



Raduno Mugello 2005

Le ricette

chandra (Coquinario # 1536)

Pitta maniata (cioe' maneggiata..e va maneggiata molto!!)



Ho preparato 1,3 kg di pasta da pane (farina,acqua,lievito e sale) a cui ho aggiunto 300 g di cicoli (o ciccioli)freschi e ho impastato finché la pasta non ha ripreso corda(circa 20 minuti con l'impastatrice).
Ho unito poi 200 g di salsiccia stagionata a pezzettini piccolissimi,quasi sbriciolata(io ho usato quella calabrese ovviamente,che prepara un contadino vecchia maniera),250 g di provola dolce e 3 uova sode sempre a cubetti piccolissimi.
Impastare tantissimo, finché gli ingredienti quasi scompaiono nella pasta.
Mettere in teglie leggermente unte e infornare a 200° finché diventa bella dorata!

Insalata di pecorino



Ho tagliato del pecorino semi-stagionato(in questo caso crotonese)a scaglie e l'ho condito con un trito di menta fresca, peperoncino secco(non polvere), fettine di aglio, origano e olio.

Shortbread bars (per nulla calabrese)



Ho lavorato a crema 480 g di burro con 500 g di zucchero; a parte ho sbattuto 4 tuorli con 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, poi li ho uniti al burro e ho continuato a montare.
Ho setacciato 1½ kg di farina con 2 cucchiaini di lievito e ho aggiunto anche questi al burro.
Ho impastato velocemente, ho diviso l'impasto in 2 parti e l'ho fatto prima riposare in frigo un pomeriggio avvolto in pellicola(ma va bene 1 ora)e poi l'ho tenuto in congelatore una ventina di minuti.
A questo punto ho rivestito 2 teglie rettangolari con carta forno e ho grattugiato l'impasto con una grattugia a fori grossi fino a ricoprire il fondo della teglia.
Uno strato di impasto l'ho ricoperto con marmellata di uva fragola da me medesima prodotta, un altro con lemon curd.
Ho ricoperto con un altro strato di impasto grattugiato e infornato a 180° finché non ho visto la crosticina ben dorata.(circa 30 minuti)
Ho lasciato freddare, poi ho tagliato a quadratini.



Crostini con sardella e cipolla di Tropea

Ho semplicemente spalmato sui crostini la sardella (o rosamarina) precedentemente addolcita con olio e semi di finocchio(la trovavo eccessivamente salata) e ricoperta di anelli di cipolla.

Ho poi portato una 'nduja, una ricotta pecorina dura affumicata, un pecorino semi-stagionato di Crotone e le olive schiacciate.

antonellina (Coquinario # 1434)

FAGIOLI CON LE COTICHE (tipico piatto romano)

fagioli 500 g
cotiche di prosciutto 500 g
un paio di pomodoro pelati
prosciutto
aglio
cipolla
olio di evo
prezzemolo
sale
pepe



Mettere in un tegame un trito di prosciutto, aglio, prezzemolo, basilico e cipolla tagliuzzata. Unire i pomodori pelati spezzettati, salate e insaporite con il pepe. Aggiungete i fagioli borlotti lessati e ben scolati, le cotiche, preventivamente private delle setole e lessate per 20 minuti, con un po' della loro acqua. Coprite e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Comunque, assaggiate le cotiche devono essere tenere.

ZUCCHINE MARINATE

Tagliare le zucchine a rondelle (si possono tagliare anche per lungo) metterle ad asciugare su di uno strofinaccio o carta da cucina. Friggerle in olio evo e di arachide (metà e metà). Quando sono rosolate, tirarle su con la schiumarola e metterle in un piatto da portata. Condirle con sale, una manciata di prezzemolo tritato e aceto. A chi piace può aggiungere poco aglio tritato e peperoncino. Il giorno dopo sono ancora più buone!



Giuliana (Coquinario # 5)

PITTA AI PORRI

700 g porri
100 g feta
130 g farina d'orzo
1 mazzetto di aneto
2 dl latte
2 uova
sale, pepe, olio e.v.

