

www.nastrodiraso.com

presenta...

Ricette viste, lette e mangiate



Raccolta di ricette promossa dal blog

<http://maniinpasta.myblog.it>

Grazie a tutti per aver partecipato!

Ladri di biciclette, 1948, Vittorio De Sica

da Paola: <http://maniinpasta.myblog.it/archive/2009/03/14/mozzarella-in-carrozza-di-ladri-di-biciclette.html>



Mozzarella in carrozza



Ingredienti

- Pancarrè
- mozzarella
- uovo
- farina
- latte
- sale

Tagliate i bordi del pane e lasciate solo la mollica, creando una forma tonda, triangolare o quadrata.

Tagliate delle fette di mozzarella (non troppo sottili) all'incirca della stessa forma e dimensione (poco più piccole) del pane. La mozzarella deve essere abbastanza asciutta.

Mettete ogni fetta di mozzarella tra due fette di pane e premete bene con le dita.

Preparate 3 piatti: uno con il latte, uno con la farina e un'altro con l'uovo che avrete sbattuto e salato.

A questo punto bagnate in poca acqua i bordi dei piccoli panini e poi passateli nella farina, sigillandoli in modo che in cottura il formaggio non fuoriesca. Quindi, bagnate ogni panino nel latte e poi nell'uovo facendoli impregnare per bene.

Nel frattempo fate scaldare l'olio in una padella per friggere e quando è bollente, immergete i piccoli panini e fateli dorare da entrambe le parti.

Infine, raccoglieteli con una schiumarola e metteteli sulla carta assorbente per togliere l'olio in eccesso.

Mangiare calda calda!

Sapori e Dissapori, 2007, di Scott Hicks

da Zucchi: <http://zucchi75.blogspot.com/2008/10/capesante-con-salsa-allo-zafferano-e.html>



Capesante con salsa allo zafferano e contorno di patata con speck e cacio



Ingredienti per 4 persone:

- farina
- sale, maggiorana e timo (entrambi secchi), pepe bianco
- 8 capesante lavate e asciugate
- olio di oliva
- ½ cipolla tritata finemente
- vino bianco
- 200 ml di panna
- 1 o 2 cucchiaini di burro freddo a pezzettini
- 12 gambi di erba cipollina
- 4 patate medie
- speck
- cacio

Per le patate:

Pelate le patate e fatele bollire per 20 minuti in acqua salata, una volta cotte fatele raffreddare e tagliatele in 3 pezzi (per farle stare in piedi: tagliate un pezzettino di patata sul fondo); farcire i due strati con una fetta di speck e una di cacio; far scaldare in forno a 200° C per circa 10 minuti.

Per le capesante:

In una terrina mescolate la farina, il sale, l'origano, il timo e il pepe. Infarinate bene le capesante con questo composto su tutti i lati. Mettete l'olio in una padella a fuoco vivace e cuocete le capesante (circa 2 minuti per parte). Toglietele dalla padella e sistematele in un piatto nel forno, per tenerle al caldo fino al momento di servirle.

Per la salsa allo zafferano:

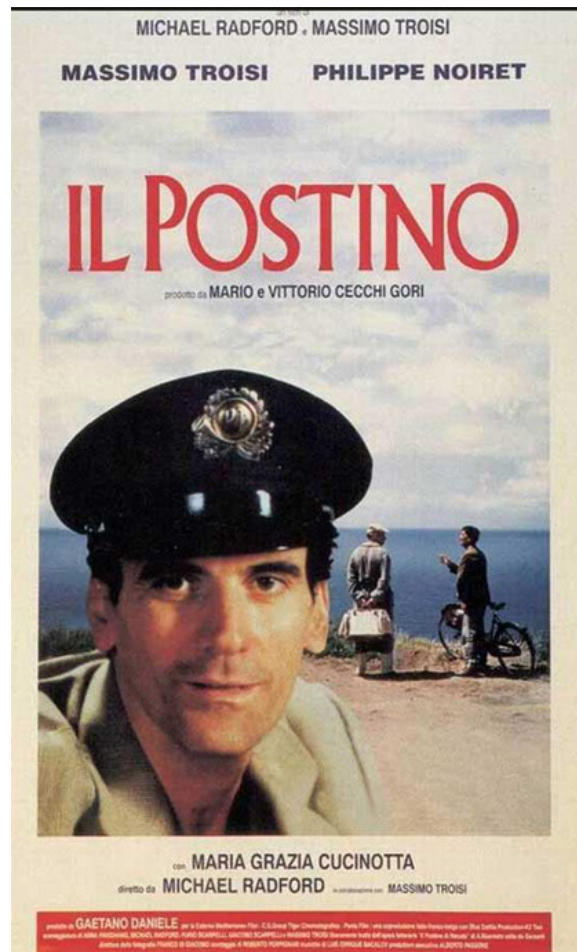
In una padella mettete la cipolla e il vino bianco. Fate restringere a 2 cucchiaini, aggiungete lo zafferano e la panna. Mettete a fuoco vivace e aggiungete il burro un pezzetto alla volta, solo quando il precedente si è completamente sciolto, mescolando continuamente. Non deve mai arrivare a bollore. Aggiungere il sale e il pepe bianco a piacere.

Impiattamento:

Spalmate la salsa sul piatto, aggiungete le capesante con 3 gambi di erba cipollina, aggiungete la patata precedentemente cotta.

Il postino, 1994, di Massimo Troisi, Michael Radford

da Elle: <http://vegolosa.blogspot.com/2009/03/una-ricetta-per-tre-raccolte.html>



(film liberamente tratto dal libro "Il postino di Neruda")

"Quando la spieghi, la poesia diventa banale. Meglio di ogni spiegazione è l'esperienza diretta delle emozioni che può svelare la poesia ad un animo predisposto a comprenderla" (Pablo Neruda)

Spaghetti alla Mario Ruoppolo



Ingredienti:

- carciofi
- olio, aglio, sale
- pomodorini
- spaghetti

Ho affettato sottilmente 2 carciofi, li ho puliti bene dalle barbe e li ho tenuti per mezz'ora in acqua e mezzo limone.

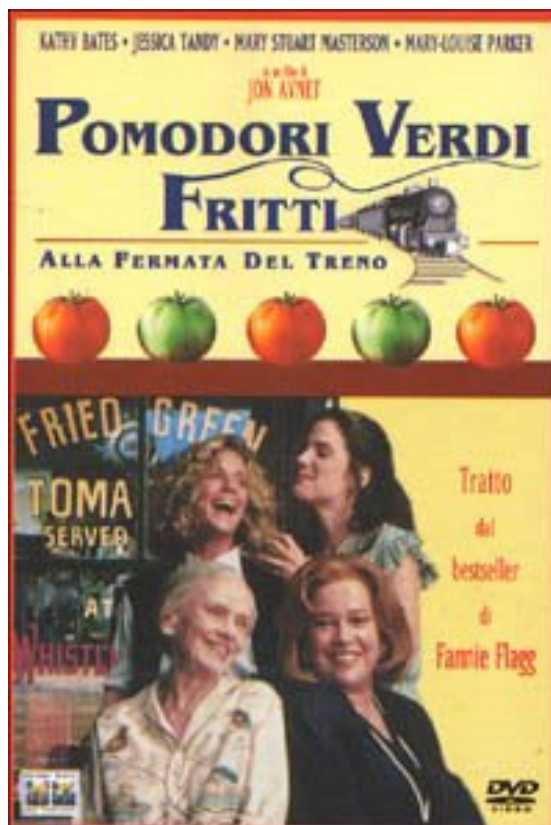
Dopo averli scolati, li ho soffritti leggermente in olio ed aglio, poi ho aggiunto dei pomodorini tagliati a metà e privati di semi.

