COOK AND THE CITY
storie dalla cucina

Fornelli in vacanza

Raccolta estate 2010

© Tutti i diritti sono riservati ai legittimi proprietari

Indice

English muffin 2
Uova alla benedict 3
Confettura corniolo e rosa 4
Sakura mochi 5
Ketchup maison 6
Havrska gregada 7
Seadas 8
Insalata cocomero e feta 9
Pasteis de balcalhau 10
Feijoada de arroz branco 11
Torta ricotta e spinaci 12
Simil baguette 13
Leberknodelsupper 14
Lobkhashu 15
Caserecce con la zucca 16
Scones 17
Zuppa di miso 18
Nori maki salmone e avocado 19
Patate al forno alla mammolese 20
Funghi ripieni vegetariani 21
Sorbetto al caffè 22

English muffin

Mangiare è un po' come viaggiare

http://viaggiarecomemangiare.blogspot.com

Ingredienti

- 500 gr. di farina manitoba
- 300 / 350 ml. di latte
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 15 gr. di lievito fresco o una bustina di quello secco da 7 gr.
- farina di mais fioretto quanto basta, o semolino o farina di riso

Mettere lo zucchero e il lievito nei 300 gr. di latte tiepido rigirando per far sciogliere le due polveri, mettere il sale nella farina. Riunire tutto in una ciotola o nell'impastatrice e lavorare fino a ottenere un impasto elastico e morbido ma sostenuto, aggiungete l'altro latte un po' alla volta, solo se la farina lo richiede. Io l'ho versato tutto in una volta e mi son ritrovata con l'impasto un po' troppo morbido. Coprire e lasciare lievitare fino al suo raddoppio, circa da un'ora a due a seconda della temperatura ambiente. Riprenderlo e lavorarlo altri 3 - 4 minuti e lasciarlo di nuovo mezz'ora a lievitare. Ora spolverare con il fioretto il tavolo e senza rimpastare date all'impasto la forma di un cilindro di circa 25 / 30 cm poi tagliatelo a rondelle di un paio di cm di larghezza e posatele su un foglio di carta forno anch'esso spolverato con il fioretto; premetele leggermente con il palmo della mano ottenendo così dei cerchi alti 2 cm, spolverate anche sopra con il fioretto. Coprite con un panno e lasciate un'altra mezz'ora. Scaldate a fuoco alto una padella meglio se di ghisa o con fondo spesso e antiaderente. Portate il fuoco a media intensità e mettete 3 o 4 panini, a seconda di quanto è capiente la padella, lasciando circa dai 6 ai 7 minuti per lato, dovranno prendere un colore ambrato sulla base da ambo i lati. Metteteli in un panno e copriteli (per non farli diventare troppo croccanti), devono rimanere morbidi, raffreddare dentro il panno.

Da abbinare alle ***uova alla benedict*** (ricetta pag. 3).

Uova alla benedict

Mangiare è un po' come viaggiare

http://viaggiarecomemangiare.blogspot.com

Ingredienti

- 8 uova freschissime medie
- 4 english muffin
- 1 fetta di bacon o prosciutto cotto un pò spessa, da tagliare in 4
- 8 cucchiai di aceto bianco
- sale e pepe

Salsa olandese

- 4 tuorli,
- 120 gr. di burro (meglio chiarificato)
- 1 cucchiaio di succo di limone o aceto bianco
- sale e pepe
- paprika (facoltativo)

Fate bollire in una casseruola media, riempita a metà, acqua non salata, quando bolle abbassate il fuoco. A parte aprire le uova e posarle ciascuna in una tazza differente con due cucchiai di aceto bianco. Poi, con l'aiuto di una frusta formare un vortice nell'acqua e far scivolare l'uovo nel suo centro, ciò permette di avvolgere il bianco attorno al tuorlo. Far cuocere per 3 minuti, scolarlo delicatamente con il mestolo forato e posarlo su un foglio di carta da cucina ripiegato in due. procedete così anche per le altre uova. A parte, in una padella antiaderente dorate la pancetta, aspettate che si abbrustolisca ma non che diventi non croccante e intanto tostate anche l'english muffin o le fette di baguette, sulla graticola o nel tostapane.

