente e lasciarle da parte. Preparare il sugo, mettendolo a fuoco basso per un paio d'ore o fino a quando avrà "tirato" bene. Per dare più sapore al sugo, potete aggiungere anche un po' di macinato avanzato dalla preparazione delle polpette. In questo caso però prima fatelo rosolare per qualche minuto nel tegame prima di aggiungere il pomodoro. Sbollentate per un minuto i fogli di pasta per la lasagna in acqua salata alla quale avrete aggiunto un cucchiaino di olio. Scolatele, passatele in acqua fredda e asciugatele. Prendete una pirofila e cominciate a formare gli strati della lasagna. Per ogni strato aggiungete sugo, polpette e mozzarella a pezzetti. Procedete fino a riempire tutta la pirofila e completate l'ultimo strato aggiungendo anche del parmigiano grattugiato.

Passare in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti. ●



Focaccia col formaggio (di Recco)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO: Farina manitoba 400 gr • Acqua 250 ml circa • Sale 10 gr • Olio di oliva extravergine 40 ml

INGREDIENTI PER IL RIPIENO E LA COPERTURA: Olio di oliva extravergine 30 ml circa • Sale fino 10 gr • Crescenza (o stracchino) 500 g

PRESENTAZIONE:

La focaccia con il formaggio, o "fugassa co formaggio", è una tipica ricetta Ligure, specialità di Recco, cittadina della riviera Ligure di Levante. La fama di Recco in fatto di focacce è riconosciuta in tutto il mondo e sicuramente questa focaccia ha contribuito in modo particolare alla creazione di tale notorietà. Sarà per il connubio particolarmente riuscito tra focaccia e formaggio, ma questa

focaccia piace proprio a tutti, grandi e piccini. La storia della focaccia col formaggio inizia al tempo della terza crociata quando i contadini Recchesi, costretti a rifugiarsi nell'entroterra a causa delle invasioni saracene, e avendo a disposizione solo acqua, farina di semola, olio e formaggetta, inventarono questa focaccia che è restata nel patrimonio gastronomico locale. Alla fine dell'800, quando iniziarono a spuntare le prime trattorie, la focaccia col formaggio fu inserita nel "menù" ma veniva servita solamente nel periodo della ricorrenza dei morti. Agli inizi degli anni '50, con lo sviluppo del turismo, la focaccia col formaggio divenne uno dei piatti più amati e richiesti dai turisti e per questo motivo, i locandieri ed i panettieri, iniziarono a servirla non solo durante la ricorrenza dei morti, ma tutto l'anno. Al giorno d'oggi, trovare la focaccia col formaggio è veramente molto semplice: la si trova nei panifici, nei ristoranti, nelle pizzerie, tutti locali che hanno fatto della famosa focaccia il loro punto di forza. ●





SECONDI



Cosciotto di capretto ai pistacchi

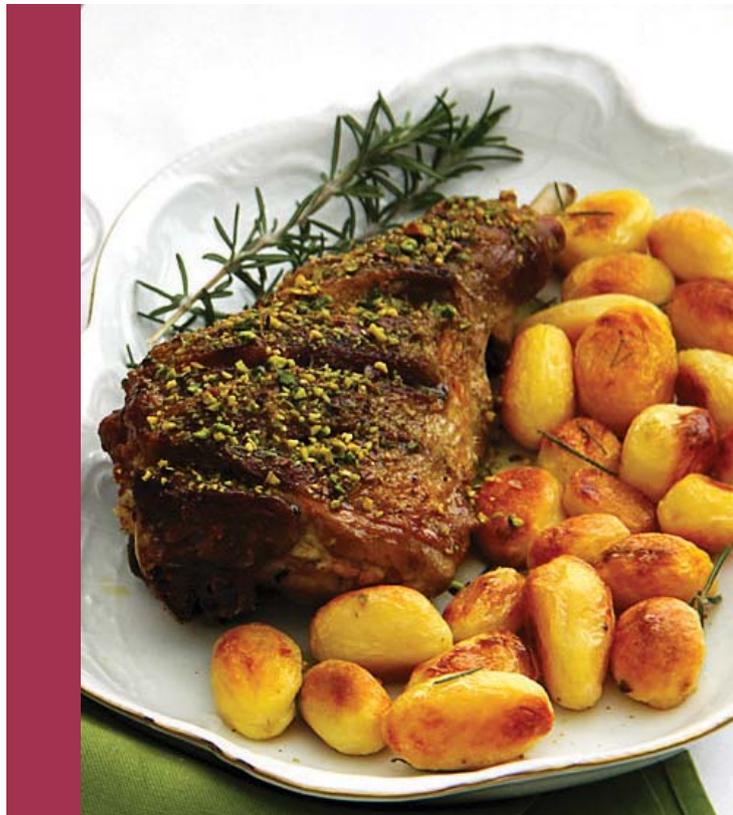
INGREDIENTI:

1,2 kg di coscia di capretto • 1 kg di patate novelle • 40 gr di burro • 30 gr di pistacchi tritati • 1 bicchiere di vino bianco secco • sale • pepe • 1 rametto di rosmarino • olio EVO.

Il cosciotto di capretto ai pistacchi è una ricetta ideale da preparare per il pranzo di Pasqua. Rappresenta una gustosa variante al tradizionale agnello al forno.

PROCEDIMENTO:

Incidete il cosciotto, praticando 4 o 5 tagli equidistanti sulla sua superficie. Spennelatelolo bene con l'olio EVO e steccateci qualche ciuffetto di rosmarino. Rosolate bene il cosciotto su tutti i lati in un tegame con 10 gr di burro. Salate, pepate e sfumate con il vino a fiamma alta. Fate evaporare, quindi trasferitelo in una pirofila da forno. Cospargete il capretto con il burro rimasto e cuocete in forno già caldo a 170° per circa 1 ora e 20 minuti, bagnando di tanto in tanto la carne con il fondo di cottura. Passato il tempo, cospargete tutto il cosciotto di capretto con la granella di pistacchi e lasciate cuocere ancora per altri 10 minuti. ●



Sformato verde alla ricotta

INGREDIENTI:

300 gr di bietola lessata, 250 gr di ricotta, 3 uova, 40 gr di farina, 30 gr di parmigiano grattugiato, 125 gr di mozzarella fior di latte, 2 pomodorini pendolini, origano, olio extravergine d'oliva, burro per lo stampo, sale e pepe.

Questo sformato morbido di bietola e ricotta può rappresentare un'alternativa vegetariana ai classici piatti di carne.



Polpette di arista

INGREDIENTI:

200 gr di arista fredda • 400 gr di patate • 150 gr di bietola lessata • 2 uova • 30 gr di parmigiano grattugiato • 30 gr di farina • pangrattato • olio di semi di arachidi • sale e pepe.

Un modo semplice e gustoso per riciclare l'arista di maiale cotta al forno, una preparazione spesso presente nelle tavole delle feste.

PROCEDIMENTO:

Lessare le patate con la buccia in acqua salata, poi passarle nello schiacciapatate facendole cadere in una ciotola. Unire la polpa di arista sminuzzata con un coltello pesante e la bietola strizzata e tritata. Unire le uova una alla volta ed mescolare bene il tutto. Aggiungere il formaggio, la farina, una presa di sale e una macinata di pepe. Amalgamare per ottenere un composto omogeneo, ricavare delle polpette rotonde e passarle nel pangrattato per impanarle uniformemente. Friggerle in abbondante olio da entrambi i lati, scolarle su carta assorbente, cospargerle con poco sale e servirle ben calde accompagnate da un insalata mista. ●

PROCEDIMENTO:

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Strizzare le bietole, tagliarle finemente e frullarle con la ricotta, fino ad ottenere una salsa omogenea. Versarla in una ampia ciotola, poi incorporare le uova una alla volta, mescolando con la frusta. Unire anche la farina setacciata, il parmigiano grattugiato e regolare di sapore con sale e pepe. Imburrare uno stampo monouso da plumcake e versarvi il composto all'interno. Cuocere in forno per circa 20 minuti, poi estrarre lo sformato e guarnirne la superficie con la mozzarella e i pomodorini, entrambi ridotti a fettine.

Spolverizzare con poco origano, sale e pepe, irrorare con un filino d'olio e rimettere in forno per alcuni minuti.