Ho salato poco (è una mia scelta, voi salate quanto volete :-)) ed ho cotto finchè i pomodori si sono ammorbiditi.

Ho spento il fuoco e, con questo sughetto, ho condito gli spaghet(ton)i...

Pomodori verdi fritti alla fermata del treno, 1991, di Jon Avnet

Da Verdepomodoro: <http://verdepomodoro.blogspot.com/2008/09/pomodori-verdi-fritti.html>



(film tratto dall'omonimo romanzo "Green Fried tomatoes at the Whistle Stop Cafè" di Fannie Flagg)

Il film parla di vite difficili nell'arretrato Sud degli Stati Uniti degli anni '30, ma parla anche della forza dei personaggi nell'affrontare i loro problemi, soprattutto grazie all'amicizia (un pò come noi foodbloggers in fondo, no?!) Il film vuole essere una cura contro le insidie dell'esistere moderno.

La ricetta dei pomodori verdi fritti è divenuta celebre grazie a questo film e al libro da cui è tratto: infatti nel libro è presente la ricetta esatta.

Pomodori verdi fritti



Ingredienti:

- Pomodori verdi
- Farina 00
- Farina di mais
- 1 uovo
- un cucchiaino di zucchero
- sale e pepe q.b.

Svolgimento. Tagliare i pomodori a fette di circa 1,5 cm di spessore e asciugarli con della carta assorbente. Fatto ciò passate le fette nell'uovo sbattuto (salato e pepato) e poi nella parte farinosa (farina00+farina di mais+zucchero) e infine friggete in abbondante olio d'oliva!

Per 4 persone:

5/6 pomodori verdi 120 gr di farina 1 cucchiaino di zucchero sale e pepe 100 gr di burro. Mettete la farina in un piatto e mescolatela con sale, zucchero e pepe.

Lavate i pomodori e tagliateli a fette di un buon spessore. Posate le fette di pomodoro nella farina, premete bene e fate assorbire in modo che si formi un rivestimento ben spesso.

Sciolto il burro in padella, friggete le fette di pomodoro poche alla volta, fino alla completa doratura.

Servire ben calde.

Nel paese delle meraviglie, 1934, di Gus Meins

Da Paola: <http://maniinpasta.myblog.it/archive/2009/03/29/pane-burro-e-marmellata-stanlio-e-ollio-nel-paese-delle-mera.html>



Pane, burro e marmellata



Ingredienti:

600 gr di pesche (pesate già sbucciate)

320 gr di zucchero di canna

Succo di 1 limone

1 kg di farina Bread Baking Mix (Lidl)

280 ml di acqua

Per fare il pane ho usato la macchina del pane (così ho ottenuto la tipica forma "a cassetta") e le mitiche farine della Lidl – Bread Baking Mix!

Non so se le avete già provate, ma per usare la macchina del pane sono perfette... contengono già il lievito e hanno bisogno solo dell'aggiunta dell'acqua: per 500 gr di farina occorrono circa 280-300 ml di acqua (sulla confezione c'è scritto 320 ma ne basta di meno).

Ce ne sono un'infinità di tipi, integrale, coi semi di girasole, ai cereali... Io stavolta ho usato quella per il pane bianco.

All'impasto ho solo aggiunto un pochino d'olio e un pizzico di sale.

Su questo bel pane ho spalmato un po' di burro e la mia marmellata di pesche preparata in questo modo: lavate bene la frutta, sbucciatela e tagliatela in piccoli pezzi, quindi mettete tutto insieme nella stessa pentola (frutta, zucchero e limone), o nella macchina del pane avviando il programma designato, e iniziate la cottura a fuoco lento, mescolando mescolando mescolando ed eliminando ogni tanto quella schiumetta che si forma in superficie.

Quando dopo diverse ore (si può cuocere in più riprese) la marmellata vi sembra abbastanza densa, mettetene un cucchiaino in un piattino e lasciate ben raffreddare. Quando è ben fredda, mettete il piattino in verticale e, se la marmellata non scivola, è pronta!

Le ore necessarie alla cottura variano in base alle quantità di frutta cotta e anche il colore è molto più scuro se preparate quantità molto più grandi.

***Chocolat*, 2000, di Lasse Hallström**

Da Alexs:
cioccolato.html

<http://ilblogdialexs.blogspot.com/2009/04/le-scorzette-di-arancia-al->



Le scorzette di arancia al cioccolato amaro del film Chocolat



Ingredienti:

- Arance non trattate
- Zucchero
- Acqua
- cioccolata fondente

Preparazione

Pelare le arance lasciando un po' di pelle bianca attaccata e tagliare poi le scorze a striscioline, tuffarle per un paio di minuti in acqua bollente. lasciarle asciugare all'aria per 24 ore. Preparare uno sciroppo con 1/3 di acqua e 2/3 zucchero. Far bollire le scorzette nello sciroppo per due minuti, scolarle e farle asciugare all'aria per altre 24 ore. Ripetere almeno per tre volte, sempre utilizzando lo sciroppo di partenza, che si andrà via via riducendo e addensando. Dopo i tre bagnetti, io l'ho fatto per quattro lasciare le scorze all'aria in modo che si asciughino per bene.

Mettete una pentolina di acqua sul fuoco e quando questa bolle la si spenga, immergendo un'altra pentolina dentro per il bagnomaria e buttando dentro gli scacchi di fondente.

Fate sciogliere la cioccolata senza più accendere il fuoco.

3 sole precauzioni:

- non sciogliere mai grosse quantità di cioccolata
- quando la cioccolata, durante la lavorazione, si sarà indurita (raffreddata) riaccendere l'acqua e procedere come prima, aggiungendo ogni volta della nuova cioccolata
- non far mai sciogliere la cioccolata con il gas acceso.

A questo punto ho immerso le scorzette una alla volta nel cioccolato e le ho battute vigorosamente sul bordo della pentole con una forchetta per sgrullare la cioccolata in eccesso.

Il favoloso mondo di *Amelie*, 2001, di Jean-Pierre Jeunet

Da **Webmaster**: <http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/03/creme-brulee.html>



Crème brûlée



Ingredienti:

- 500 ml. di panna liquida
- 4 tuorli d'uovo
- 100 gr. di zucchero
- la scorza di mezzo limone
- 1 bustina di vanillina
- zucchero di canna

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: *

Nel film del 2001 "Il favoloso mondo di Amelie", tra le cose che piacciono alla protagonista, insieme a molte altre cose, c'è la crème brûlée (per la precisione: rompere la crosta della crème brûlée con la punta del cucchiaino).

