



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

Raccolta di ricette di Sergio Salomoni

A cura di FrancescaV.com

E' con molto piacere che vi presento questa raccolta di ricette di **Sergio Salomoni**, grande conoscitore e amante della cucina, che ho fortunatamente incontrato sul web. Sono presenti ben **85 ricette**, che ho suddiviso classicamente in **Primi piatti, Secondi piatti, Sughii creme e formaggi, e Dolci**. Sono quasi tutte ricette legate alla tradizione lombarda, in particolar modo della zona del cremonese, tutte perfettamente spiegate. Non perdetevi la ricetta del Gran Bollito, o quella del ragù alla bolognese, e ancora la preparazione di formaggi in casa, e che dire della lunga lista di dolci! Ogni preparazione è corredata da consigli, commenti, abbinamenti di vini, che ne arricchiscono il valore. Mi farà piacere sapere come vi sarete trovati a provare qualcuna di queste ricette.

Buona lettura!

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavia di cucina e fantasia

INDICE RICETTE:

PRIMI PIATTI

- 5 BOMBA DI RISO
- 6 SPAGHETTI DI MARE AL CARTOCCIO
- 6 TAGLIATELLE MARE E MONTI
- 6 CANEDERLI
- 8 TORTELLI DI ZUCCA
- 8 RISOTTO CON LE QUAGLIE
- 8 RISOTTO AL LIMONE
- 9 OSSIBUCHI CON RISOTTO ALLA MILANESE
- 10 FETTUCCHINE ALFREDO
- 10 PISAREI E FASÒ
- 10 MARUBÉEN (MARUBINI CREMONESI)
- 11 RISOTTO ALLE FRAGOLE
- 11 PAELLA VALENCIANA
- 12 RISOTTO AI FORMAGGI
- 12 POLENTA TARAGNA

SECONDI PIATTI

- 13 VITELLO ALL'OLIO
- 13 BRUSCITT
- 14 TERRINA DI CARNE CON INSALATINA ALL'ACETO BALSAMICO 1
- 14 TERRINA DI CARNE CON INSALATINA ALL'ACETO BALSAMICO 2
- 15 MEDAGLIONI DI VITELLO RAMON NOVARRO
- 15 MESSICANI IN GELATINA
- 16 ROAST BEEF ALL'INGLESE
- 16 ASPIC ALLA VIENESE DI POLLO E PROSCIUTTO
- 16 NOCE DI VITELLO AI FUNGHI
- 17 STRACOTTO AL BAROLO
- 17 FILETTO ALLA WELLINGTON
- 18 FEGATO ALLA VENEZIANA
- 18 FILETTO "MERCANTE DI VINO"
- 19 GRAN BOLLITO 1° passo
- 20 GRAN BOLLITO 2° passo
- 21 GRAN BOLLITO 3° passo + Salse d'accompagnamento
- 22 POLLO CORDON BLEU
- 23 RUSTIN NEGA' (ARROSTINI ANNEGATI)
- 23 STUFATO DI MANZO
- 23 SPEZZATINO DI CARNE

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

24 TORTE SALATE
24 INSALATA RUSSA
25 BACCALA' MANTECATO
25 POLPO

SUGHI, CREME E FORMAGGI

26 RAGU' ALLA BOLOGNESE
26 SUGHI PRONTI PER LE VACANZE
28 SUGO ALLE CIPOLLE
28 PATÉ DI OLIVE/CARCIOFINI

28 LA MAIONESE

29 COME FARE IL FORMAGGIO IN CASA:

Formaggella, Tipo Primo sale, Tipo Robiola, Tipo Caciotta stagionata, Tipo Crescenza

DOLCI

31 TORTA CHIFFON AL CIOCCOLATO
31 TORTA SBRISOLONA
32 TORTA PARADISO
32 TORTA CAPRESE AL LIMONCELLO
33 TORTA MIMOSA
33 TORTA BERTOLINA
34 ZUPPA INGLESE
34 TORTA VATEL
35 CIAMBELLONE LOMBARDO (BUSSOLANO)
35 CREMA CATALANA
36 AMARETTI MORBIDI
36 MOUSSE DI CIOCCOLATO
36 SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI
37 FIAMME AL CIOCCOLATO
37 TERRINA DI CIOCCOLATO FONDENTE ALLE DUE SALSE
39 BAVARESE ALLA VANIGLIA
39 PICCOLE PAVLOVA ALLA FRUTTA
40 AMORPOLENTA
40 PASTA SFOGLIA
41 TORTA DI GRANO SARACENO (MERANO)
41 TORTA MARGHERITA
41 VENTAGLIETTI DI PASTA SFOGLIA
42 PASTA GENOVESE - PASTA MARGHERITA
42 LA BUSECCHINA
43 SALAME DI CIOCCOLATO
43 EL BUDIN DE LA SERVA

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

- 43 GIRELLE
- 44 IL PAN DI SPAGNA
- 44 TORTA CAPRESE
- 45 CHIACCHERE
- 45 CRUMIRI DI CASALE
- 45 PALLE DI NEVE
- 46 NEGRETTI
- 46 BUDINETTI DI RISO
- 46 ROTOLO ALLA MARMELLATA
- 47 MATTONELLA AI TRE CIOCCOLATI
- 47 MONTEBIANCO
- 48 LA CREMA PASTICCERA
- 48 TORTA BIONDA DI BIGNE'
- 49 PESCHE ADRIATICHE

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

PRIMI PIATTI

BOMBA DI RISO

Ingredienti: tre piccioni novelli, spennati e nettati - un gambo di sedano - una cipolla bianca piccola - una carota – funghi secchi, da ammollare, 40 gr - concentrato di pomodoro – vino bianco secco - brodo - farina bianca - sale e pepe; per il risotto: riso carnaroli 600 gr - burro 80 gr - mezza cipollina tritata - parmigiano grattugiato - brodo - burro e pane grattugiato per lo stampo.

Preparazione: Passare alla fiamma i piccioni, lavarli dentro e fuori e asciugarli; tagliarli poi in pezzi abbastanza piccoli. Mettere sul fuoco in un tegame di coccio i 50 gr di burro e farvi rosolare la cipolla, la carota e il sedano, tutti ridotti a minuscola dadolata. Quando le verdure saranno appassite aggiungere i piccioni e farli rapidamente rosolare. Bagnare con un mezzo bicchiere di vino bianco secco e farlo evaporare; spolverare con poca farina bianca, mescolare a fiamma vivace, poi unire un mestolo di brodo in cui si sarà sciolto un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Aggiungere i funghi secchi, precedentemente ammollati e puliti, e continuare la cottura a fuoco dolce per un'ora; regolare sale e pepe. Se occorre aggiungere man mano un poco di brodo, badando che alla fine l'intingolo deve risultare ristretto e denso. E' consigliabile preparare l'umido di piccioni il giorno prima. Preparare con la mezza cipollina tritata, 50 grammi di burro, il riso e il brodo un risotto bianco, togliendolo dal fuoco poco dopo la metà della cottura normale (quindi dopo circa 9-10 minuti). Fuori del fuoco mantecarlo con il burro rimanente e tre o quattro cucchiaini di parmigiano; allargarlo su un gran piatto perché si intiepidisca un poco. Accendere il forno e metterlo sui 200°. Ungere di burro un bello stampo di rame (quelli che si trovano ancora nelle nostre vecchie cucine, stagnati all'interno e tutti lavorati a sbalzo; in mancanza una pirofila a forma semisferica) e spolverarlo abbondantemente con il pane grattugiato. Con grande delicatezza rivestire poi l'interno dello stampo con uno strato di risotto, collocarvi al centro l'intingolo di piccione, conservando qualche cucchiainata del sugo, e ricoprire con il risotto rimanente. Spargere sulla superficie, che si sarà lisciata bene con il dorso di un cucchiaino, il sugo tenuto da parte, mettervi qualche fiocchetto di burro, e infornare a forno già caldo finché si sarà formata una crosticina dorata: occorreranno dai 30 ai 35 minuti. A questo punto togliere la Bomba dal forno, farla riposare per alcuni minuti poi rovesciarla sul piatto da portata e servirla. Si accompagna con un Cabernet Sauvignon di due o tre anni.



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

SPAGHETTI DI MARE AL CARTOCCIO

Ingredienti: spaghetti 180 gr – coda di rospo 120 gr – gamberetti sgusciati 60 gr – olive nere taggiasche 40 gr – passata di pomodoro 70 gr - vino bianco secco, basilico, olio, sale e pepe.

Preparazione: lavare i gamberetti, tagliare a dadini la polpa della coda di rospo eliminando l'osso centrale e la pelle, pulire due o tre foglie di basilico. Mettere in una padella due cucchiaini d'olio, farvi rosolare per 3 minuti il pesce e i gamberetti, poi salare e pepare. Unire le olive e tre cucchiainate di vino, far evaporare e poi aggiungere la passata di pomodoro; cuocere a buon fuoco ancora per 2 minuti e aggiungere il basilico prima di spegnere. Nel frattempo si saranno lessati MOLTO MOLTO al dente gli spaghetti, che scolati si fanno saltare nella padella insieme al sugo preparato, a fuoco spento. Versarli poi su un ampio foglio d'alluminio, chiuderlo a cartoccio e sigillarlo perfettamente. Appoggiare il cartoccio su un piatto che possa andare in forno e dare 5 minuti a 220°. Portare il cartoccio in tavola ed aprirlo davanti al commensale.

TAGLIATELLE MARE E MONTI

Ingredienti per 4 persone: Tagliatelle all'uovo g 350 - funghi misti, puliti (porcini, finferli, piopparelli) g 250 - pancetta stesa affumicata a fettine 100 g - misto di carota, sedano e cipolla bianca, a dadini, g 100 - polpa di pomodoro a dadini g 80 - code di gamberoni, sgusciate, g 250 - olio, burro, sale e pepe, vino bianco secco, prezzemolo tritato.

Preparazione: Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata. Far soffriggere in olio e burro la dadolata di verdure e la pancetta, unire i funghi, salare e pepare e portare a cottura rapidamente a fuoco allegro, scoperto. In un'altra padella far saltare le code di gamberoni con la dadolata di pomodoro in poco olio, salare, pepare, bagnare con due o tre cucchiainate di vino bianco e far ridurre velocemente. A cottura delle tagliatelle, scolarle, condirle con i funghi e i gamberoni con il loro sughetto, unire una noce di burro fresco e il prezzemolo tritato, mescolare bene e servire.

CANEDERLI

Agli Spinaci.

Ingredienti: pane bianco raffermo 500 g – spinaci, lavati, 1 kg – burro 30 g – farina bianca 60 g – uova num. 3 (piccole) – latte 3 bicchieri – pane grattato, noce moscata, aglio, cipolla, sale, pepe. Per condire: burro fuso abbondante e grana trentino grattugiato.

Preparazione: Ammollare il pane, tagliato a dadini e privato della crosta, nel latte intiepidito. Cuocere per 5 minuti gli spinaci, lavati, nella sola acqua dell'ultimo risciacquo, scolarli e tritarli con la mezzaluna. In una padella far sciogliere il burro e rosolarvi una mezza cipolla tritata assieme ad uno spicchio d'aglio, aggiungere gli spinaci, regolare il sale e far insaporire per qualche istante. In una grande zuppiera unire: il pane strizzato, gli spinaci raffreddati, la farina, due cucchiaini di pane grattato, sale, pepe e noce

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavia di cucina e fantasia

moscata. Mescolare bene quindi unire le uova intere, una alla volta. Il risultato deve essere abbastanza consistente; se occorre unire altro pane grattugiato. Formare, con le mani bagnate, delle palle di circa 5 cm di diametro. Portare all'ebollizione abbondante acqua leggermente salata, al bollore immergervi i canederli e cuocerli per circa 15 minuti. Scolarli con il mestolo forato, disporli nei piatti e servirli con abbondante burro fuso e grana trentino.

Allo Speck.

Ingredienti: pane bianco raffermo 500 g - latte 3 bicchieri – burro 30 g – una cipolla tritata – speck 200 g – polpa di vitello macinata 200 g – uova num. 3 (piccole) – farina bianca 80 g – grana trentino grattugiato 50 g - sale, pepe, brodo Per condire: burro abbondante, salvia, grana trentino grattugiato.

Preparazione: Ammollare il pane, tagliato a dadini e privato della crosta, nel latte intiepidito. In una padella far sciogliere il burro e farvi ammorbidire la cipolla tritata, senza che prenda colore; unirvi quindi lo speck tagliato a dadini e la carne trita e far rapidamente rosolare. Far raffreddare. In una grande zuppiera unire: il pane strizzato, lo speck e il vitello con il proprio intingolo, la farina, il grana grattugiato, sale e pepe. Mescolare bene quindi unire le uova intere, una alla volta. Il risultato deve essere abbastanza consistente; se occorre unire altra farina (poca). Formare, con le mani bagnate, delle palle di circa 5 cm di diametro e farle cuocere nel brodo bollente. Scolare i canederli con il mestolo forato e condirli con burro fuso alla salvia e grana trentino.

Ai Funghi porcini.

Ingredienti: pane bianco raffermo 500 g – funghi porcini freschi, puliti e affettati, 500 g (oppure 50 g di porcini secchi, fatti rinvenire in acqua tiepida e strizzati) – 1 cipolla piccola, tritata – 1 spicchio d'aglio, tritato - latte 3 bicchieri – uova num. 3 (piccole) – farina bianca 80 g – burro 50 g – un cucchiaino di prezzemolo tritato - sale e pepe. Per condire: burro e grana trentino grattugiato.

Preparazione: Ammollare il pane, tagliato a dadini e privato della crosta, nel latte intiepidito. In una padella far sciogliere il burro e farvi ammorbidire la cipolla e l'aglio tritati, senza che prendano colore; unirvi quindi i funghi e farli rosolare per cinque minuti; far raffreddare e tritarli con la mezzaluna. In una grande zuppiera unire: il pane strizzato, i funghi con il proprio intingolo, il prezzemolo, la farina, sale e pepe. Mescolare bene quindi unire le uova intere, una alla volta. Il risultato deve essere abbastanza consistente; se occorre unire altra farina (poca). Formare, con le mani bagnate, delle palle di circa 5 cm di diametro e farle cuocere in acqua bollente leggermente salata per circa 15 minuti. Scolare i canederli con il mestolo forato e condirli con burro fuso e grana trentino (si può unire al burro uno spicchio d'aglio).

Nota finale: i canederli si gustano anche in brodo, un buon brodo di carne. Si confezionano un po' più piccoli, si cuociono nel brodo e si servono in scodelle, spolverandoli con poca erba cipollina tritata e servendo a parte grana trentino.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

TORTELLI DI ZUCCA

Come si sono sempre fatti a casa mia e corrispondono alla versione della bassa cremonese, dove si incontrano le provincie di Cremona, Mantova e Brescia. E' diversa dalla ricetta tipica mantovana e da altre varianti, tutte degne di considerazione, ma è quella che a me piace di più.

Preparazione: Si comincia cuocendo la zucca al forno: la si taglia in pezzi, con tutta la buccia, e la si mette in forno a 200° per almeno mezz'ora, o finchè è tenera. La si toglie dal forno, si fa un po' raffreddare e si raccoglie la polpa in una ciotola, scartando la scorza e lo strato superficiale, che si è seccato. Si schiaccia bene con una forchetta e, ponendo di avere 200/250 g di polpa, vi si aggiungono: sei cucchiaini colmi di grana padano grattugiato, dieci amaretti secchi accuratamente polverizzati, un uovo intero e un tuorlo, sale, pepe e noce moscata. Si mescola bene e si lascia riposare. Con farina bianca e uova intere si fa la sfoglia (1 uovo per 100 g di farina) e, dopo il solito riposo, la si tira sottile. Si tagliano quadrati di circa 6 cm di lato, al centro di ognuno si mette un poco del ripieno di zucca, si piega a metà in diagonale il quadrato racchiudendo il ripieno e si ripete la piegatura nello stesso senso: si ottiene un trapezio allungato di circa 8 cm per 2 di altezza. Con i due indici si schiacciano bene le estremità per racchiudere il ripieno. I tortelli si cuociono in acqua bollente salata e si condiscono, a strati, con burro fuso assieme a qualche foglia di salvia e abbondante grana padano grattugiato. Si servono dopo avergli dato qualche minuto di riposo.

RISOTTO CON LE QUAGLIE

Preparazione: Occorrono due quaglie a persona, ben lavate e asciugate. All'interno di ciascuna metto un pezzetto di salsiccia (di quella a metro, che da noi si chiama luganega) e una foglia di salvia, e fascio ogni uccellino con una fetta di pancetta non affumicata, fermandola con un giro di spago da cucina. In un tegame largo a sufficienza da contenere le quaglie faccio appassire mezza cipolla affettata con un cucchiaino di burro, quindi metto gli uccelletti, facendoli rapidamente rosolare da ogni parte, sale e pepe e bagno con un bicchiere di vino bianco. Ad evaporazione del vino metto mezza scatola di polpa di pomodoro e continuo la cottura a tegame quasi coperto e fuoco medio, se occorre allungando il sugo con qualche cucchiaino di brodo e rivoltando spesso le quaglie; il sughetto dovrà essere alla fine abbastanza abbondante ma non liquido. In tempo per servire preparo un risotto in bianco (alla parmigiana) e servo in ogni piatto due quaglie, private dello spago, accomodate sul loro letto di riso e cosparse con qualche cucchiaino del proprio sugo. Per accompagnamento una bottiglia di Barbera d'Asti.

RISOTTO AL LIMONE

Ingredienti: riso Baldo 400 g – brodo leggero circa 1,2 litri – metà di una piccola cipolla bianca – uno spicchio d'aglio – un limone non trattato, colto di fresco – olio e.v.o. tre cucchiaini – vino bianco secco, burro, panna fresca, sale, pepe, timo fresco.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

Preparazione: Pulire e affettare a velo la cipolla, e porla nella risottiera a rosolare assieme all'olio e allo spicchio d'aglio, pelato e leggermente schiacciato. Quando la cipolla sarà appassita, togliere l'aglio e versare nel condimento il riso, facendolo tostare per qualche minute e badando che la cipolla non prenda colore. Versare mezzo bicchiere di vino bianco e il succo di mezzo limone, far rapidamente assorbire e continuare la cottura aggiungendo man mano il brodo bollente. Regolare il sale e verso la fine unire una grattata di pepe, meglio se bianco. A fine cottura, con il risotto morbido e ancora al dente, spegnere il fuoco e mantecare con due dita (di bicchiere) di panna fresca leggermente scaldata, una noce di burro e la scorza grattugiata di tre quarti del limone. Far riposare coperto per due minuti e servire. Spolverare il risotto nel piatto di portata o nei piatti individuali con un pizzico abbondante di foglioline di timo fresco. E' un risotto gradevole e delicato, che esige sia l'olio che il brodo altrettanto delicati e non invasivi: un olio del Garda e brodo leggero di pollo.