SALSA OLANDESE

In una casseruola che possa servire per eseguire la cottura a bagnomaria, sbattere i tuorli con le fruste, continuando, aggiungete il limone e proseguite fino a ottenere un composto omogeneo e chiaro. Appoggiate la casseruola sulla pentola d'acqua che bolle leggermente e continuate a sbattere, dovrà addensare e raddoppiare di volume, togliete dal bagnomaria, regolate di sale e la salsa sarà pronta per essere versata sulle uova.

Da abbinare agli ***english muffin*** (ricetta pag. 2).

Confettura di corniolo e rosa

Accantoalcamino

http://accantoalcamino.wordpress.com

Ho messo le bacche in un tegame coperto e le ho cotte a fuoco bassissimo per ammorbidire le bacche. Le ho trasferite in un setaccio a maglie larghe ed le ho schiacciate per ottenere la polpa eliminando i noccioli. Ho usato poca acqua bollente per risciacquare i residui e non perdere nulla del prezioso nettare. Avevo già sfogliato le rose ed ho versato il liquido bollente sui petali lasciando macerare per mezz'ora. Ho messo tutto sul fuoco assieme allo zucchero e 1 mela sbucciata ma con i semi (per la pectina dicono). Ho fatto cuocere raggiungendo la consistenza ed invasato bollente in barattoli sterilizzati in forno a 100°C. per 20 minuti.

Ingredienti

- 1/2 kilo di bacche di corniolo
- 100 g di petali di rosa
- 1 piccola mela con i semini
- 150 g di zucchero
- acqua q.b.

Sakura mochi

Japan the wonderland
http://japanthewonderland.blogspot.com

Ingredienti

- 50 foglie di ciliegio grandi
- 5 cl acqua tiepida
- 25g sale
- 190g riso glutinoso (mochigome)
- Anko q.b.
- 1 cuccchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

Lavare le foglie e sbollentarle qualche secondo in acqua bollente. Raffreddare in acqua fredda e raggrupparle in mazzi da 10. Marinarle nella salamoia per 2 o 3 giorni e quindi scolarle bene e metterle in freezer. Si conservano per 1 anno ma vanno maneggiate con cura.Lavare il riso più volte e metterlo a bagno per 6 ore. Sgocciolarlo e prendere un panno di cotone tipo quelli per avvolgere il formaggio o uno straccio purché di cotone sottile. Inumidire il panno e porlo in una vaporiera o in uno scolapasta di metallo. Mettere all'interno del panno il riso facendo una fontana al centro di 5 cm. Coprire il riso interamente col panno facendo un fagotto. Mettere lo scolapasta sopra una pentola alta e stretta colma di acqua bollente, coprire con un coperchio e cuocere 60 minuti. Ogni 15 minuti bagnare il riso con 250 ml di acqua, facendo bene attenzione a irrorarlo tutto. Per compiere questa operazione è necessario che la pentola sia stretta e non troppo piena d'acqua se no esce. Badate che i fori dello scolapasta siano compresi entro il bordo della pentola. Scolare il riso e farlo raffreddare. Metterlo in una ciotola con lo zucchero, il sale e mescolare. Ora trasformate il riso in una pappetta. Potete pestarlo in un mortaio o triturarlo con la mezzaluna. Mettere il riso su un foglio di carta forno e preparare una ciotola colma d'acqua. Fare 7 palline di anko piccole e metterle su un piattino. Inumidirsi bene le mani - per evitare che il riso si appiccichi alle dita - e prendere un pò di riso. Mettere al centro del riso l'anko e chiudere con altro riso la pallina. Arrotolare sulla pallina di riso la foglia di ciliegio e mettere da parte su un altro foglio di carta forno. Mettere subito in frigo i sakura mochi.

Ketchup maison

Un dejeuner de soleil

www.undejeunerdesoleil.com

Tagliare i pomodori a pezzi. Metterli in una pentola a fondo spesso con l'olio e lo scalogno. Far cuocere a fuoco lento per 40-50 minuti affinché la salsa si addensi e perda acqua. Passare al passaverdure, aggiungere in una volta sola l'aceto, le spezie e il sale. Cuocere di nuovo a fuoco lento per una mezz'ora. Deve diventare ancora più denso, quasi come un concentrato di pomodoro casalingo. Pepare, versare in una bottiglia, lasciar raffreddare e conservare in frigorifero. Si conserva tre settimane, ancora di più se tutto viene sterilizzato.

