CROSTATINE INTEGRALI AL FONDENTE ARACHIDI E BANANE

“Il cioccolato, prezioso oro bruno dal gusto sublime che sazia ogni palato,
incanta ogni cuore, dal povero al re.
Amaro eppur così dolce,
peccaminoso ma caro agli Dei,
deliziosa spezia che affascina e inebria.
Piccante come l’amore, incarna sentimenti di desiderio e lussuria.
Infiamma lo spirito dell’amante,
Dissipa la nebbia della mente,
Regala il sorriso al bimbo,
ispira l’arte e l’immaginazione,
rinfranca l’anima.
Sa ammaliare ciascuno dei 5 sensi in un alchimia di gusti e profumi eterni,
il cioccolato: frutto mistico di gioia ed estasi.”

Oltre alla mia sul nuovo numero di Taste&More troverete tante altre ricette a base di cioccolato e tante altre freschissime idee, correte a leggerlo cliccando sulla copertina in fondo al post!

Per visualizzare la ricetta clicca sulla foto.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

FUSION BURGER

Quando si parla di hamburger di norma la mente corre subito alle famosissime catene di fast food spesso associate a scarsa qualità. Fortunatamente si trovano anche burger di qualità, fatti con ingredienti di prima scelta che si distinguono ad ogni boccone. Realizzarli in casa non è affatto impossibile ma di certo del lavoro da fare ce n'è parecchio.. ma garantisco che la soddisfazione è tanta, anche il caos in cucina è tanto a dire il vero :-)!! Comunque grazie Arianna perché la cena della domenica sera è stata molto apprezzata e perché non avevo mai realizzato personalmente la polpetta.. diciamo la parte ham dell'hamburger. Ammetto che avevo dei dubbi sulla sua buona riuscita, mi chiedevo come potesse stare assieme la carne, credevo infatti che in cottura si sfaldasse ma in realtà l'unica difficoltà è posizionarla sulla piastra. Ho ovviato al problema formando le polpette direttamente carta forno e le ho poi capovolte direttamente sulla piastra

bollente.

La mia ispirazione è un mix di oriente e USA. Quando a febbraio dello scorso anno andai in Thailandia la nostra prima cena fu a base del famosissimo pad thai, e da allora ce ne siamo innamorati al punto tale che il mio ragazzo abitualmente mi chiede di cucinarlo. Consiste in noodle di riso conditi con germogli di soia, arachidi, uovo, lemongrass, tofu, pollo o gamberi ovviamente condito con salsa di pesce, tamarindo etc.. poi ovviamente c'è il latte di cocco che è thailandese e lo zenzero e la salsa di soia che sono molto utilizzati. Ho quindi pensato di preparare una polpetta di pollo marinata nel latte di cocco e spezie, abbinata a germogli di soia cipolla e spinaci novelli. La salsa che ho realizzato è a base di burro di arachidi tipico Americano ma che si collega al pad thai per la presenza delle arachidi. Non è facile spiegare tutti i collegamenti quindi passiamo alla ricetta, in ogni caso il risultato è stato molto molto buono!! Credo che proseguirò a realizzare polpette fantasia e a sfornare burger, prossimo passo realizzare una scorta di buns da congelare!!!



Ps. prima di iniziare, vista l’infinita lista degli ingredienti che potrebbe spaventare, vorrei far presente che le preparazioni possono essere fatte il giorno prima e poi assemblate, inoltre anche la polpetta da sola servita con un’insalata fresca è ottima come secondo piatto.

FUSION BURGER

per 4 persone (o due affamate)

Per le polpette

500 g di sovracosce di pollo al netto
150 g di latte di cocco
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio raso di polvere di curry
1 cucchiaio raso di curcuma
1 cucchiaio raso di paprika
coriandolo secco
2 cucchiai di succo di limone
una manciata di prezzemolo fresco
2 spicchi d’aglio

Per i buns

125 g di farina 00
125 g di farina 0 manitoba
135 g di latte intero
10 g di zucchero
5 g di sale fino
20 g di burro
5 g di strutto
4 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
arachidi tostate salate
1 uovo

Per la salsa

50 g di burro di arachidi
25 g di acqua
4 g di miele
1/2 spicchio d’aglio
zenzero fresco
1 cucchiaino di salsa di soia
10 g di succo di limone
6 g di senape al pepe verde

Per l’accompagnamento

8 cipollotti freschi
spinaci novelli
germogli misti
olio extravergine d’oliva

Per il contorno
1 peperone rosso
1 peperone giallo
4 patateprezzemolo
1 spicchio d’aglio
sale
olio extravegine d’oliva
aceto di vino bianco



