

MUFFIN ZUCCA E CANNELLA

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

OTTOBRE

MUFFIN ZUCCA E CANNELLA

Ottobre si sa, è il mese della zucca un ortaggio molto versatile, economico e dal sapore leggermente dolciastro che delizia palati di adulti e piccini.

La maggior parte di noi utilizza la zucca per preparare risotti e vellutate, qualcuno prova zucca al forno o in sformato, altri azzardano golosi dolci.

Per questo mese vi propongo la realizzazione di facilissimi e ottimi muffin, da mangiare a colazione o con il the pomeridiano, ma anche appena stiepiditi perché il loro profumo li rende veramente irresistibili.

Zucca per me è anche sinonimo di viaggio e amicizia, questo perché proprio ad ottobre si festeggia il compleanno di Sette Zucche!

Se con questo ho stimolato un po' la vostra curiosità, con un muffin tiepido in mano e una tazza di the nell'altra, andate a dare un'occhiata qui <http://paroleinzucca.com>

Qui vi troverete chi sono le meravigliose Sette zucche, perché si chiamano così e in che cosa consiste il loro viaggio.

INGREDIENTI per 12 muffin:

130 gr. di zucca già cotta e frullata

300 gr. di farina 00

200 gr. di zucchero di canna

2 uova

50 gr. di olio di semi

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di cannella

per la decorazione:

granella di zucchero e cannella

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mettete tutti gli ingredienti in polvere, in un'altra sbattete insieme la zucca con le uova e l'olio dopodichè aggiungeteli , mescolando bene, alle farine.

Riempite per $\frac{3}{4}$ dei pirottini inseriti nell'apposita teglia per muffin, cospargete con un pizzico di cannella e la granella di zucchero.

Infornate a 180° forno statico per circa 15-20 minuti.

Appena cotti cercate di pazientare finchè saranno tiepidi, sarà arduo!!!!

Tempi di conservazione: 2-3 gg in un contenitore con coperchio.

RISO VENERE CON GAMBERI E ZUCCHINE

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

LUGLIO

RISO VENERE CON GAMBERI E ZUCCHINE

La ricetta che vi propongo, per questo primo mese d'estate, l'ho realizzata una sera in cui mi era stato chiesto di cucinare dei piatti che potessero descrivere una persona.

La sfida è stata da me raccolta con entusiasmo e questo primo piatto racchiude molte delle caratteristiche peculiari dell'ospite che mi aveva fatto la richiesta.

Quest'amico è una persona che mangia pochissima carne, quasi niente direi, da qui l'utilizzo dei gamberi, dovuto anche al fatto che ama molto i crostacei.

Lui non ama i carboidrati, per cui possibilmente primi piatti con riso e preferibilmente venere: questa varietà oggi molto in voga, oltre ad avere un buonissimo profumo, risulta meno lavorata degli altri suoi simili.

Le zucchine infine sono uno degli ortaggi che preferisce, sono di stagione e il loro bel verde crea delle particolari variegature al piatto.

Al contrario di ciò che si potrebbe pensare, è una ricetta molto semplice da realizzare, ma di grande effetto al gusto e alla vista.

INGREDIENTI per 2 persone:

140 gr. di riso venere

2 zucchine romanesche

6 gamberi

limone, aglio, olio evo, sale, pepe, tabasco e prezzemolo.

PROCEDIMENTO:

Lessare il riso in acqua salata, ci vorranno circa 20 minuti.

Nel frattempo togliere testa e carapace ai gamberi, inciderli con la punta di un coltello ed eliminare il filo nero dell'intestino. Sciacquarli, metterli in una ciotola e condirli con un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone, un po' di pepe, qualche goccia di tabasco e olio evo. Tenere da parte.

Grattugiare le zucchine con una grattugia a fori grandi, e saltarle in padella con olio, aglio, sale e pepe; non devono spappolarsi, ci vorranno pochi minuti.

Cuocere velocemente i gamberi sfumando con il succo del

limone; spegnete appena si arricciano.

Scolare il riso e unirlo alle zucchine mescolando bene.