Ingredienti

- 1 kg di pomodori freschi ben maturi
- 50 ml d'aceto di mele
- 1 scalogno a fettine
- 2 cucchiai d'olio d'oliva
- 80 g di zucchero di canna
- 2 cucchiaini da caffè di paprika, ½ cucchiaino da caffè di cannella, ½ cucchiaino da caffè di noce moscata
- 1 cucchaino da caffè di sale, pepe

Hvarska Gregada

Cooking break down

http://cookingbreakdown.blogspot.com

Pulite il pesce lasciandolo intero o eliminando la testa, sbucciare patate e cipolle e tagliarle a rondelle non troppo spesse. Sul fondo di un tegame abbastanza largo da contenere il pesce comodamente, porre in un filo d'olio le cipolle l'aglio, una foglia di alloro e far andare per un paio di minuti. Disporre il pesce sopra, in uno strato unico e far andare ancora. Nel frattempo sbianchire le patate in acqua bollente salata e poi trasferirle sopra il pesce. Bagnare con circa 200 cc di vino bianco e lasciare evaporare l'alcol. Aggiungere tanta acqua quanta serve per coprire appena il pesce e le verdure. Non mescolare mai, scuotere leggermente il fondo del tegame, se serve. In questo modo il pesce resta intero. Aggiustare di sale e pepe. Serviranno venti minuti per portare a cottura il tutto. Spolverare di prezzemolo tritato, lasciar riposare qualche minuto per far amalgamare i sapori e servire.

Ingredienti

- 1 Kg di pesce misto (es. orata, merluzzo, gallinelle...)
- 4 cipolle bianche
- 4 patate grandi
- prezzemolo, alloro, aglio
- vino bianco
- olio d'oliva

Seadas

The pink blog
http://thepinkblog.wordpress.com

Mettete sul fuoco una casseruola con il formaggio, 40 ml d'acqua, la zeste di limone e un cucchiaino di farina 0. Mescolate continuamente fino a ottere una crema omogenea. Create delle palline di formaggio che appiattirete non appena adagiate su un canovaccio per formare dei dischi di circa 10 cm di diametro. Lasciatele asciugare.Impastate intanto la farina con il burro, un pizzico di sale, e acqua tiepida q.b. così da ottenere un impasto compatto. Stendetelo in due sfoglie sottili e adagiate su una sfoglia i dischi di formaggio ben distanziati, adagiatevi sopra la seconda sfoglia, sigillate bene i bordi intorno a ogni disco di formaggio. Con la rotella dentellata ritagliate le seadas e friggetele in olio di semi ben caldo. E' importante far scolare e asciugare molto bene i fritti. Impiattate, cospargete con il miele e decorate con qualche mora fresca.

Ingredienti

- 100g farina 0
- 100g di formaggio (casatella, sardo fresco o mozzarella)
- due cucchiai di miele di corbezzolo o millefiori
- zeste di limone
- more fresche
- olio di semi
- sale

Dosi per 2

Insalata di cocomero e feta

La banda dei broccoli

http://labandadeibroccoli.blogspot.com

Tagliate la cipolla a rondelle e cuocetela (noi l'abbiamo stufata). Quando la cipolla sarà pronta, scolatela e poggiate le rondelle su un letto di rucola. Ora potete aggiungere il cocomero tagliato a cubetti e le olive (possibilmente greche).A questo punto si può preparare la crema di feta. Mettete in una ciotola il formaggio tagliato a cubetti, aggiungete un pochino d'acqua, un'inezia di olio e del prezzemolo sminuzzato e poi via con il frullatore ad immersione finché la crema sarà pronta. Se avete la possibilità sostituite l'acqua e l'olio con yogurt colato greco.