Preparazione: preparate una normale crema pasticciera utilizzando la panna liquida al posto del latte e della farina (non chiedetemi il perché, so solo che la ricetta è così). Io l'ho preparata con il Bimby; se non lo avete potete utilizzare un normalissimo pentolino oppure procedere come segue: scaldare la panna in un pentolino fino quasi ad ebollizione, versare quindi la panna in una o più teglie da forno, incorporare la vanillina, la scorza di limone e i tuorli che avrete lavorato in precedenza con lo zucchero; fate cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180° (basterà mettere le teglie in una teglia più grande con acqua calda che arrivi a circa metà altezza). Quando è pronta, ritiratela dal forno e lasciatela raffreddare. Cospargete ora la crema di zucchero di canna che farete caramellare con un flambatore; se, come me, non avete il flambatore potete mettere le teglie sul piano più alto del forno sotto il grill per un paio di minuti, il tempo necessario affinché lo zucchero si caramelli.

Note: le dosi sono per quattro persone.

Da Webmaster <http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/03/spaghetti-al-pomodoro.html>



***Miseria e nobiltà'*, 1954, di Mario Mattoli**

***Un americano a Roma,* 1954, di Steno**



Spaghetti al pomodoro



Ingredienti:

- 160 gr. di spaghetti
- 200 gr. di pomodori pelati
- capperi salati
- 1 spicchio d'aglio
- Cipolla
- olio evo

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: *

La ricetta è liberamente ispirata al film "Misericordia e nobiltà" del 1954. La scena a cui mi sono ispirato è quella famosissima nella quale Felice Sciosciammocca (Totò) e la sua famiglia si avventano su una zuppiera di spaghetti fumanti.

Un'altra scena mitica nella quale compaiono gli spaghetti è quella del film del 1954 "Un americano a Roma" dove il protagonista del film, Nando Mericoni (Alberto Sordi), dice: «Macarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, macarone! Io me te magno, ahmm!».

Preparazione: mettete in una padella l'olio con uno spicchio d'aglio e pochissima cipolla, appena la cipolla comincia a imbiondire (non deve friggere e non deve diventare scura) aggiungete i pelati spezzettati grossolanamente e i capperi salati che avrete precedentemente sciacquato e lasciato a bagno in acqua tiepida per fargli perdere il sale in eccesso. Scolate gli spaghetti al dente, che avrete cotto in abbondante acqua salata, e uniteli al sugo, date qualche rigirata affinché la pasta si amalgami bene al sugo e servite in tavola.

Note: le dosi sono per due persone.

Come per la salsa di pomodoro, anche per i pelati io uso quelli fatti in casa, se dovete usare quelli comprati, regolatevi con le quantità e la consistenza. In questa pasta mi piace che si sentano i pezzettoni dei pelati quindi non li sminuzzo troppo (altrimenti userei direttamente la salsa).

***Donne sull'orlo di una crisi di nervi*, 1988, di Pedro Almodóvar**

Da Webmaster: <http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/03/gazpacho.html>



Gazpacho



Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: *

Ingredienti:

300 gr. di salsa di pomodoro
1 peperone rosso
2 cetrioli piccoli (o 1 grande)
2 pomodori rossi e ben maturi
1/2 peperoncino rosso piccante fresco
1/2 cipolla
1/2 panino raffermo
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di olio evo
1 cucchiaino di aceto
sale
acqua (facoltativa)

La ricetta che vi presento (rivisitata) appare nel film di Pedro Almodovar "Donne sull'orlo di una crisi di nervi" del 1988. Io ho apportato alcune modifiche alla ricetta descritta nel film e, soprattutto, non ho messo i barbiturici!

Preparazione: sbucciate i pomodori e i cetrioli, pulite il peperone eliminando il picciolo, i semi e la parte bianca interna, eliminate quanto più possibile anche i semi dei pomodori; tagliate quindi a cubetti i cetrioli, i pomodori, il mezzo peperoncino, la cipolla e il peperone.

Un pomodoro, un cetriolo e mezzo peperone, tagliati a cubetti, li metterete in tre ciotole e serviranno per accompagnare il gazpacho.

Ammollate il pane raffermo in acqua, strizzatelo e mettetelo nel frullatore con tutti gli ingredienti (eccetto quelli che avete messo da parte per accompagnare il gazpacho); frullate tutto, aggiungete l'olio evo, l'aceto e frullate ancora.

Se necessario, aggiungete acqua fino ad arrivare alla consistenza desiderata.

Aggiustate di sale, amalgamate ancora e riponete la zuppa in frigorifero a raffreddare. Servite ben fredda (alcuni aggiungono anche cubetti di ghiaccio) insieme a crostini di pane e le tre ciotole con pomodoro, peperone e cetriolo preparate in precedenza. Questi ingredienti verranno aggiunti a piacere nella zuppa.

Note: le dosi sono per quattro persone.

Del gazpacho esistono moltissime versioni, ognuno ha la sua ricetta. Questa che vi propongo è abbastanza densa e va bene per essere usata come zuppa, se si modificano le proporzioni tra gli ingredienti (magari anche eliminando il pane) o se si allunga con acqua fredda, diventa anche un aperitivo rinfrescante.

***Fantozzi contro tutti*, 1980, di Neri Parenti**

Da Webmaster: <http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/03/polpette-di-bavaria.html>



Polpette di bavaria



Ingredienti:

- 400 gr. di patate
- 40 gr. di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- due spicchi d'aglio
- farina 00
- noce moscata
- sale

Tempo di preparazione: 40 minuti

Difficoltà: *

Queste polpette sono la versione vegetariana delle famose polpette di Bavaria che Fantozzi cerca di mangiare di nascosto nel film "Fantozzi contro tutti" del 1980.

Preparazione: bollite le patate (io ho utilizzato la pentola a pressione per accelerare i tempi). Passate le patate al passaverdure (o schiacciatele con una forchetta) e unite le uova, gli spicchi d'aglio tritati finemente, il parmigiano grattugiato e una spolverata di noce moscata. Aggiustate di sale, amalgamate bene tutto e formate le polpette che passerete nella farina. Friggetele in abbondante olio bollente.

Note: le dosi sono per 4 persone.

Nella ricetta originale (del film) ci sono "quattro tipi di carne", io, ovviamente, non ne ho messo neanche un tipo e ho fatto una versione vegetariana; vi assicuro che sono buone lo stesso (per me... anche di più!) e viene voglia di mangiarle una dietro l'altra. In fondo, sono delle semplicissime crocchette di patate e proprio per questo così buone.

Nelle etichette ho messo sia i secondi piatti che i contorni in quanto queste polpette possono rappresentare un contorno e accompagnare una pietanza principale ma possono ben essere un secondo piatto visto che hanno un buon valore nutrizionale.

