

UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: NOVEMBRE E IL BISCOTTO DI FROLLA

NOVEMBRE

BISCOTTI DI FROLLA

C'è una tradizione che riguarda le donne della mia famiglia, quella di regalare alla figlia che si sposa un libro di ricette; non uno qualunque, ma uno in particolare: Il Talismano della Felicità di Ada Boni.

Mia nonna lo aveva regalato a mia madre, lei fece lo stesso con me e mia sorella, io lo donerò a mia figlia.

Poi naturalmente sono venuti tutti gli altri scritti di cucina, ma questo è il mio pilastro e non mi delude mai.

Tra tutte le ricette però, ce n'è una modificata a matita, ed è quella della pasta frolla; corretta sul libro di mia madre, corretta sul mio, perché la versione originale era stata giudicata non perfetta da mia nonna. il risultato è una pasta frolla buonissima con cui realizzare crostate ma anche golosi dolcetti.

INGREDIENTI:

270 gr. di farina00

115 gr. di zucchero semolato

4 tuorli

120 gr. di burro

un pizzico di sale

una bustina di vanillina

scorza di limone grattugiata

la punta di un cucchiaino di bicarbonato

PROCEDIMENTO:

Sul piano di lavoro formare una fontana con la farina mescolata con lo zucchero, una presa di sale, il bicarbonato, la vanillina e la scorza del limone.

Al centro mettere i tuorli e il burro morbido a tocchetti. Iniziare a mescolare il tutto con una forchetta, quando non ci si riesce più continuare velocemente con le mani fino a realizzare un impasto morbido e liscio con cui formare un panetto. La pasta frolla inizialmente sembrerà non riuscire ma pian piano sciogliendo il burro con il calore delle mani, il tutto si compatterà, statene certi.

A quel punto però non proseguite oltre ad impastare, avvolgete il panetto o la palla nella pellicola e mettete in frigorifero per 20 minuti.

Trascorso il tempo riprendete l'impasto e utilizzatelo come preferite. Per realizzare la classica crostata vi consiglio di

stendere la base aiutandovi con due fogli di carta forno su cui avrete sparso un po' di farina, togliete poi quello superiore e adagiate il disco ottenuto direttamente sulla teglia con il foglio di carta lasciato sotto spalmandolo con confettura o Nutella avendo l'accortezza di lasciare un piccolo bordo esterno vuoto. Realizzate infine i cordoncini, più piccoli per il reticolo e un po' più grandi per chiudere il bordo.

Per i biscotti adottate lo stesso procedimento per stendere l'impasto che taglierete poi utilizzando formine diverse. Appoggiateli sulla teglia aiutandovi con una paletta sottile.

La cottura va effettuata possibilmente con forno statico solo sotto, a 180° per circa 25 minuti. Deve risultare leggermente dorata, anche se vi sembrerà ancora morbida sfornatela lo stesso, il burro raffreddandosi la compatterà.

UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: a Settembre involtini di pesce spada

Sono stata diverse volte in Sicilia in vacanza e sono una fan della serie "Il commissario Montalbano" di cui, oltre i personaggi, l'ambientazione e la storia, amo le ricette di Adelina. Credo fermamente che la cucina del pesce dell'antica Trinacria non abbia uguali. Hanno l'arte di esaltarne profumi e sapori in semplicità, e con l'aiuto di pochi ingredienti

creano piatti meravigliosi.

Il pesce spada si presta ad innumerevoli preparazioni: antipasti, primi piatti e secondi cotti nella maniera che più ci è congeniale. Buonissimo anche crudo purché sia stato precedentemente abbattuto per azzerare il rischio di infezione da anisakis.

La ricetta di questo mese è veramente semplice, un'unica accortezza: assicuratevi che il pescivendolo sappia come ricavare delle fettine sottili ma non troppo.

Noterete come in questa ricetta non sono indicate in modo preciso le dosi, è questa una caratteristica che si ritrova spesso in uno dei pilastri della cucina italiana: Il talismano della felicità, di Ada Boni. Cucinare a sensazione ed ottenere un bel risultato dà grandi soddisfazioni, più che a seguire pedissequamente un elenco di grammi e indicazioni dettagliate.