Ingredienti

- cocomero
- olive greche (in alternativa olive di Gaeta)
- feta
- prezzemolo
- cipolla
- rucola

Dosi a piacere

Pasteis de bacalhau

Il cucinino bianco

http://ilcucininobianco.blogspot.com

Cuocete le patate in acqua fredda salata per 30 minuti. In un'altra pentola cuocete il baccalà (dopo averlo lasciato in ammollo per almeno 2 giorni cambiando spesso l'acqua) per 10 minuti; lasciatelo poi raffreddare e togliete spine e pelle riducendolo a pezzetti con le mani.
In una padella saltate la cipolla e l'aglio nell'olio per 10 minuti. Aggiungete il baccalà per 5 minuti e spegnete. Scolate le patate e fatene un purè. Incorporate il baccalà, il prezzemolo, pepe e noce moscata a piacere. Mescolando, aggiungete un uovo per volta fino a ottenere un impasto compatto ma morbido. Bagnate 2 cucchiai in poco olio. Con uno dei cucchiai prendete un po' di composto e con l'aiuto dell'altro create queste crocchette che andrete a friggere in olio molto caldo, per poi scolarle su carta da cucina. Vi assicuro che, se come per me è la prima volta, dopo i primi 20 pastéis dalla forma indefinita, inizierete a prendere manualità. Dosi per 32 crochette.
Da abbinare a ***Feijoada e arroz branco*** (ricetta pag. 11).

Ingredienti

- 400 gr di baccalà
- 800 gr di patate
- 2 uova
- 1 cipolla tagliata fine
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dl olio evo
- prezzemolo tritato
- pepe
- noce moscata
- sale
- olio per friggere

Feijoada e arroz branco

Il cucinino bianco

http://ilcucininobianco.blogspot.com

In una pentola con acqua salata mettete a cuocere i fagioli con la pancetta e bollite per 40 minuti. Togliete la pancetta e lasciatela raffreddare. Mettete da parte il brodo creatosi (potrebbe servirvi in seguito per ultimare la cottura). Tagliate la pancetta a cubetti. In un'altra pentola, mettete dell'olio e saltate la cipolla con l'alloro. Aggiungete la polpa di pomodoro, le carote e fate cuocere per 10 minuti. Aggiungete la pancetta, i fagioli sgocciolati e poco brodo per far cuocere ancora per 10 minuti. Assaggiate i fagioli e se non dovessero essere cotti aggiungete ancora brodo fino a cottura ultimata.

ARROZ BRANCO

Saltate la cipolla e l'aglio nell'olio. Aggiungete il riso e mescolate. Versate dell'acqua (pari alla metà del peso del riso) e salate. Coprite, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per il tempo richiesto dal riso scelto. A cottura ultimata, spegnete il fuoco, lasciate raffreddare per 10 minuti e quindi scolate. Servitelo con la feijolada.

Da abbinare al ***pasteis de bacalhau*** (ricetta p. 10)

Ingredienti

- 600gr di fagioli rossi
- 1 fetta spessa di pancetta affumicata
- 2 cipolle tagliate a tocchetti
- 2 foglio d'alloro
- 400gr polpa pomodoro
- 3 carote a tocchetti
- olio evo
- sale

Arroz branco

- 100gr di riso per ogni persona
- 1 cucchiaio olio evo
- 1 piccola cipolla tagliata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di sale

Torta ricotta e spinaci

Croissant e parmesan

http://www.lauresophie.com

Preparare la pasta: in una ciotola aggiungere la farina e il burro tagliato a pezzetti. Mescolare con la punta delle dita per 2-3 minuti (la miscela diventa friabile). Aggiungere un pò d'acqua e impastare fino ad ottenere un impasto morbido. Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare almeno 3 ore in frigorifero. Preriscaldare il forno a 180 °. Lavare gli spinaci. Togliere le foglie. Cuocere in una padella senza ulteriori aggiunte. Scolarle, poi quando saranno raffreddate metterle in una ciotola. In una terrina sbattere le uova con 200 ml di panna. Aggiungere sale e pepe. Stendere la pasta e stenderla sulla torta. Aggiungere gli spinaci, ricotta e parmigiano. Versare la crema con le uova.

Infornare per 35-40 minuti.