Via col vento, 1939, di Victor Fleming

Da Rossa di sera: <http://rossa-di-sera.blogspot.com/2009/03/pancakes-per-scarlett-ohara.html>



Nel libro Scarlett mangia il prosciutto con la salsa, le patate dolci e le frittelle di grano saraceno con lo sciroppo d'acero, invece nel film si limita ad ingoiare solo un paio di frittelline.

"Some folks thinks as how Ah kin fly," grumbled Mammy, shuffling up the stairs. She entered puffing, with the expression of one who expects battle and welcomes it. In her large black hands was a tray upon which food smoked, *two large yams covered with butter, a pile of buckwheat cakes dripping syrup, and a large slice of ham swimming in gravy.*

"No, you ain'," said Mammy grimly. "Not while Ah got breaf. You eat dem *cakes*. Sop dem in de *gravy*, honey."

Scarlett sopped *the wheat cake in the gravy* and put it in her mouth. Perhaps there was something to what Mammy said.

Pancakes per Scarlett O'Hara



Ingredienti:

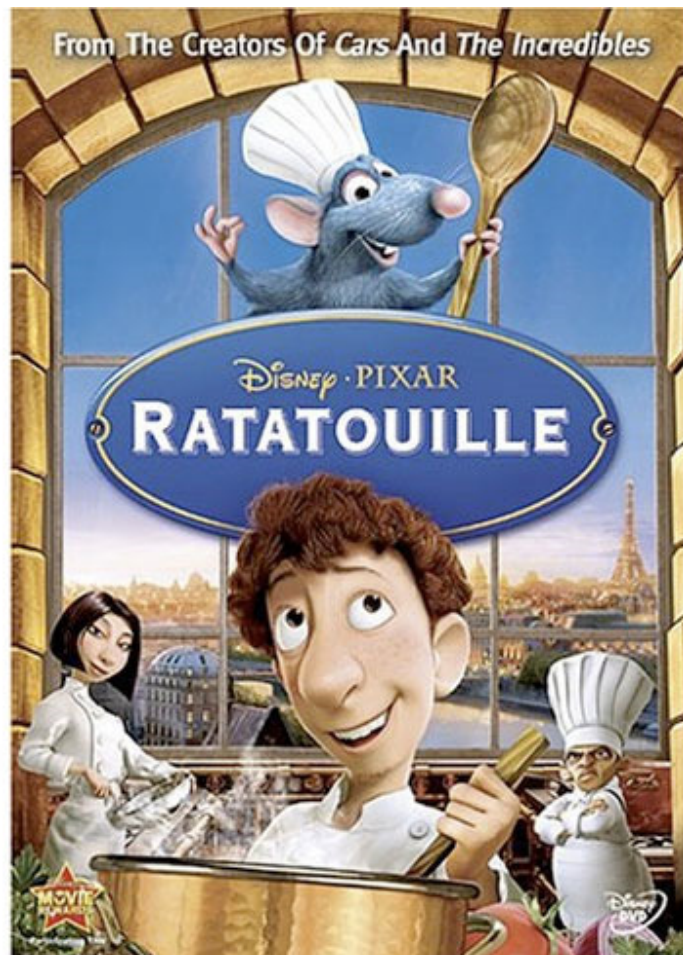
- 3 uova
- 2 tazze 500 ml di latticello
- 2 tazze 250 g di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1/4 tazze 60 g di burro fuso
- Burro
- sciroppo d'acero

Basandomi sulla scena del film e non sul libro, ho scelto di proporre una ricetta di pancakes.

- battere i tuorli in una ciotola, aggiungere il latticello e mescolare
- aggiungere farina, bicarbonato e zucchero, amalgamare. Non battere troppo.
- unire il burro fuso, mescolare
- montare gli albumi a neve, incorporare alla pastella
- cuocere le frittelle in una teglia caldissima, finché sulla superficie non si formino le bolle e non si dori la parte sotto
- girare le frittelle, cuocere la parte sotto; servire con il burro e lo sciroppo d'acero

Non avendo lo sciroppo d'acero, ho preso la marmellata di fragoline di bosco e la panna acida. Non avevo nemmeno il latticello, così ho preso il kefir (il latte fermentato). Ma penso che si può prendere anche lo yogurt abbastanza liquido.

***Ratatouille*, 2007, di Brad Bird, Jan Pinkava**



da Zucchi: <http://zucchi75.blogspot.com/2008/10/ratatouille-casareccia-con-bucce-di.html>

Ratatouille casareccia con bucce di patate fritte



Ingredienti per 4 persone:

1 petto di pollo
4 patate
4 zucchine
1 cipolla
parmigiano reggiano q.b.
concentrato di pomodoro
sale
brodo
olio per friggere

Per la ratatouille:

Tagliare a pezzi medio/grandi il petto di pollo, tagliare a rondelle le zucchine, sbucciare le patate e tagliarle a pezzi medio/grandi (non buttare le bucce), grattugiare il parmigiano, tritare la cipolla; mettere tutto in un recipiente insieme al concentrato di pomodoro e un po' di sale, mescolare il tutto .

Preparare il brodo, imburrare una teglia, riempirla con il composto e bagnare il tutto con una parte di brodo; inserire in forno già caldo a 250 °C per 1 ora, di tanto in tanto mescolare il composto e bagnare con un po' di brodo rimasto.

Per le bucce di patate:

Scaldare l'olio per friggere in una padella e friggere le bucce di patate; quando diventano un po' rosse, scolarle e salarle.

Impiattamento:

Versare la ratatouille nel piatto e guarnirla con le patate fritte.

Da Webmaster: <http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/03/ratatouille.html>

Ratatouille



Ingredienti:

- 3 zucchini
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla
- 1 melanzana
- 1 spicchio d'aglio
- 300 gr. di salsa di pomodoro
- olio evo
- sale

Tempo di preparazione: 40 minuti

Difficoltà: *

Preparazione: pulite bene tutta la verdura, eliminate la parte bianca interna e i semi del peperone, togliete le estremità agli zucchini, sbucciate la cipolla e la melanzana; tagliate tutta la verdura a rondelle sottili, tagliate a metà la cipolla e poi affettatela.

Mettete in un tegame l'olio con lo spicchio d'aglio tagliato a metà (ricordatevi di toglierlo a fine cottura) e la cipolla; appena cominciano ad appassire, unite tutto il resto delle verdure tagliate a rondelle, aggiustate di sale e lasciate cuocere facendo attenzione che non si asciughino troppo. Quando saranno cotte (devono restare il più sode possibile e non disfarsi), mettete in una teglia da forno uno strato di salsa di pomodoro che avrete salato e, se necessario, allungato con un po' d'acqua per renderla abbastanza liquida, poi le verdure e coprite con la restante salsa di pomodoro.

Mandate in forno preriscaldato a 180° e fate asciugare. Quando la ratatouille è pronta, levatela dal forno, scodellatela su un piatto di portata e servite.

Note: le dosi sono per quattro persone.