INGREDIENTI:

Pesce spada a fettine (consideratene almeno 3 a persona)

Aglione, prezzemolo, olive denocciolate, capperi (possibilmente piccoli)

Pangrattato

Pomodori pachino

Olio extravergine d'oliva, sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Preparate un trito con il prezzemolo, l'aglio, le olive denocciolate e i capperi dissalati. Unite del pangrattato (né troppo, né troppo poco) e mescolate bene il tutto senza aggiungere sale.

Spalmate questo composto con le mani sulle fettine di pesce spada e arrotolatele delicatamente fino a formare degli involtini. È preferibile non togliere la pelle altrimenti si sfalderanno mentre li componete.

Appoggiateli in una taglia foderata di carta forno in modo che siano ben vicini uno all'altro, non serve che li leghiate con lo spago.

Tagliate i pomodori a tocchetti e spargeteli sopra gli involtini, se vi avanza del trito unite anche quello, ancora prezzemolo, un po' di sale, pepe, e ultimate con olio extravergine di oliva.

Infornate a forno caldo, temperatura 200°, per pochi minuti perché il pesce spada non va cotto troppo, rischia di diventare stoppaccioso. Serviteli caldi, tiepidi o anche a temperatura ambiente, saranno buonissimi comunque.

Adelina faceva gli involtini anche con il tonno, provate ma attenzione: il tonno tende a sfaldarsi con estrema facilità.

UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: LUGLIO pomodori con il riso

Siamo in piena estate e fa caldo, ma contrariamente a quanto si possa pensare, è proprio in estate che invece dei fornelli, amo preparare dei piatti usando il forno. Forse perché in definitiva le pietanze si cucinano da sole, o perché non sono necessari soffritti e varie per cui non si deve stare al caldo per spadellare sui fornelli. Utilizzando il forno è sufficiente una rimescolata ogni tanto, con annessa vampata di calore sul viso, e i piatti sono pronti.

Quando ero bambina mia madre, nonostante fosse estate, mi svegliava alle 9 per andare al mare, e la mia colazione profumava di salato: verdure già cotte in forno, o parmigiana, o pomodori con il riso contornati da patate arrostate. Tutto già pronto perché si tornava alle 13 per pranzare con mio padre che aveva pausa dal lavoro.

Per questo mese voglio parlarvi del pomodoro, verdura sovrana dell'estate, e di uno dei piatti tipici della tradizione romana: i pomodori con il riso.

Numerose sono le varianti in circolazione, tutte buone purchè la materia prima sia di qualità e al giusto grado di maturazione.

Questa che segue la mia ricetta anzi, la ricetta di mia madre:

INGREDIENTI (4 persone)

6/8 pomodori rossi, rotondi e sodi (io preferisco quelli a grappolo di media grandezza)

8/10 cucchiaini di riso

4/6 patate

olio extravergine, sale, pepe, 1 spicchio d'aglio, basilico.

PROCEDIMENTO

Con un coltello dalla punta arrotondata, tagliare la calotta ai pomodori e svuotarli ponendo la polpa in una ciotola. Salarli e capovolgerli sul piano per far perdere un po' della loro acqua.

Frantumare la polpa con le mani (a me piace molto manipolare il cibo, si entra in sintonia con il piatto fin dal principio), condirla con il sale, il pepe, l'aglio tritato finemente, l'olio e il basilico spezzato tassativamente con le dita, sennò diventa scuro.

Aggiungere al tutto il riso, amalgamare bene e far riposare giusto il tempo di pelare, lavare e tagliare a tocchetti o a spicchi, le patate.

Foderare una teglia con della carta forno (la grandezza deve essere tale da contenere pomodori e patate in modo che non rimanga spazio), appoggiarvi i pomodori e riempirli con il composto di riso e polpa. Devono essere quasi completamente

pieni, non del tutto perché il riso cuocendo si gonfierà. Appoggiarvi sopra le rispettive calotte. Aggiungere le patate tutto intorno in modo da riempire bene la teglia, mettere olio e sale.

Infornare a 200° e cuocere per circa 40/50 minuti controllando ogni tanto e cercando di girare delicatamente le patate.

Una volta terminata la cottura, spegnere il forno e lasciar stiepidire il tutto. I pomodori con il riso non vanno mangiati bollenti. Potete anche anticiparne la preparazione di un giorno, saranno comunque buonissimi