Mondare, lavare e asciugare i porri. Tagliarli a metà per il lungo e poi a pezzettoni. In un tegame mettere un paio di cucchiaini di olio e far stufare i porri per circa 15 minuti. A parte sbattere le uova con la frusta, unire il latte, la farina d'orzo, la feta sbriciolata, l'aneto tritato grossolanamente, e da ultimo i porri. Mescolare bene. Ungere di olio una teglia antiaderente e versarvi il composto, cuocere in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti, finché la pitta è ben dorata in superficie.



PATE' DI TROTA AFFUMICATA DI SAN DANIELE



2 trotelle fresche
100 g trota affumicata
50 g mascarpone
150 g burro
1 ciuffo di prezzemolo
Tabasco, qualche goccia
2 cucchiaini di Brandy
poca noce moscata
2 scalogni
1 carota
1 costa di sedano
1 foglia di alloro
qualche grano di pepe nero

In una teglia mettere a bollire la carota, la costa di sedano, 1 scalogno puliti e lavati, la foglia di alloro, e i grani di pepe. Lasciar bollire per circa 15 minuti, quindi spegnere e far raffreddare. Pulire, squamare ed eviscerare le trote.

Riportare a bollire il court-bouillon e tuffarvi le trotelle, cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento, spegnere e lasciare raffreddare il tutto.

Quando le trote sono fredde, spinarle e pulirle dalla pelle, ricavandone la polpa. A parte far stufare lo scalogno rimasto finché è morbido, quindi mettere trota affumicata, scalogno, polpa di trota bollita, burro, mascarpone, prezzemolo, una grattatina di noce moscata, qualche goccia di Tabasco e il Brandy nel mixer e frullare fino ad avere un composto cremoso e ben amalgamato e liscio.

Foderare di pellicola uno stampo a piacere, versare il composto sbattendo leggermente perché non abbia aria all'interno e tenere in frigo.

Al momento di servire sformare e guarnire con fette di limone o ciuffi di prezzemolo.

ZUPPA DI FASOI E MUSET (piatto regionale friulano)

500 g fagioli borlotti secchi
2 piccoli cotechini di muso (muset)
1 mazzetto guarnito (prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia)
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 foglia di alloro
2 grosse patate
sale, pepe, olio.e.v.

Mettere a bagno i fagioli la sera prima.

In una pentola, a freddo, mettere i fagioli, il mazzetto guarnito, carota, sedano e cipolla mondati e lavati, la foglia di alloro, aggiungere acqua q.b. e portare a bollore, quindi abbassare il fuoco e lasciar cuocere per circa 3 ore.

A parte, cuocere i cotechini, per circa un'ora lasciandoli un po' indietro. Togliarli dal loro brodo e lasciarli intiepidire quindi spellarli, ridurli a tocchetti e unirli alla zuppa.

Quando la zuppa è cotta, schiacciare le patate e una parte dei fagioli, lasciar sobbollire qualche attimo e servire fumante, con un giro di olio e.v., una macinata di pepe nero e parmigiano abbondante.

TORTA DI MONTEVECCHIA con coulis di lamponi

(Montevecchia è una località dell'alta Brianza posta su un colle da cui si domina un dolce paesaggio di campagne e boschi, famosa per la produzione di formaggi)

450 g pasta frolla
210 g caprini di Montevecchia
(in alternativa si possono usare i caprini vaccini in commercio)
170 g mascarpone
210 g zucchero
4 tuorli
3 albumi
15 g maizena
la scorza di 1 limone non trattato

per guarnire
lamponi freschi

per il coulis
200 g lamponi
4 cucchiaini zucchero a velo
1,5 dl acqua



Fare la frolla come d'abitudine, dopo il riposo stenderla in una teglia da 26 cm. bucherellare il fondo con la forchetta e cuocere in bianco per 10 minuti circa in forno a 180°. Togliere, quindi eliminare i fagioli della cottura in bianco e lasciar intiepidire.

Nel frattempo lavorare i formaggi in una ciotola insieme alla maizena e alla scorza di limone grattugiata a filetti sottilissimi.

A parte montare i tuorli con 80 g di zucchero fino ad avere un composto chiaro e spumoso.

Unire la crema di formaggi, mescolando bene.

