



Corso di cucina Autunno 2012

Muffin salato e vellutata di verdure di stagione

Quando si hanno ospiti imprevisti oppure, pur sapendo del loro arrivo, non si ha modo di fare la spesa con gli ingredienti che si hanno a disposizione si possono creare simpatici e raffinati piatti.

Uova, farina, lievito di birra o chimico e poi una verdura e pochi altri ingredienti (anche di scarto o del giorno prima) possono bastare.

Per il muffin salato:

220 gr di farina, 30 di farina di castagne, lievito in polvere 2 cucchiaini, 140 ml di panna, 125 ml di olio di oliva, 2 uova, sale, grana grattugiato, pochissimo zucchero, prosciutto crudo o altro affettato, formaggio erborinato o altro, poche biette già bollite, burro e farina per gli stampini.

NB i muffin salati come quelli dolci possono essere farciti con svariati ingredienti e possono essere fatti con diverse farine

L'esempio qui riportato è molto semplice basta mischiare le farine con lo zucchero e il lievito. A parte miscelare la panna l'olio e le uova poi mischiare le due parti, aggiungere il sale, il prosciutto e il formaggio. Mettere negli stampini imburrati e infarinati e cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi.

Vellutata di zucca e funghi panati

Iniziare una cena con una vellutata o un potage di verdure è una entree leggera e raffinata che se accompagnata da un elemento croccante, un tortino salato, o una quiche salata può essere anche un gran piatto facile da preparare e di grande effetto

½ zucca tipo mantovana, 1 patata, ½ cipolla, olio, pochissima panna, grana grattugiato

Stufare la cipolla con l'olio aggiungere la patata e la zucca a tocchetti, sale, pepe e acqua fino a coprire appena. Portare a cottura, circa 15 minuti, e poi mantecare con panna e grana.

Servire con il muffin e dei funghi, porcini, cremini o grossi chiodini passati nella farina uova e poi pane grattato e fritti o passati al forno.

Ma anche qui le combinazioni sono infinite.

Spesso non si hanno abbastanza pietanze per tutti e allora si deve ricorrere a bis di primi o a piatti unici dove si abbinano più elementi .

Bis di ravioli soffiati e di pasta all' uovo

Per i ravioli soffiati

100 gr di farina, 1 uovo, 1 tuorlo, poco burro, 1 cipollotto, polpa di granchio in scatola o surimi, erba cipollina, 1 patata grossa già bollita.

Impastare gli ingredienti per la sfoglia , lasciare riposare. Schiacciare la patata e unirla agli altri ingredienti sminuzzati.

Dividere la sfoglia in due e confezionare i ravioli con la polpa di granchio.

Cuocerli in acqua per qualche minuto, saltarli nel burro con il cipollotto e passarli nel forno in funzione grill per un minuto si gonfieranno e diverranno un pò croccanti.

Per il raviolo di pasta d'uovo

4 uova, metà impasto avanzato dalla precedente lavorazione, liquirizia pura.

Cuocere per 5 minuti esatti le uova e raffreddarle in acqua fredda (uova mollette); l'albume sarà cotto e il tuorlo ancora crudo. Tirare la sfoglia e confezionare con le uova dei ravioli.

Impiattare il bis di ravioli accompagnandoli con la salsa di liquirizia.

Sigarette di carpaccio farcite, insalate e cialdine croccanti

12 fettine di carpaccio di manzo, 100gr di semola, 100 gr di farina 00, insalata mista, noci o nocciole o mandorle, formaggio tipo grana, emmenthal o anche scamorza o altro a pasta dura o semidura, olio, sale pepe, zucchero un pizzico.

Amalgamare le farine, lo zucchero, il lievito e aggiungere 220 gr di acqua. Unire poi 10 gr di olio fino ad ottenere una pastella. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora almeno.

Versare un cucchiaio di impasto alla volta in una padella antiaderente e girare dopo neanche un minuto, tenere in caldo.

Per il manzo: spolverare le fettine di manzo con della fecola, farcire con un pezzetto rettangolare di formaggio e arrotolare come un involtino.

Spadellare con poco olio ed eventualmente finire la cottura in forno

Servire il piatto con le insalate condite le cialdine e le sigarette di manzo.

Si può fare una salsa sbollentando le insalate e saltandole poi con dello scalogno e infine frullandole, oppure mentre si arrostiscono le sigarette aggiungere del fondo di manzo o vitello e o della senape, rafano etc

Si può arricchire il piatto con delle chips di patate fritte o topinambur.

Semifreddo a sorpresa

Biscotti secchi 3 0 4 a testa (ma anche brioches , sfogliette etc. o quello che offre la dispensa)
frutta (in questo caso banane e arance), panna fresca da montare, oppure yogurt, o panna normale
zucchero , acqua per lo sciroppo eventualmente anche del liquore, 2 fogli di colla di pesce, cioccolato

Scaldare nel microonde la colla di pesce al minimo della potenza dopo averla ammollata. Scioglierla con la panna fresca e aggiungere eventualmente dello zucchero.

La panna la si può aromatizzare con il succo di fragole, di zenzero , crema di nocciole , caffè' ... etc,
Mettere in un sifone per montare la panna.

In un bicchiere mono porzione mettere un fondo di biscotti spezzettati (se si vuole si può fare tipo cheese cake impattando i biscotti con un po' di burro e poi mettere in frigo per un po'.

Aggiungere la frutta a pezzetti bagnare con lo sciroppo ottenuto passando al microonde acqua e zucchero fino a che si è sciolto.

Con il montapanna riempire fino quasi all'orlo del bicchiere con la crema .

Finire con delle scaglie di cioccolato , con cereali per la prima colazione caramellati , con il crumble etc.