Ho scelto il peperone giallo per questioni cromatiche, ovviamente si può usare anche un peperone rosso o verde, però, attento come sono ai colori del cibo che mangio (ne ho già parlato anche in altri post), il verde c'è già (gli zucchini) e anche il rosso (la salsa di pomodoro) oltre al bianco delle melanzane un tocco di giallo è proprio quello che ci vuole.

Si può aggiungere anche una carota; sia come gusto che cromaticamente starebbe bene; io, questa volta, non l'ho fatto, non c'è un motivo particolare è solo che, quando cucino, mi piace anche andare a sentimento e basarmi sull'ispirazione del momento.

***Lilli e il Vagabondo*, 1955, di Hamilton Luske, Wilfred Jackson, Clyde Geronimi, Walt Disney**

da Anna: <http://mammaatempopieno.blogspot.com/2009/06/lilli-il-vagabondo-e-il-sugo-con-le.html>



Lilli, il Vagabondo e il Sugo con le Polpette del Nonno Natale



Ingredienti per le polpette:

- 300gr carne macinata mista
- mollica sbriciolata di 1-2 fette di pane pugliese non fresco
- 2 uova
- 3 o 4 cucchiari di buon pecorino pugliese

Ingredienti per il sugo:

- Olio
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bottiglia di salsa di pomodoro meglio se fatta in casa
- un pizzico di sale

Ragù con polpette (dosi x 4 adulti o 2 adulti con 3 bimbi e 1 adolescente a finta dieta):
mischiare gli ingredienti e fare delle polpette di 4-5cm di diametro.

Preparare poi il sugo con gli ingredienti indicati sopra. Quando il sugo bolle aggiungere le polpette e cuocere per una ventina di minuti.

Cuocere la pasta del formato preferito.

Una volta scolata, condirla con un poco del sugo e poi impiattare aggiungendo altro sugo direttamente nei piatti, qualche polpetta ed una bella spolverata di pecorino grattugiato.

Buon appetito!

***Pane e cioccolato*, Lynch Sarah-Kate, Sperling & Kupfer, 2006**

da Esme: <http://panealpanevinoblog.blogspot.com/2008/12/il-pane-di-esme.html>



Il pane di Esme



Ingredienti:

50 gr. di farina di segale

450 gr farina 0

175 gr. di pasta madre

10/15 gr. di sale

330/350 gr. di acqua

Lavorate a mano tutti gli ingredienti, tranne il sale, in una grossa scodella per cinque minuti. L'impasto dev'essere abbastanza bagnato, ma se vi crea dei problemi, usate solo 330 gr. di acqua. Lasciate riposare per cinque minuti, quindi aggiungete il sale. Lavorate per altri 5/10 minuti su una superficie piana, senza aggiungere altra farina, finché l'impasto non risulta liscio ed elastico, quindi mettetelo in una scodella appena unta e lasciatelo riposare per circa tre-quattro ore. Ricordate di lasciare uno spiraglio, in modo che l'aria possa circolare. Appiattite e ripiegate con delicatezza, quindi lasciate per un'altra ora.

Mettete l'impasto su un piano di lavoro e dategli una prima forma di pagnotta ripiegandolo su se stesso e rigirandolo. Lasciate riposare per 10 minuti. Date la forma finale, passatelo nella farina e quindi riponetelo in un cestino (di circa 25 cm di diametro) in cui avrete appoggiato uno strofinaccio ben infarinato. Lasciate riposare per mezz'ora, quindi mettetelo in frigo per una notte. Tirate fuori un'ora prima della cottura.

OPPURE

Dal momento che lo mettetelo nel cestino, lasciate riposare per tre ore.

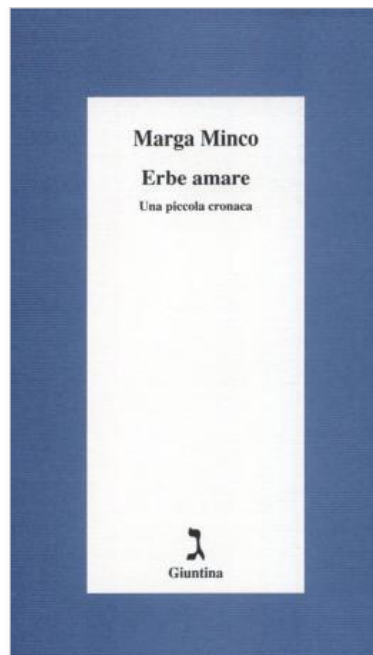
Cottura:

Mettete la pagnotta su un piano di lavoro, prendete un coltello affilato (un cutter o una lametta) e incidete velocemente la superficie. Cuocere in forno statico al massimo della temperatura (250° circa) per venti minuti, e poi a 200° per dieci minuti. Nella ricetta originale riporta di vaporizzare le pareti del forno quando si inserisce la pagnotta (io non l'ho fatto) e ho proseguito la cottura di cinque minuti togliendo la teglia e mettendo la pagnotta direttamente sulla grata del forno.

Da * a * ho impastato con il bimby: inserire tutti gli ingredienti nel boccale, (tranne il sale) e impastare per due minuti e mezzo modalità spiga senza il coperchietto. Aggiungere il sale dal foro nell'ultimo minuto.

***Erbe Amare. Una piccola cronaca*, Minco Marga, La Giuntina, 2000**

da Webmaster: <http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/04/pane-azzimo-ed-erbe-amare.html>



Marga Minco (1920) è un'autrice poco conosciuta dal pubblico italiano ma è considerata una delle migliori scrittrici olandesi.

Nel suo libro "Erbe amare" (sottotitolo: una piccola cronaca) narra la storia di una famiglia ebrea durante la seconda guerra mondiale e, a pagina 67 del capitolo intitolato anch'esso erbe amare così racconta:

Quella notte a letto non riuscivo a dormire. Pensavo a quelle porte. Pensai alla porta che dovevo lasciare aperta la sera del seder,* per far sì che il viandante stanco potesse capire che era il benvenuto e che potesse quindi sedersi alla nostra tavola. Ogni anno speravo che entrasse qualcuno, ma non accadeva mai. E pensai alle domande che dovevo porre come ultimogenita: "Manishtannà halaila hazé. Perché questa notte è diversa da tutte le altre e mangiamo pane azzimo ed erbe amare...?"

Allora mio padre raccontava con tono melodioso della fuga dall'Egitto, e che noi mangiavamo pane azzimo ed erbe amare per riviverla di nuovo – per secoli e secoli.

* (cena rituale della Pasqua ebraica)

Pane azzimo ed erbe amare



Ingredienti (per il pane azzimo):

- 160 gr. di farina 00
- 80 gr. di farina integrale
- acqua
- sale

Ingredienti (per le erbe amare):

- erbe amare
- sale
- olio evo

Tempo di preparazione: 1 ora e mezzo.

Difficoltà: *

Preparazione: mescolate le farine con il sale e l'acqua tiepida ce ne vorrà circa 100 ml. fino ad ottenere un impasto elastico, abbastanza morbido; fatelo riposare circa un'ora tenendolo coperto con un panno.