Montare a neve gli albumi e quando sono quasi montati unire lo zucchero rimasto, pian piano sempre montando, quindi incorporare anche la meringa al composto di formaggio.

Mescolare bene e versare nel guscio di frolla.

Rimettere in forno e continuare la cottura a 180° per circa 45 minuti, dipende dal forno.

Il ripieno si gonfierà, ma tornerà a compattarsi a dolce freddo.
Togliere dal forno e lasciar raffreddare completamente.

preparare il coulis:

In un pentolino mescolare lo zucchero a velo con 1,5 dl d'acqua, scaldare sul fuoco finché lo zucchero è sciolto, spegnere e mettere i lamponi nello sciroppo, lasciar riposare due minuti quindi frullare il tutto, filtrare per eliminare i semini, tenere in frigo.

Al momento di servire, spolverare il dolce con zucchero a velo, guarnire a piacere con i lamponi freschi e servire con il coulis di lamponi.

BAVARESE DI LIQUERIZIA IN CROSTA

ricetta liberamente modificata, tratta dall'allegato del Giornale "Le torte"

Per la crosta:

50 g burro
50 g zucchero
10 ml miele
10 ml whisky
1 tuorlo
5 albumi
35 biscotti krumiri

Per la bavarese:

500 g panna liquida fresca
250 ml latte
3 tuorli
40 g zucchero
40 g zucchero di canna
4 cucchiaini estratto di liquerizia liquido
10 g colla di pesce

per la copertura
200 g panna liquida fresca
100 g latte
60 g cacao amaro
2 g colla di pesce

per guarnire:
arancia candita

Tritare i biscotti nel mixer.

In una ciotola mescolare e montare il burro ammorbidito con il miele, il tuorlo, lo zucchero e il liquore. Unire il trito di biscotti al composto e amalgamare.

Montare a neve ferma gli albumi e incorporarli al composto di biscotti, cominciando con due cucchiaini per ammorbidire.

Stendere il composto in uno stampo a piacere fino a mezzo cm. e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 8/10 minuti. Togliere e lasciar raffreddare completamente.

Nel frattempo scaldare il latte. A parte lavorare i tuorli con i due zuccheri fino ad avere un composto cremoso, quindi versare il latte a filo e l'estratto di liquerizia. Rimettere sul fuoco e mescolare continuamente finché la crema comincia ad addensarsi e a velare il cucchiaino.

Ammollare la colla di pesce e quando la crema è pronta unirla mescolando per scioglierla bene.



Raffreddare la crema e quando è quasi fredda, montare la panna quindi incorporarla al composto alla liquerizia.
Spruzzare con un po' di whisky il biscotto freddo, versare il composto alla liquerizia, livellare bene e mettere in frigo.

Preparare la copertura:

Portare ad ebollizione la panna col latte, quando è caldo, unire il cacao sbattendo con la frusta per farlo sciogliere bene, togliere dal fuoco e unire la colla di pesce ammolata.
Mescolare bene per sciogliere anch'essa e filtrare.
Lasciare intiepidire mescolando spesso perché non rapprenda.
Riprendere la bavarese dal frigo, controllare che si sia solidificata e versare sulla superficie la copertura al cioccolato, tenere in frigorifero e servire decorando con arancia candita.

Infine, su richiesta di Sandra che l'ha assaggiato, apprezzandolo, metto una ricetta senza foto, di un secondo che non ho neanche fatto uscire dalla cucina. Ne sono state fatte vaschette da portare a casa. Spero che piaccia anche a chi l'ha preso.

TOCJO DI PURSIT (Intingolo di maiale) - piatto della cucina regionale friulana

400 g polpa di maiale (spalla o coscia)
200 g fegato di maiale
300 g salsiccia dolce un po' grossa
100 g pancetta salata
3 chiodi di garofano
3/4 pezzetti di cannella
4 cucchiari di pane grattugiato
2 cucchiari di farina 00
2 bicchieri di vino bianco
la scorza di mezzo limone grattugiata
olio e.v., sale, pepe nero.