Per i buns, in una ciotola mettete il lievito con il latte tiepido ed il miele, mescolate bene per far sciogliere il lievito. Dopo una decina di minuti aggiungete la farina e lavorate finché il liquido sarà assorbito, io ho utilizzato

un’impastatrice. Aggiungete il burro e lo strutto a temperatura ambiente, fateli assorbire e unite sale e zucchero. Lavorate bene l’impasto, formate una palla lavorandolo con le mani, mettetelo in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio. Riprendete l’impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo, chiudetelo a libro, ruotate di 90° e ripetete l’operazione. Mettete nuovamente a lievitare l’impasto. Riprendetelo, dividetelo in 4 panini e dategli la forma rotonda. Lasciateli lievitare coperti da un canovaccio. Sbattete l’uovo con un goccio di latte e spennellate delicatamente i buns. Tritate grossolanamente le arachidi e distribuiteli sui panini. Cuocete a 180°C per circa 15 minuti, o fino a doratura. Toglieteli dal forno e fateli raffreddare su una gratella.



Per la polpetta, eliminate la pelle l’osso ed i nervi del pollo e tagliatelo a piccoli pezzi. In una ciotola mettete

tutti gli ingredienti per la marinatura, gli spicchi d’aglio interi ed il prezzemolo tritato. Aggiungete il pollo e lasciate riposare in frigorifero per almeno 5/6 ore. Togliete il pollo dalla ciotola e tamponatelo con uno scottex ma senza togliere tutta la marinatura. Riducete la carne in poltiglia, questa operazione richiede un po’ di tempo, meglio è tritata meglio viene la polpetta e meglio stà assieme in cottura. Dividete la carne in quattro parti. Tagliate 4 pezzi di carta forno e su ognuno di essi mettete una parte di carne, formate dei cerchi spessi e larghi poco più del panino perché la carne in cottura si ritirerà.



Per la salsa, lavorate assieme tutti gli ingredienti, lo zenzero grattugiato. Assaggiate la salsa ed aggiustatela in base ai vostri gusti.

Per il contorno, lavate i peperoni, tagliate l'estremità ed eliminate i semi all'interno. Avvolgeteli in un foglio d'alluminio e cuocete in forno caldo 200°C per circa 1 ora e

30 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli subito tra due piatti.
Mettete a bollire abbondante acqua con un cucchiaio di aceto di vino bianco. Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Fatele bollire due minuti e scolatele. Asciugatele bene e conditele con dell’olio extravegine d’oliva. Disponetele in una teglia ricoperta con carta forno senza sovrapporle. Fate cuocere a 180°C per circa 25 minuti o fino a leggera doratura.
Riprendete i peperoni ed eliminate la pellicina esterna, tagliateli a listarelle. Tritate il prezzemolo con l’aglio. Mettete le verdure in un piatto e condite con il trito di prezzemolo e regolate di sale.

Mondate i cipollotti, tagliateli a rondelle e soffriggeteli in olio bollente, scolateli e teneteli da parte.



Scaldate la piastra, tagliate i buns a metà e fateli leggermente abbrustolire su di essa. Prendete le polpette di pollo e rovesciatele sulla piastra. Fatele cuocere molto bene e poi giratele con una spatola.

Spalmate il panino con la salsa al burro di arachidi, fate un primo strato con gli spinaci novelli, mettete la polpetta,

proseguite con la cipolla un secondo strato di spinacini e terminate con i germogli.

Servite con le patate ed i peperoni al prezzemolo.





con questa ricetta partecipo all’MTC di giugno



POLLO ASIATICO

Esattamente un anno fa ero in canottiera e pantaloncini, mi spalmavo la crema solare e mi preparavo a girare in bicicletta per le rovine di Ayutthaya. Alla mattina facevo colazione nel giardino di una guest house con pane marmellata uova e succo d'arancia, mi sentivo infinitamente rilassata, al mattino dominava ancora il silenzio, era fresco ed il sole cercava di farsi spazio tra una leggera nebbiolina.. anche se la sera prima in realtà ce l'eravamo vista brutta dal momento che al mercato dove volevamo cenare nessuno parlava inglese, eravamo credo gli unici stranieri ed è stata molto dura ma alla fine abbiamo mangiato il nostro primo e buonissimo pad thai, amore a primo assaggio!! Ho anche provato a rifarlo con una discreta riuscita ma purtroppo qui non trovo i noodle di riso e la confezione portata dalla Thailandia è subito esaurita. Qualche settimana fa ho ripreso in mano un libro che ho da tempo, si chiama "Carni" di Joanna Farrow, ci sono ricette meravigliose tra cui il pollo thailandese al curry, io non me la sono sentita di chiamarlo così visto che ho fatto diverse modifiche per mancanza di alcuni ingredienti e per averne aggiunto altri a "sentimento". La ricetta è veloce e molto gustosa, a noi è piaciuto molto!!