Con un coppapasta impiattare il riso premendo bene, ultimare appoggiandovi sopra i gamberi con molta delicatezza.

Irrorare con il sughetto e decorare con una foglia di prezzemolo.

Il risultato è garantito.

RISOTTO AI GAMBERONI

RISOTTO AI GAMBERONI

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

GIUGNO

RISOTTO AI GAMBERONI

Nella ricetta che vi propongo, in questo nostro primo mese d'estate, il protagonista, quasi assoluto, è il profumo. Mi viene subito in mente un romanzo recensito da me qualche tempo fa che si intitola proprio così: Il profumo di Patrick Süskind.

Torniamo a noi, il Risotto ai gamberoni non è un piatto esclusivamente estivo, lo potrete realizzare in qualunque mese dell'anno; è molto gustoso, apprezzato quasi da tutti,

colorato e piuttosto semplice da realizzare.

La cosa importante quando si prepara questo risotto, è il fumetto di pesce, banalmente chiamato brodo; elemento fondamentale qualunque sia il risotto da cucinare.

Se volete prepararlo con il dado di pesce pronto, fate pure ma il profumo ne risentirà sicuramente, questi preparati industriali hanno tutti lo stesso retrogusto, il vostro piatto non ne beneficerà.

INGREDIENTI x 4 pers.:

Riso Carnaroli 500 gr.

12-16 gamberoni freschi

1 cipolla dorata

1,5 lt di acqua, una carota, un gambo di sedano, qualche pomodorino

un bicchiere di vino bianco

olio, sale, pepe, prezzemolo

PROCEDIMENTO:

Pulite i gamberoni mettendo le teste in una casseruola con l'acqua e gli odori, io le schiaccio un po' con le dita. Togliete il filo dell'intestino e saltateli velocemente in una padella con poco olio e un po' di sale; non cuoceteli troppo, si rovinerebbero. Tenete da parte.

Mettete la pentola con acqua, odori e teste sul fuoco e fate cuocere almeno una ventina di minuti, poi filtrate il brodo

avendo cura di schiacciare gli ingredienti affinché rilascino nel liquido tutto il loro sapore. Mantenete il fumetto su fuoco basso per tutto il tempo della cottura del piatto.

Ungete con un filo d'olio la pentola per il risotto, stufate la cipolla tagliata finemente e aggiungete il riso. Fatelo tostare bene e sfumate con il vino bianco. Una volta che l'alcool sarà evaporato, abbassate la fiamma e iniziate la cottura aiutandovi con il fumetto. Aggiungetene un po' per volta, aspettando che si asciughi prima di rimetterne dell'altro.

Portate a cottura il riso, ma assicuratevi che alla fine non si asciughi troppo e rimanga "all'onda".

Versate in un vassoio, appoggiatevi sopra i gamberoni con il loro sughetto e finite il piatto con del prezzemolo tritato sottile e un giro d'olio a crudo.

Ultimamente i prezzi del pesce fresco sono lievitati, potete utilizzare anche i gamberoni surgelati, il risultato sarà comunque più che discreto (sceglieteli di taglia grande però).

FIORI DI ZUCCA VESTITI

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

APRILE: FIORI DI ZUCCA VESTITI

Credo che per ognuno di noi i fiori siano il simbolo per eccellenza della primavera: colorati e profumati trasformano giardini e terrazze in quadri naturali.

In natura molte sono le varietà di fiori commestibili, i più conosciuti ed utilizzati per numerose ricette, sono i fiori di zucca.

Gialli come il sole e delle giuste dimensioni, ben si prestano a varie cotture nonché a diverse “imbottiture”.

Chi di noi non conosce ed apprezza i classici e rinomati fiori di zucca fritti con ripieno di mozzarella e alici? Questo mese voglio però proporvi una ricetta gustosissima, ma che non pregiudicherà la prossima prova costume: fiori di zucca ripieni di ricotta e menta, vestiti con nastri di croccante pasta sfoglia e cotti in forno.