Tagliare la polpa di maiale a pezzetti di media grandezza, il fegato a pezzetti più piccoli, la salsiccia a tocchetti non troppo grandi.
Tritare la pancetta grossolanamente e farla soffriggere in un po' d'olio in un tegame possibilmente di coccio.
Unire dopo qualche minuto la polpa di maiale e lasciarla rosolare a lungo, quindi aggiungere la salsiccia, continuando a lasciar rosolare il tutto mescolando spesso.
Bagnare con 1 bicchiere di vino bianco e far evaporare un po', quindi aggiungere il fegato, far cuocere altri 10 minuti e versare il secondo bicchiere di vino.
Unire a questo punto i chiodi di garofano e la cannella, salare e proseguire la cottura a tegame coperto per circa 20 minuti.
A parte stemperare la farina in un po' d'acqua aggiungendo poi il pane grattugiato e la scorza di limone, mescolare bene per non fare grumi e aggiungere circa 1/2 l. d'acqua.
Unire il composto alle carni e far cuocere a fuoco basso per oltre un'ora. Aggiustare di pepe e sale e servire con la polenta morbida ma ben cotta.

rucoletta (Coquinario # 1026)

PAN 'E SABA

250 g farina di grano duro (fiore)
250 g uva passa
250 g mandorle tostate (tagliate grossolanamente)
una trentina di mandorle tostate intere
traggera per decorare
250 ml saba (mosto cotto)
100 g fromentu (L.M.)
1 g lievito di birra
buccia di arancia secca tostata e tritata finemente
semi d'anice tritati finemente
cannella

incorporare 1 g di lievito con un po' di pasta L.M.
impastare la farina con su fromentu, ammorbidendo con piccole quantità di saba e lavorarla fino al completamento degli ingredienti, aggiungere le spezie, la pasta con il L.B. continuando a lavorare, incorporare le mandorle e l'uva passa. Si deve ottenere un impasto bello sodo ma morbido (capisciamе)
dividere l'impasto in tre pezzi e farne delle corone. Decorare ora a piacere con le mandorle intere. Mettere a lievitare in ambiente tiepido per circa due giorni.
cuocere a circa 200 C° per 40 minuti (io ho cotto per 60' ed era un po' duro)dopo la cottura lasciare intiepidire e poi metterli a bagno in un recipiente con della saba calda. Togliere far asciugare e decorare con "sa traggera"

CIAMBELLE

1kg di farina 00
400 g di zucchero
400 g di strutto o burro
4 uova intere + due tuorli
scorza di limone
2 vanelline
cannella
2 b. lievito per torte
zucchero a velo e marmellata per guarnire

fare una frolla con tutti gli ingredienti senza lavorarla tanto, stendere la sfoglia di spessore 2,5-3 mm tagliare con le formine tagliapasta una grande e una piccola, cuocere in forno caldo circa 160°C per 15-20'. Lasciare sfreddare, mettere un po' di marmellata al centro della ciambella grande e incollarci quella piccola. Spolverizzare con zucchero a velo.



PAPASSINE

500 g farina
250 g zucchero
2 uova intere + 2 tuorli
100 g mandorle tagliuzzate
100 g noci "
100 g uva passa
limone scorza
strutto 2 cucchiaini
1 bustina di lievito

impastare il tutto come per una frolla, lasciare riposare l'impasto 15' circa, stendere una sfoglia di 1 cm circa, tagliare con il tagliapasta a losanga, mettere in una teglia e cuocere a circa 200 °C per circa 15-20'. Preparare la glassa con uno sciroppo di acqua e due cucchiaini di zucchero, una volta freddo versare in una terrina con dello zucchero impalpabile e lavorare fino ad ottenere una "crema" morbida che andrà spalmata sulle papassine, decorare con i diavoletti.



tortini di saba

400 g farina 00
200 g zucchero
4 uova intere
250 ml di saba
100 g uva passa
100 g mandorle
100 g noci
scorza di limone
vanellina, cannella
1 b. lievito per torte
traggera e oro per decorare

frullare lo zucchero con le uova, a velocità impasto aggiungere la saba, limone, spezie, aggiungere poco per volta la farina. Per ultimo le mandorle, le noci, l'uva passa e il lievito.
mettere nelle formine e infornare a 180 C° per circa 45'. Lasciare raffreddare, togliere dalla forma e spennellare con la saba almeno due volte a distanza di un paio d'ore. Dopo l'ultima spennellata decorare con la traggera e foglioline d'oro.