Lasciare riposare lo sformato a temperatura ambiente prima di servirlo. ●

Tacchino ripieno di Natale

INGREDIENTI:

6 kg di tacchino disossato • 400 gr di salsiccia • 400 gr di macinato di vitella • 400 gr di macinato di manzo • 400 gr di mortadella • 2 uova • 6 cucchiaini di parmigiano grattugiato • 4 fettine di pancarrè • latte • due rametti di rosmarino • 20 foglie di salvia • 1 ciuffo di prezzemolo • mezza cipolla • vino bianco secco o brodo vegetale • 20 castagne • sale e pepe • noce moscata • burro • olio.

Il tacchino ripieno è il classico piatto che negli Stati Uniti viene consumato per il giorno del ringraziamento, ma anche in Italia si propone come tradizionale secondo per i pranzi e le cene di Natale. Questa è la ricetta per preparare uno scenico e gustoso tacchino ripieno.



PROCEDIMENTO:

Il tacchino deve essere disossato. Questa è un'operazione molto complessa da fare da soli, per cui il consiglio è quello di farlo fare al vostro macellaio. **Preparate la farcitura.** Tagliate a pezzettini molto piccoli la mortadella. Svuotate le salsicce. Mettete a bagno nel latte 4 fettine di pancarrè. Mettete a bollire le castagne per 10/15 minuti. Unite il macinato di vitella, il macinato di manzo, il ripieno delle salsicce e la mortadella fatta a dadini in un grande recipiente. Amalgamate con le mani il tutto, unendo anche 2 uova e 8 cucchiaini di parmigiano grattugiato. Impastate per bene fino a rendere il macinato omogeneo. Sminuzzate finemente un paio di rametti di rosmarino, con una ventina di foglie di salvia, un ciuffo di prezzemolo e mezza cipolla. Tritate per bene e spezie e unitele al macinato. Sbucciate le castagne e riducetele a pezzetti piccoli con l'aiuto delle mani. Unite anche le castagne al ripieno di carne, insieme con le fettine di pancarrè ben strizzate dal latte. Pepate, date una generosa grattata di noce moscata e amalgamate il tutto. **Il tacchino è pronto per essere farcito.** Oliate e salate bene l'interno, quindi procedete riempiendolo con l'impasto appena fatto. Non lo riempite eccessivamente, per non farlo spaccare, dato che in cottura si restringerà.

Una volta completata la farcitura, chiudetelo con un ago e dello spago da cucina. Se non avete un ago da cucina potete utilizzare tranquillamente quello da lana. Chiudetelo per bene, in modo che il ripieno non possa uscire, legate quindi anche ali e cosci stretti al corpo. Per non far bruciare le ossa sporgenti ricopritelo con della carta alluminio. Mettetelo in una pirofila non troppo grande, dato che dovrà stare bello stretto. Spennellate generosamente tutta la superficie con del burro fuso. Salate e infornate. Il tacchino deve cuocere per circa 3 ore a 180°. La prima mezz'ora fatelo dorare per bene alzando la temperatura a 200°, quindi abbassate a 180° e proseguite. Ogni 45 minuti bagnate generosamente la superficie con del vino bianco secco o del brodo vegetale in maniera che non si secchi e venga bello tenero. L'ultima ora di cottura, qualora dovesse essere troppo colorito, copritelo con l'alluminio. Una volta sfornato, aspettate che si raffreddi prima di affettarlo. Procedete tagliando prima una coscia. In questo modo potrete partire a tagliare le fette con il ripieno in maniera facilitata. Servite il tacchino ripieno insieme a delle patate novelle o a del purè di patate che rappresentano l'ideale contorno. ●



Salmone al forno con emulsione di pomodorini

INGREDIENTI:

4 tranci di salmone da 200 gr • 200 gr di pomodorini • 300 gr di zucchine • 2 cucchiaini di succo d'arancia • olio extravergine d'oliva • sale e pepe.

Un secondo piatto facile e comodo da preparare, ideale anche per una cena con amici o parenti.

PROCEDIMENTO:

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Spuntare le zucchine e tagliarle a lamelle con la mandolina, condirle con poco olio e sale disporle in una teglia coperta di carta forno. Disporre in un'analogha teglia i tranci di salmone. Emulsionare con una frusta un cucchiaino di succo d'arancia, uno di olio e poco sale, poi spennellare con questa il salmone. Passare le 2 teglie in forno per 20 minuti circa. Nel frattempo ridurre i pomodorini a pezzetti e frullarli con 2 cucchiaini d'olio, sale e pepe. Filtrare la crema ottenuta per eliminare i residui di buccia, poi frullare ancora unendo un altro cucchiaino d'olio e il succo d'arancia rimasto. Servire il salmone nei piatti con le zucchine e guarnire a piacere con l'emulsione di pomodorini. ●

Rana pescatrice agli agrumi

INGREDIENTI:

1 kg di rana pescatrice spellata • 1 arancia bio • 1 limone bio • farina • olio Evo • sale e pepe.