INGREDIENTI:

Fiori di zucca appena raccolti (consideratene almeno 3 a persona)

Ricotta fresca

Menta

Pasta sfoglia rettangolare già pronta

2 uova

parmigiano

sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Vi consiglio di utilizzare i fiori appena raccolti perché avrete meno difficoltà nel togliere il picciolo che si trova all'interno e a farcirli. Lavateli velocemente dopo aver tolto la maggior parte del gambo e le estremità appuntite alla base del fiore, oltre naturalmente al picciolo.

Metteteli ad asciugare su un canovaccio pulito tamponandoli delicatamente.

Preparate la farcia unendo alla ricotta 1 uovo, il sale, il pepe e la menta tritata; aiutandovi poi con un sacco a poche riempite i fiori richiudendoli arrotolando le punte dei petali.

Tagliate a strisce larghe un dito la pasta sfoglia e arrotolatele intorno al fiore ripieno in modo da fare un paio di giri.

Appoggiate i vostri "fagottini" sulla teglia rivestita di carta forno, spennellateli con l'uovo sbattuto, spolverizzateli con il parmigiano e infornate a 200° in forno caldo per una decina di minuti. Non perdeteli di vista perché la cottura è abbastanza veloce e devono rimanere dorati.

Sfornate e serviteli tiepidi, credetemi che riscuoteranno un bel successo!

Non è consigliata la conservazione dopo averli cotti perché la pasta sfoglia si ammornerà presto, potete comunque avvantaggiarvi nella preparazione anche di un giorno conservandoli crudi in frigorifero.

MILLEFOGLIE DI PRIMAVERA

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

MARZO: MILLEFOGLIE DI PRIMAVERA

Marzo è un mese ancora freddino ma i boccioli primaverili sbucano un pò dappertutto, così come la voglia di festeggiare o di concludere un pasto con un dolce buonissimo.

Quando ero bambina e poi adolescente, in occasione dei compleanni, le mamme amiche si riunivano per preparare prelibatezze di ogni genere. Tra tutto non mancava mai la crema pasticcera, che andava tassativamente girata solo in un verso, con un mestolo di legno e dopo essersi assicurate che l'addetta non avesse “le sue cose” altrimenti la crema sarebbe impazzita.

Il dolce che vi propongo questo mese, al contrario di quello che potreste pensare, è molto semplice da realizzare grazie all'utilizzo di pasta sfoglia pronta, reperibile in qualunque supermercato.

È un dolce che richiede però un'accortezza: va terminato poco prima di essere servito in tavola, solo così la sua fragranza rimarrà intatta.

INGREDIENTI 10/12 porzioni:

3 rotoli di pasta sfoglia rettangolare pronta

6 tuorli d'uovo

500 ml di panna fresca

6 cucchiaini colmi di zucchero

6 cucchiaini rasi di farina

1 litro di latte

la scorza di un limone

una noce di burro

zucchero a velo

granella di pistacchio

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera: mettete a scaldare il latte senza però fargli raggiungere il bollore; in un'altra pentola mettete i tuorli a temperatura ambiente e lo zucchero e mescolate bene finchè si sciolga. Aggiungete la scorza del limone, preferibilmente non trattato, scartando la parte bianca aiutandovi con un pelapatate. Per ultimi unite la farina setacciata e il latte versato a filo continuando sempre

a mescolare con il cucchiaino di legno.

Mettete la pentola su fuoco moderato e portate ad ebollizione girando sempre nello stesso verso, mi raccomando!

La crema si addenserà piano piano, fate bollire per 5-6 minuti e spegnete. Togliete la scorza del limone, aggiungete una noce di burro, per conferirle un aspetto ancora più liscio, e trasferitela in una ciotola di vetro o ceramica. Coprite con la pellicola direttamente sulla crema per fare in modo che non passi l'aria e non si formi la crosticina. Lasciate raffreddare bene.

Nel frattempo srotolate la pasta sfoglia sulla placca del forno mantenendo la carta in cui è conservata, bucherellatela con i rebbi della forchetta, cospargetela di zucchero semolato e cuocetela a 180° finché sia leggermente dorata. Dovete tenerla sotto controllo perché ci mette un attimo a bruciare.

Montate la panna fresca e aggiungetene una metà alla crema fredda.