PANE DI SEMOLA

1 kg di semola di grano duro
700 g di soffiato (farina 00 con 15% di manitoba)
300 g di farina di grano duro (fiore sardo)
1 l di acqua circa
36 g di sale
200 g lievito madre

la sera precedente impasto il L.M. (fromentu) con 500 g di soffiato e 250 ml di acqua e metto in luogo caldo per tutta la notte.
la mattina mettere nell'impastatrice 1 kg semola, 200g di soffiato e 300g di fiore, 750 ml di acqua, il sale e impastare per circa 15'.
aggiungere l'impasto lievitato preparato precedentemente e lavoro ancora 5-10'.

metto in forma facendo dei pani di circa 800 g, li metto in una "palinedda" foderata con una tovaglia e lascio lievitare circa 5 - 6 ore.

metto a cuocere in forno caldo circa 240°C per circa 1 ora. Sono cotti quando si sente, bussando con le nocche delle mani il fondo del pane, un rumore sordo. Tolti dal forno si mettono in un recipiente "sa scivedda" e si coprono con delle coperte in maniera tale da tenere l'umidità e non far indurire la crosta.



BOTTARGA di muggine

Si toglie delicatamente la bottarga dal ventre del muggine la si sala abbondantemente, mettere in un piatto e esporla al sole per circa quattro giorni, quando non trassuda più metterla appesa ad asciugare. Dopo circa 10-15 giorni è pronta per essere gustata. Si grattugia per condirci la pasta o aromatizzare altre pietanze o ti taglia a fettine e si copre con abbondante olio di oliva e si gusta così semplicemente con una fetta di pane di semola.
"pagu bona puru"

la_robby (Coquinario # 1352)

MOUSSE DI CIOCCOLATO DELLA MARCI

200 g panna da montare, 6 uova, 3 etti cioccolato fondente, 1 etto burro, 150 g zucchero

Sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria girando
Frullare i rossi con lo zucchero
Far raffreddare il cioccolato e poi aggiungerlo alle uova
Montare i bianchi a neve e incorporarli con delicatezza nel composto
Versare metà del composto in una pirofila e informare per 15 minuti a 170-180° circa
Far raffreddare
Aggiungere la panna nella parte di composto rimanente
Coprire la parte cotta e mettere in frigo.



raffy (Coquinario # 85)



CROSTATA DI MIA NONNA MARIA

Quella giallo-rossa, ma che, con la maggica non c'entra un piffero. Avevo già messo ricetta pochi giorni fa comunque era una pasta frolla, come siete abituati a fare un velo di crema, messe le grigliette di pasta frolla e alternato mandorle tritate, un po' naturali, un po' "colorate" con l'archemens

Crostata di frogoloni a pezzi



Una semplice crostata di pasta frolla, con sopra una cosa che non ha nome, perché avevo copiato la ricetta ma non come si chiama, ma è un misto fra una marmellata e uno sciroppo di fragole, con le fragole lasciate a pezzettoni (di solito lo uso per mettere sopra il gelato).

Mini focaccine dolci di Castelnuovo

200 g di mandorle tritate
200 g di zucchero
200 g di farina
200 g di burro
2 uova
un pizzico di lievito

si mette prima il burro sciolto con lo zucchero, poi le uova, le mandorle e da ultimo la farina e il lievito
si formano dei dischi di pasta e si mettono a cuocere nella carta stagnola o carta forno.
ci vuole pochissimo, appena dorano si levano altrimenti poi diventano dure
una volta raffreddate si bagnano con l'archemes oppure con il maraschino e farciscono con la crema pasticciera e scaglie di cioccolato, oppure con la crema di cioccolato.
Una spolverata di zucchero a velo e il gioco è fatto.



pane con i semini - Ricetta del pane di DanielaF

200 g di lievito madre
400 di acqua
600 di farina
un po' di sale e i semini (girasole, lino e sesamo)
Solito riposo di una notte, solita cottura di 45 minuti circa

Sandra (Coquinario # 1284)

Torta salata "Tuma e cusott" (Piemonte)

1 rotolo di pasta sfoglia
200 g di Toma del Biellese (o altra toma che più vi piace)
500 g di besciamella
3 uova
4 zucchine
sale, pepe e noce moscata q.b.