Bocconcini di polpa di pesce, marinati con succo di arancia e limone e cotti semplicemente in padella.

PROCEDIMENTO:

Eliminare la lisca centrale dalla rana pescatrice, ricavando due filetti regolari. Ricavare dei piccoli medaglioni da circa 2 centimetri di spessore e appiattirli leggermente con un batticarne. Grattugiare la scorza dei due agrumi, poi ricavarne il succo. Disporre il pesce in una ciotola e irrorarlo con il succo di limone e il succo di arancia, coprire e far marinare in frigo per 30 minuti.

Togliere i bocconcini dalla marinata e passarli nella farina, poi cuocerli in padella a fuoco medio con pochissimo olio per circa 8/10 minuti, voltandoli spesso, e unendo via via la marinata, un cucchiaino di prezzemolo tritato, un cucchiaino di scorza dei due agrumi e non troppo sale. Servire il pesce cosperso con un filo d'olio e una macinata di pepe. ●





Gamberi, calamari e verdure

INGREDIENTI:

350 gr di code di gambero • 350 gr di calamari puliti • 300 gr di patate • 12 pomodori ciliegia • 1 mazzo di bietola • 100 gr di radicchio trevigiano • 4 cipolline rosse fresche • 1 cucchiaio di capperi sottaceto • 12 olive verdi in salamoia • 1 limone • prezzemolo • olio EVO • sale e pepe.

Un secondo piatto vivo ed intrigante, ricco di gamberi, calamari e frutti dell'orto.

Pasticcio di verze, castagne e cotechino

INGREDIENTI:

Un disco di pasta sfoglia fresca • 800 gr di verza • 300 gr di cotechino precotto • 200 gr di castagne • 2 uova • 100 gr di verdure miste surgelate per soffritto • un cucchiaio di semi di finocchio • 2 cucchiai di grana padano grattugiato • 40 gr di burro • sale

Le torte salate sono un piatto che può essere considerato antipasto, secondo piatto o piatto unico, perfette per aperitivi, brunch o per pic-nic all'aperto. Possono essere delicate o saporite a seconda degli ingredienti utilizzati, servite calde o fredde. L'origine delle torte salate si può datare al Medioevo, quando veniva consumato il pane riempito con ogni sorta di ingrediente, come uova, formaggi, verdure, carne. All'epoca si preferivano croste più dure che poi col tempo, grazie all'utilizzo di pasta frolla e sfoglia, si sono rese più morbide. Negli anni successivi le ricette



PROCEDIMENTO:

Sbucciare le patate, tagliarle a rondelle da circa mezzo centimetro e bollirle in acqua salata per circa 10/12 minuti. Nel frattempo frullare i capperi, le olive tritate, un cucchiaino di prezzemolo tritato, pepe e tanto olio quanto basta per ottenere una salsa. Mettere i calamari in una casseruola, coprirli con acqua fredda e il succo del limone, portare ad ebollizione e cuocere per 2 minuti, poi scolarli con la schiumarola e versare i gamberi nella casseruola. Cuocere anche questi per 2 minuti poi scolarli e conservarli al caldo nella casseruola calda coperta. Bollire le foglie di bietola private delle coste e tagliate grossolanamente in acqua salata per 10 minuti. Tagliate i ciliegini in quarti e il radicchio a julienne e mescolateli in una insalatiera con i gamberi, i calamari e le patate, condendo con poco olio, sale e pepe. Disporre sui piatti un letto di foglie di bietola, distribuirvi sopra il composto di pesce e verdure e completare con la salsa di olive e capperi. ●



legate a queste torte si sono evolute, ma hanno sempre mantenuto l'utilizzo di ingredienti semplici. Tra le torte salate più celebri troviamo la quiche lorraine; ricetta di origine francese della zona della Lorena, permette di preparare un'ottima torta ripiena di formaggio, uova e pancetta.