Stendete l'impasto formando delle pagnotte rotonde e molto schiacciate e infornatele a 220° fino a quando le pagnotte non avranno assunto una bella colorazione dorata (ci vorranno circa 20 minuti).

Nel frattempo pulite le erbe amare e fatele cuocere in acqua salata (io le ho fatte cuocere 5 minuti in pentola a pressione) e conditele con olio evo.

Note: le dosi sono per 4 pagnotte.

Il pane è venuto molto secco e croccante, a me piace anche così, magari la prossima volta proverò a farlo più morbido.

Non indico le dosi per le erbe amare, ognuno le farà a piacimento e sulla base del loro utilizzo: come secondo o come contorno.

Le erbe amare è bene cuocerle in abbondante acqua (anche se si usa la pentola a pressione) perché così perdono un po' del loro amaro.

Anche queste crescono nei miei campi e quindi ho la fortuna di averle disponibili (e sicuramente biologiche); non amo mangiarle di frequente perché sono effettivamente molto amare. Capisco che questo sapore amaro possa non piacere a tutti.



Libro n.9, Le cose, La gente, Trilussa, Mondadori, 1951

da Webmaster:

<http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/04/frittelle-glassate.html>

Er Re Falloppa* disse a la Reggina:

– Prima de pranzo vattene in cucina
a fa' un pasticcio pe' l'Imperatore
ch'arriva da la Cina.–

E la Regina, bella che vestita,
s'arzò la coda, se sfilò li guanti
e s'appuntò la vesta su la vita:
e doppo d'avè fritta na frittella
ne la reggia padella

la riempì de canditi e de croccanti.

Fu allora che una perla der diadema
còr calore del foco se staccò
e je cascò ner piatto de la crema.

(Er coco se n'accorse, ma a bon conto,
speranno forse che finitto er pranzo
l'avrebbe ritrovata in quarche avanzo,
s'ammascherò da tonto.)

Da qui nacque l'impiccio:

perché l'Imperatore de la Cina

doppo pranzato disse a la Reggina:

–M'ha fatto veramente un bon pasticcio,
ma quer confetto grosso ch'ho inghiottito
me s'era messo qui, ner gargarozzo,
che un antro po' me strozzo...

– Ma che confetto! – je rispose lei –

S'è magnata la perla principale
der diadema reale!

Ereno infatti sette: e mò so' sei!

Proprio la perla nera, proprio quella
comprata espressamente ner Perù
per un mijone e più...

Ah, poveretta me,
se lo sapesse er Re!...–

La Perla

L'Imperatore, ch'era un gentilomo,
je disse: – in de 'sto caso stia sicura
che per domani sarà mia premura
de fajela riavè da un maggiordomo.
Farò fa' le ricerche a un diplomatico,
sero, prudente e pratico,
ch'ogni tantino stampa un Libro Verde
su quello che se trova e che se perde.

E adesso nun me resta
che chiede scusa de l'inconveniente,
ma tutto passa, e necessariamente
passerà puro questa...–
La sera doppo, infatti sur diadema
de la bella Reggina fu rimessa
la perla... quella stessa
cascata ne la crema.

MORALE

Pe' rimette 'na perla a una corona
qualunque strada è bona.

Frittelle glassate

Ingredienti (per le frittelle):

- 500 gr. di farina manitoba
- 120 gr. di zucchero a velo
- 100 gr. d'olio evo
- 100 gr. di latte
- 2 uova
- 30 gr. di burro
- 1 bustina di lievito vanigliato
- sale (un pizzico)



Ingredienti (per la crema):

- 500 gr. di latte
- 4 tuorli d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr. di fecola di patate
- 100 gr. di zucchero

Ingredienti (per la glassa e la copertura):

- zucchero a velo
- acqua
- cacao in polvere (solo per quella al cioccolato)
- granella di mandorle
- canditi misti piccoli
- confetti (per quelle con la glassa al cioccolato)
- Nougatine (per quelle con la glassa bianca)

Tempo di preparazione: 2 ore

Difficoltà: **

Nella poesia si parla di una perla nera, per questo ho utilizzato una caramella Nougatine; però mi sono voluto sbizzarrire a fare anche una decorazione leggermente diversa, utilizzando un confetto (come dice l'Imperatore) e utilizzando la glassa al cioccolato.

Preparazione: Mescolate lo zucchero a velo, il latte e l'olio; aggiungete le uova e il burro sciolto amalgamando bene ed evitando la formazione di grumi. Aggiungete anche il lievito in polvere e un pizzico di sale, continuando a mescolare.

Incorporate ora la farina, sempre cercando di evitare la formazione di grumi. Mettete ora l'impasto a lievitare in un luogo caldo (potete utilizzare il forno, preriscaldato a 40-50°) fino a che non è lievitato bene (dovrebbe raddoppiare il suo volume).

Quando l'impasto è pronto, formate delle palline che metterete a friggere in abbondante olio. Quando sono belle dorate, scolate le frittelle e lasciatele raffreddare.

Preparate quindi la crema; io ho utilizzato il Bimby e, quindi, la ricetta base del ricettario Bimby, basta versare nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere per 7 minuti a velocità 4 e temperatura 80°. Se non utilizzate il Bimby, potete fare una comune crema pasticcera con la ricetta che preferite.

Praticate quindi un foro nelle frittelle e, aiutandovi con un sac a poche, farcite di crema le frittelle.

Preparate ora la glassa. Unite lo zucchero a velo a pochissima acqua e mescolate fino a che non acquista la consistenza desiderata; tenete conto che la glassa tende a rassodare, perciò fatela abbastanza fluida da poterla versare sulle frittelle ma non troppo perché non coli tutta.

Per quella al cioccolato, aggiungete il cacao in polvere allo zucchero a velo e all'acqua. Versate la glassa sulle frittelle in modo che siano coperte sopra, guarnite quindi con la granella di mandorle (i "croccanti", cioè il croccantino, della poesia) e con i canditi assortiti.

Ultimate la guarnitura mettendo un confetto sopra alle frittelle con la glassa al cioccolato e una caramella Nougatine sopra a quelle con la glassa bianca.

Note: le dosi sono per una ventina di frittelle.

Il foro nelle frittelle l'ho fatto in altro così il buco viene coperto dalla glassa e non si vede.

La glassa l'ho fatta utilizzando acqua al posto dell'albume perché lo preferisco, non a tutti piace il gusto dell'albume crudo che in minima parte resta nella glassa.

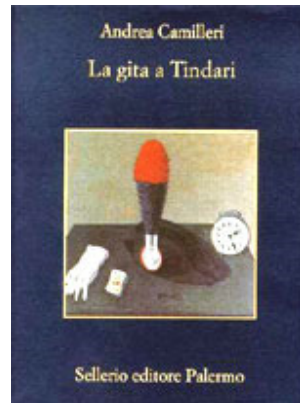
L'effetto scenico è ottimo ma la ricetta è migliorabile. Prossimamente cercherò di fare di meglio.

Forse si possono cuocere anche al forno, ma in questo caso... non sarebbero più state frittelle!