Ho sbattuto 3 uova in una ciotola con sale, pepe e noce moscata.
Ho aggiunto poi la besciamella e la toma tagliata a tocchetti.
Ho unito infine al composto le zucchine che avevo precedentemente grigliato, lasciandone qualcuna da parte da disporre a raggiera sulla torta.
Ho foderato una tortiera con la pasta sfoglia punzecchiando bene la pasta con una forchetta e spargendoci sopra un 2 cucchiaini di pan grattato ed infine ho versato il composto dentro la tortiera disponendo le zucchine che avevo messo da parte a raggiera sul composto. Ho spennellato del tuorlo sui bordi della pasta sfoglia per darle una bella doratura. In forno ventilato a 180° per 30 minuti .



Torta salata - Bresaola, parmigiano e robiola

1 rotolo di pasta sfoglia
150 g di Robiola d'Alba
150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
100 g di Bresaola in una sola fetta
500 g di besciamella
3 uova
sale, pepe e noce moscata q.b.

Ho sbattuto 3 uova in una ciotola con sale, pepe e noce moscata.
Ho aggiunto poi la besciamella, la robiola tagliata a tocchetti, il parmigiano grattugiato e la bresaola (anch'essa grattugiata al mixer).
Ho foderato una tortiera con la pasta sfoglia punzecchiando bene la pasta con una forchetta e spargendoci sopra un 2 cucchiaini di pan grattato ed infine ho versato il composto livellandolo per bene. Ho spennellato del tuorlo sui bordi della pasta sfoglia per darle una bella doratura. In forno ventilato a 180° per 30 minuti .



Torta salata - Erbette miste e ricotta

1 rotolo di pasta sfoglia
500 g di erbette miste lesse (spinaci selvatici, ortiche, cicoria, ...)
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
500 g di ricotta
3 uova
sale, pepe e noce moscata q.b.

Ho sbattuto 3 uova in una ciotola con sale, pepe e noce moscata.
Ho aggiunto la ricotta, il parmigiano e le erbette prima lessate e poi passate al mixer e ho mescolato bene fino ad avere un composto omogeneo.
Ho foderato una tortiera con la pasta sfoglia punzecchiando bene la pasta con una forchetta e spargendoci sopra un 2 cucchiaini di pan grattato ed infine ho versato il composto livellandolo per bene. Ho spennellato del tuorlo sui bordi della pasta sfoglia per darle una bella doratura. In forno ventilato a 180° per 30 minuti.



Eleonora (Coquinario # 86)

Io ho portato la solita pastiera, stavolta s'è bruciacciato il fondo. Il mio forno dopo 20 anni non è più utilizzabile, è tempo che pianifichi una sostituzione...
Di solito comunque è buona; la ricetta dovrebbe già essere nel DB, comunque la metto di nuovo

PASTIERA DELLA NONNA CAROLINA

Kg. 1,2 ricotta
½ l. latte
1 kg. di zucchero
½ kg di grano già lessato
50 g. di strutto
sale
buccia di limone grattugiata
250 g. di cedro e scorza d'arancia canditi
10 uova intere + 5 tuorli
3 bottigliette d'acqua di fiori d'arancio
zucchero vanigliato 4 bustine
Per la pasta frolla
4 uova intere + 10 tuorli
1 kg di farina
700g di zucchero
g. 400 di strutto.
Buccia di limone grattugiata
Vanillina 2 bustine



Fare cuocere per circa 20 min. il grano con 50 g. di strutto, ½ l. di latte, 1 pizzico di sale, la buccia di 1 limone grattugiata, e un po' d'acqua. Fare raffreddare. Passare la ricotta al setaccio, aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Separare i tuorli dagli albumi, batterli bene a parte, e aggiungerli alla crema di ricotta insieme con l'acqua di fiori d'arancio, lo zucchero vanigliato, il grano e i canditi a pezzetti, e mescolare. Montare gli albumi a neve, e unirli al

composto. Ungere con il burro le teglie, foderarle con la pasta frolla, versarvi il contenuto non superando la metà del bordo. Infornare a fuoco medio/basso per dieci minuti circa. Estrarre le torte, e sulla superficie disporre delle strisce di pasta frolla formando una grata. Infornare nuovamente e controllare la cottura (in totale circa 50 min).