PREPARAZIONE:

1) Incidete le castagne nella parte bombata e cuocetele in forno a 220° per 20 minuti. Eliminate le foglie esterne e il torsolo della verza, tagliatela a tocchetti, lavatela e scottatela per 3-4 minuti in acqua bollente salata, scolatela e strizdatela. 2) Rosolate le verdure surgelate in un tegame con 30 gr di burro, unite la verza e i semi di finocchio, salate e cuocete a fuoco basso per 10 minuti. Cuocete il cotechino secondo le istruzioni, privatelo della pelle e tagliatelo a dadini; tritate 50 gr di castagne, unitele alla verza con metà del cotechino e le uova sbattute con il grana; regolate di sale. 3) Imburrate il fondo e le pareti di uno stampo tondo a cerniera di 22 cm, foderatelo con la pasta sfoglia, lasciandola sbordare, bucherellate il fondo con una forchetta, versatevi dentro il ripieno, ripiegate i bordi di pasta all'interno e completate con le castagne e i dadini di cotechino tenuti da parte. Cuocete la torta nel forno a 180° per circa 40-45 minuti. ●

The Grill



CONTORNI



Sformato ai funghi

INGREDIENTI:

500 gr di funghi champignon • 30 gr concentrato di pomodoro • 40 gr di farina • 3 uova • 250 ml di latte • 50 gr di burro • 1/2 cipolla • noce moscata • sale • pepe.

Lo sformato di funghi è un ottimo accompagnamento ad un secondo di carne o uno sfizioso antipasto. La preparazione è un po' laboriosa ma il risultato è garantito.

PREPARAZIONE:

Pulite i funghi, lavateli e, dopo averli asciugati, tagliateli a fettine. Prendete una padella, unite 20 grammi di burro, la cipolla tritata e i funghi. Fate cuocere il tutto a fuoco moderato, evitando che la cipolla prenda troppo colore. Frullate i funghi, quindi prendete una casseruola e metteteci il passato di funghi appena ottenuto, altri 20 grammi di burro, la farina e amalgamate tutti gli ingredienti a fuoco moderato. Versateci poco alla volta il latte e cuocete fin quando non avrete ottenuto una crema omogenea e densa. Togliete il composto dal fuoco e unite i tuorli (lasciando da parte gli albumi). Salate, pepate, una grattata di noce moscata e mescolate bene. Montate a neve gli albumi e aggiungeteli al composto intiepidito, unendo, alla fine, anche il concentrato di pomodoro. Ungete delle piccole pirofile con il burro e versateci dentro l'impasto, riempiendole fino a 3/4, dato che in cottura lo sformato si gonfierà. Cuocete gli sformati di funghi in forno a 180° per circa un'ora. ●



Patate novelle al forno al miele.

INGREDIENTI:

500 gr di patate novelle • rametti di rosmarino fresco • foglie di salvia • rametti di timo fresco • pepe nero in grani • peperoncini • maggiorana • 2 cucchiari di miele • sale • pepe • olio di oliva.

Le patate al forno rappresentano un contorno universale che può essere abbinato praticamente ad ogni secondo. Per renderle più saporite e gustose potete utilizzare il miele seguendo questa ricetta.

PROCEDIMENTO:

Sbucciate le patate e mettetele in una teglia da forno. Unite gli odori. Le foglie di salvia, i rametti di rosmarino e di timo, le foglie di maggiorana, i grani di pepe nero e i peperoncini. Oliate generosamente con olio di oliva, date una abbondante grattata di pepe e salate. Sciogliete per qualche minuto il miele nel suo barattolo a bagno maria. Una volta che sarà divenuto abbastanza liquido, aggiungete un paio di cucchiari nella teglia con le patate. Mescolate bene il tutto con un cucchiario o ancora meglio con le mani. Cuocete in forno a 220° per circa 30 minuti. ●

Funghi ripieni al caprino, erbe e miele

INGREDIENTI:

12 funghi champignon belli grossi • 160 gr. di caprino • 180 ml di panna • 6 cucchiaini di miele • rosmarino • timo • succo di limone • sale • pepe.

Una ricetta autunnale dal sapore un po' particolare e totalmente vegetariana: funghi ripieni con caprino e insaporiti con miele ed erbe.