Ingredienti

Pasta

- 150g di burro salato morbido
- 250g di farina integrale
- 1 tazza di acqua fredda

Ripieno

- 400g di spinaci freschi
- 250g di ricotta (di capra o pecora)
- 2 uova
- 200 ml di panna
- 50g di parmigiano grattugiato

Simil baguette

Gatto ghiotto
http://gattoghiotto.blogspot.com

Ingredienti

Primo impasto

- 1/2 tazza di farina
- 1 bustina di lievito secco
- mezza tazza di acqua tiepida

Secondo impasto

- 6 tazze di farina
- 1 uovo
- Olio EVO
- 2 cucchiaini scarsi di sale

1) Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, lavorare gli ingredienti del primo impasto aggiungendo acqua tiepida poco alla volta fino ad ottenere un impasto elastico non troppo morbido ma neanche troppo duro. Formare una palla, incidervi una croce sopra, immergerla in un recipiente pieno di acqua tiepida ed attendere finché non verrà a galla.

2) Impastare nuovamente con la farina del secondo impasto ed il sale (io ho aggiunto ancora una tazza circa di acqua tiepida...bisogna un po' regolarsi con l'impasto che non deve essere ne troppo duro ne troppo molle) e lavorare per 20 minuti.

3) Fare lievitare al caldo finché non avrà raddoppiato il suo volume, quindi schiacciare la massa con i pugni e rimpastare nuovamente.

4) Modellare l'impasto dandogli la forma di 2 o più bastoni appuntiti alle estremità ed incidere la superficie per tutta la lunghezza con un taglio o 3-4 tagli in diagonale.

5) Disporli sulla placca da forno foderata e fare cuocere a 220° per circa 10 minutii e poi a 180° per circa 30 minuti finché non risulteranno dorate poco prima di spegnere il forno spennellare la crosta con l'albume dell'uovo.

Leberknodelsuppe

(Parentesiculinaria)

http://parentesi-culinaria.blogspot.com

Preparare il brodo come d'abitudine. Bagnare le rosette in acqua e strizzarle benissimo, unirle al fegato e passare tutto al tritacarne (io ho usato il mixer, ma è meglio una macinatura più grossolana). Tagliare sottilmente la cipolla e farla ammorbidire nel burro. Unirla poi insieme al fegato + pane aggiungendo tutti gli altri ingredienti mescolando bene. Formare poi delle palle grandi quando mandarini (in Austria sono tipo mongolfiera...) e buttarne una di prova nel brodo bollente. Se si disferanno sarà necessario aggiungere altro pangrattato. Qui vale un po' le regola dello gnocco: quando è pronto viene a galla. Io ho lasciato bollire un ulteriore paio minuti per assicurarmi che il fegato cuocesse bene. Mettere da parte quelli cotti e proseguire fino alla fine del composto. Rimettere poi tutti i knodel nel brodo. Porzionare, cospargere di prezzemolo tritato e servire caldi.

Ingredienti

- 400 gr di fegato di vitello
- 3 rosette
- 1 cipolla gialla media
- 30 gr di burro
- 2 uova
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 1 cucc.no di sale, pepe, maggiorana, cipollina
- 4 o 5 cucchiaio di pangrattato (7 o 8)
- 2 o 3 cucchiai di farina

Brodo

- un pezzo di manzo
- carote, sedano, porri
- prezzemolo

Lobkhashu

Il diario gastronomico

http://ildiariogastronomico.blogspot.com

Passare al setaccio i fagioli lessi: senza le bucce ridurranno il loro peso di circa 70-100 grammi. Soffriggere la cipolla tritata.Tritare le noci. Tostare la farina in un padellino antiaderente. Sciogliere lo zafferano in pochissima acqua. Pestare finemente, se necessario, cardamomo e peperoncino.Unire tutti gli ingredienti in una ciotola, mescolare con cura, aggiustare di sale e guarnire con olive e noci.

Ingredienti

- fagioli borlotti 400 gr
- una cipolla grande
- 10 noci
- un cucchiaio colmo di farina
- cardamomo
- peperoncino
- qualche stigma di zafferano
- sale
- olio extravergine di oliva
- olive nere denocciolate e gherigli di noce per guarnire.

