ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

Conoscendo i miei polli..
io: “oggi faccio una zuppa con le castagne, tu la mangi o ti preparo qualcos’altro?”
lui: “no, mangio il prosciutto…” *immaginavo*
E fu così che cucinai solo una porzione di zuppa!!!
io: “è quasi pronto, se vuoi mangiare con me preparati il prosciutto” perchè io se non mi ustiono il palato mangiando la zuppa.. beh.. che zuppa è?
lui: “ma io dicevo per farti arrabbiare, la zuppa la mangio”
0.0
ti meriteresti di rimanere senza cibo, io ho dovuto rinunciare a metà del mio pranzo per un simpaticissimo scherzo.. tanto che la sera dopo ho “dovuto” rifarla per tanto mi era piaciuta!!!
io: “ti piace?”
lui: “mmmhhh, GRAZIE MTC!!!”
e qui non si capiva proprio bene se fosse una così detta presa per i fondelli o se dicesse sul serio, ma alla fine ha preso in mano il piatto e lo ha letteralmente leccato, direi che un grazie MTC ci stà davvero!!!
Ora, qui lo so che faccio un pochino breccia nel cuore della mia signorina, appassionata di zuppe, ma ho pronta la giustificazione, già lo scorso anno avevo preparato un minestrone con le castagne e mi è rimasto un po’ nel cuore, quindi ho voluto bissare, più o meno, questa volta però le castagne sono più protagoniste.
Ho usato il lardo come grasso perchè dona un magnifico sapore, in particolare il mio era condito quindi nella zuppa ha sprigionato tutti i sapori delle varie spezie e del pepe, consiglio vivamente di non sostituirlo con altri grassi perché il sapore del piatto perderebbe di intensità!



ZUPPA DI CASTAGNE PATATE E CIPOLLE

ingredienti per 2 persone300 g di castagne
300 g di patate
200 cipolla bianca
80 g di lardo condito
brodo di gallina*
salvia
per il brodo di gallina**
*600 g di gallina
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla piccola
1 crosta di Parmigiano

4 lt di acqua
sale

** la quantità di brodo che otterrete sarà superiore rispetto a quella che utilizzerete per la ricetta.

In una pentola da circa 6 litri mettete i pezzi di gallina, la carota pelata e lavata, il gambo di sedano lavato, la cipolla pelata e tagliata a metà e la crosta di Parmigiano, coprite con 4 litri di acqua, salate e fate cuocere a fuoco basso per circa 3 ore, il liquido si dovrà dimezzare. Scolate il liquido filtrandolo attraverso un colino. Per sgrassarlo mettetelo in una ciotola, quando sarà freddo mettetelo in frigorifero e tutto il grasso venuto in superficie si rapprenderà rendendo facile la sua rimozione.



Pelate accuratamente le castagne crude eliminando tutta la pellicina, alcune tagliatele in quattro altre a metà altre lasciatele intere, io faccio in questo modo perchè i pezzi piccoli possano disfarsi e quindi donare un sapore omogeneo e cremoso, mentre gli altri pezzi rimarranno interi. Tritate il lardo e mettetelo in una casseruola, accendete il fuoco e fatelo sciogliere, nel frattempo sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e poi in fette spesse, unitele al lardo e fate rosolare. Sbucciate le papate, lavatele e tagliatele a cubetti non troppo piccoli, unitele alle cipolle e fate rosolare qualche minuto. Infine aggiungete le castagne e le foglie di salvia, coprite con il brodo caldo fino 3-4 centimetri sopra le verdure e fate cuocete 35/40 minuti.
La quantità di brodo dipende da quanto volete densa la zuppa e potete aggiungerlo durante la preparazione, l'importante è che sia caldo per non fermare la cottura.
A piacere condite con un filo d'olio e del Parmigiano reggiano.


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all’ MTC di novembre



COULIBIAC DI SALMONE

Ho deciso di partecipare al contest di PLOVERE DI PEPERONCINO perchè di libri di cucina ne ho un numero indefinito e ci sono tantissime pagine con un bel postit attaccato o con un angolo piegato che sta a significare “questa la devo proprio provare”.. la mia scelta è caduta sul libro FROLLA&SOGLIA di MICHEL ROUX per tanti motivi, innanzi tutto ha il record di angoli di pagine piegati, poi perchè le due parole FROLLA SFOGLIA mi piacciono tantissimo.
Nelle prime pagine del libro lui fa un racconto molto poetico di quando a 14 anni iniziò come apprendista a Parigi, traspare una grande passione per questo lavoro e il suo racconto ti avvolge di serenità.
Tutte le ricette sono corredate da foto e ogni pietanza è presentata con cura, i bordi e le superfici di tutte le torte, dei pie.. sono decorate e rifinite nei minimi dettagli, un piacere per gli occhi. Io ogni tanto prendo in mano questo libro e lo sfoglio..
Oggi ho deciso di togliere l’angolino piegato dalla pagina 196 del libro.