OSSIBUCHI CON RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti per 4 persone:

Per il risotto: 400 gr. di riso Carnaroli o Vialone nano, 80 gr. di burro freschissimo, 40 gr. di midollo di bue, 1 cipollina, 1 bicchiere di vino bianco secco, circa 1 1/2 lt. di buon brodo, meglio se di gallina, zafferano in polvere o meglio in pistilli, 80 gr. di parmigiano grattugiato.

Per gli ossibuchi: 4 tranci ottenuti dal garretto posteriore del vitello, alti 3 o 4 cm, 100 gr. di burro, vino bianco secco, 1 carota, 1 cipollina, 1 costa di sedano, la polpa di 2 pomodori maturi o l'equivalente di pelati, brodo, 1 limone, le foglioline di 4 o 5 gambi di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, farina bianca, sale q.b.

Preparazione: Per il risotto mettere a scaldare il brodo, che deve sobbollire lentamente. Controllare il midollo, togliendo eventuali residui di sangue e metterlo in un tegame a fondo pesante con 50 gr. di burro e la cipollina affettata sottile. Rosolare a fiamma media poi unire tutto il riso. Alzare il fuoco e mescolare in continuazione in modo che i chicchi di riso assorbano il grasso e si tostino un poco: occorrono da 3 a 4 minuti. A questo punto versare il vino, farlo evaporare rapidamente e unire 2 mestoli di brodo. Continuare così la cottura, versando altro brodo quando il precedente è quasi consumato e sempre rimestando con cura; il riso sarà cotto dopo circa 15 minuti. 5 minuti prima della fine della cottura unire lo zafferano, sciolto preventivamente in poco brodo. Alla fine spegnere il fuoco, controllare il sale e procedere alla mantecatura: unire al risotto i 30 gr. di burro rimasti e il parmigiano grattugiato, mescolare bene e far riposare 2 minuti a tegame coperto. Controllare gli ossibuchi e con un coltellino tagliente incidere in tre o quattro punti la fascia connettiva che hanno tutt'intorno, poi infarinarli leggermente. Mettere in un largo tegame il burro farlo spumeggiare, poi unire gli ossibuchi in modo che si coloriscano rapidamente dalle due parti. Salare leggermente e aggiungere le verdure (cipolla, sedano, carota) pulite e tritate, farle appassire e bagnare quindi con 1 bicchiere di vino bianco. Quando il vino è evaporato per metà unire la polpa di pomodoro, coprire e continuare la cottura coperta a fuoco dolce per un'ora e mezza; per mantenere la salsa abbondante ma giustamente ristretta aggiungere ogni tanto un cucchiaino di brodo e girare sovente gli ossibuchi. Quando sono cotti, aggiungere la "gremolata", ottenuta tritando con la mezzaluna il prezzemolo e lo spicchio d'aglio e

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

unendovi la buccia grattugiata di mezzo limone. Dare un'ultima mescolata, controllare di sale, spegnere il fornello e disporre gli ossibuchi, con tutto il loro sugo, al centro del piatto sul fumante letto di risotto giallo.

FETTUCCHINE ALFREDO

Preparazione: Tutto quello che allora riuscii a catturare sulla ricetta è questo: le fettuccine sono fettuccine all'uovo, quelle tipiche di Roma, larghe 4 o 5 millimetri. Il condimento era fatto solamente da burro freschissimo abbondante, formaggio parmigiano reggiano e (forse) un cucchiaino di panna fresca. Bisognava vedere l'Alfredo quando, brandendo due posate d'argento, condiva le sue fettuccine nel gran piatto di ceramica bianca! Era uno spettacolo unico.

PISAREI E FASÒ

Ingredienti per i pisarei: pangrattato 100 g – farina bianca 300 g.

Per il sugo: fagioli borlotti lessati a metà 250 g - burro 30 g - pancetta tesa tritata 50 g - olio d'oliva 2 cucchiari - un trito di mezza cipolla, una carota, un gambo di sedano - concentrato di pomodoro 2 cucchiari - sale, pepe, parmigiano reggiano grattugiato.

Preparazione: Mettere la farina bianca a fontana sulla spianatoia, nel centro versarvi il pane grattugiato e pian piano impastare il tutto con acqua tiepida ottenendo alla fine un composto morbido ed elastico. Farne dei cilindretti grossi come una matita e da questi ricavare gli gnocchetti, incavandoli leggermente con il pollice (i pisarei). In un tegame adatto far rosolare in olio e burro il trito di verdure e la pancetta; dopo qualche minuto aggiungere i fagioli scolati dal loro liquido di cottura, unire il concentrato sciolto in un bicchiere di acqua calda, salare e pepare e portare lentamente a cottura. Cuocere i pisarei in abbondante acqua salata, man mano che vengono a galla estrarli con il mestolo forato e metterli in una zuppiera, condendoli con il sugo e abbondante parmigiano. Alcuni usano farina e pangrattato in parti uguali; altri invece della pancetta impiegano lardo; un altro "segreto" di alcune cucine piacentine è unire al sugo in cottura qualche cucchiaino di sugo d'arrosto: vivamente consigliato.

MARUBÉEN (MARUBINI CREMONESI)

E' questo sicuramente il principe tra i primi piatti della tradizione cremonese: vi si raccoglie il fiore tra i prodotti della nostra campagna padana e il meglio della sapienza delle nostre donne. E' il piatto che non deve mancare al pranzo di Natale: i Marubuni si portano in tavola in una grande zuppiera di ceramica bianca, protetta dal suo coperchio, che viene aperta dalla padrona di casa una volta posata al centro della mensa, così da spandere tutt'intorno, all'improvviso, nuvole di invitante profumo.

Ingredienti: Per la pasta: 300 gr. di farina bianca, 3 uova intere, noce moscata.

Per il ripieno: 400 gr. di stufato cremonese, 1 salamella cremonese, 1 uovo, 3 cucchiari di pan biscotto grattugiato, 1 fegatino di pollo, appena rosolato in poco burro, 3 cucchiari di grana padano fresco e 3 cucchiari di grana padano stagionato grattugiati, sale q.b.

Per cuocere e servire i Marubini: brodo abbondante, come specificato più avanti, altro grana grattugiato, vino Barbera.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

Preparazione: Con le uova, la farina e una grattugiata di noce moscata si prepara una pasta sfoglia, piuttosto consistente, che si fa riposare avvolta in uno strofinaccio mentre si prepara il ripieno. Per il ripieno si tritano insieme lo stufato, la salamella e il fegatino. Si mette il trito in una terrina e gli si unisce il pane grattugiato imbevuto nel sugo del brasato, l'uovo intero, i 2 tipi di grana grattugiato, si mescola bene e si regola il sale. Con la pasta tirata sottilissima si formano i marubini: si tagliano dei quadrati di sfoglia di circa 8 cm di lato, vi si depone al centro un poco di ripieno e si ripiega in diagonale, poi si uniscono le 2 punte attorno al dito indice, formano un cappelletto. I Marubini si cuociono e si servono rigorosamente in brodo, con il brodo ottenuto da un bollito di 3 tipi di carne: manzo, vitello e gallina ripiena. In tavola si preparano anche la formaggiera con il grana grattugiato e una bottiglia di Barbera; è infatti consuetudine, prima di gustarli così come sono serviti, con una spolverata di formaggio, farne un assaggio "en véen", prendendone un mestolo in una scodella e aggiungendovi un mezzo bicchiere di vino.

RISOTTO ALLE FRAGOLE

Preparazione: Fai un normale risotto in bianco, usando un brodo leggero, e 5 minuti prima della fine della cottura, unisci una manciata di fragole; l'ideale sarebbero le fragoline di bosco, ma anche i fragoloni, tagliati in due o in quattro, vanno bene. Alla fine mantecare con una noce di burro e parmigiano non troppo stagionato. **NON METTERE** mai panna, che ammazza il risotto. Quanto al tipo di riso, ti consiglio il Carnaroli o il Baldo.

Prova ad abbinare le fragole ai porcini freschi: ne viene un risotto da favola.

PAELLA VALENCIANA

La paella è un piatto complesso e laborioso, che si dovrebbe preparare per parecchie persone. Questa ricetta di Paella valenciana (con carne e pesce) è ispirata al Grande Carnacina, è quella che seguo sempre con ottimi risultati, ma è per almeno 14/16 persone. Puoi però prendere qualche spunto e ridurre o eliminare alcuni ingredienti.

Ingredienti: 1 anitra piccola tagliata a piccoli pezzi (o un pollo ruspante) – 1 filetto di maiale da circa 600 gr, tagliato a fettine – 1 anguilla spellata, pulita e tagliata a tranci – baccalà già ammollato, in pezzi, 500 gr – 24 gamberoni o gamberi d'acqua dolce – una piccola aragosta o un astaco, lessati, raffreddati e tagliati a rondelle - 8 salsicce piccanti (chorrizos), tagliate a metà – 6 pomodori maturi, spellati e tritati - 4 peperoni dolci spellati sulla fiamma e tagliati a pezzi – cipolla tritata 200 gr – una cipolla picchettata con un chiodo di garofano – piselli sgranati 200 gr – cimette di cavolfiore 200 gr – ceci ammollati 300 gr – fagiolini verdi 200 gr – fondi di carciofo, ben nettati, 250 gr (piselli, cavolfiore, ceci, fagiolini e fondi di carciofo lessati in acqua salata a metà cottura) – riso ben nettato 800 gr – 3 spicchi d'aglio – 3 bustine di zafferano – sale, pepe, prezzemolo e l'olio e il brodo necessari.

Preparazione: Far scaldare l'olio in un largo tegame e farvi colorire, senza cuocerli del tutto, i pezzi d'anitra; toglierli e fare lo stesso con il filetto di maiale. Togliere anche il maiale, tenendolo da parte insieme all'anitra, mettere nel tegame la cipolla tritata con gli spicchi d'aglio schiacciati, farla imbiondire e aggiungere i peperoni. Dare qualche istante

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

e spegnere. In una casseruola grande riunire l'anitra e il maiale, i peperoni con il fondo di cottura, le salsicce e la cipolla col chiodo di garofano. Condire con sale e pepe e bagnare con il brodo, fino a un terzo. Far prendere l'ebollizione, coprire e cuocere a fuoco dolce per 3/4 d'ora. Frattanto scaldare qualche cucchiaio d'olio nella "paellera", mettervi il riso, mescolarlo a buon fuoco e aggiungere i pomodori tritati, i legumi lessati a metà, appoggiarvi sopra i tranci d'anguilla, i gamberi e le fette di crostaceo; condire con sale, coprire con brodo ben caldo sufficiente nel quale si sarà sciolto lo zafferano e passare nel forno, coperto, per circa 20 minuti.

Al momento di servire distribuire in quattro grandi piatti il riso con i suoi legumi, quindi disporvi sopra: nel primo, il baccalà e l'anguilla; nel secondo, l'aragosta e i gamberi; nel terzo, il filetto di maiale e le salsicce; nell'ultimo, i pezzi d'anatra o di pollo. Cospargere ogni piatto con poco prezzemolo tritato e servire.

RISOTTO AI FORMAGGI

Anche secondo me non è il massimo, ma evitando la panna (che tanti invece ci mettono) e scegliendo i formaggi si può arrivare ad un buon risultato.

Preparazione: Si comincia come per un normale risotto alla parmigiana, o in bianco: soffritto di cipolla e burro, riso, tostatura, mezzo bicchiere di vino bianco secco, e si continua con il brodo bollente aggiunto man mano; è meglio un brodo leggero di carne. Quando il riso è pronto, al dente e bene all'onda, quindi ancora molto morbido, si aggiungono i formaggi, che possono essere: a) versione dolce: 40 g di taleggio a fettine, 40 g di emmentaler a fettine, tre cucchiaini di parmigiano grattugiato, tre cucchiaini di provolone dolce grattugiato. Oppure b) versione saporita: 40 g di gorgonzola dolce a pezzettini, 40 g di gorgonzola piccante a pezzettini, tre cucchiaini di provolone saporito grattugiato, tre cucchiaini di parmigiano grattugiato. Si aggiunge una noce di burro, si mescola bene, si lascia riposare coperto per due minuti. Si serve spolverando, se si vuole, con pepe appena macinato o anche con un poco di basilico tritato.

POLENTA TARAGNA

La polenta taragna si fa con la farina di grano saraceno, da sola oppure mescolata con farina di mais (metà e metà); la prima è più tradizionale, la seconda è la mia preferita.

Preparazione: Si mette al fuoco il paiolo di rame della polenta con circa 1,2 litri d'acqua salata; quando l'acqua bolle, vi si mettono 30 g di burro e, con attenzione, la farina circa 400 gr., mescolando bene per evitare i grumi. Si cuoce, sempre mescolando, per un'ora o quasi, quindi si uniscono altri 30 g di burro e 400 g di formaggio Bitto o Casera, tagliati a fettine sottili. Si lascia cuocere ancora per alcuni minuti, e si rovescia sul "tagliere" per portare in tavola questa fumante specialità della nostra Valtellina. Per quanto riguarda la quantità della farina, devi regolarti in modo che la polenta alla fine sia abbastanza morbida (magari aggiungi dell'acqua bollente durante la cottura).

Naturalmente si accompagna con una bottiglia di Rosso Valtellina Superiore (Infero o Sassella).

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

SECONDI PIATTI

VITELLO ALL'OLIO

Gli ingredienti sono semplicissimi:

fesa di vitello, di primissima qualità, presa dalla “noce”, in un solo pezzo di buon peso (più è, meglio viene il piatto): diciamo 1,5 kg; olio e.v. di oliva, non eccessivamente saporito, ad es. quello del Lago di Garda, un bicchiere e mezzo; un bel limone; sale fino.

Occorre poi un tegame nel quale la carne stia giusta, dal fondo spesso e provvisto di coperchio a buona tenuta.

Preparazione: Si comincia strofinando energicamente il pezzo di carne con abbondante sale fino, quindi la si accomoda nel tegame, vi si versa sopra un bicchiere e mezzo di olio e il succo filtrato del limone; si copre la bocca del tegame con un foglio di carta da forno e sopra si mette il coperchio, sul quale si appoggia un grosso peso. Si mette il tegame sul fornello, regolato al minimo, e lo si lascia così, senza mai aprire, per tre ore; è vivamente raccomandato che la fiammella sia veramente al minimo possibile.

Trascorso questo tempo, si scopre e a tegame scoperto e a fuoco un poco più alto, si fa leggermente rosolare il pezzo di carne da ogni parte. Si toglie dal fornello, si affetta con cura e si dispone nel piatto di servizio; si versa sulla carne l'intingolo profumato che sarà rimasto nel tegame, se occorre allungato con uno o due cucchiaini di brodo bollente (non di più), si guarnisce il piatto con fettine di limone e foglioline di prezzemolo e si serve. Conclude così Livio Cerini: “E' un piatto degno di figurare in una cena di gran classe, e non potrà mai dispiacere neppure all'ospite più raffinato e pretenzioso”.

Accompagnamento del vitello all'olio: a base di patate, come: purè di patate, nidi di patate con pisellini o funghetti; o di verdure lessate e ripassate al burro: fagiolini, broccoletti verdi, spinaci, e simili.

BRUSCITT

Ingredienti: carne di manzo, di tagli diversi, ben pulita da grasso, nervetti e pellicche, kg 1,5 - pancetta salata, non affumicata, 100 gr - burro - vino Barbera - semi di finocchio, sale e pepe.

Preparazione: sul tagliere e servendosi di un coltello affilato, tagliare la carne a pezzettini minutissimi, non più grandi di un chicco di mais (non si deve assolutamente usare il tritacarne, ne' tanto meno la carne trita del macellaio). Mettere sul fondo di una pentola di grosso spessore (l'ideale e' una pentola di ghisa smaltata o di terracotta) 75 grammi di burro a pezzetti, la carne, la pancetta tritata, sale e pepe a piacere. La pancetta può essere sostituita da un battuto di lardo con poco aglio. Avvolgere in un ritaglio di tela bianca un cucchiaino di semi di finocchio (l'erba bona' degli antichi ricettari lombardi), legare con uno spago e mettere anche questo nella pentola. Coprire con il coperchio, mettervi sopra un peso e porre sul fuoco a fiamma bassissima, tenendovela per almeno tre ore. Ogni tanto mescolare con un cucchiaino di legno e, se asciugasse troppo, aggiungere altro burro (non brodo ne' acqua, per carità!); se invece

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavio di cucina e fantasia

sembrasse troppo liquida, scoperchiare il recipiente e far asciugare. Trascorso il tempo, togliere l'involto con i semi di finocchio, versare nella pentola un bicchiere di Barbera e farlo evaporare scoperto e a fiamma vivace per due o tre minuti, poi coprire, abbassare la fiamma e continuare la cottura per circa 20 minuti: non si deve avvertire più l'aroma aspro del vino. I Brusci si servono con la polenta o con fette di pane mescia', prodotto cioè con farina bianca e gialla, e si accompagnano, naturalmente, ad una bottiglia di Barbera. Come si vede la carne è di manzo, tagliata al coltello, e guai a metterci pomodoro o brodo o altro.

TERRINA DI CARNE CON INSALATINA ALL'ACETO BALSAMICO 1

Ingredienti: polpa magra di manzo 120 gr - burro 60 gr - prosciutto cotto 30 gr - un fegatino (piccolo) di pollo - un piccolo scalogno - marsala secco - olio, sale, pepe - insalatina di stagione tagliata a julienne - aceto balsamico.

Preparazione: Tritare lo scalogno e farlo appassire in un cucchiaio d'olio, aggiungere la carne a bocconcini, due cucchiaini di marsala a far evaporare il vino a buon fuoco. Aggiungere il prosciutto a dadini, il fegatino pulito e affettato, poco sale e pepe, dare 15 minuti di cottura e tritare il tutto finemente nel frullatore a lame. Far raffreddare e amalgamare al burro, che deve essere a temperatura ambiente. Montare bene il composto, assaggiarlo per regolare il sale, e metterlo in una piccola terrina, pressandolo bene e badando che non ci siano vuoti. Coprire e lasciarlo in frigorifero (non in freezer) per alcune ore, meglio per una notte. Al momento di servire, disporre in ogni piatto un poco di insalatina, condita con sale, pepe e l'aceto balsamico, ed accanto tre o quattro riccioli di terrina, ottenuti passando con il bordo di un cucchiaio sul preparato appena tolto dal frigorifero. Si possono accompagnare con triangoli di pan briosce leggermente tostato. È un piatto che si prepara prima ed è sempre di successo.