Ovviamente con queste dosi vengono circa 3 pastiere, ma noi le abbiamo sempre fatte in quantità industriale, venivano scambiate con amici e parenti per Pasqua, altro che uova...

TERRINA DI ANATRA AI MIRTILLI

1 anatra
500 g. di filetto di maiale
300 g. di pancetta dolce
1 uovo
2 cucchiaini di panna
50 g. di mirtilli
sale ½ cucchiaino
cannella ½ cucchiaino
noce moscata ½ cucchiaino
pepe ½ cucchiaino
3 cucchiaini di Cognac



Fiammeggiare l'anatra, ricavarne il petto e 300 g. di polpa. Mettere nel mixer tutti gli ingredienti, eccettuati il petto e i mirtilli, e frullare fino ad ottenere una pasta fine. In una terrina spalmare uno strato di ripieno, disporvi i mirtilli, ricoprire con un altro strato, infilarvi altri mirtilli, ricoprire con il petto dell'anatra e fare altri due strati con la farcia e i mirtilli. Chiudere con il coperchio, cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180° per circa un'ora. Scolare via tutto il liquido formato, e fare raffreddare sotto un peso. Servire freddo, l'ideale sarebbe stato con crostini imburattati, ma vista la situazione non si può pretendere...

SCORZETTE AL CIOCCOLATO

Ci vogliono 4/5 arance dalla buccia spessa. Si leva la buccia dalle arance, tagliandola in 4 spicchi, e la si mette a bagno per 24 ore, cambiando spesso l'acqua.

Far cuocere a fuoco lento le bucce x 5 minuti, cambiare l'acqua e bollire nuovamente. Con 300 ml di acqua e 225 g. di zucchero preparare uno sciroppo; unire le bucce e far cuocere 1 minuto. Spegner il fuoco e lasciare le bucce completamente immerse per 3 giorni. Il quarto giorno scolare le bucce dallo sciroppo, unire altri 225 g. di zucchero, portare lo sciroppo ad ebollizione, unire le bucce, far cuocere un minuto. Lasciare le bucce immerse nello sciroppo per 24 ore.

Il quinto giorno ripetere l'operazione aggiungendo 50 g. di zucchero; lasciare riposare 24 ore e ripetere l'operazione per i 2 giorni successivi.

L'ottavo giorno scolare le bucce, aggiungere 100 g. di glucosio, portare a ebollizione, unire le bucce, far cuocere 1 minuto, spegnere il fuoco e lasciare le bucce immerse per 4 giorni.



Le bucce andranno quindi scolate bene e messe ad asciugare su una gratella per qualche ora.

Per rivestirle di cioccolato basta temperare bene il cioccolato fondente (non come ho fatto io, che andavo di fretta e l'ho lasciato a temperatura troppo alta), tagliare a strisce le scorzette e passarle nel cioccolato fuso, facendole asciugare sulla carta da forno.

La ricetta va bene anche per candire cedro o bucce di limone

cansado (Coquinario # 431)

Pastissada de musso

Ho comprato due pezzi da brasato di asino, per un peso totale di 3 chili.

Li ho lavati e asciugati, strofinati con degli spicchi di aglio schiacciati e poi cosparsi e massaggiati con cannella e chiodi di garofano in polvere, molto, molto abbondanti.

Li ho disposti in una terrina capiente alla bisogna, e ricoperti con un litro di Tavernello Rosso DOCG millesimato. Ho aggiunto alla marinata cannella intera abbondante e chiodi interi.

Coperto e messo una notte in frigo.