Mi sono già preso alcune libertà interpretative, non volevo esagerare.

La gita a Tindari, Andrea Camilleri, Sellerio, 2000

da Webmaster: <http://cucina-vegetariana.blogspot.com/2009/04/caponata.html>



A pag.219, si parla della caponatina:

"Appena aperto il frigorifero, la vide. La caponatina! Sciavuròsa, colorita, abbondante, riempiva un piatto funnùto, una porzione per almeno quattro pirsone. Erano mesi che la cammarera Adelina non gliela faceva trovare. Il pane, nel sacco di plastica, era fresco, accattato nella matinata. Naturali, spontanee, gli acchianarono in bocca le note della marcia trionfale dell'Aida. Canticchiandole, raprì la porta-finestra dopo avere addrumato la luce della verandina. Sì, la notte era fresca, ma avrebbe consentito la mangiata all'aperto. Conzò il tavolinetto, portò fora il piatto, il vino, il pane e s'assittò."

Caponata



Ingredienti:

- 2 melanzane violette tonde
 - 4 coste di sedano
 - 1 peperone rosso
 - 1 peperone giallo
 - 6 cucchiaini di aceto di vino bianco
 - 3 cucchiaini di zucchero
 - 1 tazzina di capperi sotto sale
- 2 tazzine di olive
 - 1 cipolla di Tropea
 - salsa di pomodoro
 - 1 spicchio d'aglio
 - pinoli
 - olio evo
 - sale
 - pepe

Tempo di preparazione: 2 ore

Difficoltà: *

Preparazione: Lavate, sbucciate e tagliate a fette abbastanza alte le melanzane. Mettetele in acqua saltata per circa un'ora (o anche di più) affinché perdano l'amaro; scolatele, fatele a dadini e friggetele in abbondante olio evo molto caldo (io le ho fritte poco). In un tegame capace mettete ad imbiondire la cipolla di Tropea, pulita e tagliata a pezzetti con lo spicchio d'aglio, pulito e tagliato a metà (che toglierete prima della fine della cottura). Aggiungete il sedano, pulito, lavato e tagliato a tocchetti e a cui avrete tolto le parti dure e filamentose; lasciate cuocere per alcuni minuti.

Unite ora i peperoni, lavati, privati dei semi e della parte bianca interna e tagliati anch'essi a tocchetti. Lasciate cuocere ancora un po' e unite i capperi sotto sale, lavati e tritati grossolanamente, le melanzane fritte in precedenza e la salsa di pomodoro (quanto basta a legare insieme gli altri ingredienti con un sugo abbastanza denso). Aggiungete una generosa macinata di pepe e aggiustate di sale (fate attenzione che ci sono già i capperi salati).

Fate intanto sciogliere lo zucchero nell'aceto e versatelo nel tegame; lasciate evaporare. Continuando la cottura, aggiungete le olive e i pinoli. amalgamate bene, completate la cottura e lasciate raffreddare.

Note: le dosi sono per quattro persone (se poi arriva il commissario Montalbano ve la mangia tutta da solo!).

Esistono infinite varianti della caponata e altrettante della caponatina (che, a volte, è considerata la stessa pietanza e, altre volte, una cosa diversa); con o senza i peperoni, senza i pinoli, con le mandorle tostate e tritate, senza l'agrodolce, ecc.; questa è la mia versione che nasce confrontando varie ricette che ho trovato e facendo la sintesi che più mi ispirava. Visto il risultato, posso ritenermi più che soddisfatto.

Se ho fatto qualche errore siate indulgenti: non sono siciliano! Comunque segnalatemelo, così cercherò di rimediare per la prossima volta.

Per friggere ho utilizzato olio evo ma non me la sono sentita di utilizzare il mio olio, ligure, dolcissimo ma, soprattutto, fatto con tantissima fatica; ho comunque utilizzato un ottimo olio evo, rustico, spremuto a freddo.

Le olive, invece, sono delle mie; ho utilizzato quelle messe in salamoia la stagione appena trascorsa (2008–2009), sono già pronte e saporitissime; essendo olive da olio, sono meno carnose delle altre ma sono comunque molto gustose.

Anche la salsa di pomodoro è di produzione familiare; è quella che uso in tutte le mie ricette.

Io preferisco sbucciare le melanzane: mi piacciono di più così. Se a voi non piace, potete anche lasciarle con la buccia (in tutte le ricette che ho visto le melanzane erano con la buccia).

La caponata va mangiata fredda, se ne fate tanta potete conservarla anche in frigorifero o congelarla. Difficilmente però ne avanzerà, forse proprio per il fatto che si mangia fredda, si è tentati di fare il bis e poi... di prenderne ancora!

Può essere mangiata in molte occasioni; come antipasto, da sola, come contorno o, ancora, come secondo piatto; dipende dai gusti e dalle occasioni.

Nel libro è ben spiegato come accompagnarla: con un buon bicchiere di vino e del pane fresco.

Biscotti al malto Fiore per un mondo migliore, **Laura Sandi Mondadori, Mondadori, 2009**

da Carla: <http://lettoemangiato.blogspot.com/2009/05/biscotti-al-malto-fiore.html>



...sfilammo lungo un corridoio rosato che sapeva di burro...la stanza era piacevolmente tiepida e biscottosamente ambrata. Deliziosamente ventilata e meravigliosamente fiorita...poi entrambi diedero un morso al biscotto perfettamente tondo e arancione che tenevano in mano, e sorrisero...i biscotti perfettamente tondi con tutto il vassoio, le scatole vuote con un gigantesco biscotto rotondo disegnato sul davanti disseminate ovunque...se un biscotto perfettamente rotondo non era una garanzia sufficiente per un mondo migliore, con che coraggio avrei mai potuto chiudere gli occhi?...un bambino di pochi mesi ha la memoria di un pesce rosso: quindici minuti e sotto acqua... per sei anni, infatti non ero certo vissuta in un'apnea cieca e silenziosa. E questo proprio grazie alla capacità del mio corpo di memorizzare, non di avere memoria, ciò che accadeva più di una volta soltanto. Anche un pesce rosso, a forza di dàì e dàì, alla fine la smette di andare a sbattere contro la parete di vetro e impara a fare le curve. Con le pinne invece che con la testa, ma lo fa...