PREPARAZIONE:

Pulite rosmarino e timo e tritateli finemente. Pulite molto bene i funghi, separate il gambo dal cappello e versateci un po' di succo di limone sopra per evitare che anneriscano. Tritate finemente i gambi dei funghi. In una ciotola mettete il caprino e lavoratelo per bene aiutandovi con una forchetta. Aggiungete la panna al formaggio e, mescolando, unite i gambi tritati, il sale e il pepe. Prendete i cappelli dei funghi, mettete un po' di miele sul loro fondo, aggiungete il composto di caprino e, infine, un altro po' di miele. Spolverate con il trito di timo e rosmarino. Mettete le teste così preparate su di una teglia da forno foderata con l'apposita carta, insaporitele con un filo d'olio e cuocete per 30 minuti a 170° (a forno già caldo). ●



Melanzane a funghetto

INGREDIENTI:

2 grandi melanzane • 1 aglio • olio extravergine • mentuccia • peperoncino • sale.

Sono ottime anche accompagnate da una fetta di pane abbrustolito. La ricetta delle melanzane a funghetto, tipica della Campania, si presta a molte varianti che prevedono l'utilizzo del pomodoro o anche l'aggiunta di capperi e olive.

PROCEDIMENTO:

Lavate le melanzane, privatele del picciolo e tagliatele a cubetti, togliendo la parte interna bianca. Mettetele per 5-10 minuti in uno scolapasta insieme a una manciata di sale fino per toglierne l'amaro. Mettete a scaldare abbondante olio in un tegame dai bordi alti. Aggiungete l'aglio, il peperoncino e le melanzane sciacquate e scolate e salate subito. Fatele rosolare. Chiudere con un coperchio e fatele cuocere per circa 15 minuti. Potete consumare le melanzane a funghetto calde o anche fredde. Saranno il contorno perfetto per le vostre cene estive. ●





DOLCI





Torta di pere, mele e nocciole

INGREDIENTI:

3 uova • 2 pere • 2 mele • 250 gr di farina • 15 gr di lievito per dolci • 200 gr di zucchero • semolato • 50 gr di burro fuso • 100 gr di latte • 80 gr di nocciole • 1 limone • 1 cucchiaio di zucchero di canna.

Una classica torta di mele arricchita con pere e nocciole tritate.

PROCEDIMENTO:

Sbucciare le pere e le mele e tagliarle a fettine sottili, disporle in una ciotola con 30 grammi di zucchero e irrorarle con il succo del limone. Tostare le nocciole in una padella, poi tritarle grossolanamente con un coltello pesante. Sbattere le uova intere con una frusta assieme allo zucchero rimasto, poi incorporare il burro fuso, il latte e metà delle nocciole tritate. Amalgamare bene e profumare con la scorza grattugiata ricavata dal limone ed incorporare la farina setacciata con il lievito. Sgocciolare pere e mele ed unire al composto il liquido emesso in macerazione. Imburrare e infarinare una tortiera a cerniera mobile da 26 centimetri di diametro e distribuirvi a raggiera metà fettine di frutta. Versare il composto e cospargere la superficie della torta con il resto della frutta e delle nocciole. Spolverizzare con lo zucchero di canna e cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 45 minuti. ●



Castagnaccio, mele e profumo di arancia

INGREDIENTI:

400 gr di farina di castagne • 50 gr di uvetta sultanina • 1 bella mela • 1 arancia non trattata • 30 gr di gherigli di noci • 150 gr di zucchero semolato rosmarino • olio extravergine d'oliva.

Le castagne hanno rappresentato per anni un cibo di sussistenza tra le popolazioni dell'Appennino. Con la farina ricavata dai frutti essiccati si preparano in Toscana le frittelle, i necci (sottili crepes di acqua e farina cotte su speciali piastre chiamate testi e farcite di ricotta) e il più noto castagnaccio, in questa ricetta arricchito da un sottile ventaglio di fettine di mela.





Muffin mummie

INGREDIENTI:

pasta di zucchero bianca e nera muffin alla vaniglia

Una ricetta facile e scenografica per un dolcetto di Halloween con il quale far felici i vostri bambini. La base è rappresentata da muffin alla vaniglia, mentre la copertura da pasta di zucchero.