Nella casseruola di terracotta ho messo un chilo di cipolle affettate grossolanamente e otto spicchi di aglio spellati e schiacciati a soffriggere in olio ev. Appassite le cipolle, ho rosolato i pezzi di carne, a cui poi ho aggiunto metà della marinata, che ho fatto parzialmente evaporare a fuoco vivo. Ho poi aggiunto un chilo di pelati rotti colla forchetta, assieme al loro liquido. Ho incoperchiato e portato a bollire moderatissimo. Ho lasciato cuocere per due ore tre volte a distanza di 24 ore. Prima dell'ultima volta ho tagliato i pezzi di carne (freddi) in fette di due dita di spessore, passato al setaccio il sugo, salato e aggiunto altra cannella e chiodi in polvere. Poi l'ho portata al Mugello, dove è stata scaldata per l'ultima volta.

Se la fate di cavallo o di manzo bastano 4 ore di cottura.

Al Mugello è stata consumata così com'era, ma il piatto tradizionale sarebbe un piatto unico di spaghetti (meglio spaghettini) conditi colla pastissada.

Moka (Coquinario # 1542)

ASPARAGI BIANCHI di BASSANO CON UOVA

Pulire bene gli asparagi, come capperi volete ...ma io faccio così:

tagliare gli ultimi due-tre cm, poi dal fondo iniziare a sbucciare, un po' come si fa con gli champignon, si toglie la buccia superficiale, sarà questa ad indicarvi fin dove arrivare ...nel senso che, si tira finché si stacca da sola.

Fare dei mazzetti di asparagi, legati eventualmente con un filo se non si ha l'apposita asparagiera, poi metter tre dita d'acqua nella pentola dove avete messo gli asparagi in piedi, un pizzico di sale. Portare ad ebollizione e far cuocere, dai 30-45 minuti, dipende se si vogliono al dente o più molli, e dipende anche dalla grossezza degli asparagi. Condire con un'emulsione di olio, sale e pepe, a chi piace anche un filo d'aceto, e servire con uova sode tagliate a metà oppure schiacciate con la forchetta.



FRITTELLE DI SAMBUCO, DI SALVIA E DI FIORI DI ACACIA

Innanzitutto una raccomandazione sulla raccolta dei fiori.

La cosa ottimale sarebbe la raccolta dei fiori di prima mattina e quando non hanno completato la fioritura, nel senso che i boccioli di entrambi i fiori dovrebbero essere appena appena aperti, così si mantiene meglio il sapore.

Si preparano dando una rapida sciacquata sotto l'acqua e asciugandoli bene ma delicatamente.

Metto le foto dei fiori per farvi capire di che stiamo parlando, casualmente e fortunatamente le foto rappresentano la giusta fioritura per l'utilizzo a scopo alimentare:

ACACIA



SAMBUCO



PASTELLA SALATA

Una birra/acqua gassata - fredde!
farina

unire i due ingredienti e creare una pastella che avrà la consistenza simile allo yogurt, non troppo densa né troppo liquida.

Farla riposare coperta in frigo per almeno un'oretta.

Io ho usato la birra, se si desidera un sapore più "neutro" utilizzare l'acqua, l'importante è che siano gassate e fredde.

L'utilizzo è semplice, io per esempio ho usato il sambuco e le foglie di salvia, semplicemente poggiandoli nella pastella e, prima di metterli nell'olio bollente, li ho un po' "sbattocciati" per far scendere l'eccesso di impasto. Si cuociono, si scolano, si salano e si servono.



PASTELLA SEMIDOLCE

Questa è quella che fa mia nonna, sempre ad occhio, che va a raccogliere i fiori di acacia solo per me!

500g Farina
2/3 cucchiaini zucchero (anche meno)
1 cucchiaino di sale
latte q.b.
1/2 bustina di lievito per dolci.

Preparare l'impasto miscelando gli ingredienti, e formare una pastella per niente liquida e un po' più consistente della precedente. Anche questa va fatta riposare almeno un'oretta in frigorifero.

Togliere dal frigo, aggiungere i fiori di acacia "spannocchiati", togliendo quindi il rametto centrale, mescolare bene e friggere facendo cadere delle mezze cucchiainate di impasto nell'olio.

Servire o spolverati con un filino di sale oppure con dello zucchero, va a gusti!