POLLO ASIATICO

per 2 persone

500 g di sovracosce di pollo
150 g di latte di cocco
150 g di brodo di pollo
60 g di riso basmati

per la salsa

1 cucchiaio di salsa di pesce

1/2 peperoncino

2 cm di radice di zenzero

2 cucchiaini di curcuma

succo e scorza di 1/2 lime

1 spicchio di aglio

1 cipolla piccola

2 cucchaini di zucchero di canna

30 g di arachidi

olio extravergine d’oliva



Eliminate la pelle e l’osso dalle sovracosce di pollo e tagliate a pezzetti di 2/3 centimetri. In un tegame fate scaldare il brodo assieme al latte di cocco e cuocete il pollo per 30 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla, l’aglio ed il peponcino e mettetele in padella con dell’olio extravergine d’oliva, fate appena rosolare ed aggiungete i rimanenti ingredienti della salsa, lo zenzero grattugiato. Fate cuocere

qualche minuto mescolando continuamente, aggiungete il pollo con il sugo di cottura rimasto e lasciate insaporire qualche minuto! Cuocete il riso e servitelo assieme al pollo.





Qualche ricordo di Ayutthaya





















EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON, PEANUT AND BANANA PANCAKE, BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE

Subito ho pensato “magari chiedo se posso fare la mia colazione a rate, oggi potrei fare i muffin, domani i pancake, e dopodomani salsa, uovo e bevanda.. poi loro si fanno un bel collage e creano la mia American breakfast…” mmmhh.. mi sa che non se pò fa!!! Qui ci vuole un giorno di ferie per preparare questa velocissima colazione, ma la cosa più difficile è stata incastrare i tempi, l’uovo all’ultimo quando già è tutto nel

piatto, la salsa subito prima intanto che si scalda l'acqua per l'ovetto, i pancake ancora prima, e il succo!?!?… sgrana la melagrana che schizza ovunque, frulla assieme ai mirtilli, filtra tutto…. aiuto.. e pensate che ho avuto la bella idea di fare due versioni.. quindi in mezzo a tutto ciò c'era anche un'altro dolce e un succo che vedrete i prossimi giorni!!! Ok… la chiamano colazione ma se uno non si sveglia alle 5 non può che diventare un pranzo.. io lo ammetto, ho fatto "colazione" alle 13:30!!

Diciamolo, ormai vincere questa gara è diventato impegnativo, il livello è sempre più alto e per il prossimo mese già tremo al pensiero di cosa mi aspetta, chissà chi ci sarà dopo Roberta che questo mese ci ha fatto sudare ai fornelli!! e adesso chi spera più di vincere?!!?

Devo però ammettere che ho una passione per l'America, le loro esagerazioni, le manie.. mi fanno simpatia e quando ho visitato questo paese le ho trovate bellissime da vivere, forse perchè ero una semplice turista, ma devo dire che da est a ovest il loro senso civico e il rispetto delle regole superano di gran lunga il nostro e per questo li ammiro tanto!
Di colazioni tipiche ne ho fatte diverse e quasi sempre comprendevano i pancake, è stata quindi la prima cosa a saltarmi alla mente, ancora una volta per l'MTC ho pensato all'abbinamento arachidi banane, non so ma per me sono due cose che viaggiano assieme!



EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON
PEANUT AND BANANA PANCAKE
BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE
per due persone

Per gli English muffin

450 g di farina forte
225 ml latte
55 ml di acqua
25 g lievito di birra fresco
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale

per la salsa olandese all’arancia

2 tuorli
60 g di burro fuso
1 cucchiaio di succo di arancia
scorza di limone
fior di sale, pepe

Per i pancake

110 g di farina 00
100 g di latte fresco
80 g di yogurt alla vaniglia
35 g di burro fuso
35 g di sciroppo d’agave bio
25 g di composto di arachidi*
1 uovo
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino raso di lievito per dolci
succo di limone

per servire

1 banana
sciroppo d’agave bio
mirtilli freschi

*per il composto di arachidi

100 g di arachidi non salate
20 g di sciroppo d’agave bio
1 cucchiaio di olio di semi di arachidi

per il succo

120 g di mirtilli freschi
120 g di succo di melagrana fresco**
100 g di acqua
1 cucchiaino di zucchero

inoltre

2 uova
80 g di bacon

*Fate tostare le arachidi a 200 gradi per 5 minuti, mettetele calde in un mixer con lo sciroppo d’agave e l’olio di arachidi, frullate fino a formare una polvere finissima.
**Per ottenere questa quantità di succo dovrete sgranare circa 3 frutti grossi o 4 medi, mettete i chicchi nello schiaccia papate pochi per volta, e schiacciate, fate attenzione agli schizzi, filtrate per eliminare eventuali semi.