PROCEDIMENTO:

Procedete preparando i muffin con la ricetta dei muffin alla vaniglia. Nulla vi vieta di utilizzare altre ricette di muffin e prepararli al gusto che più preferite. Sfornate i muffin e lasciateli intiepidire. Stendete la pasta di zucchero e ricavate dei cerchi del diametro dei muffin. Utilizzate i cerchi di pasta di zucchero come rivestimento di ogni muffin, ponendoli sulla superficie. Ricavate dalla pasta di zucchero tante striscioline di varie dimensioni, sia in spessore che in lunghezza. Disponetele sopra il disco dandogli varie angolazioni a formare appunto una mummia. Prendete spunto dalle nostre foto. Per confezionare gli occhietti fate tante palline bianche e tante più piccole nere. Incollatele fra di loro e ai muffin con un pochino di acqua zuccherata. Le muffin mummie sono pronte da servire ai vostri bambini.

Buon Halloween! ●



PROCEDIMENTO:

Ammollare l'uvetta in una tazza di acqua calda. Sbucciare la mela, tagliarla a metà, eliminare il torsolo e tagliarla a fettine sottili in senso trasversale. Disporre le fettine in una fondina e marinarle con il succo dell'arancia e 30 grammi di zucchero. Mescolare dolcemente con una frusta la farina di castagne con 600 grammi di acqua, fino ad ottenere un composto fluido e senza grumi. Aggiungere l'uvetta, ben strizzata, lo zucchero rimasto, la scorza dell'arancia grattugiata e un cucchiaino di aghi di rosmarino tritati. Unire tre cucchiaini d'olio e amalgamare bene. Rivestire una teglia dai bordi bassi con carta forno e versarci dentro il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per una decina di minuti. Sfornare e disporre lungo tutto il bordo i gherigli di noce ridotti in quarti. Sovrapporre le fettine di mela sgocciolate a coprire la parte centrale del castagnaccio. Filtrare la marinata delle mele e versarla sopra il dolce uniformemente. Completare la cottura in forno per altri 20/25 minuti. Sfornare il castagnaccio e farlo raffreddare in teglia prima di servirlo a fettine. Se vi piace particolarmente il castagnaccio provate questa versione alle noci, mele e cioccolato. ●



Rose di mela

INGREDIENTI:

1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare • 2 mele • 100 gr di confettura di pesche • 300 ml di acqua • 50 gr di zucchero semolato • 1 limone • cannella • 1 uovo, (per spennellare) • zucchero a velo.

PROCEDIMENTO:

Lavate le mele e privatele del torsolo, quindi tagliatele a metà e dopo in quarti. Ricavate da ciascun quarto delle fettine sottili e di uguale dimensione. Non dovete sbucciare le mele. Mettete le fettine di mela in acqua con succo di limone, affinché non anneriscano. Versate i 300 ml di acqua in un pentolino e metteteci lo zucchero semolato. Una volta che l'acqua sarà arrivata a bollore, tuffatevi dentro le fettine di mela e fatele stare per qualche minuto, giusto il tempo di ammorbidirsi. Scolate le mele con una schiumarola e lasciatele intiepidire a parte. Immergete, a fuoco spento, il barattolo di marmellata di pesche all'interno del pentolino dove avete cotto le mele e fatelo stare per qualche minuto affinché la marmellata risulti più cremosa. Srotolate il foglio di pasta sfoglia pronta sul piano di lavoro. Ricavate delle strisce di 5 cm circa di larghezza con una tagliapasta dalla parte del lato lungo della pasta sfoglia. Togliete il barattolo di marmellata dal pentolino e spennellate le strisce di pasta sfoglia con un velo di marmellata. Cospargete con la cannella in polvere, facendo attenzione a non esagerare e a seconda del proprio gusto. Distribuite lungo tutte le strisce le fettine di mela, sovrapponendole leggermente. Posizionatele a metà della striscia di pasta sfoglia, facendole sbordare per metà dal lato della buccia. A quel punto ripiegate la metà libera della striscia di pasta sfoglia sulle mele e arrotolatela su se stessa a formare la rosa. Ripetete questa operazione su tutte le strisce di pasta sfoglia ottenute in precedenza. Mano mano che create le rose, ponetele su una teglia ricoperta da carta forno. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e dopo con lo zucchero a velo, quindi cuocetele in forno statico preriscaldato per 30 minuti a 180°. Al termine dei 30 minuti, alzate la temperatura a 220° proseguendo la cottura per altri 5 minuti. Sfnate le rose di mela, cospargete con altro zucchero a velo e consumatele calde o fredde. ●





Crema con pandoro e pinoli

INGREDIENTI:

600 gr di latte • 5 tuorli • 50 gr di farina 00
• 100 gr di zucchero • 1 bustina di vanillina
• 1 fetta di pandoro • 20 gr di pinoli • cacao amaro.