Prendete un piatto da portata e appoggiatevi la prima sfoglia cotta, farcite con la metà della crema e della granella di pistacchio.

Appoggiate sopra l'altro foglio di pasta con la crema rimanente e la granella.

Ultimate con la terza sfoglia e cospargetela di zucchero a velo.

Utilizzate poi la panna rimanente per chiudere i lati della torta aiutandovi con una spatolina. Per ultimo coprite i lati con la granella come potete vedere dall'immagine allegata e guarnite con un fiore centrale.

Servite entro un'ora max due, conservandola in frigo.

Se non vi piace il pistacchio potete usare qualunque altra

frutta secca, oppure gocce di cioccolato fondente.

VELLUTATA DI CAVOLO ROSSO

VELLUTATA DI CAVOLO ROSSO

“Un mese, un piatto, una storia...”

Febbraio

Vellutata di cavolo rosso

Febbraio non è solo il mese delle frappe e delle castagnole, in mezzo a coriandoli e alle stelle filanti vi propongo questo primo piatto coloratissimo, gustoso, semplice e leggero.

Con un tocco di magia, l'umile cavolo rosso dà vita ad una pietanza che soddisfa la vista oltre che il palato.

Oltre ad essere ricco di vitamine e sali minerali, il cavolo rosso possiede un lato trasformista grazie all'alto contenuto di antocianine, responsabile del colore violaceo caratteristico di molte varietà di frutta e verdura. Con

l'aggiunta di poche gocce di limone o pochi grammi di bicarbonato di sodio, capaci di variarne il pH, il gioco è fatto.

Non sono un'appassionata di esperimenti culinari, ma la semplicità di questo trucchetto e il bell'effetto che ne viene, mi hanno conquistata, oltre naturalmente all'ottimo sapore della pietanza che servirete.

INGREDIENTI:

1 cavolo rosso

1 scalogno

acqua

sale, pepe, noce moscata

olio extravergine d'oliva

poca panna fresca

il succo di mezzo limone

in alternativa una punta di cucchiaino di bicarbonato in polvere

PROCEDIMENTO:

Lavate il cavolo e tagliatelo a striscioline sottili, tenetene

da parte una manciata per la decorazione finale. Mettetelo in una casseruola con lo scalogno tritato finemente, l'olio, il sale, il pepe e una macinata di noce moscata, coprite di acqua e lasciate cuocere per 30-40 minuti.

A fine cottura frullatelo con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema della consistenza che più vi piace. Aggiungete la panna fresca, poca o anche niente a seconda del gusto.

Prelevatene poi circa un quarto e trasferitelo in una ciotolina.

In questa parte aggiungete ora il succo di limone e, come per magia, la crema viola assumerà immediatamente un bellissimo color fucsia!

Se al posto del succo di limone userete un pochino di polvere di bicarbonato, avrete un bell' azzurro acceso!

Impiattate nelle fondine iniziando dalla crema viola, aggiungete al centro un mestolo di quella colorata e ancora al centro un altro pò di crema viola, guarnite con il cavolo tenuto da parte e del prezzemolo tritato fino.

Il risultato stupirà tutti i vostri commensali.

CALAMARI SU CREMA DI PISELLI

CALAMARI SU CREMA DI PISELLI

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

SETTEMBRE

Fa ancora caldo e in generale si preferisce un apericena ad una classica cena seduti a tavola, offrendo ai nostri commensali un buffet in terrazza o in giardino.

Qualche anno fa, complice un servizio tramite app che mette in contatto privati e professionisti di ogni genere, ho conosciuto una persona speciale. Dopo poche occasioni in cui ho cucinato per lui e i suoi ospiti, il rapporto di lavoro è diventato amicizia; naturalmente io rimango la cuoca e lui il padrone di casa.

Sulla sua tavola pesce e verdure la fanno da padroni, seguiti da primi piatti e dessert, il più delle volte in un contesto informale ma comunque molto curato sia nella scelta dei piatti che nella loro presentazione.

I suoi amici sono sempre molto felici di cenare a casa sua, soprattutto perché sanno benissimo chi è che spadella sui fornelli!