COULIBIAC DI SALMONE

260 ml di latte tiepido
12 gr di lievito fresco
450 gr di farina
10 gr di sale
3 tuorli
90 gr di burro leggermente ammorbidito
45 gr di zucchero
1 tuorlo sbattuto con un cucchiaio di latteripieno
120 gr di burro chiarificato
1 trancio di salmone circa 1,3kg sfilettato e squamato
sale e pepe macinato al momento
160 gr di burro
3 scalogni tritati finemente
60 gr di riso bianco
1 mazzetto aromatico piccolo

10 stami di zafferano
250 gr di champignon tritati finemente
il succo di 1 limone
180 ml di panna densa
250 gr di cipolle tritate finemente
4 crepes alle erbe*
2 uova sode tritate grossolanamente
2 cucchiai di prezzemolo tagliuzzato

Preparate la pasta seguendo le istruzioni per la pasta brioches, unendo gli ingredienti dell'elenco nello stesso ordine. *di seguito riporto la ricetta della pasta brioches come da libro*

Mettete in una ciotola il latte con il lievito e mescolate affinche si sciolga. Mettete la farina, il sale e le uova nel robot da cucina con il gancio da impasto e versateci il latte e lievito. Mescolate a velocità bassa e impastate per 5 minuti. R sschiate l'impasto dalle pareti della ciotola con una spatola di gomma, poi lavorate a velocità media per 10 minuti circa. A questo punto l'impasto dovrebbe essere liscio, elastico e ben amalgamato. Nerl frattempo mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzettto all'impasto e poi , con il robot in funzione al minimo, aggiungete il resto, un pezzo alla volta. Quando il burro e zucchero è incorporato, aumentare la velocità e impastate per 6-10 minuti finchè l'impasto è liscissimo, elastico e lucido, e si stacca perfettamente dalle pareti. Togliete il gancio da impasto e lasciate la pasta brioches nella ciotola. Coprite con un panno o con la pellicola e lasciate lievitare a 24 gradi circa per 2 ore finchè è raddoppiata di volume. Impastate ancora rigirando la pasta due o tre volte con la mano. Coprite di nuovo la ciotola e mettete in frigo per qualche ora (non più di 24). A questo punto la pasta è pronta per essere usata e lavorata.

Per il salmone,scaldate metà del burro chiarificato in una padella grande. Satate e pepate un filetto di salmone e fatelo saltare su fuoco alto 2-3 minuti per parte, finchè è leggermente dorato su entrambi i lati, poi trasferitelo su un piatto. Mettete in padella il resto del burro chiarificato, salate e pepate l'altro filetto di salmone, fatelo saltare e trasferitelo su un piatto. Lasciate raffreddare i filetti, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero.

Per il riso, scaldate il forno a 180°. Fondete 40 gr di burro in una padellina che vada in forno e fate sudare a fuoco dolce gli scalogni finchè sono morbidi. Unite il riso, 100 ml d’acqua, il mazzetto aromatico, lo zafferano e un pizzico di sale, coprite e infornate per 16 minuti. Versate il riso in una ciotola, scartate gli aromi, lasciate raffreddare e mettete in frigo.
Per i funghi, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio. Aggiungete i funghi e il succo di limone e cuocete, mescolado di tanto in tanto, finchè il liquido è evaporato. Aggiungete il resto degli scalogni e metà della panna e cuocete finchè la panna è assorbita. Salate e pepate a piacere, lasciate rafreddare e mettete in frigorifero.
Per le cipolle, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio, unite le cipolle e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite il resto della panna e cuocete per 10 minuti. Salate e pepate, lasciate raffreddare e mettete in frigo.
Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 40×30 cm e 3 millimetri di spessore. Rifilate i bordi e mettete due crepes alle erbe al centro del rettangolo, per il lungo. Verateci metà dei funghi e stendeteli bene sulle crepe per il lungo. Mettete un filetto di salmone sui funghi e coprite con le cipolle, le uova sode tritate e il prezzemolo. Appoggiateci l’altro filetto, distribiuteci sopra il resto dei funghi e coprite con il riso. Stendete le altre due crepe sul riso e avvolgetele sul salmone, se necessario rifilando le parte che si sovrappongono. Spennellate leggermente le due estremità lunghe del rettangolo di pasta con uovo e latte. Ripiegatene una sul salmone, spennellatela con uovo e latte e ripiegateci sopra l’altra. Stendete le due estremità corte della pasta a 5-6 mm di spessore e rifilatele a 8 cm di lunghezza. Spennellatele con unovo e latte e ripiegatele sul salmone. Rovesciate il coulibiac su una teglia e mettete in frigorifero per 30 minuti. Scaldate il forno a 180° spennellate tutto il coulibiac con uovo e latte e incideteci delle foglie con la punta di un coltellino affilato. R icavate un forellino al centro della pasta per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Infornate per 35 minuti se preferite il salmone non troppo cotto, per 45 miuti per una cottura media. Trasferitelo

su una griglia con una spatola di metallo. Lasciate riposare per 5 minuti, poi tagliate il coulibiac a ffette di 1,5 cm e servitelo subito nei piatti singoli. Io lo accompagno con un’insalata di finocchi tagliati sottili e conditi con qualche foglia di cerfoglio succo di limone e una spruzzata di olio d’oliva leggero.

*per 6 crepes grandi

60 gr di farina
150 ml di latte
2 uova
sale e pepe macinato al momento
15 gr di erbe fresche tritate o taglizzate
30 gr di burro chiarificato

Disponete la farina a fontana in una ciotola versateci 1/3 del latte, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate con una frusta per ottenere una pastella liscia, poi unite il resto del latte e mescolate bene. Filtrate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Unite le erbe aromatiche appena prima di cuocere le crepes. Ungete una padella di 26/30 cm con il burro chiarificato. Mescolate la pastella e, con un mestolo, versatene quanta ne serve a coprire il fondo della padella. Cuocete la crepe per 1 minuto, poi giratela con una spatola e cuocete per un minuto scarso. Fate lo stesso con il resto della pastella. Inpilate le crepes pronte su un piatto, con un pezzo di carta da forno tra una e l’altra per evitare che attacchino.