Caserecce con la zucca

Zucchero & farina
http://zuccherofarina.blogspot.com

Ho rosolato la cipolla tagliata finemente in un cucchiaio di olio evo, ho aggiunto i cubetti di zucca e regolato con il brodo vegetale mestolo per mestolo, finche la zucca è diventata tenera (non si deve sciogliere). Nel frattempo ho cotto la pasta in abbondante acqua salata. Dopo averla scolata l'ho fatta saltare nella padella dove ho cotto la zucca, ho aggiunto le nocciole e un filo di olio di oliva. Ho impiattato e grattugiato su ogni piatto la ricotta salata. È un piatto davvero delizioso.

Ingredienti

- 160 g di caserecce
- 2 manciate di zucca tagliata a cubetti
- 12 nocciole intere
- ricotta salata
- brodo vegetale
- cipolla per soffritto
- olio evo

Scones

Biscotti rosa e tralala

http://biscottirosaetralala.blogspot.com

Mescolare la farina con lo zucchero, il lievito e il sale. Aggiungere il burro a tocchetti e mescolate l'impasto. A parte mescolate il latte con l'uovo e la vaniglia, uniteli all'impasto e mescolate fino ad ottenere una pasta omogenea. Formate delle piccole pagnottelle (triangolari, quadrate o tonde) e infornate a 180° per 15-18 minuti. Accompagnate con marmellata o composta di frutta (qui con composta di fichi).

Ingredienti

- 260 gr di farina
- 50 gr di zucchero
- 10 gr di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di sale
- 75 gr di burro
- 1 uovo grande
- vaniglia
- 100 ml di latte

Zuppa di miso

White dark milk chocolate

http://whitedarkmilkchocolate.blogspot.com

Mettete a bollire l'acqua in una pentola, e appena inizia a bollire abbassate la fiamma e aggiungete 2 cucchiaini di dashi in polvere. Intanto in un bicchiere mettete un cucchiaio di pasta di miso per ogni commensale, nel nostro caso 3 cucchiai, aggiungete un pò di brodo dalla pentola e sciogliete il miso in modo che diventi un liquido abbastanza torbido. Una volta sciolto il miso aggiungetelo al brodo all'interno della pentola. Tagliate a rondelle la parte verde del cipollotto e aggiungete anche quello alla zuppa. Il tutto non deve MAI bollire perché questo può alterarne il sapore, quindi tenete sempre la fiamma molto bassa. A questo punto si possono aggiungere altri ingredienti un po' a piacere: la ricetta classica prevede l'aggiunta di alga konbu e tofu tagliato a cubetti, altri aggiungono solo funghi secchi, in questa versione io ho aggiunto gli spaghettini di soia che basta tagliare e buttare nel brodo per pochi minuti perché si ammorbidiscano.A questo punto la zuppa di miso è pronta e basta versarla in piccole scodelle, avendo cura di mettere un po' di spaghettini in ogni scodellina.

Ingredienti

- 6 tazze d'acqua
- miso (pasta si soia fermentata)
- dashi (brodo in polvere a base di tonnetto essiccato)
- 2 cipollotti verdi
- spaghettini di soia
- da aggiungere a scelta tofu e funghi secchi

Nori maki salmone e avocado

White dark milk chocolate

http://whitedarkmilkchocolate.blogspot.com

Dopo aver pulito bene il salmone togliendo pelle e spine e aver tagliato a listelline l'avocado disponete tutto su un piatto. Nel frattempo prepariamo il riso: lavate bene il riso per sushi sotto l'acqua corrente a temperatura ambiente e mettetelo in una comune pentola coprendolo con acqua con almeno 2 cm di spessore sopra il livello del riso; copritelo con un coperchio e fatelo cuocere a fiamma bassa per un quarto d'ora; spegnete la fiamma e lasciatelo coperto ancora per 10 min. Dopo aver tolto dal fuoco il riso disponetelo in una scodellina e versateci un pò di condimento per sushi, a piacere. Ora stendete una tovaglietta per sushi e adagiateci un'alga nori, poi prendete un pò di riso e stendetelo con cura. Aggiungete il salmone che avete tagliato a pezzettini precedentemente ed aggiungete a piacimento l'avocado. Dopo aver disposto bene salmone e avocado arrotolate lentamente il tutto chiudendo i bordi dell'alga bagnandoli con dell'acqua del rubinetto. Poi prendete un coltello non seghettato ma tagliente e tagliate lentamente i rotolini di sushi. Vi consiglio di bagnare leggermente con acqua di rubinetto la lama del coltello per rendere il taglio più pulito e veloce. Impiattateli come preferite e accompagnateli con soia.