Biscotti al malto Fiore



Ingredienti:

- 160 gr di farina 00
- 80 gr di fecola
- 2 cucchiai di Dolce Neve
- 1/2 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- 100 gr di zucchero di canna
- 60 gr di Burro morbido
- 2 uova
- 1 cucchiaino di Malto di grano
- 2-3 cucchiai di latte
- zucchero a velo q.b. per spolverare i biscottini

Ho sfornato questi biscotti il cui ricordo ha fatto risalire la protagonista alla sua partecipazione, di quando era neonata, alla pubblicità dei biscotti appunto al malto della marca Fiore, ho cercato di immaginarmi come fossero, non saranno uguali a quelli che la scrittrice aveva in mente perchè manca la scritta obliqua e forse anche degli ingredienti ma il malto e il colore d'orato c'è! Trovare una ricetta che rappresentasse ciò non è stato facile anche perchè non ce ne sono e quasi quasi me la stavo inventando poi l'unica che ho trovato a riguardo è questa ma nè ho ridotto le dosi e cambiato qualcosina...la forma non è rotonda ma è quella di un fiore voluta da me per rappresentare la marca Fiore :)

Preparazione: Mettere in una ciotola la farina, la fecola, il Dolce Neve, un pizzico di sale ed il lievito, mescolare e setacciare per bene. Lavorare lo zucchero con il burro ammorbidito fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete poi i tuorli e 1 cucchiaino bello pieno di malto di grano. Lavorare bene, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la farina e mescolare, aggiungere del latte se l'impasto risulterà troppo duro. Dovete ottenere un panetto come quello della pasta frolla. Avvolgere il tutto nella pellicola e mettere in frigo per almeno due ore.

Stendere l'impasto con il mattarello ad uno spessore di mezzo centimetro e tagliare dei biscotti con le formine. Disporre i biscotti sulla placca da forno ricoperta da carta da forno e spennellare con l'albume leggermente battuto al quale avrete aggiunto qualche goccia di limone e spolverare con dello zucchero a velo. Infornare a 180° per circa 10/15 minuti.

Piccole donne, Louisa May Alcott

da Ago: <http://paneburromarmellata.blogspot.com/2009/03/little-women-e-la-festa-del-papa.html>



Non è stato semplice trovare una ricetta specifica, contenuta all'interno di questo film: c'erano le focaccine, la crema, i muffins che venivano portati agli Hummel per Natale, ma c'è una scena, importante nel libro quanto nel film...la prima visita di Jo a casa di Laurie, il ragazzo della casa vicina, costretto a stare in casa a causa di un raffreddore.

Jo porta a Laurie dei doni da parte delle sue sorelle: i gattini di Beth ed un dolce da parte di Meg, da prendere con il the. Nel libro non è specificato di cosa si tratti, è solo un dolce "così soffice che vi scivolerà giù senza farvi male alla gola"...a questo punto, ho rivisto la versione originale del film, mi ricordavo che diceva qualcosa in proposito, ma...cosa???...secondo voi, qual è questo delicatissimo dolce?

Questa è la battuta originale:

"My sister, Meg, sent you some of her blanc manger. It's soft and will slide down easily, without hurting your throat..."

"Mia sorella, Meg, vi manda un pò del suo blanc manger. E' soffice e scivolerà giù facilmente, senza farvi male alla gola..."

Blanc Manger con coulis di frutti di bosco e tuile alle mandorle



Ingredienti per 4 porzioni

- 260 gr di acqua
- 80 gr di zucchero
- 80 gr di zucchero a velo
- 200 gr di mandorle spellate
- 300 gr di panna fresca
- 6 fogli da 3 gr di colla di pesce
- aroma mandorla a gusto (state attenti se utilizzate l'estratto di mandorla amara, è molto più concentrato e ne vanno solo 2 gocce)

Per il coulis:

- 400 gr di frutti di bosco
- 1 cucchiaio e 1/2 di zucchero

Prima di tutto, pestiamo le mandorle spellate in un mortaio (per spellarle, basta immergerle per una decina di minuti in acqua bollente) oppure le frulliamo con 20 gr d'acqua (che andremo a togliere dal totale).

Alle mandorle tritate, uniamo l'acqua e l'aroma mandorla. Mescoliamo e versiamo in uno strofinaccio a trama sottile, sistemato dentro una ciotola. Sollevare l'asciugamano e torcere fino a filtrare tutto il liquido.

Mettiamo a bagno la gelatina in acqua fredda fino a quando non diventa morbida. Versiamo il latte di mandorla in un pentolino e portiamo ad ebollizione. Chiudere il gas, unire tutto lo zucchero ed i fogli di gelatina ammollati.

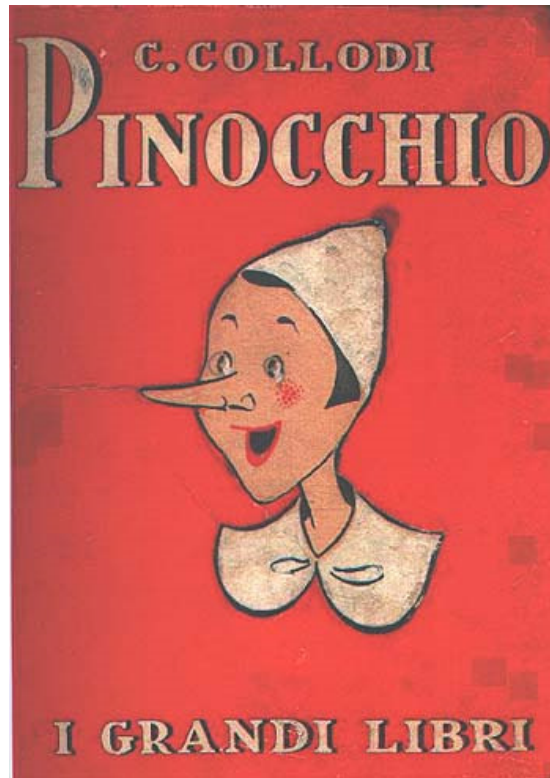
Montare la panna ed unirla al precedente composto non appena è raffreddato.

Mettere il composto negli stampini (ho usati quelli in silicone della Silikomart, ottimi per sformare un dolce così delicato, senza romperlo) e lasciar in frigo un paio d'ore per far indurire.

Prepariamo il coulis, pulendo i frutti di bosco e ponendoli in un tegame, aggiungere lo zucchero e far bollire lentamente fino a far ridurre il loro succo della metà. Lasciar raffreddare.

Pinocchio, Carlo Collodi

da Trattoria MuVara: <http://muvara.blogspot.com/2009/05/trippa-alla-parmigiana.html>



Cammina, cammina, cammina, alla fine sul far della sera arrivarono stanchi morti all'osteria del Gambero Rosso.

– Fermiamoci un po' qui, – disse la Volpe, – tanto per mangiare un boccone e per riposarci qualche ora. A mezzanotte poi ripartiremo per essere domani, all'alba, nel Campo dei miracoli.

Entrati nell'osteria, si posero tutti e tre a tavola: ma nessuno di loro aveva appetito.

Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!

Trippa alla parmigiana



Ingredienti:

- cipolla
- passata di pomodoro
- passata concentrata di pomodoro
- trippa
- olio extra-vergine d'oliva
- pomodoro secco
- pecorino grattugiato
- menta

Preparazione:

Soffriggete la cipolla in poco olio, aggiungete il pomodoro secco tagliato a pezzetti e quindi la trippa. Versate il succo di pomodoro, mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaino di passata concentrata di pomodoro.

Fate cuocere per 25-30 minuti e servite con una spolverata di pecorino grattugiato e una fogliolina di menta.

**Vi do appuntamento sul mio nuovo blog
<http://www.nastrodiraso.com!!>**

E arrivederci alla prossima raccolta!