TERRINA DI CARNE CON INSALATINA ALL'ACETO BALSAMICO 2

Ingredienti: polpa magra di manzo 200 gr - burro 100 gr - prosciutto cotto in una fetta sola 50 gr - un fegatino di pollo - marsala secco - olio, sale, pepe - insalatina di stagione tagliata a julienne - aceto balsamico.

Preparazione: Tritare la cipolla e farla appassire in due cucchiaini d'olio, aggiungere la carne a bocconcini, due cucchiaini di marsala a far evaporare il vino a buon fuoco. Aggiungere il prosciutto a dadini, il fegatino pulito e affettato, poco sale e pepe, dare 15 minuti di cottura e tritare il tutto finemente nel frullatore a lame. Far raffreddare e amalgamare al burro, che deve essere a temperatura ambiente. Montare bene il composto, assaggiarlo per regolare il sale, e metterlo in una piccola terrina, pressandolo bene e badando che non ci siano vuoti. Coprire e lasciarlo in frigorifero (non in freezer) per alcune ore, meglio per una notte. Al momento di servire, disporre in ogni piatto un poco di insalatina, condita con sale, pepe e l'aceto balsamico, ed accanto 3 o 4 riccioli di terrina, ottenuti passando con il bordo di un cucchiaio sul preparato appena tolto dal frigorifero. Si può accompagnare con triangoli di pan briosce leggermente tostato. È un piatto che si prepara prima ed è sempre di successo.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

MEDAGLIONI DI VITELLO RAMON NOVARRO

Ingredienti: 2 medaglioni di filetto di vitello, da 140 gr – burro 140 gr - 6 fette di prosciutto crudo – funghi secchi 40 gr – una grossa cipolla, pulita e tritata – sherry, pasta sfoglia, sale, pepe e noce moscata.

Preparazione: Ammollare i funghi secchi in acqua tiepida, nettarli, tritarli e farli passare in 20 gr di burro; salarli leggermente e tenerli da parte. Battere leggermente i medaglioni, condirli con sale e pepe, e farli cuocere in padella a fuoco moderato con 80 gr di burro; sgocciolarli e farli raffreddare. Soffriggere in un tegamino il burro rimanente, farvi appassire la cipolla, unirvi i funghi, condire con sale, pepe e un poco di noce moscata; bagnare con un decilitro di sherry e farlo evaporare quasi completamente. Versare il composto di funghi e cipolla in una fondina e far raffreddare. Accendere il forno sui 200°. Ricavare dalla pasta sfoglia, tirata sottile, sei pezzi adatti a racchiudere completamente i medaglioni; disporli sul tavolo infarinato, mettere in mezzo a ciascuno una fetta di prosciutto, una cucchiata di funghi e un medaglione; ripiegare la sfoglia e saldare bene gli orli. Disporre i cartocci sulla placca inumidita e passarli nel forno fino alla doratura della pasta. Contorno: una verdura al burro: spinaci, asparagi, zucchine.

MESSICANI IN GELATINA

Ingredienti per 6 persone: 12 fettine di noce di vitello – fesa di vitello 100 g – prosciutto crudo, magro e grasso, 60 g – un panino raffermo, senza la crosta – grana padano grattugiato 40 g – uno spicchio d'aglio – 2 uova – latte, sale e pepe, farina bianca, brodo, vino bianco secco, foglioline di basilico, preparato per gelatina.

Preparazione: Passare per due volte nel tritacarne la fesa di vitello, il prosciutto e mezzo spicchio d'aglio; ammollare nel latte e strizzare bene la mollica del panino; unire al trito, in una terrina, il grana padano, la mollica del panino e i tuorli delle due uova, quindi amalgamare bene e regolare sale e pepe. Con il batticarne spianare le fettine di noce di vitello, che devono essere sottilissime e tutte uguali, e disporle allineate sul tavolo di cucina, quindi distribuirvi al centro il ripieno preparato. Arrotolare i messicani e fermarli con uno o due giri di spago da cucina. In un largo tegame far liquefare il burro, disporvi i messicani in un solo strato, dopo averli salati, pepati e infarinati leggermente; farli rosolare leggermente poi continuare la cottura aggiungendo ogni tanto un poco di brodo e vino bianco. La cottura, a calore moderato e tegame coperto, richiederà circa un'ora. Una volta cotti, far raffreddare i messicani nel proprio intingolo. Togliere lo spago che li fermava, allinearli sul piatto di servizio e mettere su ciascuno una fogliolina di basilico, quindi pennellare per due volte con la gelatina preparata secondo le indicazioni della confezione. Servire con una insalata di stagione.

Per una presentazione più accurata, si possono unire ai messicani, sul piatto di servizio, mucchietti di verdure cotte nel brodo, raffreddate e ricoperte di gelatina: punte di asparagi, carotine, fagiolini.



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

ROAST BEEF ALL'INGLESE

Preparazione: il roastbeef lo faccio di norma, adesso, al forno: dopo la rosolatura sul fornello a gran fuoco, 20 minuti a 200° per ogni chilo di carne. Prima lo facevo sul fornello, ma ho visto che il metodo del forno è più sicuro, spiccio e di minor impegno. Comunque procedevo in questo modo: massaggio accurato della carne (almeno un kg e mezzo, dalla costata o dallo scamone, e ben legato) con sale e pepe. Quindi rosolatura in olio e burro sul fornello a buon fuoco, finchè avrà assunto un colore marrone scuro tutt'intorno. Poi coperchio e continuazione della cottura a fiamma un poco più bassa, badando di girare continuamente il pezzo di carne. Per 1 kg e mezzo, mezz'ora di questo regime, ma in realtà bisogna controllare l'andamento della cottura con attenzione. Alla fine, tolta la carne dal tegame, e mentre questa si riposa in attesa dell'affettatura, si scioglie il fondo di cottura con due o tre cucchiaini di brodo, per ottenere una salsina da servire assieme.

ASPIC ALLA VIENESE DI POLLO E PROSCIUTTO

Ingredienti: un pollo arrosto, freddo, disossato, spellato e ridotto a filetti - 400 g di prosciutto cotto, sgrassato e ridotto a filetti - un vasetto piccolo di cetriolini sottaceto - 4 uova lessate per 8', raffreddate e sgusciate - 1 tazza di maionese - 2 compresse di gelatina.

Preparazione: Con le compresse e 800 g d'acqua preparare la gelatina, e farla raffreddare. Tagliare a rondelle le uova sode e a filetti i cetriolini, ben sgocciolati. Versare mezzo cm di gelatina sul fondo di un bello stampo a tronco di cono, e farla rapprendere, poi con le rondelle di uovo più regolari formare una corona, sovrapponendole leggermente. Versare ancora un po' di gelatina e farla rapprendere, in modo che le rondelle di uova si consolidino; velare con la gelatina anche le pareti dello stampo. Mescolare in una ciotola i filetti di pollo, di prosciutto e di cetriolini, unirvi le rondelle avanzate e condire con la maionese. Versare questo composto nello stampo, cercando di lasciare tutt'attorno un poco di spazio, quindi riempire con la gelatina rimanente. Oppure disporre a strati composto di pollo e gelatina, dando il tempo, tra uno strato e l'altro, che la gelatina si consolidi. Mettere in frigorifero per qualche ora. Al momento di servire sformare su un piatto e guarnire con un'insalatina di stagione e fettine di limone.

NOCE DI VITELLO AI FUNGHI

Questo è un buon e bel arrosto di vitello, adatto a una ricorrenza speciale.

Ingredienti: noce di vitello circa 1,2 kg - funghi champignon 500 g - panna fresca 400 g - burro 50 g - salvia, rosmarino, mezza cipolla bianca, vino bianco secco, sale e pepe.

Preparazione: legare la noce di vitello per farla rimanere in forma, e farla rapidamente rosolare da ogni parte in un tegame nel quale si sarà fatto sciogliere il burro. Salare e pepare, unire un rametto di salvia, due di rosmarino e la cipolla affettata, bagnare con

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavio di cucina e fantasia

un bicchiere di vino bianco, farlo sfumare, abbassare la fiamma e continuare la cottura a tegame semicoperto per 30', girando ogni tanto la carne. Far scaldare la panna, pulire ed affettare i funghi; togliere dal tegame dell'arrosto la salvia e il rosmarino e unire panna e funghi; continuare la cottura per mezz'ora, badando che il sugo si restringa un poco e controllando il sale. Alla fine togliere la carne dal tegame, levare lo spago e servire l'arrosto affettato, su un letto di purè di patate ben montato e irrorato con l'intingolo ai funghi.

STRACOTTO AL BAROLO

Ingredienti: polpa di manzo, dallo scamone, 1 kg – prosciutto grasso e magro, a filetti, 50 g – carota pulita, a filetti, 50 g – un trito di 100 g di pancetta stesa e 20 g di cipolla – funghi secchi da ammollare 20 g – sale, pepe, farina bianca, cognac.

Per la marinata: una bottiglia di Barolo - una cipolla affettata – due gambi di sedano a pezzetti – due spicchi d'aglio schiacciati. - una foglia d'alloro – noce moscata.

Preparazione: Pulire bene la carne da tendini e pellicine e steccarla con i filetti di prosciutto e di carota. Metterla in infusione nel vino, assieme a tutte le verdure per la marinata, a una buona presa di sale, la foglia d'alloro e una grattugiata di noce moscata. Lasciare in infusione al fresco, girando ogni tanto, per un giorno. Passato questo tempo, estrarre la carne dal vino, asciugarla e infarinarla leggermente. Mettere al fuoco una pentola di terracotta alta e stretta, e farvi appena imbiondire il trito di pancetta e cipolla; unire la carne e girarla in modo che si rosoli rapidamente su tutta la superficie. Ridurre la fiamma, unire le verdure e il vino della marinata e i funghi strizzati, condire con sale e pepe e cuocere a fuoco molto basso per 3 ore almeno. Se occorre, aggiungere man mano poco brodo caldo. A cottura della carne, la si estrae dalla pentola, si passa il sugo dal passaverdura a fori piccoli (non la foglia d'alloro), vi si unisce un bicchierino di cognac e vi si rimette la carne, se si vuole già affettata. Si serve con una polenta fumante o, se proprio si vuole, con un purè di patate.

FILETTO ALLA WELLINGTON

Ingredienti: un filetto di manzo, ben nettato, da circa 1 kg - bacon affettato 200 gr - patè di fegato 150 gr - pasta sfoglia (anche surgelata) 500 gr - un uovo - Madera secco - panna fresca 4 cucchiari - succo di limone 2 cucchiari - sale e pepe.

Preparazione: Accendere il forno a 160° C. Salare leggermente e pepare il filetto, quindi fasciarlo tutto con le fette di bacon, e assicurarle legandolo con spago da cucina. Metterlo in una teglia senza alcun altro condimento e passarlo in forno per 30 minuti. Togliere il filetto dal forno e conservare il fondo di cottura che si sarà raccolto nella teglia. Portare la temperatura del forno a 200°. Far raffreddare la carne, togliere lo spago e il bacon, e spalmarlo leggermente con il patè di fegato. Stendere a rettangolo la pasta sfoglia (fresca o congelata), porvi al centro il filetto e chiudere la pasta attorno la carne, sigillando bene la giuntura. Con i ritagli di pasta si possono formare delle decorazioni (foglie, fioroni, e simili) che si fissano sul rotolo con un poco di tuorlo sbattuto. Spennellare poi con lo stesso tuorlo poi tutta la superficie, con un piccolo tagliapasta praticare nella parte superiore due fori per permettere l'uscita del vapore e infornare a forno già caldo finché la pasta sia ben dorata. Frattanto si versa il fondo di cottura in un tegamino (se non fosse sufficiente, si può allungarlo con una punta di

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavia di cucina e fantasia

estratto di carne sciolta in mezzo bicchiere d'acqua calda), si mette sul fornello e si aggiunge un bicchiere di Madera secco. Quando il Madera è ridotto della metà, unire la panna e il succo di limone; amalgamare bene gli ingredienti, se occorre aggiustare sale e pepe, e dare 5 minuti di cottura a fiamma dolce.

Si serve il filetto affettato, passando assieme la salsa in salsiera. Si accompagna con un grande vino rosso.

FEGATO ALLA VENEZIANA

Preparazione: occorre affettare sottili due o tre belle cipolle bianche e farle appassire a fuoco dolce in olio e burro, salandole appena e tenendo il recipiente coperto. Le cipolle devono cuocere senza bruciarsi e solo quando saranno cotte e quasi trasparenti si alza la fiamma e si mette nel tegame il fegato tagliato a fettine, rimescolando con decisione: il fegato deve cuocere rapidamente per non indurire; se occorre, si aggiunge ancora una noce di burro, e si sala alla fine, prima di portare in tavola caldissimo assieme a qualche fetta di limone. Si può anche aggiungere una bella macinata di pepe nero oppure, quando si mette in cottura il fegato, unirgli qualche fogliolina di salvia.

L' accompagnamento tradizionale è una bella e calda polenta e una bottiglia di Cabernet.

FILETTO "MERCANTE DI VINO"

Ingredienti per 4 persone: Quattro fette prese dalla parte centrale di un filetto di bue, ben pulito da nervi e pellicine, alte circa 2 cm e del peso di circa 250 gr ciascuna - vino rosso di buon corpo 1/2 litro - cipolle bianche medie, affettate sottili, num. 3 - fecola 1 cucchiaino scarso - armagnac (o cognac) 1 cucchiaino - burro - sale e pepe.

Preparazione: Preparare la salsa: fare stufare lentamente le cipolle affettate in un cucchiaino di burro per cinque minuti, badando che non prendano colore; aggiungere il vino rosso e far ridurre a fuoco medio fino alla metà: occorreranno circa 15 minuti. Regolare sale e pepe e passare dal passino fine, schiacciando bene. Sciogliere il cucchiaino di fecola in poca acqua fredda (circa un terzo di bicchiere), aggiungerla alla riduzione di vino rimessa sul fornello a fuoco dolcissimo e far cuocere ancora per 5 minuti. Togliere dal fuoco, unire l'armagnac (o il cognac) e tenere in caldo a bagnomaria. Nota importante: aggiungere la fecola sciolta nell'acqua poco alla volta, in modo di fermarsi quando si è arrivati alla densità voluta, che dipende dal grado di riduzione del vino. Mettere sul fuoco una larga padella con due cucchiaini di burro, farlo spumeggiare e cuocervi rapidamente i filetti, da 3 a 5 minuti a seconda del grado di cottura desiderato. Salarli e peparli leggermente, disporli nel piatto di servizio e napparli con la salsa al vino rosso. Guarnire il piatto con qualche fogliolina di prezzemolo fresco e servire.

Come vino, sia per la preparazione della salsa che come accompagnamento in tavola, io preferisco un Chianti Classico DOCG di tre/quattro anni.

Per le cipolle: si avvolgono completamente in foglio d'alluminio doppio e si cuociono in forno caldo per mezz'ora (dipende dalla grandezza delle cipolle).



GRAN BOLLITO 1° PASSO

Bollito 1: la scelta dei tagli di carne.

Il Gran Bollito è un elemento che non manca su molte tavole natalizie, e allora (anche per rispondere a una gentile richiesta) rimetto in onda le tre "dispense" preparate qualche tempo fa. Ecco la prima: la scelta delle carni.

Il «Grande Bollito» che illustreremo come base di riferimento sarà quello lombardo; poi, via via e con l'aiuto degli amici e amiche di C.I. online, vedremo le svariate e altrettanto allettanti versioni regionali ed estere.

Cominciamo quindi a parlare dei tagli di carne necessari; poiché i nomi dei tagli variano da regione a regione e, spesso, da città a città, cercheremo di dare anche alcune «traduzioni», chiedendo perdono per le inevitabili mancanze.

Bollito 1: i tagli di carne necessari

A) Il Manzo. La scelta dei tagli di manzo deve prevedere parti ricche di collagene, per arricchire e insaporire il brodo, e parti più magre e polpose, per dare consistenza al piatto finito. Quindi, potremo pensare di mettere in pentola:

1 – pesce (campanello a Roma e Firenze, gamba a Bologna, muscolo nel Veneto, piccione a Roma, pisciuni in Calabria e Sicilia): è un pezzo di polpa all'interno della coscia;

2 – punta di petto (fiocco nel Veneto, petto grosso a Roma, forcella a Firenze, petto nel Veneto): è un taglio del quarto anteriore, ricco di cartilagini e di parte gelatinose;

3 – reale (biancostato a Milano, costata a Bologna, scaramella in Liguria, spuntature a Roma, gabbia a Palermo e Reggio C.): è costituito dai muscoli delle prime vertebre dorsali;

4 – copertina (cappello del prete a Milano, paletta a Genova, polpa di spalla a Bologna e Roma, spalla in Puglia, Piemonte, Veneto): è un taglio del quarto anteriore, costituito da muscolo giustamente inframmezzato da tessuto connettivo.

B) Il Vitello. Le carni del vitello con la lunga cottura in brodo tendono a diventare filacciose, quindi sceglieremo tagli ricchi di connettivo:

5 – punta di petto (come per il manzo, n.2);

6 – fesa di spalla (polpa di spalla a Roma, ha questo nome un po' dappertutto): è un muscolo della coscia, vicino allo scamone;

7 – geretto (lanterna a Bologna, muscolo posteriore a Firenze, Roma e Genova, gamboncello a Napoli): è la parte della gamba che dà l'ossobuco, ricca di tendini e midollo;

8 – testina: ben nettata e sgrassata, arrotolata e spesso arricchita all'interno con aromi vegetali (carota, sedano, alloro);

9 – lingua: è un taglio indispensabile, e deve essere fresca; meglio riservare la lingua salmistrata a preparazioni diverse.

C) Il Pollame: conferisce al brodo, e quindi al sapore di tutta la preparazione, un tocco particolare. Naturalmente si deve trattare di pollame di sicura provenienza, possibilmente «ruspante»; altrimenti meglio rinunciare:



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

10 – gallina: secondo la tradizione lombarda ben lavata e arricchita con un ripieno a base di pangrattato, salsiccia fresca, grana padano grattugiato e uova.

D) Gli Insaccati:

11 – cotechino: insaccato da cottura lunga e dolcissima, preparato con le cotenne del maiale che gli conferiscono una particolare morbidezza; una variante cremonese, chiamata «vaniglia» perché insaporita con questo aroma, è insuperabile; può sostituirlo o accompagnarlo lo zampone, preparato con il medesimo impasto ma insaccato nella cotenna dello zampetto;

12 – salame da pentola: è un insaccato più magro del cotechino, preparato apposta per la cottura, che dovrà essere però assai più breve di quella richiesta per il suo fratello maggiore.

GRAN BOLLITO 2° PASSO

Bollito 2: la preparazione delle carni e la cottura.