Ultimamente tra i vari finger food ho proposto questa ricetta di settembre che ho gentilmente preso in prestito da una mia carissima amica, e che vi consiglio assolutamente di sperimentare.

Ingredienti per 8 persone:

kg.1 di calamari freschi

gr.500 di piselli freschi già sgranati

qualche pomodorino pachino

olio evo, sale, pepe, prezzemolo.

Procedimento:

Cuocere in padella i piselli con un po' di cipolla, olio, sale e pepe, tenendone da parte un paio di manciate crudi.

Una volta cotti, frullateli in modo da ottenere una crema liscia e mettetela negli shots di vetro mono porzione.

Tagliate i calamari a strisce, scottateli velocemente in una padella antiaderente o in una piastra e conditeli caldi con olio e sale.

Completate il piatto appoggiando i pezzetti di calamari sulla crema di piselli, aggiungete qualche dadino di pomodori, qualche pisello crudo e una spolverata di prezzemolo tritato finemente.

Ultimate con un giro d'olio extravergine e servite, il sapore del mare si sposa benissimo con la dolcezza dei piselli.

Se la stagione non vi permette di trovare questi baccelli freschi, potete optare benissimo per quelli surgelati, per la nota croccante aggiungerete dei taralli sbriciolati.

PANNA COTTA ALLA MENTA CON

FRAGOLE

PANNA COTTA ALLA MENTA CON FRAGOLE

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

AGOSTO

Questa di agosto è la storia di quattro amiche, non di quelle che si conoscono fin da bambine, e neanche di quelle che hanno frequentato la stessa scuola. Questa di agosto è la storia di quattro donne che si sono conosciute da poco tempo, si sono guardate, si sono scambiate qualche parola e, fin da subito, si sono piaciute tanto. Le quattro amiche hanno età diverse e diverse sono le esperienze che hanno segnato le loro vite, ma si amalgamano alla perfezione come gli ingredienti di una ricetta.

Nel mese più caldo dell'estate vi propongo una delicata ma freschissima panna cotta alla menta con fragole, una vera delizia per il palato anche per coloro che non amano tanto i dolci.

Molti di voi già sapranno quale è l'ingrediente che “tiene” la panna cotta, ma sicuramente non sanno quale sia il “collante” che tiene insieme le nostre quattro amiche: loro sono unite da una irrefrenabile passione per la lettura.

Dedico questa ricetta a Stefania, Lorena, Claudia e anche a me stessa.

INGREDIENTI per 6 coppette:

500 ml di panna liquida fresca

150 ml di latte fresco

100 gr. di zucchero

una stecca di vaniglia

1-2 tazzine di sciroppo alla menta

qualche fogliolina di menta

6 gr. di colla di pesce

250 gr. di fragole

2 cucchiaini di zucchero

il succo di mezzo limone

PROCEDIMENTO:

Mettete a bagno la colla di pesce. Scaldate bene la panna con il latte, lo zucchero, la bacca di vaniglia (che poi leverete) e lo sciroppo di menta; spegnete e aggiungete la colla di pesce ben strizzata e fatela sciogliere. Dopo che il tutto si è stiepidito, riempite le coppette filtrando con un colino per eliminare i semi di vaniglia, e mettete in frigo per almeno 6 ore.

Tagliate poi le fragole a pezzi grossolani e cuocetele in un padellino con lo zucchero e il limone per circa 15 minuti.

Quando si sono raffreddate, conservatele in frigo.

Servite la panna cotta ultimando con le fragole e qualche fogliolina di menta.

Ingredienti completamente diversi, con il giusto “collante” danno vita ad un dolce speciale, speciale come l’amicizia che lega le nostre appassionate lettrici.

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

MAGGIO

CROSTONE CON SALMONE E AVOCADO

Siamo a maggio, la primavera è ormai inoltrata e nelle prime giornate di caldo si ha voglia di mangiare fresco, leggero ma sempre gustoso. Questo che vi propongo oggi è una “banalissima” bruschetta, colorata e saporita; può essere un pò più grande e rappresentare un pranzo leggero e veloce, oppure più piccola e far parte di un aperitivo originale.