Per gli English muffin, mettete a scaldare appena il latte con l' acqua, togliete dal fuoco e fatevi sciogliere dentro il lievito e lo zucchero, lasciate riposare una decina di minuti. Versate la farina ell'impastatrice, formate un buco al centro dove verserete il latte con il lievito. Imastate fino a formare una palla liscia, unite il sale, continuate ad impastare per 7-8 minuti. Imburrate una ciotola, mettete l'impasto, fatelo "rotolare" nel burro e lasciate lievitare fino al raddoppio coperto da pellicola!
Stendete la pasta alta circa 1,5 centimetri, scaldate una padella antiaderente e cuocete i muffin 4-5 minuti per parte regolando la potenza della fiamma per non bruciarli.
Per i pancake mettete un cucchiaio di succo di limone del latte e fare riposare una decina di minuti. Fate fondere il

burro, unitelo allo yogurt, all'uovo e al latte, unite lo sciroppo d'agave e mescolate bene, aggiungete la farina il lievito e il bicarbonato setacciati, il composto di arachidi e mescolate poco, giusto il necessario ad amalgamare gli ingredienti. Ungete appena una padella antiaderente, io metto poco burro su uno scottex e lo passo nella padella, quando sarà ben calda versate un mestolo scarso di comosto, questo dipende da quanto volete grandi i pancake. L'impasto che propongo è piuttosto liquido, in questo modo i pancake rimangono più soffici ma difficili da gestire in cottura, se avete un coppapasta da circa 10 centimetri potete ungere la sua circonferenza da un lato, appoggiarlo nella padella e versare l'impasto al suo interno, coprite con un coperchio, al momento di girare il pancake assicuratevi con un coltello, che si stacchi bene dalle pareti, giratelo e terminate la cottura. Ad ogni pancake è necessario ungere nuovamente la padella.
Per il succo, in una ciotola versate il succo di melagrana** i mirtilli, l'acqua e lo zucchero, frullate tutto con il frullatore ad immersione o se preferite con un frullatore normale, filtrate tutto e versate nei bicchieri.
Per la salsa in una ciotola sbattete i tuorli con il succo d'arancia e la scorza di limone, fate fondere il burro.
Mettete la ciotola a bagnomaria facendo attenzione che non tocchi l'acqua, iniziate a montare il composto con le fruste elettriche, dopo qualche minuto iniziate ad unire a filo il burro, montate finchè la salsa avrà una consistenza cremosa, completate con fior sale e pepe a piacere.
Per le uova mettete a scaldare dell'acqua, rompete un uovo in una ciotola, quando iniziano a vedersi le prime bollicine sul fondo, fate scivolare delicatamente l'uovo nell'acqua, lasciate dentro circa 3-4 minuti, dipende anche dalla grandezza delle uova, le mie erano grandi e hanno sfiorato i 5 minuti rimanendo comunque liquide all'interno e con l'albume morbido.
Mentre le uova cuociono frullate il bacon e rosolatelo senza olio, in padella finchè sarà ben dorato.
In un piatto disponete i pancake, sopra mettete delle fette di banana che avrete irrorato con del succo di limone per non farle annerire, alcuni mirtilli freschi e dello sciroppo d'agave a piacere.
Affianco mettete un muffin, poggiatevi sopra l'uovo e sopra ad

esso un cucchiaio di salsa, accompagnate con le bricciole di bacon, e servite accompagnando con il succo di mirtilli e melagrana.





con queste ricette partecipo all’MTC di ottobre



GELATO BISCOTTO ALLA BANANA E ARACHIDI

Un genovese torna a casa dopo aver comprato un costosissima bottiglia di vino rosso, mentre sale per le scale inciampa e cade svenuto, si risveglia in una pozza rossa ed esclama "belin.. speriamo che sia sangue"

avete presente il famoso gelato con le barzellette… io lo adoro e non posso far a meno di leggerle.. questa barzelletta mi è piaciuta e per questo è una delle poche che ricordo e coincidenza le nostre amate ragazze dell'MTC sono proprio genovesi.. ovviamente la cosa è ironica e questi sono luoghi comuni come altri che fanno ridere e finita li…