Una volta acquistati i tagli di carne (dodici, secondo la precedente dispensa), occorre predisporli alla cottura e metterli sul fuoco. I diversi tagli di manzo e vitello andranno ben lavati e legati con spago bianco da cucina perché si mantengano in forma durante la cottura. La gallina verrà privata delle zampe, fiammeggiata per togliere la peluria, lavata bene dentro e fuori, asciugata e riempita a dovere. Il ripieno si può preparare in questo modo: 60 g di pangrattato, 80 g di grana padano grattugiato, una salsiccia fresca spellata, odore di noce moscata, un cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe: il tutto si amalgama con uno o due uova, in modo da ottenere un composto morbido e saporito. Il ripieno, ben rimescolato, si inserisce all'interno della gallina, badando di non riempirla troppo: in cottura la farcitura aumenterà di volume e altrimenti potrebbe uscire. Quindi si cuce con ago e filo l'apertura e si lega con spago da cucina il volatile. Il cotechino deve essere tenuto in acqua fredda abbondante per otto/dieci ore, quindi lo si estrae dall'acqua, lo si punge con uno spiedino in diversi punti e lo si avvolge in uno strofinaccio bianco pulitissimo, legando bene con il solito spago. Lo stesso procedimento per preparare lo zampone, al quale si taglierà lo spago che serra in alto la cotenna e si praticherà un taglio tra gli unghioni, in basso. Il salame deve solo essere lavato bene in acqua fredda. Prepareremo anche: quattro costole di sedano, due cipolle ramate, pulite e ciascuna steccata con due chiodi di garofano, quattro carote medie ben pulite, sale grosso.

Un'avvertenza: da alcuni si suggerisce di steccare i tagli di manzo con fettine d'aglio, con lardo o altro: è una pratica da escludere assolutamente.

Una prima grande pentola sarà dedicata ai tagli di manzo e alla gallina ripiena; vi metteremo acqua fredda, in quantità sufficiente a coprire le carni quando vi saranno immerse e la metteremo al fuoco; quando l'acqua comincerà a bollire, vi immergeremo due carote, una cipolla con i suoi chiodi di garofano, due costole di sedano e una manciata di sale grosso; quando il bollire riprenderà le carni di manzo e la gallina ripiena. Porteremo al bollire a calore dolce e continueremo la cottura a fuoco dolcissimo per due ore: l'acqua deve solo fremere, guai a farla bollire precipitosamente. Ogni tanto con il mestolo forato toglieremo la schiuma che sale in superficie.

Con lo stesso procedimento in un'altra pentola, più piccola, metteremo a cuocere i tagli di vitello, con le altre verdure aromatiche, meno la testina e la lingua, che hanno bisogno di un trattamento particolare. Il tempo di cottura sarà di un'ora e mezzo.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

Una terza pentola ospiterà il cotechino (o lo zampone): vi immergeremo l'insaccato in acqua fredda, da coprirlo abbondantemente, e metteremo al fuoco: dal momento dell'ebollizione, a fiamma dolcissima, conteremo almeno tre ore, e anche più (quattro per lo zampone).

Il salame da pentola vuole il suo recipiente: anche questo si mette al fuoco in acqua fredda, e si cuoce per mezz'ora dal momento del primo bollore.

Anche la lingua e la testina vogliono stare da sole, ciascuna nella sua pentola. In particolare la lingua, dopo che avrà bollito per mezz'ora partendo da acqua fredda, verrà estratta, pelata accuratamente e rimessa cuocere con acqua bollente nuova e salata per ancora un'ora. La testina va cotta in acqua bollente, salata, per due ore dalla ripresa dell'ebollizione.

E' evidente che le diverse pentole saranno messe al fuoco in modo che le cotture terminino quasi contemporaneamente: quindi prima lo zampone e il cotechino (calcolare il tempo di riscaldamento), poi il manzo e il salame, quindi lingua, testina e vitello.

Non occorre però fare calcoli complicati: ogni cosa, giunta a cottura, rimarrà nella sua pentola ben coperta dal proprio coperchio, in attesa paziente della presentazione in tavola.

GRAN BOLLITO 3° PASSO

Bollito3 : La presentazione e gli accompagnamenti.

Il Grande Bollito, che ha richiesto tanta cura nella scelta delle carni e nella cottura, deve ora essere presentato in tavola, in modo che un così grande impegno sia coronato dalla piena soddisfazione dei nostri commensali. Parliamo, naturalmente, della presentazione nell'ambiente domestico, non di quella professionale adatta ai ristoranti, che dovrebbero disporre dell'apposito carrello con contenitori riscaldati. Prepareremo quindi dei grandi piatti di portata, un po' fondi, riscaldati riempiendoli prima di acqua bollente e asciugati accuratamente al momento dell'uso. Nel primo metteremo i tagli di manzo, nel secondo quelli di vitello e la testina, nel terzo la gallina e la lingua, nell'ultimo il cotechino (o lo zampone) e il salame da pentola. Tutto sarà stato tagliato opportunamente in porzioni, disposte poi con cura nel piatto e irrorate con qualche mestolo del proprio brodo bollente. L'operazione di taglio deve essere compiuta rapidamente e con sicurezza, in modo da non far raffreddare troppo la carne: è quindi meglio che gli operatori siano più d'uno. Forse vale solo la pena di ricordare che i tagli di carne, liberati dallo spago, vanno affettati perpendicolarmente alle fibre muscolari; il salame da pentola deve essere prima spellato, non così il cotechino o lo zampone; la gallina andrà tagliata in piccole porzioni accompagnate dal proprio ripieno, porzionato a cucchiariate; la lingua sarà preparata a fette sottili, partendo dalla punta. Sulla tavola, i piatti di portata saranno accompagnati da qualche ciotolina con sale marino grosso e dalle immancabili salse, di cui qui di seguito diamo un piccolo saggio, ricavato dalle consuetudini lombarde ma al quale ogni regione, ogni casa, può e deve apportare contributi e arricchimenti.

Faremo quindi scortare il nostro Bollito dalle:

Salse per il Bollito:

Mostarda di Cremona: è l'abbinamento più tradizionale, che ci arriva dalle mense imbandite del nostro Rinascimento, e che con il suo aroma vivace e i suoi colori rallegra

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

e impreziosisce la tavola natalizia. Non ne diamo qui la ricetta, che altre volte è stata messa sul Forum. La porteremo in tavola, con tutto il suo sciroppo, in una bella ampia salsiera di ceramica bianca, munita del proprio piccolo mestolo.

Salsa verde: triteremo ben fine un mazzo di prezzemolo, prima lavato ed asciugato, insieme a mezzo spicchetto d'aglio; ammolleremo in aceto bianco la mollica di un panino rafferma, quindi la strizzeremo bene; schiacceremo con la lama di un largo coltello tre o quattro filetti d'acciuga, ben lavati e dissalati. In una ciotola riuniremo il prezzemolo, il pane all'aceto e la pasta d'acciuga, mescolando bene e regolando sale e pepe, quindi diluiremo pian piano il composto con olio extra vergine, sino ad avere la consistenza desiderata. Verseremo in salsiera e porteremo in tavola.

Salsa rossa agrodolce: triteremo finemente un bel mazzo di prezzemolo, quindi riuniremo in un tegamino il trito di prezzemolo, un cucchiaino scarso di zucchero, circa 100 g di passata di pomodoro ben spessa, mezzo bicchiere scarso di aceto bianco e due cucchiaini d'olio d'oliva. Regoleremo sale e pepe e porteremo pian piano all'ebollizione, che manterremo per cinque minuti. Verseremo in una salsiera calda e porteremo in tavola.

Secondo le consuetudini, assieme al Bollito e alle Sue Salse si potranno servire degli spinaci al burro, un morbido purè di patate, della scorzonera (le radici di Soncino) lessata e condita con olio, sale e pepe.

Il Bollito si accompagna ad un vino rosso giovane e generoso, da servire a 16-18°: un Barbera d'Alba o una Bonarda dell'Oltrepo, ma anche un Dolcetto di Dogliani, un Sangiovese, un giovane Sassella.

POLLO CORDON BLEU

Ingredienti per 4 persone: 4 mezzi petti di pollo, disossati e ciascuno tagliato a metà in modo di ottenere, per ogni mezzo petto, due sottili scaloppe - 8 sottili fette di prosciutto crudo - 8 sottili fette di Emmental - 2 uova intere - farina bianca, pane grattugiato, olio d'oliva per friggere, sale e pepe.

Per accompagnare: pisellini freschi 240 g - prosciutto crudo, a julienne, 120 g - una tazza di salsa Mornay - un cucchiaino di burro - sale e pepe.

Preparazione: insaporire le scaloppe di di pollo con sale e pepe; disporre su una scaloppa due fettine di prosciutto e due fettine di formaggio, e ricoprire con un'altra scaloppa; ripetere per tre volte. Passare accuratamente le doppie scaloppe nella farina, scuotere l'eccedenza quindi immergerle nelle uova battute e poi nel pane grattugiato. Friggerle nell'olio ben caldo, 2 o 3 minuti per parte. Nel frattempo saltare in una padella il cucchiaino di burro con la julienne di prosciutto, aggiungere i pisellini e portarli a cottura, salare e pepare. Riscaldare la salsa Mornay e unirvi i pisellini. Servire i Cordon Bleu assieme alla salsa.



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

RUSTIN NEGA' (ARROSTINI ANNEGATI)

Ingredienti: sei nodini di vitello, alti circa 2 cm – burro 80 gr – salvia, rosmarino, vino bianco secco, brodo, sale, pepe, poca farina bianca.

Preparazione: Si infarinano i nodini leggerissimamente, scuotendoli bene per eliminare la farina in eccesso. Si mette il burro in un largo tegame, nel quale i nodini possano stare in un solo strato, e lo si fa sciogliere, quindi vi si colloca la carne facendola rapidamente colorire dalle due parti. Si aggiungono salvia e rosmarino, si sala da entrambe le parti e si dà una macinatina di pepe. Quindi si continua la cottura, a tegame coperto e a fuoco dolcissimo, bagnando continuamente con il vino bianco e, alternativamente, con il brodo e girandoli spesso. Alla fine il sugo deve essere abbondante, scuro e profumatissimo: il tempo di cottura sarà di almeno un'ora e mezza, ma è molto meglio abbondare.

I «rustin negàa» si accompagnano con patate arrosto e con una bottiglia di Barbera d'Alba.

STUFATO DI MANZO

("Stüfàat De Màans" ossia stufato cremonese)

Ingredienti: 800 gr. di polpa di manzo (scamone), 1 bottiglia di vino rosso robusto (Barbera dell'Oltrepo' pavese), 1 cucchiaino di pistàda, 1 cipolla, 2 gambi di sedano, 1 carota, 1 spicchio d'aglio, brodo, noce moscata, chiodi di garofano, farina bianca, sale q.b.

Preparazione: Si ripulisce bene la carne da tendini e pellicine e la si mette in infusione nel vino, assieme a tutte le verdure pulite e affettate, a una buona presa di sale, 2 chiodi di garofano e una grattugiata di noce moscata. Si lascia in infusione al fresco, girandola ogni tanto, per 2 giorni. Passato questo tempo, si estrae la carne dal vino, la si asciuga e la si infarina leggermente. Si mette al fuoco una pentola di terracotta alta e stretta, e vi si fanno rosolare le verdure e gli aromi dell'infusione nel cucchiaino di pistàda. Si unisce la carne e la si fa rosolare a buon fuoco da ogni parte, poi si versa un bicchiere del vino dell'infusione. Quando il vino è quasi completamente evaporato si bagna con un poco di brodo, si regola il sale, si copre e si continua la cottura a fuoco dolcissimo per almeno 2 ore. Se occorre, ogni tanto si bagna con altro brodo. Quando la carne è cotta, la si estrae dalla pentola, si passa il sugo dal passaverdura a fori piccoli e vi si rimette la carne, se si vuole già affettata. Si serve con una polenta fumante.

SPEZZATINO DI CARNE

Preparazione: Preparo un kg abbondante di fesa di vitello, tagliata a cubi regolari, di circa 3 cm. Preparo anche due carote, una cipolla media, due coste di sedano, tutto pulito, lavato e tagliato a cubetti piccoli; unisco alle verdure uno spicchetto d'aglio tritato e le tengo in disparte. Trito una fetta di prosciutto crudo, grasso e magro, da circa 80 g, metto questo trito in una pentola di coccio con 2 cucchiaini d'olio e 50 g di burro, faccio sciogliere e unisco la carne, in modo che si rosoli uniformemente a buon fuoco. Quando il vitello è rosolato unisco le verdure (cipolla, carota, sedano, aglio), lascio insaporire e

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

spolvero con una cucchiata di farina bianca; mescolo rapidamente in modo che la farina sia assorbita, e bagno con un bicchiere di vino bianco secco. Ad evaporazione del vino aggiungo quasi tutta una scatola di pelati tagliuzzati, sale e pepe, una foglia d'alloro e le foglioline di due o tre rametti di maggiorana fresca. Lascio sobollire a fiamma leggera e a pentola semicoperta per un'ora e mezza, anche qualcosa in più. Se occorre, ma badando che il sugo alla fine deve essere abbondante ma non brodoso, unisco qualche cucchiaio di brodo. Lo servo con una bella polenta o con un purè di patate. Se con polenta, ci stanno bene, aggiunte 20 minuti prima della fine di cottura, cinque o sei salsicette fresche.

TORTE SALATE

La mia ricetta "generale" per le torte salate è la seguente:

Ingredienti:

Per il fondo:

250 g di pasta sfoglia, abbassata a circa 4 mm e con cui si fodera uno stampo da 24 cm di diametro, bucherellando bene il fondo con una forchetta e arricciando il bordo.

Per il ripieno:

tre uova intere sbattute insieme a sale, pepe e mezzo bicchiere di panna fresca unite a:

a) cipolle rosse di Tropea (mezzo kg) affettate fini e fatte andare in padella con poco olio e.v., unite dopo la cottura a una dadolata di pancetta affumicata o di speck, oppure a una manciata di olive nere denocciolate e a una cucchiata di pecorino grattugiato;

b) zucchine affettate a rondelle sottili, fatte andare velocemente in padella con poco olio e.v. e uno spicchio d'aglio e quindi unite a una cucchiata di origano fresco tritato e una di parmigiano grattugiato;

c) pisellini fini fatti andare al burro con una cipollina tritata, poi uniti a una dadolata di prosciutto cotto;

d) funghi porcini freschi (in mancanza funghi coltivati) saltati con poco olio e uno spicchio d'aglio schiacciato, uniti dopo cottura a un poco di prezzemolo tritato;

e) formaggio tipo casera o bitto tagliato a dadini (circa 200 g) e prosciutto cotto affumicato (200 g) pure a dadini.

La cottura è in forno già caldo a 200° per circa mezz'ora.

Si gustano meglio appena intiepidite, e si accompagnano a un vino bianco giovane e fresco.

INSALATA RUSSA

Preparazione: Prima di tutto faccio lessare in acqua salata, separatamente e in modo che non stracuociano, ma restino un poco al dente: 4 o 5 carote, pulite, lavate e tagliate a cubetti di circa mezzo cm - tre patate non nuove, tagliate nello stesso modo - una manciata abbondante di fagiolini, puliti e spuntati, e tagliati, dopo cotti, a pezzettini di 1 cm - una tazza di pisellini, anche surgelati. Tutte queste verdure, cotte e scolate,

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

vanno raffreddate un momento sotto l'acqua corrente e poi lasciate ad asciugare su qualche foglio di carta da cucina. Intanto preparo in una larga zuppiera: un vasetto di funghetti sott'olio, ben scolati e tagliati a metà; mezzo vasetto di cetriolini sott'aceto, pure ben scolati e tagliati a dadini; un vasetto di carciofini sott'olio, scolati benissimo e tagliati a spicchietti. A questo si uniscono le verdure ormai fredde e asciugate, si condisce il tutto con qualche goccia d'aceto bianco, due cucchiaini di olio e.v. d'oliva e sale. Si mescola bene e si lega, finalmente, con la maionese ben soda.

Per una bella presentazione si può gelatinare uno stampo semisferico, guarnirlo tutt'attorno con rondelle di uova sode, sottaceti, filetti di acciughe sott'olio, foglioline di prezzemolo o di cerfoglio, versarvi l'insalata russa e lasciare tutto in frigorifero a rassodare per qualche ora. Al momento di servire si sforma su un bel piatto e si porta in tavola.

BACCALA' MANTECATO

Questa è la ricetta insegnatami proprio a Venezia, durante un giro di cicheti.

Nota: i veneziani lo fanno con lo stoccafisso, ammollato almeno per due giorni; io ho provato a farlo anche con il baccalà salato, ed è venuto niente male.

Quindi parti o dallo stoccafisso ammollato o dal baccalà salato, tenuto in acqua corrente per due giorni.

Preparazione: Metti il pesce in abbondante acqua fredda, su fuoco non troppo alto. Quando comincia a bollire abbassi la fiamma e fai cuocere per 20 minuti; spegni e lasci raffreddare nell'acqua di cottura. Estrai dall'acqua e con pazienza togli spine, pelle e ogni altra impurità, "sfogli" bene la polpa e la metti in una ciotola pulita. A questo punto ci sono due scuole:

- i puristi procedono con un cucchiaino di legno a montare il baccalà sfogliato, aggiungendo a filo dell'ottimo olio d'oliva e.v., non eccessivamente saporito; occorre sbattere con lena e determinazione, e il composto pina piano monta come un purè.
- i modernisti usano un buon frullatore a lame, sempre aggiungendo a filo lo stesso olio e qualche cucchiaino dell'acqua di cottura; il risultato finale deve essere come al punto precedente.

Alla fine, quando il tuo baccalà si è trasformato in una massa bianca, soffice e spumosa, assaggi il sale e, se occorre, lo regoli, quindi unisci un trito finissimo di poco prezzemolo e uno spicchietto d'aglio.

POLPO

Preparazione: Il polpo congelato deve essere scongelato prima di cuocerlo; è consigliabile farlo tenendolo immerso in acqua fredda abbondantemente salata (tipo acqua di mare) per circa due ore. Quindi lo si cuoce in acqua bollente insaporita con vino bianco, sedano, cipolla, qualche grano di pepe e poco sale. E' tradizione (ma ha anche lo scopo di far arricciare i tentacoli in modo che stiano poi ben sommersi nel liquido), immergerlo per tre volte, tenendolo per la sacca, nell'acqua bollente, prima di lasciarvelo per il tempo necessario alla cottura. E' anche buona cosa, una volta cotto, spegnere il fuoco e farlo raffreddare nel suo liquido.