Se poi la figlia studia scienze dell’alimentazione lo stimolo a mangiar sano aumenta: lei evidenzia i grassi buoni dell’avocado e le sue fibre e minerali, gli omega3 del salmone, le proteine nonché il fosforo. Per rendere il tutto ancor più salutare abbiniamo del pane integrale, ai cereali e lievitazione naturale leggermente tostato per abbassare un pò

l'indice glicemico.

È un piatto veloce, con una cottura light ma che dà veramente molta gratificazione al palato.

INGREDIENTI per 2 pers.:

1 avocado maturo ma ancora sodo

200 gr. di salmone fresco

2 fette di pane integrale

sale, pepe, limone, erba cipollina, olio evo

PROCEDIMENTO:

Cuocere il salmone, preferibilmente la parte della coda, a vapore oppure lessarlo in acqua bollente per pochi minuti; prolungare troppo la cottura lo renderebbe stoppaccioso. Mentre il pesce cuoce, tostare il pane e tenerlo da parte.

Sbucciare e tagliare velocemente l'avocado a cubetti, condirlo subito con sale, pepe e succo di limone, altrimenti si ossiderà.

Con una forchetta verificate la cottura del salmone, appoggiatelo su un piatto ed eliminate pelle e spine se ce ne dovessero essere. Condite anche il pesce con sale, pepe e poco limone.

Non rimane ora che comporre la bruschetta mettendo il pane su di un piatto, appoggiandovi sopra l'avocado e poi il salmone fatto a pezzi non troppo piccoli.

Ultimare con olio evo e erba cipollina tagliata con le forbici.

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA....” APRILE: RISO VENERE CON FRUTTI DI MARE

RISO VENERE CON FRUTTI DI MARE

In questa domenica di Pasqua vi propongo un piatto diverso, molto profumato e coloratissimo. Il riso venere è una varietà ultimamente molto in voga; vero è che si presta in modo eccellente a numerose preparazioni: dalla super calorica con fonduta di formaggi a quella più light delle insalate estive. La sua consistenza un po' duretta forse non è per tutti i palati, ma il suo profumo inebria, soprattutto quando viene abbinato, come in questa ricetta, ai sapori del mare. Oltre agli ingredienti che vi elencherò, due consigli: riso venere di qualità e frutti di mare freschissimi, possibilmente vivi. Dimenticavo: prendetevi del tempo, con i risotti non bisogna avere fretta!

INGREDIENTI PER 4 persone:

500 di riso venere

kg.1 di vongole veraci

kg.1 di cozze

gr. 500 di mazzancolle

prezzemolo

fumetto di pesce

qualche pomodoro pachino

PROCEDIMENTO:

Far aprire le vongole, dopo averle fatte spurgare per almeno un paio d'ore in acqua salata, e le cozze dopo averle pulite esternamente e aver tolto il peduncolo.

Servendovi di un mestolo forato conservarle in una ciotola, dopo aver sgusciato un terzo delle vongole e tutte le cozze.

Con la loro acqua e le teste delle mazzancolle, preparate un fumetto di pesce.

Saltare le mazzancolle velocemente con olio, aglio e pachino a tocchetti, e tenere da parte.

In una pentola capiente far scaldare un po' d'olio e tostare bene il riso facendone uscire tutti i profumi e sfumando poi con del vino bianco. Quando il vino è evaporato, portare a cottura il riso nel modo classico aggiungendo poco per volta il fumetto; di solito per il riso venere richiede più tempo del riso normale: circa 30-40 minuti. A fine cottura aggiustate di sale, spolverizzate con un po' di pepe e

aggiungete un mestolo di molluschi sgusciati e qualche mazzancolla tagliata a tocchetti. Il resto dei frutti di mare e delle mazzancolle li metterete sopra il riso quando sarà stato sporzionato in piatti piani. Ultimate con prezzemolo tritato sottile e un giro d'olio evo.