Ingredienti

- salmone fresco (carpaccio di salmone o fette)
- un avocado morbido (ma non troppo maturo)
- una confezione di alghe nori
- riso per sushi
- Condimento per sushi (a base di aceto di riso)

Patate al forno alla mammolese

Casca a fagiolo
http://cascaafagiolo.blogspot.com

Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi, buttatele poi in acqua bollente per qualche minuto. Scolate e sistematele su una teglia, aggiungete olio abbondante, sale e pepe. Fatele cuocere in forno a 200° fino a doratura completa e aggiungete le olive qualche minuto prima di sfornare. Servitele con peperoncino a pezzetti e aceto balsamico.

Ingredienti

- patate
- olive nere
- peperoncino parzialmente essiccato
- aceto balsamico
- olio
- sale e pepe

Funghi ripieni vegetariani

Labna
http://www.labna.it

Lavate 2 dei funghi, svuotatene l'interno con un coltello e tenete da parte quanto ne avete ricavato. In una ciotola, mescolate col cucchiaio le uova, il prezzemolo, il formaggio e il pan grattato con un filo d'olio e del vino bianco. Tritate finemente al coltello l'interno dei funghi e il fungo intero precedentemente messi da parte e aggiungete il "battuto" di funghi così ottenuto direttamente nella ciotola con gli altri ingredienti per il ripieno. Mescolate bene il ripieno aggiungendo sale e pepe a gusto, poi con l'aiuto di un cucchiaio riempite bene i funghi, schiacciando accuratamente il ripieno perché poi nel forno i funghi si ammorbidiscono. Infornate i funghi a 180° e lasciateli cuocere finché non diventano belli teneri e mostrano il superficie qualche piccola bollicina. Servirli con dell'insalata o – per una cena davvero British – con un po' di purè di patate.

Ingredienti

- 3 funghi bianchi grandi
- 2 uova
- abbondante prezzemolo
- 5 cucchiai di formaggio grattugiato (Cheddar)
- 2 cucchiai di pangrattato
- un filo d'olio
- un po' di vino bianco
- sale e pepe

Dosi per 2

Sorbetto al caffè

Chez Denci
http://chezdenci.blogspot.com

Ingredienti

- 4 dl. di caffé
- 5/6 cucchiai di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di liquore Strega
- 1 cucchiaino di caffé solubile;
- 200 ml. di panna vegetale non montata
- cacao amaro e chicchi di caffé al cioccolato

q.b.

Preparare il caffè. Nel frattempo fare uno sciroppo con la panna, lo zucchero, il liquore ed il caffè solubile a fuoco basso ottendendo un composto liscio senza grumi e perfettamente amalgamato. Unire il caffè allo sciroppo ottenuto, mescolare e far freddare a temperatura ambiente. Una volta freddo, riporre in frezeer per almeno 3 ore. Trascorso questo tempo tiratelo fuori e mescolate energicamente il tutto, con movimenti rotatori, al fine di rompere tutti i cristalli di ghiaccio che si sono formati e far incamerare aria al vostro composto; più ne incamera meglio è... il liquore dovrebbe appunto servire a far cristalizzare il meno possibile secondo la mia personale teoria; dovrete riportare la vostra preparazione ad uno stadio quasi liquido. Riporre in frezeer e dopo 1h ripetere l'operazione, rimescolando energicamente per circa 20 minuti; rimettere in frezeer e dopo un'ora ripetere di nuovo il tutto per almeno 3/4 volte in totale; stesso procedimento già usato con il sorbetto alle fragole .Al termine di questi giri, otterrete un composto compatto ma abbastanza morbido che sembrerà quasi gelato (massa scura in foto); sempre rimestando energicamente avrete invece un composto granuloso ma soffice (massa chiara) e potrete finalmente servirlo nei flute freddi o nella coppetta o altro accessorio scelto, cospargendolo se volete di cacao amaro e decorandolo con un chicco di caffè al cioccolato.