PS. Quella del tappo nel liquido di cottura è una pura fantasia.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

SUGHI, CREME E FORMAGGI

RAGU' ALLA BOLOGNESE

Ingredienti: 250 gr di carne macinata di manzo - 250 gr di carne macinata di maiale - 100 gr di pancetta salata (non affumicata; si può sostituire con prosciutto crudo) - una cipolla media - 2 gambi di sedano - 2 carote medie - 1 foglia di alloro - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - 50 gr di burro - olio, sale, pepe, chiodi di garofano, vino bianco secco, brodo, latte.

Preparazione: tritare finemente le carote, il sedano, la cipolla e la pancetta. Mettere sul fuoco un tegame, meglio se di terracotta, farvi sciogliere il burro e aggiungere il trito di odori e pancetta. Dare qualche minuto e aggiungere le carni macinate. Far rosolare a buon fuoco mescolando spesso, unire un bicchiere di vino bianco e farlo evaporare velocemente. Aggiungere poi l'alloro, due chiodi di garofano e il concentrato di pomodoro sciolto in un bicchiere di brodo caldo. Abbassare il fuoco, coprire il tegame e continuare la cottura a fuoco dolce per almeno un'ora e mezza, mescolando ogni tanto. Dopo la prima mezz'ora aggiungere un bicchiere di latte e, se si asciuga troppo cuocendo, unire ancora poco brodo. Il ragù deve risultare alla fine ben denso, le verdure devono essere scomparse e deve emanare un profumo caratteristico, che riempie tutta la casa.

SUGHI PRONTI PER LE VACANZE

Ecco una piccola collezione (colta qua e là, qualche volta di invenzione) di sughi rapidi e freschi, adatti alle vacanze. Vorrei che tanti altri amici ed amiche aggiungessero le loro... Le dosi sono sempre per due persone, l'olio usato è sempre extra vergine d'oliva, la pasta è cotta in abbondante acqua salata nella misura di 200 g.

Alle erbe fini (per spaghetti, linguine)

Preparazione: Tritare minutamente le foglioline di tre rametti di timo, due di maggiorana, tre di prezzemolo e 6 foglie di basilico. Scolare la pasta e condirla con il trito, 3 cucchiaini d'olio e due cucchiainate di pecorino poco stagionato, grattugiato; se occorre unire un po' dell'acqua di cottura.

Variante: aggiungere alle erbe da tritare anche un peperoncino fresco, piccante.

Al rosmarino e panna (per gemelli, cellentani)

Preparazione: Tritare finissime le foglioline di due bei rametti di rosmarino fresco, e metterli in una zuppiera insieme a 100 g di panna fresca e tre cucchiaini di parmigiano grattugiato. Cuocere la pasta, scolarla, versarla nella zuppiera e mescolare. Se occorre unire un poco dell'acqua di cottura.

Alla bottarga di tonno (per spaghetti, linguine)

Preparazione: Fare scaldare in padella tre cucchiaini d'olio, con mezza cipolla tritata finemente, che non deve colorire; nel frattempo far cuocere al dente gli spaghetti,

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

scolarli e versarli nella padella unendo 25 g di bottarga e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Mescolare bene e servire.

Al tonno e pomodoro (per penne, fusilli)

Preparazione: In una zuppiera preparare una scatoletta di tonno sott'olio, sgocciolato e sminuzzato, tre pomodori ramati spellati, privati dei semi e ridotti in dadolata, 5 foglie di basilico spezzettate e 2 cucchiaini d'olio. Scolare la pasta (non troppo) e versarla sul sugo, mescolando rapidamente. Ottimo anche con riso lessato.

Al ragu' di verdure (per fusilli, gemelli, gomiti)

Preparazione: In poco olio far appassire mezza cipolla affetta al velo, quindi unire mezza melanzana, mezzo peperone giallo e un pomodoro, tutti puliti e tagliati a cubetti, insaporire con sale e pepe e qualche foglia di basilico. Unire la pasta e saltare. A piacere: servire con scagliette di ricotta salata.

A cacio e pepe (per spaghetti)

Preparazione: Preparare sul fondo della zuppiera tre cucchiaini di pecorino non troppo stagionato grattugiato e due di parmigiano, aggiungere una abbondante macinata di pepe nero e qualche fogliolina di prezzemolo tritato. Diluire con qualche cucchiaino dell'acqua di cottura, scolare la pasta e versarla nella zuppiera, mescolando velocemente.

Alla ricotta (per conchiglie, gomiti, mezze penne)

Preparazione: Sul fondo della zuppiera diluire con qualche cucchiaino di latte (oppure dell'acqua di cottura della pasta) 150 g di ricotta di pecora, e unirvi una dadolata ottenuta da due pomodori ramati, spellati e privati dei semi. Salare e pepare. Scolare la pasta e versarla nella zuppiera, mescolando velocemente. In tavola accompagnare con parmigiano grattugiato.

Alle zucchine e gamberetti (per linguine, spaghetti)

Preparazione: Pulire e affettare sottili tre piccole zucchine, farle saltare velocemente in un velo d'olio assieme ad uno spicchio d'aglio; togliere l'aglio e unire, quando la pasta è ormai quasi cotta, dei gamberetti lavati e sgusciati e una cucchiata di prezzemolo tritato, dando due minuti di cottura a gran fuoco. Scolare la pasta, unirli al sugo, far saltare un attimo e servire.

Alle zucchine e ricci di mare

Preparazione: Come la precedente, sostituendo i gamberetti con l'interno di 7 o 8 ricci di mare, freschissimi, aggiunti alle zucchine assieme alla pasta, appena prima di saltarla in padella. Indimenticabile, e afrodisiaca. Se le zucchinette hanno anche i fiori, tagliarli a striscioline e unirli al momento che si aggiunge la polpa dei ricci.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

SUGO ALLE CIPOLLE

Preparazione per 4 persone: Affettare fini 4 belle cipolle bianche; mettere in un tegame adatto due o tre cucchiainate d'olio, scaldarlo e aggiungere le cipolle. A fuoco deciso dare una rosolatura iniziale, senza che brucino, quindi aggiungere 100 g di pancetta affumicata a dadini, far insaporire, e versare metà scatola di pomodori pelati ridotti a dadini; regolare sale e pepe e continuare la cottura a calore dolce, coperto, per almeno 20 minuti; se occorre bagnare con poco vino bianco secco e, poco prima della fine, unire due cucchiaini di panna fresca. A piacere, si può unire in cottura un peperoncino piccante (io preferisco senza).

PATÉ DI OLIVE/CARCIOFINI

Per il paté di olive, metti nel vaso del frullatore le olive snocciolate e ben sgocciolate dal loro liquido di conservazione, unisci le foglioline di due rametti di maggiorana, un pizzicone di origano, poco sale e, se ti piace, poco peperoncino piccante. Fai funzionare l'apparecchio, e aggiungi a filo del buon olio d'oliva extravergine, finché il paté assume la consistenza voluta (non esagerare con l'olio). Con olive verdi si ottiene un paté più saporito e deciso, con le olive nere è invece un paté più dolce e avvolgente.

Per il paté di carciofini, occorre far ben asciugare dall'olio i carciofini di un vasetto, lasciandoli per un poco su carta assorbente, tagliati a metà o in quarti. Quindi mettili nel vaso del frullatore e aggiungi mezzo spicchio d'aglio, le foglioline di due rametti di maggiorana, sale e pepe. Fai funzionare e aggiungi olio, come sopra.

Una variante molto buona del paté di carciofini si ottiene aggiungendo del tonno sott'olio per la metà del peso dei carciofi, e sostituendo aglio e maggiorana con una manciatina di capperi.

LA MAIONESE

Ingredienti: 3 uova, un limone, sale e pepe, 1/4 litro d'olio di semi di arachide, acqua fredda.

Preparazione: Tutti gli ingredienti, tranne l'acqua, devono essere alla stessa temperatura ambiente. (estrarre le uova dal frigo almeno 2 ore prima). Mettere nel vaso del frullatore a immersione, nell'ordine: un uovo intero e due tuorli, il succo filtrato di mezzo limone, pizzico abbondante di sale e tutto l'olio. Immergere fino in fondo il frullatore e azionarlo, tenendolo sempre aderente al fondo del recipiente; dopo qualche secondo, quando si vede attraverso l'olio che la maionese comincia a formarsi, alzarlo lentamente e riabbassarlo per alcune volte, in modo da incorporare tutto l'olio.

Assaggiare con un dito e se occorre aggiungere limone o sale, unire anche un cucchiaino di acqua fredda, che serve a stabilizzare la salsa, rimescolare bene.



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

COME FARE IL FORMAGGIO IN CASA

Tempo fa, ho ripreso da C.I. una serie di indicazioni, abbastanza semplici da usare in casa, e che ho messo in pratica con successo. Soprattutto la "crescenza" e la "robiola" vengono benissimo. Le riporto qui di seguito.

Preparazione generale.

Il latte e le eventuali aggiunte (panna, yogurt) vengono prima scaldati. Si aggiunge il caglio, si mescola con cura e si lascia riposare. Con una spatola (non di metallo) si incide la cagliata con tagli incrociati, in modo che ne esca il siero. Dopo un altro riposo, sempre con la spatola, si rompe la cagliata in piccoli grani. Ancora un riposo, poi si passa il tutto in una forma o cestello traforati e foderati con una garza e si lascia scolare il siero. Si può spremere quello residuo strizzando la garza. Si trasferisce nelle forme a cestino e dopo una certa attesa si sforma, si mette sotto un peso e si sala, secondo le diverse ricette (quando non è indicato diversamente, il latte si intende di mucca).

Nota importante: tutti gli attrezzi usati devono essere pulitissimi, essenziale è il rispetto delle temperature indicate.

Tipo Primo sale

Portare a 35° 3 litri di latte, aggiungere g 60 di yogurt, quindi ml 1,5 di caglio. Far riposare per 1 ora, mantenendo costante la temperatura. Incidere la cagliata con 4 tagli incrociati e dare 30 minuti di riposo. Romperla poi in piccoli grani e aspettare altri 30 minuti. Scolare il siero in uno stampo rivestito di garza, rivoltando il prodotto ogni tanto. Mettere sotto un peso, in frigorifero, nella forma, per un'ora. Togliere il peso e lasciare in riposo 12 ore. Salare e far maturare in frigo per 24 ore, coperto con pellicola.

Tipo Robiola

Scaldare a 35° 1,6 litri di latte di capra con 1 litro di latte vaccino, g 400 di panna fresca e g 125 di yogurt. Unire ml 2 di caglio. Dopo 2 ore rompere la cagliata con 2 tagli incrociati. Lasciare acidificare per 6 ore. Versare in piccoli contenitori foderati di garza e far sgocciolare in frigorifero per 24 ore, tenendo i latticini sollevati (appoggiare su una piccola grata) in modo che perdano tutto il siero.

Tipo Caciotta stagionata

Scaldare a 35° 3 litri di latte con g 60 di yogurt e ml 2 di caglio. Dopo 45 minuti fare 6 tagli incrociati e aspettare un'ora. Riscaldare a 60° poi rompere la cagliata in piccoli grani e dare ancora 30 minuti di riposo. Colare nella forma coperta di tela o garza, sgocciolare sotto un peso per 3 ore, rivoltare e tenere sotto il peso altre 3 ore. Mettere in salamoia (un litro d'acqua e 20 g di sale) per 12 ore. Togliere dalla salamoia e lascia maturare il formaggio, al fresco, appoggiato su una gratella, per 10 giorni.

Tipo Crescenza

Scaldare a 40° 3 litri di latte con g 60 di yogurt, poi unire ml 1,5 di caglio. Dopo mezz'ora tagliare la cagliata con 2 tagli e dopo altri 30 minuti romperla in piccoli grani. Scolare in una forma quadrata senza fondo, rivestita di tela e far sgocciolare su un piano inclinato. Dopo 30 minuti rovesciare due volte, a intervalli di 2 ore, poi togliere dallo stampo,

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo per una notte a temperatura ambiente (circa 25 °). Il giorno dopo metterlo in salamoia (un litro d'acqua e 20 g di sale) e lasciarlo in frigo per 12 ore; sgocciolarlo, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo maturare al fresco per 2 o 3 giorni.

Nota: per misurare il caglio, considerato che 1 millilitro (ml) corrisponde ad un centimetro cubo (cc) e' opportuno usare una siringa da 2,5 cc graduata, naturalmente senza ago.



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

DOLCI

TORTA CHIFFON AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

per la base: biscotti secchi tipo Marie o Petit Beurre 150 g - nocciole leggermente tostate e spellate 100 g - burro 90 g - un cucchiaino scarso di zucchero;
per il ripieno: uova num. 2 - fogli di gelatina num. 2 - zucchero semolato 100 g - latte 250 g - cioccolato fondente extra, spezzettato, 200 g - panna fresca 300 g - zucchero al velo, sale, vanillina; per completare: panna montata, scagliette di cioccolato.

Preparazione: Accendere il forno a 180°. Sbriciolare finemente i biscotti, tritare le nocciole insieme al cucchiaino di zucchero e impastare il tutto con il burro fuso a bagnomaria. Con questo composto foderare uniformemente fondo e pareti di una tortiera da 24 cm. (il rivestimento delle pareti deve alzarsi per circa 2 cm). Mettere in forno caldo per 10', sfornare e far raffreddare; togliere con attenzione dallo stampo e mettere in frigorifero. Ammorbidire la gelatina (colla di pesce) in due dita d'acqua fredda, quindi versare tutto in un tegamino e far sciogliere bene a fuoco dolce; tenere in disparte. Far scaldare il latte; separare i tuorli dagli albumi, conservare gli albumi, montare i tuorli con lo zucchero e unirvi il latte quasi bollente, lavorando con il cucchiaino di legno. Portare la crema sul fuoco dolcissimo e tenervela, sempre mescolando, finché il composto si addensa un poco, velando il cucchiaino. Togliere subito dal fornello, unire la gelatina, il cioccolato a pezzetti e una bustina di vanillina. Mescolare energicamente perché tutto si amalgami bene; far raffreddare, non in frigorifero. Montare, separatamente, la panna e gli albumi, unendo a questi un pizzichino di sale e alla panna montata un cucchiaino di zucchero al velo. Incorporare al composto prima la panna montata e poi gli albumi, procedendo con grande delicatezza. Togliere dal frigorifero la base e riempirla con la mousse preparata, livellandola bene. Tenere in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire, decorare tutt'intorno con otto ciuffetti di panna montata, su ciascuno dei quali si appoggerà una scaglietta di cioccolato.

(Fonte: Cioccolato, di Patricia Lousada)

PS. Rispetto alla ricetta originale ho ridotto un po' la dose dello zucchero; vi si prevedono anche, in alternativa alle nocciole, mandorle o noci. Io preferisco le nocciole.

Variante: Eliminare il cioccolato, sostituire la base con le nocciole e i biscotti secchi con una frolla con mandorle tritate e eliminare la panna liquida aggiungendo solo gli albumi montati a neve.

TORTA SBRISOLONA

Ingredienti: farina bianca 250 g – farina gialla 250 g – zucchero semolato 250 g – mandorle, sgusciate e pelate, 250 g – burro, a temp. ambiente, 150 g (o metà burro e metà strutto) – tuorli d'uovo num. 3 – una bustina di vanillina o la buccia grattugiata di mezzo limone. Burro e farina per la tortiera.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavola di cucina e fantasia

Preparazione: Accendere il forno a 180°, imbrattare e infarinare una tortiera da 26 cm. Ridurre in polvere le mandorle, macinandole nel frullatore insieme a qualche cucchiata di zucchero, presa dal quantitativo indicato. Fare la fontana sulla spianatoia con le due farine, lo zucchero e le mandorle tritate. Mettere al centro il burro e i tuorli, e sfregando tra le mani gli ingredienti, ottenere una massa di briciole. Versarle nella tortiera, facendo in modo che si sistemino uniformemente, senza premere, ma scuotendo un poco lo stampo. Mettere in forno già caldo e cuocere per tre quarti d'ora. Sfnare, far raffreddare e togliere dallo stampo. Se si vuole, spolverare con poco zucchero al velo, fatto cadere da un setaccio.

La torta sbisolona non si taglia a fette, ma si rompe in pezzi assestando un pugno nel centro del dolce: quindi attenzione al piatto nel quale la si presenta.

Nella bassa padana – dove prende anche il nome di “Sbrisolosa” - la torta è aromatizzata all'anice, aggiungendo all'impasto due o tre pastiglie di zucchero (quelle bianche, rotonde) polverizzate; oppure, più recentemente, un bicchierino di liquore “Anice forte”.

TORTA PARADISO

Ingredienti: burro freschissimo, a temp. ambiente, 300 g - uova intere num. 8 - zucchero semolato 300 g - farina bianca 150 g - fecola 150 g - la scorza di un limone grattugiata, sale, zucchero a velo per completare, burro e farina per lo stampo da 26 cm..

Preparazione: Accendere il forno a 180°, imbrattare e infarinare lo stampo, a bordo alto e a cerniera. Separare i tuorli dagli albumi e tenere da parte tre di questi ultimi. Riscaldare con acqua calda una larga ciotola, asciugarla e mettervi il burro morbido; lavorarlo con un cucchiaio di legno per renderlo cremoso, poi unirvi, uno alla volta, i tuorli e quindi lo zucchero semolato, amalgamando e montando il composto con il frullino elettrico: si deve ottenere una "spuma" soffice e bianca. Aggiungere a questo punto la scorza di limone e la farina e la fecola, mescolate e amalgamate al composto di burro e uova poco per volta, attraverso un setaccio e mescolando con il cucchiaio di legno dal basso verso l'alto per non smontare il tutto. Montare a parte i tre albumi con un pizzichino di sale e unirli al resto, sempre lavorando con il cucchiaio di legno con grande delicatezza. Versare nella tortiera, spianare e mettere in forno caldo per mezz'ora / 40 minuti, senza mai aprire lo sportello del forno. Quando la torta sarà cotta, farla raffreddare su una gratella, spolverarla abbondantemente di zucchero al velo e servirla. Insieme alla torta Paradiso, una bottiglia di moscato d'Asti spumante.

TORTA CAPRESE AL LIMONCELLO

Ingredienti: zucchero semolato 300 gr , burro di ottima qualità, a temp. ambiente, 240 gr uova intere num. 6, cioccolato fondente extra 200 gr, mandorle sgusciate 320 gr, farina bianca 1 cucchiaio, limoni non trattati num. 1, liquore Limoncello 2 bicchierini, sale, zucchero al velo, burro e farina per la tortiera.