Al contrario di molte di voi, che come ho letto in giro si sono "spaventate" per il tema dell'MTC del mese leggendo il dettagliatissimo post di Mapi, io subito ho pensato "va beh.. basta seguire la sua ricetta ed è fatta" poi mi son trovata a voler cambiare i gusti e a pensare se dover riequilibrare il tutto… e ho compreso lo spavento di qualcuno…
Comunque blocchetto di fogli alla mano ho iniziato ad annotarmi dati, tabelle, percentuali… roba che a un certo punto non capivo più niente, forse io sono troppo contorta e ho iniziato a ricalcolarmi tutti gli ingredienti delle tre ricette postate per vedere se fossero equilibrati e per confermare se avessi capito il meccanismo… ho pure chiesto delucidazioni alla gentilissima Mapi che mi ha chiarito un po di cosette!!! Alla fine mi son fatta il mio schemino, ho dosato zuccheri, grassi poi ho calcolato l' SCNG per verificare che la percentuale di acqua fosse idonea… che caos!!!
Ho eseguito tutto come al solito mescolando vigorosamente il gelato per 3 volte dopo i riposi in freezer ma mi è sembrato

troppo ghiacciato quindi ho fatto questa riflessione “è vero che ho messo gli arachidi frullati e ne ho calcolato i grassi ma in realtà non era pasta di arachidi, anche perchè non son diventati nè una polvere nè tantomeno una poltiglia, ma son rimasti dei piccolissimi gherigli” quindi secondo me non hanno inciso al 100% sulla percentuale di grassi presenti per questo ho frullato il gelato ormai congelato e ho aggiunto una piccola quantità di panna, a mio parere la consistenza è decisamente migliorata.
Se non ho fatto male i conti, dovrei aver ottenuto un gelato con un 10.6% di grassi e un 17.6% di zuccheri.
La ricetta dei biscotti è di Montersino!!!





GELATO BISCOTTO ALLA BANANA E ARACHIDI

per 9 gelati 10×7 cm
300 ml di latte fresco intero
75 ml di panna fresca
60 gr di tuorli
60 gr di arachidi
70 gr di zucchero +1 cucchiaio
300 gr di banana
2 cucchiai di succo di limone

per i biscotti

250 gr di farina per crostate
125 gr di burro
100 gr di zucchero a velo
65 gr di uova intere
12 gr di tuorlo
4 gr di lievito per dolci
15 gr di cacao amaro

Per il gelato, montate i tuorli con lo zucchero, nel frattempo fate scaldare il latte, rovesciatelo sul composto montato, mescolate bene e rimettete sul fuoco. Sempre mescolando cuocete la crema fino a 85° o fin quando il cucchiaio immergendolo ne uscirà velato, l' importante è non portare mai a bollore!!
Trasferite la crema in una ciotola e immergetela in un contenitore con del ghiaccio, continuate a mescolare finchè sarà freddo, riponete in frigo almeno un paio d'ore.

Frullate la banana con il succo di limone e 1 cucchiaio di zucchero, frullate le arachidi e unite tutto alla crema assieme alla panna.
Riponete in freezer per un’ora circa poi mescolate con una frusta finchè i cristalli di ghiaccio si saranno rotti e il composto sarà omogeneo. Rimettete in frigo e ripetete l’operazione altre 2 volte. Alla fine mettete il gelato in un contenitore dove rimanga di un’altezza di un centimetro abbondante.
Per il biscotto montate il burro con lo zucchero finchè il composto sarà omogeneo unite uova e tuorlo, quando sarà ben assorbito unite la farina, il cacao e il lievito. Formate una palla avvolgetela nella pellicola e mettetela a riposare in frigo qualche ora, riprendete la pasta e stendetela sottile pochi millimetri. Tagliate i biscotti della misura che desiderate e cuoceteli a 200° per 5 minuti.
Sembreranno crudi e subito sono molto morbidi ma vanno bene così, raffreddandosi si rassodano anche se rimangono comunque un po delicati. Non toglieteli dalla teglia appena sfornati perchè rischiate di romperli. Fateli completamente raffreddare.
Tagliate il gelato in rettangoli della stessa misura del biscotto e posizionatelo sul rovescio di uno di questi, chiudete con un secondo biscotto avvolgete con della pellicola e riponete in freezer.



con questa ricetta partecipo all’MTC di luglio