Un dessert fresco e goloso, l'ennesimo tentativo di riutilizzare il classico pandoro. Qui il famoso dolce natalizio è utilizzato ridotto a dadini e tostato, per guarnire assieme ai pinoli una classica crema pasticciera.

PROCEDIMENTO:

Scaldare il latte fino quasi all'ebollizione, spegnere e profumare con la vanillina. Sbattere i tuorli con la frusta, unire lo zucchero e successivamente incorporare la farina. Versare lentamente il latte sopra il composto di tuorli, amalgamando con la frusta. Rimettere il tutto in una casseruola e fare addensare a fuoco medio mescolando continuamente. Trasferire la crema in un recipiente freddo e lasciarla raffreddare mescolandola ogni tanto. Ricavate dalla fetta di pandoro dei dadini e tostarli leggermente in una padella antiaderente. Tostare anche i pinoli. Distribuire la crema in coppette trasparenti e guarnirla con il pandoro, i pinoli e poco cacao amaro. ●



Cassata siciliana

INGREDIENTI:

per il pan di Spagna: 6 uova • 200 gr di zucchero • 200 gr di farina;
per il ripieno: 500 gr di ricotta di pecora • 300 gr di zucchero • 100 gr di gocce di cioccolato • 1 bacca di vaniglia;
per la bagna: 150 ml di acqua • 50 gr di zucchero • 50 ml di Marsala;
per la glassa di zucchero: 300 gr di zucchero a velo • 80 ml di acqua;
per la pasta reale: 150 gr di marzapane • 15 gr di pistacchi oppure colorante verde alimentare;
per la decorazione: frutta candida mista (mandarini, nespole, arancie).

La cassata siciliana è uno dei dolci più famosi della Sicilia. Ricotta di pecora, marzapane e canditi trovano il loro trionfo in questo dolce ricco e inimitabile.

PROCEDIMENTO:

Sbattete le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere una crema bianca e spumosa. Quindi aggiungete poco alla volta la farina setacciata e incorporatela con delicatezza con una palettina

di silicone, facendo attenzione ad amalgamare dal basso verso l'alto per non far smontare il composto. Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm di diametro e versateci delicatamente il composto. Cuocete in forno preriscaldato (non ventilato) a 190° per 25/30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare il pan di Spagna prima di tagliarlo. Aggiungete zucchero e il contenuto della bacca di vaniglia alla ricotta, lavorando molto bene fino ad ottenere una crema morbida e omogenea. Unite le gocce di cioccolato, mescolate e lasciate riposare la crema in frigorifero per qualche ora. Foderate bordi e fondo di una teglia da 24 cm di diametro con il pan di Spagna. Sciogliete in acqua lo zucchero per la bagna, aggiungendo il bicchierino di Marsala e inumiditeci il pan di Spagna. Riempite la tortiera con la crema di ricotta e coprite il tutto con un disco di pan di Spagna, inumidendo leggermente con la bagna anche questo. Lasciate riposare in frigo la cassata per circa un'ora. Impastate il marzapane con il pistacchio, stendetelo in un disco dello spessore di 1/2 centimetro. Riprendete la cassata dal frigorifero e rovesciatela sul piatto da portata. Ricopritela con il disco di marzapane. Preparate la glassa sciogliendo lo zucchero a velo nell'acqua, portatelo a bollore a fuoco basso finché non diventa trasparente. Versate la glassa ancora calda sulla cassata e sui bordi aiutandovi con una spatola facendo tutto rapidamente perché il fondente solidifica quasi istantaneamente. Decorate la superficie della cassata con la frutta candida a vostro piacimento. ●

**In ogni azienda
del nostro Gruppo
vi trattiamo
con i guanti bianchi.**



**GRUPPO
GIOMI**

Giomi S.p.A.
Viale Carso 44
00195 Roma
info@giomi.com
www.giomi.it