Preparazione: Accendere il forno a 180°, imbrattare e infarinare una tortiera con il bordo a cerniera da 26 cm. Spellare le mandorle, farle leggermente seccare all'imboccatura del forno e tritarle finissime, unendovi due cucchiari di zucchero, presi dal quantitativo

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

indicato; mescolarvi poi il cucchiaino di farina, passata attraverso un setaccio. Far fondere a bagnomaria il cioccolato e lasciarlo intiepidire. Separare gli albumi dai tuorli, conservare i primi in una ciotola a parte, e montare i tuorli con tutto lo zucchero rimanente, fino ad avere una massa bianca e gonfia. Unirvi poco alla volta il burro a tocchetti, il cioccolato fuso e tiepido, le mandorle tritate con la farina, la buccia grattugiata del limone (solo la parte gialla) e per ultimo il liquore. Montare a neve ben soda gli albumi con un pizzico di sale, ed unirli delicatamente al composto: prima un quarto poi, mescolando dall'alto in basso, il rimanente. Versare nella tortiera, pareggiare la superficie e mettere in forno caldo. Cuocere per circa mezz'ora, evitando di aprire lo sportello del forno prima del termine. A cottura ultimata, togliere dalla tortiera, far raffreddare la torta su una gratella e spolverarla molto leggermente di zucchero a velo prima di servirla.

TORTA MIMOSA

Ingredienti: un pan di spagna da circa 600 gr - mezzo bicchiere di liquore Strega - un bicchiere di latte. Per la crema: 4 tuorli d'uovo - 120 gr di zucchero - 50 gr di farina - 1/2 litro di latte - la buccia grattugiata di 3 limoni - 1/2 litro di panna montata, leggermente dolcificata - sale.

Preparazione: Con un coltello seghettato togliere al pan di spagna un disco dello spessore di 1,5 cm e tenerlo da parte. Scavare con un coltellino appuntito la forma rimanente, lasciando tutto attorno e sul fondo uno spessore di circa 2 cm; si deve ricavare una specie di scatola vuota, rotonda. Tenere da parte le briciole ottenute, sminuzzandole bene. Preparare la crema sbattendo insieme i tuorli, lo zucchero, la farina e un pizzico di sale. Far scaldare sin quasi a bollire il latte, versarvi la rapatura dei limoni, coprire e lasciare in infusione per 10 minuti. Versare il latte caldo sul composto di tuorli e zucchero e far addensare al fuoco, rimestando in continuazione; quando inizia a bollire, dare qualche minuto di cottura, togliere dal fuoco e far raffreddare. Incorporarvi delicatamente la panna montata. Unire in una ciotola il bicchiere di latte al liquore Strega e con metà dose pennellare la scatola di pan di spagna, riempirla con la crema preparata, lasciandone qualche cucchiaino, e coprire con il coperchio, mettendolo a rovescio (la parte tagliata in alto). Pennellare anche questo con la bagna di latte e liquore poi rivestire tutto il dolce con la crema rimasta. Far aderire a tutta la superficie le briciole di pan di spagna messe da parte e tenere in frigo per 4 o 5 ore prima di servire. Per una presentazione più bella, invece di sbriciolare il pan di spagna scavato, si può provare a estrarlo in pezzi abbastanza grandi e poi tagliarli regolarmente a cubetti piccolissimi, da usare come le briciole per rivestire il dolce.

TORTA BERTOLINA

Bertolina della campagna cremonese: Bertulina cun le sigùole (Bertolina con le cipolle)

Ingredienti: farina bianca 400 g, farina gialla 200 g, zucchero semolato 150 g, un cucchiaino di strutto, una cipolla bianca affettata finemente, brodo o latte, olio, buccia di limone grattugiata, zucchero a velo.

Preparazione: Soffriggere in poco olio la cipolla, finchè sarà trasparente. In una grande ciotola unire tutti gli ingredienti, compresa la cipolla, bagnando con brodo o latte perché

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

il composto sia abbastanza morbido. Far scaldare in una larga padella lo strutto, versarvi l'impasto e farlo dorare coperto a fuoco dolcissimo. Aiutandosi con il coperchio girare la bertolina e cuocerla allo stesso modo dall'altra parte. A cottura ultimata collocare in un largo piatto e spolverare con zucchero a velo.

Una variante prevede l'aggiunta di una bustina di lievito per dolci, meno liquido per aver un impasto più sostenuto e la cottura in stampo nel forno.

ZUPPA INGLESE

Preparazione: Preparare un pandispagna di 24 cm di diametro. Preparare una crema pasticcera con 1³/₂ litro di latte, 50 g di farina bianca, 160 g di zucchero, 6 tuorli (tenere da parte 3 albumi), una bustina di vanillina e un pizzico di sale. Quando la crema sarà pronta dividerla in due parti e ad una unire 100 g di cioccolato fondente, ridotto a scaglie, mescolando finché il cioccolato si sia ben amalgamato. Versare in una fondina un bicchiere di alchermes allungato con altrettanta acqua e in un'altra un bicchiere di rum pure allungato con acqua. Tagliare il pandispagna a fette di circa 1 cm di spessore. In un gran piatto, che possa andare in forno, formare uno strato di pandispagna e, usando un pennello, spruzzarlo con l'alchermes. Disporvi sopra uno strato di crema gialla e coprirlo con altre fette di pandispagna, bagnandole con il rum. Versare sopra la crema al cioccolato e ricoprire anche questa con il pandispagna, inzuppandolo con l'alchermes. In tutto il procedimento, fare in modo di ottenere alla fine una specie di cupola. In una terrina pulitissima montare a neve gli albumi tenuti da parte, e unirvi 150 g di zucchero, ottenendo una meringa soda e lucida. Con una spatola ricoprire tutto il dolce con parte della meringa, poi mettere la rimanente in una tasca da pasticciare con bocchetta spizzata e formare sul dolce alcuni decori. Con un passino spargere sul dolce un poco di zucchero a velo e introdurre in forno caldissimo finché la meringa comincerà, in alcuni punti, a colorirsi leggermente. Estrarre dal forno, far raffreddare e servire insieme ad un buon Asti Spumante.

TORTA VATEL

(non è proprio "walter", ma un suo parente prossimo)

Ingredienti: Pasta sfogliata preparata con 150 gr. di farina 00, 150 gr. di burro/margarina e sale fino; 200 gr. di polvere di mandorle; 200 gr. di zucchero a velo; 200 gr. di scorza di cedro candita; 100 gr. di fecola di patate; 100 gr. di burro; 4 uova intere; 2 limoni con scorza bella; 3 cucchiaini di marmellata (preferita); stampo per crostate di 24 cm. di diametro imburato.

Preparazione: Tritare la scorza di cedro. Far sciogliere su fuoco bassissimo (o a bagnomaria) il burro. Stendere la pasta sfogliata facendo un disco largo quanto basta per rivestire fondo e bordi dello stampo; dopo averlo rivestito pareggiare la pasta ai bordi in modo da averli tutti della stessa altezza, poi con i rebbi della forchetta sfocchiarla sul fondo e coprirlo con un leggero strato di marmellata. Accedere il forno portandolo sui 190° circa. Setacciare la polvere di mandorle lasciandola scendere in una ciotola, unire zucchero a velo (meno una cucchiainata), la scorza grattugiata dei limoni, cedro tritato e, sempre mescolando, i quattro tuorli, il burro sciolto e la fecola. Montare a neve ben ferma gli albumi e amalgamarli agli ingredienti. Versare il composto nello stampo, livellarlo, spolverizzarlo con metà dello zucchero tenuto da parte e metterlo nel forno già caldo (portarlo a 180°), lasciandovelo per circa 40 minuti. A cottura ultimata togliere la

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

torta dal forno, lasciarla raffreddare su una gratella, e spolverizzarla con il rimanente zucchero a velo.

Variante: ridotto il cedro a 80 gr, scorza di un solo limone, mandorle tritate non proprio in polvere, copertura con una secondo disco di sfoglia, decorato con incisioni a raggiera dal centro alla circonferenza e dorato con un uovo sbattuto.

CIAMBELLONE LOMBARDO (BUSSOLANO)

Ingredienti: burro g 200 - zucchero a velo g 200 – farina bianca g 150 - fecola g 80 - 2 uova e 6 tuorli - una bustina di lievito per dolci - zucchero in granella - sale - burro e farina per lo stampo.

Preparazione: montare lungamente con lo sbattitore elettrico il burro con lo zucchero a velo e un pizzichino di sale; quando il composto sarà ben gonfio e cremoso, incorporarvi una alla volta le uova intere e i tuorli, quindi la farina mescolata con la fecola e mezza bustina di lievito, facendola passare attraverso un setaccio. Versare l'impasto in uno stampo a ciambella di cm 26 di diametro, imburato e infarinato, spianare la superficie e cospargerla di zucchero in granella. Infornare a 180° per 45' circa. Provare la cottura con lo stecchino, poi sformare e far raffreddare su una gratella.

CREMA CATALANA

Questa ricetta, spessissimo replicata, viene da un bel libro di cucina catalana: (Nata a la catalana – Crema cremada)

Ingredienti per 6 porzioni: 1 litro di latte, 250 gr di zucchero semolato, 12 tuorli d'uovo 50 gr di fecola di mais o di patate, un bastoncino di cannella, la scorza di mezzo limone (solo la parte gialla)
per completare: 50 gr di zucchero semolato

Preparazione: Togliere dal litro di latte una tazza e stemperarvi bene la fecola. Sbattere in un tegame i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte freddo, la cannella, la scorza del limone e il latte nel quale si è stemperata la fecola. Porre sul fuoco e portare lentamente fino quasi all'ebollizione (non deve bollire). Versare la crema in sei piattini di coccio individuali, eliminando cannella e limone, e farla raffreddare. Quando la crema sarà fredda (e non troppo tempo prima di servirla) spolverarla con i 50 gr di zucchero e con il ferro ben arroventato caramellarlo.
(da "Cuina catalana" di A.Maria Calera, ed. Everest, Lleò, 1982)

Consigli: Il ferro per caramellare (planxa per cremar, in catalano) esiste anche in versione elettrica, ma quello da arroventare sul fornello da' ottimi risultati, una volta fattaci la mano. Bene anche il bruciatore da pasticceria; no assolutamente il grill, che fa bollire la crema sotto.

Nota di colore: la bruciatura dello zucchero con il ferro o con la fiamma è la parte più bella della ricetta: tutta la casa si riempie del profumo dello zucchero tostato.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

AMARETTI MORBIDI

Ingredienti: zucchero 350 g – mandorle pelate, 300 g – albumi num. 3 – farina bianca 1 cucchiaio – fecola di patate 1 cucchiaino – limone, sale, essenza di mandorle amare, zucchero al velo. Burro e farina per la placca.

Preparazione: Tritare finissime le mandorle nel frullino, unendo qualche cucchiaio di zucchero preso dal quantitativo prescritto. Mettere gli albumi in un paiolo di rame non stagnato, unire un pizzico di sale e qualche goccia di limone e montarli a neve soda, con il frullatore. Quando gli albumi saranno ben montati, unirvi la farina di mandorle, lo zucchero, la farina e la fecola passate da un setaccio, e per finire qualche goccia di essenza di mandorle amare. Mescolare bene e deporre sulla placca imburata e infarinata dei mucchietti di composto, distanziati tra loro; spolverarli con lo zucchero al velo e lasciarli in riposo per 4 o 5 ore. Accendere il forno a 100°, e, quando sarà caldo, introdurre i biscotti e lasciarveli per almeno mezz'ora, girando la placca ogni tanto per ottenere una cottura uniforme. Alla fine togliere la placca dal forno, aiutandosi con una spatola levare gli amaretti e lasciarli a raffreddare su un tagliere di legno. Si conservano in scatole di latta.

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Ingredienti: cioccolato fondente extra 170 g – panna fresca da montare 200 g – latte 60 g – zucchero al velo 30 g – uova intere num. 3 – un cucchiaio di cacao amaro – sale.

Preparazione: Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente spezzettato, insieme allo zucchero a velo, al latte, al cucchiaio di cioccolato amaro. Quando il tutto sarà ben amalgamato, far intiepidire e aggiungere i tuorli delle uova, uno alla volta e mescolando bene; conservare gli albumi in un recipiente a parte. Dopo aver incorporato i tuorli, far raffreddare completamente (non in frigorifero) e intanto montare (separatamente) la panna e gli albumi, unendo a questi ultimi un pizzichino di sale. Incorporare al composto di cioccolato prima la panna e poi gli albumi montati, lavorando delicatamente con un cucchiaio di legno e mescolando dal basso verso l'alto. Versare in una grande coppa, coprire e far raffreddare in frigorifero per qualche ora. Si può servire accompagnandola con biscotti secchi, tipo lingue di gatto. Si possono formare, con pasta frolla o brisé, delle coppette monoporzionate e, appena prima di servire, riempirle di mousse, guarnendola con una fragola o un lampone.

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI

Ingredienti per uno stampo da 30 cm: cioccolato fondente 125 gr - cioccolato bianco 150 gr - cioccolato gianduia 150 gr - uova n. 6 - panna da montare 150 ml - burro, a temp. ambiente, 135 gr - zucchero 3 cucchiai

Per la salsa: fragole 600 gr - kirsch 3 cucchiai - zucchero a velo 3 cucchiai - foglie di menta.

Preparazione: Ungere leggermente con olio di semi una terrina di circa 30 cm. Ritagliare due rettangoli di carta da forno grandi come il fondo della terrina e disporne uno sul

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

fondo della stessa. Preparazione della mousse di c. fondente: spezzettare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria. Fare appena bollire in un tegamino 50 ml di panna e versarla sul cioccolato fuso, amalgamandola bene. Unire al composto due tuorli, uno alla volta, e quindi 45 gr di burro a pezzettini. Montare i due albumi, incorporarvi 1 cucchiaino di zucchero e unire la meringa delicatamente al composto di cioccolato. Versare la mousse sul fondo della terrina, pareggiandola bene. Nello stesso modo preparare la mousse con il cioccolato bianco e poi quella con il cioccolato gianduia, disponendole poi nello stesso ordine nella terrina. Lisciare bene la superficie, mettervi sopra l'altro rettangolo di carta da forno, suggellare con pellicola e tenere in frigo per almeno 6 ore. Al momento di servire preparare una salsa di fragole frullando le fragole e unendo al frullato il kirsch e lo zucchero al velo. Sformare la mousse, tagliarla a fette e servire ogni fetta nappata con un poco di salsa di fragole e guarnita con una fogliolina di menta.

FIAMME AL CIOCCOLATO

Preparazione: Con la pasta frolla, stesa all'altezza di pochi millimetri, formare con uno stampino dei dischetti di 3,5 cm di diametro, disporli su una placca e farli cuocere per pochi minuti a forno caldo. Estrarli e farli raffreddare. Portare sin quasi al bollore, in un tegamino, 250 g di panna fresca, togliere dal fornello e unirvi immediatamente 300 g di cioccolato fondente tagliato a pezzettini, mescolando vigorosamente per farlo sciogliere. Unire poi due o tre cucchiaini di rum. Mettere il tegamino in una ciotola con acqua fredda e dei cubetti di ghiaccio, e lavorare con il frullatore finché il composto sarà freddo, consistente e ben montato (è la crema ganache al rum). Mettere la crema in una tasca da pasticciere con una grande bocchetta spizzata e farne cadere su ogni dischetto di pasta frolla un grosso fiocco; all'inizio tenere la bocchetta ben accostata al dischetto, in modo che la crema si "attacchi" alla pasta. Mettere in frigorifero perché la crema si consolidi bene, poi far sciogliere del cioccolato fondente a bagnomaria, in un tegamino stretto e fondo, e, tenendo i dolcetti per i bordi del dischetto di pasta, immergerli capovolti, completamente e rapidamente, nel cioccolato fuso, in modo che se ne rivestano. Far consolidare il cioccolato a temperatura ambiente.

TERRINA DI CIOCCOLATO FONDENTE ALLE DUE SALSE

Ingredienti per 12 persone:

Per la mousse al cioccolato amaro:

360 g di cioccolato extra-amaro, grattugiato o tagliato a scaglie, 220 g di latte, 25 g di zucchero semolato, una bustina di vanillina, una presa di sale, 1 cucchiaino di rum scuro, 350 g di panna da montare.

Per la glassa al cioccolato:

250 g di cioccolato semi-amaro, grattugiato o tagliato a scaglie, 170 g di panna da montare, 25 g di zucchero al velo, una bustina di vanillina.

Per la salsa al cioccolato al latte:

180 g di cioccolato al latte, grattugiato o tagliato a scaglie, 110 g di panna da montare, 1/2 bustina di vanillina.

Per la salsa al cioccolato amaro:

180 g di cioccolato extra-amaro, grattugiato o tagliato a scaglie, 130 g di panna da montare, 25 g di zucchero al velo, 1/2 bustina di vanillina.

Tempo di preparazione 2 ore, più il tempo di raffreddamento.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

Preparazione:

Per fare la mousse di cioccolato:

Rivestite l'interno di uno stampo da plumcake in metallo con della pellicola trasparente, in modo che il rivestimento debordi tutto intorno di circa 10/12 cm. Per far aderire la pellicola, ungete leggerissimamente lo stampo con pochissimo olio di semi. Mettete sul fuoco un recipiente con il latte, lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale; lasciate che cominci appena a bollire, toglietelo dal fuoco ed unite il cioccolato extra-amaro tritato, mescolando velocemente con un cucchiaino di legno per farlo fondere. Quando il cioccolato si sarà immedesimato con gli altri ingredienti, aggiungete il rum, mescolando bene. Versate tutto in una grande ciotola di vetro e lasciate intiepidire. In un contenitore raffreddato precedentemente nel freezer montate ben ferma la panna, poi con una spatola unite al composto di cioccolato, nella ciotola di vetro, prima un terzo della panna, poi tutto il rimanente, mescolando dal basso verso l'alto con delicatezza. Versate il composto di panna e cioccolato nello stampo preparato, lasciatene la superficie, rivoltate verso l'interno la pellicola che esce dai bordi dello stampo per sigillarlo bene. Coprite con un foglio d'alluminio e mettete in freezer per almeno 6 ore o, meglio, per tutta la notte. Passato questo tempo, sformate la terrina su un piatto rettangolare di misura conveniente e rimettetela in freezer, lasciando il dolce coperto dalla pellicola trasparente, in attesa delle successive lavorazioni.

Per fare la glassa al cioccolato:

Mettete il cioccolato semi-amaro in un tegame adatto. Mettete sul fuoco medio, in un altro recipiente, la panna e lo zucchero al velo, e mescolate adagio finché arriveranno quasi a bollire. Versate allora il liquido sul cioccolato, lasciate riposare per 30 secondi e mescolate per amalgamare bene il tutto. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione del dolce:

Riprendete la terrina dal frigorifero, togliete la pellicola trasparente e spalmate la glassa su tutta la superficie del dolce, coprendola con uno strato di circa 1/2 centimetro sopra e attorno su tutti i lati. Lasciate bene la copertura con una spatola o con la lama di un coltello. Lasciate riposare per qualche minuto poi rimettete in freezer per almeno un'ora.