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

MARZO

TORTA MIMOSA

Non c'era un motivo migliore come l'8 marzo che poteva spingermi oggi a pubblicare la ricetta di una buonissima torta: la torta mimosa. Un tripudio di morbidezza e dolcezza in onore di una bella pianta che è il simbolo della Festa della Donna. Il giallo predomina in questo dolce: il Pan di Spagna sofficissimo con una punta di limone, e una vellutata crema pasticciera ammorbidita dall'aggiunta di una punta di panna fresca. In altre ricette ho già citato quale sia la fonte da dove prendo ispirazione, il mio Talismano, ma la torta di oggi è composta di due preparazione classiche che potrete reperire in qualunque libro di cucina.

INGREDIENTI:

2 Pan di Spagna rotondi

1 litro di crema pasticcera

250 ml di panna fresca montata

limoncello

PROCEDIMENTO:

Montate la panna fresca e aggiungetela delicatamente alla crema pasticcera.

Prendete uno dei due Pan di Spagna, eliminate con un coltello affilato la parte esterna più scura, tagliatelo a fette spesse circa 2 cm, poi ricavatene dei dadini tutti uguali che metterete da parte.

Passate poi al secondo, sempre con un coltello eliminate la calotta superiore e tagliatelo in due o tre dischi a seconda di quanto alto vi sia venuto. Appoggiate il primo disco su un piatto da portata e bagnatelo con del limoncello allungato con dell'acqua.

Spalmate il disco con abbondante crema senza preoccuparvi se sborda un pò. Proseguite così anche con i dischi rimanenti.

Con una spatola ricoprite il dolce farcito con tutta la crema, spalmandolo bene sopra e lateralmente.

Prendete infine i quadretti che avete tenuto da parte e aiutandovi come le mani, ricoprite interamente la vostra torta.

Spolverate leggermente con dello zucchero a velo e servite.

La Torta Mimosa può essere conservata in frigorifero ben coperta per un massimo di due giorni.

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

FEBBRAIO

FRAPPE

Le frappe come tutti noi sappiamo, sono i tipici dolci del Carnevale; vengono anche chiamate cenci, chiacchiere, bugie. Quasi ogni regione ha un nome diverso per questi golosi dolcetti, ma la ricetta è più o meno la stessa.

Quando arrivava il Carnevale a casa mia le frappe, o cenci perché mia madre era toscana, si facevano seguendo scrupolosamente la ricetta del Talismano della Felicità. Lei impastava gli ingredienti e poi appoggiava canovacci un po' dappertutto perché, una volta steso l'impasto, con la rotella dentata ritagliava la sfoglia e preparava fiocchetti e girandole, c'era bisogno quindi di spazio dove appoggiarle prima di friggerle. Una volta cotte spolverava i fiocchetti di zucchero a velo per me e mia sorella, e le girandole con il miele per mio padre, a casa sua in Abruzzo si facevano così.

Le frappe necessitano almeno un paio d'ore per essere preparate, ma il loro profumo e la loro fragranza meritano

tutto il nostro tempo e la nostra dedizione, ne vale assolutamente la pena.

INGREDIENTI:

per 500 gr. di frappe

- farina 500 gr.
- strutto 30 gr.
- tuorli d'uovo 2
- 1 uovo intero
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di zucchero
- vino bianco
- strutto per friggere

PROCEDIMENTO:

Formate una fontana con la farina sulla spianatoia, al centro mettete tutti gli altri ingredienti e impastate aiutandovi con il vino bianco, fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Fate una palla e avvolgetela con della pellicola, lasciate riposare almeno mezz'ora a temperatura ambiente.

Stendete l'impasto in una sfoglia molto sottile aiutandovi con un po' di farina, utilizzando poi una rotella dentata ritagliate delle strisce e formate fiocchi o girandole.

Appoggiate le forme ottenute su piani infarinati, vassoi o canovacci e aspettate che lo strutto diventi caldo a sufficienza. Per verificare la giusta temperatura fate la prova con un pezzetto di impasto.

Friggete le frappe finchè diventano dorate, e appoggiatele su un vassoio coperto di carta assorbente. Quando i dolci saranno pronti, aspettate che si freddino un pò e “conditeli” con lo zucchero a velo o il miele. Le frappe si conservano qualche giorno ben coperte con un foglio di alluminio o messe in una scatola di latta per mantenerne intatta la fragranza.