Per fare la salsa al cioccolato al latte:

Mettete il cioccolato al latte in un recipiente adatto. Mettete poi su fuoco medio, in un altro recipiente, la panna e portatela fin quasi a bollire. Versatela quindi sul cioccolato, aspettate 30 secondi e mescolate accuratamente, unendo la vanillina. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente (la salsa può essere preparata in anticipo, tenuta in frigorifero e poi riscaldata a bagnomaria prima dell'utilizzo e lasciata raffreddare a temp. ambiente).

Per fare la salsa al cioccolato extra-amaro:

Mettete il cioccolato extra-amaro in un recipiente adatto. Mettete poi su fuoco medio, in un altro recipiente, la panna con lo zucchero al velo e portatela fin quasi a bollire. Versatela quindi sul cioccolato, aspettate 30 secondi e mescolate accuratamente, unendo la vanillina. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente (anche questa salsa può essere preparata in anticipo).

Preparazione finale:

Mezz'ora prima di servire spostate la terrina dal freezer nel frigorifero. Al momento di servire velate il fondo di ogni piattino da servizio per metà con la salsa di cioccolato al latte e per metà con la salsa di cioccolato extra-amaro. Con un coltello affilato tagliate la terrina in 12 fette, posatene una al centro di ogni piattino e servite.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

BAVARESE ALLA VANIGLIA

Ingredienti: panna da montare g 800 - latte g 500 - zucchero semolato g 250 - gelatina in fogli g 24 - fecola – 6 tuorli - due stecche di vaniglia, sale. Per guarnire, se si vuole: frutta fresca, poca panna montata, zucchero al velo.

Preparazione: Mettere ad ammorbidire in acqua fredda i fogli di gelatina. Portare il latte quasi all'ebollizione, ritirarlo dal fuoco e immergervi le stecche di vaniglia, aperte per il lungo con un coltellino; lasciare così in infusione per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo, con la punta del coltellino estrarre i semini neri all'interno delle bacche e rimetterli nel latte. In un recipiente adatto mescolare i tuorli con lo zucchero, un pizzico di sale e 2 cucchiaini di fecola; stemperare il composto con il latte caldo, versandolo a filo, quindi portare la crema sul fornello con il fuoco al minimo e farla riscaldare, senza che prenda il bollore; spegnere, unire la gelatina ammorbidita, farla stemperare perfettamente, quindi versare il composto in una grande bacinella, passandolo attraverso il passino fine. Lasciar raffreddare finché inizierà a tirare (cioè ad addensarsi), mescolando ogni tanto, quindi incorporare con grande delicatezza la panna, montata prima a parte. Versare in uno stampo per bavarese con foro centrale e passarlo in frigorifero (non in freezer) per 12 ore. Al momento di servire, capovolgere lo stampo nel piatto da portata, coprirlo un attimo con uno strofinaccio bagnato in acqua bollente e ben strizzato, sformare e portare in tavola.

Si può guarnire, volendo, con frutta fresca nettata, tagliata a dadini e disposta tutta attorno e qualche ciuffo di panna montata; spolverare tutto con lo zucchero al velo e accompagnare con una bottiglia di Asti Spumante ben fresca.

PICCOLE PAVLOVA ALLA FRUTTA

Ingredienti: 2 albumi - 1/2 tazza di zucchero semolato - 1 cucchiaino di amido di mais – 1/2 cucchiaino d'aceto bianco o di succo di limone – 1/2 banana - 1 kiwi - 8 fragole - 1 pesca - 250 g di panna da montare - 1 cucchiaio di zucchero al velo.

Preparazione: Ricoprire una piastra da forno con un foglio di alluminio o di carta oleata, leggermente unto. Preriscaldare il forno a 100° C. Montare gli albumi con il frullatore elettrico. Quando cominciano a rassodarsi, aggiungere poco per volta lo zucchero. Continuare a battere finché gli albumi sono montati a neve ben ferma, quindi unire l'amido di mais e l'aceto o il limone. Trasferire gli albumi, a cucchiaiate, sulla piastra preparata formando due cerchi di circa 12/14 cm di diametro, con i bordi leggermente rialzati (devono essere con due piccoli cestini senza manico). Infornare e cuocere per 2 ore - 2 ore e 1/2, controllando che la meringa non prenda colore. Dopo aver spento il forno, lasciar raffreddare la meringa nel forno per un'oretta. Sbucciare e affettare banana e kiwi. Lavare le pesche e tagliarle a spicchi abbastanza sottili. Pulire le fragole. Montare la panna con un cucchiaio di zucchero al velo. Quando le meringhe saranno fredde, trasferire ciascuna su un piattino di servizio; distribuire circa metà della panna montata sopra i gusci di meringa; sistemare la frutta sopra la panna e decorare con la panna montata restante. Mettere in frigorifero per un'oretta prima di servire.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

AMORPOLENTA

Ingredienti: zucchero a velo 120 gr - burro, a temp. ambiente, 100 gr - farina bianca 65 gr - farina gialla macinata finissima 65 gr - mandorle pelate 40 gr - uova, a temp. ambiente, num 4 - zucchero semolato, lievito chimico vanigliato per dolci, maraschino, burro e farina per lo stampo, zucchero a velo.

Preparazione: Accendere il forno a 175°; imburrare e infarinare uno stampo da amor polenta, a forma cilindrica scanalato. Ridurre le mandorle in polvere finissima, unendovi mezzo cucchiaino di zucchero semolato. Mescolare le due farine con un cucchiaino di lievito e setacciare il tutto. Con il frullatore montare il burro con i 120 gr di zucchero a velo, poi aggiungervi, uno alla volta e sempre montando bene con il frullatore, due uova intere e due tuorli. Unire quindi le farine ed il lievito a cucchiainate, le mandorle tritate e infine un cucchiaino di maraschino, lavorando con un cucchiaino di legno e molta delicatezza per non smontare il composto. Versare l'impasto nello stampo, badando che non si formino vuoti all'interno, livellare la superficie e mettere in forno già caldo. Cuocere, senza mai aprire lo sportello, per 45/50 minuti. A cottura sformare, fare raffreddare capovolto su una gratella e alla fine spolverare leggermente con zucchero a velo.

PASTA SFOGLIA

(tempo occorrente 2 ore; si ottengono circa 500 gr di pasta)

1. Preparare tutti gli ingredienti: farina bianca tipo 00 250 gr, acqua fredda 125 gr, burro 160 gr, un pizzico di sale.
2. Fare la fontana con tutta la farina; mettere al centro l'acqua e il sale
3. Impastare il tutto in modo da ottenere un impasto ben omogeneo e morbido.
4. Formare un panetto ed inciderlo a croce con due tagli abbastanza profondi; farlo riposare coperto con uno strofinaccio per 30 minuti.
5. Con il matterello abbassare la pasta, e usando i quattro corni ottenuti dai tagli fatti in precedenza ottenere una specie di fiore a 4 petali, lasciando il centro un po' più alto.
6. Mettere al centro il burro rammollito a temperatura ambiente (attenzione: non troppo morbido: deve avere la stessa consistenza della pasta). Il burro deve essere abbassato e formare un panetto più o meno delle stesse dimensioni del centro della figura.
7. Rovesciare i quattro petali sul centro, coprendo il panetto di burro.
8. Con il matterello esercitare delle piccole pressioni sulla pasta, nei due sensi, in modo da appiattire uniformemente l'insieme. Abbassare la pasta in modo di ottenere un rettangolo lungo tre volte la larghezza (il rettangolo deve risultare disposto con il lato più corto verso chi lavora).
9. Far girare la pasta di un quarto di giro nel senso contrario a quello delle lancette dell'orologio, e dividere idealmente la striscia di pasta in tre. Piegare sul centro prima il terzo di destra (che si porta in mezzo) e poi il terzo di sinistra.
10. Con il matterello abbassare di nuovo la pasta per ottenere ancora un rettangolo, avente le stesse dimensioni del primo.
11. Far girare nuovamente la pasta di un quarto di giro nel senso contrario a quello delle lancette dell'orologio, e dividerla ancora idealmente in tre; piegare sul centro prima il

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavola di cucina e fantasia

terzo di destra (che si porta sul centro) e poi il terzo di sinistra. Far riposare al fresco per almeno 30 minuti.

12. In questo modo sono stati fatti due "giri".

Una buona pasta sfoglia prevede almeno 6 giri, quindi si ripetono i punti da 8 a 11 per due volte, facendo riposare la pasta tra una volta e l'altra. Alla fine, dopo un ulteriore riposo di 30 minuti, la pasta è pronta per l'uso.

TORTA DI GRANO SARACENO (MERANO)

Ingredienti: farina di grano saraceno 250 gr – burro morbido 250 gr – zucchero 250 gr – mandorle pelate e macinate fini 250 gr – uova num. 6 – una bustina di vanillina – marmellata di mirtillo o di ribes – zucchero a velo – burro e farina per la tortiera.

Preparazione: Montare il burro morbido con 150 gr di zucchero e unire i tuorli, uno alla volta, quindi la farina, le mandorle macinate, la vanillina e mescolare il tutto accuratamente. A parte montare a neve gli albumi e aggiungervi lo zucchero rimasto per ottenere una meringa ben compatta e lucida. Aggiungerla con precauzione all'impasto preparato e versare in una teglia a cerniera, imburrata e infarinata. Mettere in forno a 175° per circa un'ora, poi provare la cottura con uno stecchino. Sformare, lasciar raffreddare il dolce su una gratella, e tagliarlo orizzontalmente in due. Farcirlo con la marmellata, spolverarlo con lo zucchero a velo, formando un disegno con l'aiuto di una mascherina sagomata, e servire la torta insieme a della panna montata

TORTA MARGHERITA

Questa è la Torta Margherita delle mie parti, nella bassa Lombardia:

Ingredienti: 100 g di farina bianca, 100 g di fecola di patate, 200 g di zucchero a velo, 200 g di burro sciolto e raffreddato, 6 uova, burro e farina per la tortiera.

Preparazione: Si separano i tuorli dagli albumi. In una bacinella tenuta su un recipiente con acqua calda, si montano bene i tuorli con lo zucchero, fino ad avere una massa bianca e soffice; si tolgono dal vapore caldo e si continua a sbattere sinchè il composto sia raffreddato. A questo punto vi si uniscono gli albumi, montati a parte in neve solidissima, la farina e la fecola unite e passate attraverso un setaccio (mescolare con molta delicatezza dal basso verso l'alto) e infine il burro freddo, stanto attenti a non mettere nell'impasto anche il latticello che si sarà depositato sul fondo. Si versa nella tortiera imburrata e infarinata e si cuoce a forno caldo (175°) per circa mezz'ora o poco più.

Si serve cosparsa di abbondante zucchero a velo oppure tagliata a metà, bagnata con un liquore aromatico (rum o maraschino) e farcita con crema pasticcera. In questo caso veniva chiamata "turta embriaga" (torta ubriaca).

VENTAGLIETTI DI PASTA SFOGLIA

I ventaglietti di pasta sfoglia si chiamano "palmiers", perchè richiamano la forma delle foglie di una palma.

Preparazione: Si cosparge la spianatoia con zucchero a velo, e si stende la pasta sfoglia in un rettangolo di circa 20 per 30 cm. Lo si spolvera con un po' di zucchero a velo, e si

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diavia di cucina e fantasia

ripiegano i due lati più lunghi verso il centro, facendoli combaciare: si ottiene un rettangolo di 10 x 30 cm. Si ripete la spolveratura con zucchero e la piegatura dei lati lunghi al centro, e si ottiene una striscia di circa 5 x 30 cm, fatta di quattro strati. A questo punto con un coltello ben affilato, si tagliano delle "fette" di un centimetro scarso, che si dispongono di taglio sulla placca del forno leggermente inumidita con acqua: tenere le fette distanziate una dall'altra, perchè cuocendo si aprono. Con un pennellino si spruzzano leggermente d'acqua e si spolverano con un po' di zucchero semolato, per farle caramellare. Si inforna a forno ben caldo (200°) e si sfornano quando appaiono ben dorati.

PASTA GENOVESE - PASTA MARGHERITA

Pasta Genovese

Ingredienti: farina bianca 150 g – uova num. 6 – zucchero semolato 180 g – burro 150 g – sale, vanillina, burro e farina per lo stampo.

Preparazione: Accendere il forno a 190°; in un pentolino far fondere il burro, senza che frigga; imbrattare e infarinare uno stampo a bordi alti da 26 cm. In un polsonetto a bagnomaria mettere le uova intere, lo zucchero, un pizzico di sale e una bustina di vanillina; con lo sbattitore montare bene il tutto, finchè gli elementi saranno bene amalgamati, poi togliere dal bagnomaria e continuare a montare fin quando il composto si sarà raffreddato. Lavorando delicatamente con il cucchiaino di legno incorporare la farina, passata a cucchiainate attraverso un setaccio, e il burro fuso e tiepido, alternandoli. Versare nello stampo, spianare e infornare a forno caldo per circa 40 min.

Pasta Margherita

Ingredienti: fecola di patate 180 g – uova num. 6 – zucchero semolato 200 g – burro 100 g – sale, la buccia grattugiata di mezzo limone, burro e farina per lo stampo.

Preparazione: Accendere il forno a 180°; imbrattare e infarinare uno stampo a bordi alti da 26 cm.; in un pentolino far fondere il burro, senza che frigga. In una larga ciotola montare, con l'aiuto del frullatore, i tuorli delle uova con un pizzico di sale, lo zucchero e la buccia del limone. Aggiungere quindi delicatamente la fecola, fatta cadere da un setaccio, ed il burro fuso e tiepido. In un'altra ciotola montare a neve fermissima gli albumi, quindi unirli al composto di uova e fecola, a cucchiainate e lavorando delicatamente con il cucchiaino di legno. Versare nello stampo, spianare e infornare a forno caldo per circa 40 minuti.

LA BUSECCHINA

Questa è una ricetta storica di Milano: la Busecchina.

Preparazione: Metti a bagno in abbondante acqua fredda 400 g di castagne secche, prima ben lavate, assieme ad un cucchiaino di semi di finocchi (l' "erba bona"). Lasciale così per 24 ore, poi scolale bene, con un coltellino togli le pellicine scure e mettile in un pentola con 100 g di zucchero, un quarto di litro di vino bianco dolce e acqua fredda da coprirle. Cuocile a fuoco basso, a leggerissima bollitura, per un'ora, finchè le castagne avranno assorbito gran parte dell'acqua. Falle raffreddare, e servile in coppette con un grosso ciuffo di panna montata.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

SALAME DI CIOCCOLATO

Questa è la ricetta lombarda:

Ingredienti: zucchero a velo 125 gr - burro 125 gr - cacao amaro 75 gr - mandorle (o nocciole tostate), pelate e tritate grossolanamente, 60 gr - biscotti secchi, tipo petit-beurre, 100 gr - uova intere num. 2.

Preparazione: Mettere in una terrina lo zucchero, un uovo intero e un tuorlo. Montare con il frullatore fino ad avere una massa bianca ben gonfia. Far sciogliere a bagnomaria il burro in un tegamino, unirlo al composto di uova e aggiungere poi il cacao passato attraverso un setaccio, le mandorle (o le nocciole) e i biscotti secchi ridotti a pezzettini. Mescolare delicatamente finchè tutti gli ingredienti saranno bene amalgamati. Mettere il composto su un foglio di carta da forno e arrotolarvelo dentro, dandogli la forma di un salame. Chiudere le estremità e mettere in frigorifero a far rassodare. Dopo alcune ore, svolgere il rotolo dalla carta, tagliarlo a fette e servirlo, volendo accompagnandolo con panna montata o zabaione.

EL BUDIN DE LA SERVA

E' un dolce della vecchia tradizione ambrosiana. Occorre uno stampo da budino, di quelli a tronco di cono, tutti smerlati.

Ingredienti: 350 gr di panettone raffermo, tagliato a cubetti e magari seccato un pochino, ma solo un pochino, nel forno; 4 uova intere, 120 g di zucchero; 1/2 litro di latte; cannella, buccia di limone, poco burro, alchermes, zucchero caramellato.

Preparazione: Si fa bollire il latte, vi si mette in infusione un pezzo di cannella e la scorza di mezzo limone e si lascia riposare coperto per un quarto d'ora. Intanto si sbattono bene le uova con lo zucchero, poi vi si versa sopra, attraverso un passino, il latte bollente. Si mettono i cubetti di panettone nello stampo, prima unto con un poco di burro, vi si vuota sopra lentamente il composto di uova, zucchero e latte, si copre con un foglio di alluminio e si mette a bagnomaria in forno a 200° per un'ora. Quando sarà cotto lo si lascia raffreddare, poi si versano sulla superficie (dove sarà affiorato il panettone) due o tre cucchiainate di alchermes, in modo che un poco scivoli anche lungo i bordo dello stampo. Dopo un altro breve riposo si capovolge sul piatto di portata e si copre con 3 cucchiainate di zucchero fatto caramellare in un tegamino e allungato con due cucchiaini d'acqua calda.

GIRELLE

Ingredienti: Per la pasta biscotto: zucchero semolato 100, gr - farina bianca 100 gr - uova intere a temp. ambiente num. 4 - vanillina - burro e farina per la placca.

Preparazione: Accendere il forno a 200° e rivestire una placca da forno di carta imburata e infarinata leggermente. Montare i tuorli con lo zucchero e la vanillina, unire gli albumi a neve e, molto delicatamente, la farina a cucchiainate. Versare l'impasto sulla

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

placca e formare uno strato uniforme, rettangolare, che la ricopra quasi completamente. Mettere in forno caldo per 7 o 8 minuti; sfornare, capovolgere la placca su un telo appena appena inumidito, togliere con delicatezza la carta e arrotolare la pasta biscotto nel telo. Mettere in disparte e far raffreddare.

Per il ripieno puoi usare la marmellata che preferisci, oppure crema pasticcera e canditi, oppure crema ganache al cioccolato, oppure panna e marrons glacés, oppure non c'è limite alla fantasia.

Se il dolce non è per i bambini, prima di farcirlo puoi inumidire la pasta biscotto con un liquore aromatico: rum, maraschino, cointreau o simili.

IL PAN DI SPAGNA

Preparazione: Accendo il forno (normale, non ventilato) a 180° e preparo imburrato e infarinato uno stampo apribile da 26 cm. In una bacinella monto con le fruste dello sbattitore elettrico 4 uova medie intere (non fredde di frigo), 150 gr di zucchero semolato, un pizzico di sale e una bustina di vanillina. Comincio a bassa velocità e arrivo alla massima, finché il composto "scrive": cioè alzando le fruste si forma una fettuccia che ricade nella bacinella e rimane per un poco in evidenza, come se fosse un disegno, sulla superficie; non sono mai andato oltre gli 8/10 minuti di sbattitura. A questo punto tolgo lo sbattitore e incorporo 150 gr di farina di tipo 00: tre cucchiaini alla volta, attraverso un setaccio e mescolando con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto con GRANDE, GRANDE delicatezza. Verso nello stampo, livello la superficie e metto in forno per 30/35 min. Per avere il pandispagna al cioccolato, sostituisco 30 g di farina con altrettanto cacao amaro, setacciato assieme alla farina, e aumento di 20 g lo zucchero.

TORTA CAPRESE

Ingredienti: mandorle sgusciate e pelate 400 gr – zucchero semolato 300 gr - burro 300 gr – cioccolato fondente extra 250 gr - uova num. 6 - una bustina di vanillina - zucchero a velo - sale- burro e farina per la tortiera.

Preparazione: Imburrare e infarinare una tortiera di 28 cm di diametro, e porre sul fondo un cerchio di carta da forno, pure imburrata. Accendere il forno a 180°. Quando il forno è caldo far tostare leggermente le mandorle e quindi farle raffreddare perfettamente.

Tritarle poi finissime insieme alla metà dello zucchero semolato. Tagliuzzare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria in un tegamino. Scaldare con acqua bollente una capace ciotola, asciugarla e mettervi il burro ammorbidito; lavorarlo con le fruste dello sbattitore finché si avrà una massa bianca e soffice; aggiungervi lo zucchero rimasto, la vanillina, le mandorle tritate, sempre mescolando accuratamente. Incorporarvi i tuorli uno alla volta, conservando gli albumi in un recipiente a parte; alla fine unire il cioccolato fuso.

Montare a neve soda gli albumi messi da parte, con un pizzico di sale; unirne poi un quarto al composto di cioccolato, per ammorbidirlo, quindi il rimanente mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versare il composto nella tortiera, pareggiarlo con la lama di un coltello e introdurre nel forno già caldo. La cottura richiederà dai 35 ai 40 minuti. Quindi sfornare la torta, lasciarla un po' intiepidire e sformarla su una gratella da pasticceria per farla raffreddare. Servire nel piatto spolverata di zucchero a velo.

Servire con una bottiglia di ALA, un prezioso vino-liquore adatto ad accompagnare il cioccolato.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

CHIACCHERE

Ingredienti: Farina bianca 00 500 g - zucchero 50 g - burro morbido 50 g - uova intere numero 3 (se sono grosse, 2 e 1 tuorlo) – un bicchierino di grappa - un bicchierino di marsala secco - un pizzico di sale.

Preparazione: Si impasta il tutto lavorandolo a lungo: deve risultare un impasto abbastanza duro ma ben liscio ed amalgamato, quindi si fa riposare la pasta per almeno un'ora. Con la macchinetta si tirano le sfoglie, non proprio sottilissime (il numero 6 del Kenwood) e si tagliano con la rotella dentata le chiacchiere come d'abitudine: io ricavo dei rettangoli con tre tagli al centro, e le intreccio. Le frigo in olio o strutto, le lascio asciugare sulla carta assorbente e le spolvero con lo zucchero al velo.

CRUMIRI DI CASALE

Ingredienti: farina gialla finissima 160 gr - farina bianca di grano duro 160 gr - burro 200 gr - zucchero a velo 140 gr - tuorli d'uovo 3 - miele 20 gr - limone - burro e farina per la placca.

Preparazione: accendere il forno sui 160°. Mescolare sulla spianatoia le due farine, fare la fontana e mettervi al centro tutti gli ingredienti (del limone la scorza di metà grattugiata), compreso il burro morbido, e impastare adagio. Quando tutto sarà ben amalgamato - deve risultare un impasto abbastanza morbido e malleabile - formare una palla, infarinarla leggermente e farla riposare sotto un canovaccio per un'ora. Ungere e infarinare una placca da forno. Mettere la pasta nella tasca da pasticciare con una bocchetta spizzata da circa 1 cm di diametro e far uscire sulla spianatoia dei lunghi cordoni. Tagliarli a pezzi di circa 6/7 centimetri, e appoggiarli ben distanziati sulla placca, piegandoli leggermente a mezzaluna. Infornare forno caldo e dare 15/20 minuti di cottura: i biscotti devono essere ben dorati ma non troppo scuri. Se occorre girare la placca a metà cottura. Far raffreddare e conservare in scatole di latta.

PALLE DI NEVE

Ingredienti: mandorle pelate 60 g – nocciole tostate e pelate 60 g – zucchero al velo 140 g – 2 albumi – vanillina, altro zucchero al velo.

Preparazione: Accendere il forno a calore dolcissimo: 100/110°. Tritare finemente, nel frullatore, le mandorle, le nocciole e i 140 g di zucchero al velo, e unirvi una bustina di vanillina. Sbattere leggermente gli albumi, senza montarli, e aggiungerli piano piano alla polvere di mandorle e nocciole, fino ad ottenere un composto abbastanza sodo (occorrerà circa la metà degli albumi). Arrotolandole fra le palme delle mani, formare con il composto delle palline come una grossa nocciola, passarle nell'albume rimasto e rotolarle nello zucchero al velo, in modo che se ne ricoprano completamente. Metterle man mano in pirottini di carta non colorata. Disporre i dolcetti sulla placca del forno e infornare per circa mezz'ora. Le palline cuocendo crescono, e sarà bene controllare ogni tanto la cottura: devono asciugarsi un poco ma rimanere morbide all'interno e non seccare.

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

NEGRETTI

Ingredienti: mandorle pelate e ben asciutte 125 g – zucchero semolato 125 g – 4 albumi – cioccolato fondente 200 g – panna fresca 100 g – burro 20 g - burro per la placca, rum, ghiaccia al cioccolato.

Preparazione: Accendere il forno a 160°. Tritare nel frullatore le mandorle con lo zucchero. Mettere il ricavato in una ciotola e aggiungervi un albume, poi 100 g di cioccolato, prima fuso a bagnomaria, e alla fine gli altri 3 albumi montata a neve ben soda. Ricoprire la placca con un foglio di carta da forno, imburarlo leggermente e stendervi il composto all'altezza di circa 1/2 cm. Cuocere in forno già caldo per 10/12 minuti. Sfnare e far raffreddare. Con il restante cioccolato, la panna e i 20 g di burro preparare una crema ganache, e insaporirla con un cucchiaino di rum. Dividere in due parti uguali la pasta di mandorle ormai fredda, stendere su di una la crema ganache e ricoprirla con l'altra parte. Ricoprire con la ghiaccia al cioccolato, farla rapprendere, quindi con un coltello a lama lunga e sottile, riscaldata, tagliare a quadratini.

BUDINETTI DI RISO

Questa è la mia ricetta; se segui la variante (con il rivestimento di pasta frolla) non occorre cuocerla prima; bada che deve essere molto, molto sottile.

Ingredienti: latte 1 litro - riso a grana piccola gr 250 - zucchero gr 120 - tuorli num.2 - vanillina, limone, burro, sale.

Preparazione: Fare scaldare il latte. Accendere il forno a 180°. Lessare il riso in acqua per 5 minuti dall'ebollizione, quindi scolarlo e rimetterlo al fuoco nel latte bollente, con un pizzico di sale, e cuocere a fiamma media finché tutto il liquido sarà stato assorbito. Togliere dal fuoco, far intiepidire leggermente e incorporare lo zucchero, i tuorli, la vanillina e la scorza grattugiata del limone. Versate il composto in 4 stampini da porzione, imburati, quindi cuocere in forno a bagnomaria bollente per circa 20 minuti. I budinetti di riso, raffreddati e sformati, possono essere guarniti con una salsa ai frutti di bosco, una salsa al rum, uno zabaione leggero. All'impasto si possono unire, prima di metterlo negli stampini, canditi misti ridotti in minuscola dadolata, uvetta ammollata in un liquore, pinoli, mandorle tostate, cioccolato fondente in scaglie. Una variante prevede che gli stampini, imburati e infarinati, vengano rivestiti e ricoperti con una sottile sfoglia di pasta frolla dolce prima di versarvi il composto di riso (praticare qualche forellino sulla copertura). In questo caso è meglio cuocere i budinetti in forno senza il bagnomaria, a 170° per circa mezz'ora.

ROTOLO ALLA MARMELLATA

Ingredienti: Per la pasta biscotto: zucchero semolato 100 gr - farina bianca 100 gr - uova intere a temp. ambiente num. 4 - vanillina - burro e farina per la placca.

Preparazione: Accendere il forno a 200° e rivestire una placca da forno di carta imburata e infarinata leggermente. Montare i tuorli con lo zucchero e la vanillina, unire

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

gli albumi a neve e, molto delicatamente, la farina a cucchiainate. Versare l'impasto sulla placca e formare uno strato uniforme, rettangolare, che la ricopra quasi completamente. Mettere in forno caldo per 7 o 8 minuti; sfornare, capovolgere la placca su un telo appena appena inumidito, togliere con delicatezza la carta e arrotolare la pasta biscotto nel telo. Mettere in disparte e far raffreddare.

Per il ripieno puoi usare la marmellata che preferisci, oppure crema pasticcera e canditi, oppure crema ganache al cioccolato, oppure panna e marrons glacés, oppure non c'è limite alla fantasia.

Se il dolce non è per i bambini, prima di farcirlo puoi inumidire la pasta biscotto con un liquore aromatico: rum, maraschino, cointreau o simili.

MATTONELLA AI TRE CIOCCOLATI

Ingredienti per 12 persone: panna fresca g 500 - cioccolato fondente g 150 - cioccolato gianduia g 150 - cioccolato bianco g 250 - cacao in polvere - biscottini croccanti (sigari) - ciliegie sciroppate.

Tempo occorrente: 40' + raffreddamento

Preparazione: Per questo dolce serve uno stampo rettangolare da plum-cake, di litri 0,8 di capacità, che va tenuto in freezer mentre si prepara la prima mousse; questa si ottiene facendo fondere a bagnomaria, in una ciotola, il cioccolato fondente tagliuzzato, mescolato con g 150 di panna; trasferite quindi la ciotola dal bagnomaria in un recipiente con acqua e ghiaccio e, con la frusta elettrica, montate il composto finché diventerà una mousse densa e spumosa. Versatela allora nello stampo tolto dal freezer, spalmandola in uno spesso strato obliquo sul lato più lungo dello stampo e lasciate libero l'altro lato (cioè metà del recipiente). Preparate la seconda mousse, procedendo nello stesso modo, ma utilizzando il cioccolato gianduia e g 150 di panna. Spalmate l'altro lato dello stampo con la mousse al gianduia, seguendo anche in questo caso l'inclinazione obliqua del bordo; in tal modo, al centro, tra le due mousse, resterà uno spazio vuoto per la terza mousse, da preparare con il cioccolato bianco e la panna rimasta: nei passaggi tra una mousse e l'altra lo stampo va sempre tenuto in frigo e, alla fine, ben riempito, va tenuto definitivamente in frigorifero almeno per 12 ore. Per servire, sformate la mattonella quindi tagliatela a fette; mettete queste ultime nei piatti poi guarnitele con alcuni sigari croccanti, ciliegie sciroppate e una spolveratina di cacao.

MONTEBIANCO

Ingredienti: 1 kg di castagne – latte intero – zucchero semolato – vanillina – mezzo litro di panna montata e dolcificata con 2 cucchiainate di zucchero fine – marron glacés (facoltativi).

Preparazione: Fare un taglio nella buccia delle castagne, metterle in acqua fredda, far alzare il bollore e cuocerle per mezz'ora. Levarle dall'acqua poche alla volta, togliere la buccia e la pellicina interna e metterle man mano in una casseruola. Coprirle a filo con il latte freddo, unire la vanillina e portare sul fuoco; far cuocere a fiamma moderata per circa 40 minuti, coperto e rimestando ogni tanto perché non attacchino. Con un mestolo forato levare le castagne dal latte e man mano passarle dal passaverdura con il disco a fori piccoli, facendo cadere il ricavato in una terrina (che si sarà pesata da vuota).

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diaria di cucina e fantasia

Quando tutte le castagne sono state passate, unirvi lo zucchero semolato per la metà del loro peso, mescolare bene e rimettere il composto nella casseruola di prima, ben lavata e asciugata. Portare sul fuoco moderato, e sempre mescolando con il cucchiaino di legno, far asciugare il composto, finché assumerà un bel colore scuro e lucido e si staccherà dalle pareti (ci vorrà quasi mezz'ora). Far raffreddare, preparare il piatto di portata con un centrino di carta-pizzo e farvi cadere il passato di castagne attraverso i fori dello schiacciapastate, in modo che si formi una montagnetta di "spaghetti" di castagne. Coprirla in parte con la panna montata, imitando la neve sul cocuzzolo di un monte, spremere qualche ciuffo anche tutt'attorno, completare la decorazione con i marrons glacés, se si vuole, e servire.

LA CREMA PASTICCERA

Preparazione: il latte e la farina devono essere in rapporto 10 a 1 (per mezzo litro di latte 50 g di farina); la vanillina o la vaniglia in stecca si mettono nel latte portato al bollore, e vi si lasciano, coperto, per almeno un quarto d'ora; è bene filtrare il latte da un passino quando lo si versa sulle uova sbattute con zucchero e farina; per evitare i grumi mescola energicamente con una frustina d'acciaio, a mano; è bene evitare frullatori e simili, che "gonfiano" la crema; fai cuocere, una volta arrivati all'ebollizione, a fuoco bassissimo e sempre mescolando, per 5 minuti.

TORTA BIONDA DI BIGNE'

Ingredienti: Per la pasta da bigné: acqua 250 gr - farina 200 gr - burro 100 gr - sale un pizzico - uova intere num. 4 - un uovo intero sbattuto. Per la crema pasticcera: latte ½ litro - farina 50 gr - zucchero semolato 150 gr - tuorli num. 4 - vanillina - sale un pizzico - panna da montare 200 gr. Inoltre: un pandispagna di 24 cm di diametro - maraschino - savoiardi morbidi, sbriciolati, num. 4 - zucchero semolato 300 gr + 200 gr.

Procedimento:

Preparare i bigné: setacciare la farina e tenerla da parte; mettere sul fuoco in un tegame adatto l'acqua, il burro e il pizzico di sale; appena alza il bollore, togliere dal fuoco e versarvi in un sol colpo tutta la farina, mescolando velocemente con una spatola di legno perché non si formino grumi. Rimettere sul fornello a fiamma moderata e mescolare continuamente per far asciugare la pasta; toglierla dal fuoco quando si staccherà decisamente dalle pareti del tegame e produrrà uno sfrigolio come se friggesse. Farla leggermente intiepidire ed unirvi le uova intere, una alla volta. Non mettere il successivo se il precedente non è stato bene incorporato. Completato l'impasto, metterlo in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia da mezzo cm. Far scendere sulla placca, coperta da carta forno (o imburrata e infarinata) tanti mucchietti regolari, grandi come una piccola noce, distanziandoli (si dovrebbero disporre "a quinconce", cioè ogni riga sfalsata rispetto alla precedente). Pennellarli rapidamente con l'uovo sbattuto. Mettere in forno già caldo a 200° per 20/25 minuti, abbassare la temperatura a 150° e dare ancora 5 minuti, perché asciughino bene. Non aprire mai il forno durante la prima parte della cottura. Una volta cotti, toglierli dalla placca e farli raffreddare.

Preparazione della crema: Far riscaldare il latte, unirvi la vanillina, coprire e tenere in disparte per un quarto d'ora. Montare i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, unire la farina fatta cadere da un setaccio, poi tutto il latte caldo. Trasferire in un tegame

e-mail: francesca@francescav.com



www.francescav.com

diario di cucina e fantasia

adatto e portare all'ebollizione, sempre mescolando. Dare 5 minuti di cottura, togliere dal fuoco e far raffreddare mettendo il tegame in una bacinella d'acqua fredda e mescolando ogni tanto. Frattanto montare ben ferma la panna quindi unirla delicatamente alla crema ormai fredda.

Preparazione della torta: Diluire mezzo bicchiere di maraschino con altrettanta acqua fredda. Tagliare il pandispagna a metà, inzuppare leggermente le due metà con la bagna al maraschino e ricomporle mettendo tra i due strati qualche cucchiata di crema. Mettere la crema rimanente, meno due cucchiataie, in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e stretta, fare un taglietto in ogni bigné e riempirli di crema. Con le ultime due cucchiataie di crema rivestire tutto intorno la torta, e farvi aderire i savoiardi sbriciolati. Mettere sul fuoco un tegamino con i 300 gr di zucchero e qualche cucchiaio d'acqua e ottenere un caramello non troppo scuro. Procedendo velocemente prendere con due dita i bigné, immergerne nel caramello prima la sommità poi, girandoli rapidamente, il fondo e subito collocarli in giri concentrici sulla superficie della torta, cominciando dall'esterno e coprendola tutta. Portare al caramello gli altri 200 gr di zucchero. Sul tavolo da cucina disporre 4 bicchieri, formando un quadrato di 22 cm di lato e appoggiarvi sopra due cucchiai di legno, uno a destra e uno a sinistra. Usando due forchette appaiate prelevare un poco di caramello e muovendole rapidamente sopra i cucchiai di legno, fare in modo che il filo di zucchero che ne cade si appoggi alternativamente sui manici. Ripetere l'operazione più volte e pian piano si formerà una matassa di zucchero filato, dorato e lucente. Prenderla con delicatezza e appoggiarla sui bigné.

La torta è pronta per essere servita, assieme ad una fresca bottiglia di Asti Spumante. Questa Torta richiede un poco di pazienza e attenzione, ma è molto buona e di sicuro effetto scenografico

PESCHE ADRIATICHE

Ingredienti: 500 gr di farina, 200 gr di zucchero 2 uova vanillina se piace 100 gr di burro fuso 1/2 bicchiere di latte 1 bustina di lievito scorza di limone liquore Alchermes q.b., nutella (una volta era crema).

Preparazione: Mescolare la farina con lo zucchero il lievito la vanillina e la scorza di limone, aggiungere poi alle uova il burro, il latte e mescolare alle polveri. L'impasto deve risultare duro. Fare delle piccole palline che vanno velocemente passate in forno caldo a 180/200 per circa 10 minuti. Bagnarle con l'alchermes, mettere la nutella tra due palline e passarle rapidamente nello zucchero. Sono da preparare almeno 4/5 ore prima e sono una squisitezza. Un boccone tira l'altro e viste le dimensioni piccole si rischia di mangiarne troppe.

*Ringrazio **Sergio Salomoni** per aver messo a disposizione le sue bellissime ricette e per avermi dato la possibilità di raccogliere e diffonderle sul mio blog.*

Buona cucina da FrancescaV!

e-mail: francesca@francescav.com