COTTAGE PIE

Avete presente quando andate da qualche parte in giro per il mondo e volete assaggiare le specialità del posto!?!? Ho già detto diverse volte che io vado proprio in cerca di queste ma devo dire che quando son stata a Londra non ero molto preparata e al di la di tanti hamburgher un club sandwich e di una fantastica colazione all'inglese non ho mangiato cose tipiche, poi mi è capitato di sfogliare una rivista di cucina tipica Britannica e ho voluto provare questo piatto, in realtà il cottage pie viene preparato con il macinato ma io amo lo spezzatino e quindi l'ho preparato con questa carne tagliata a piccoli pezzi, poi mi piace un sacco la crosticina di purè che viene messa sopra!!



COTTAGE PIE

per 3 persone

300 gr di spezzatino di manzo

1 porro

2 carote

1 piccola cipolla

2 gambi di sedano

3 cucchiai di salsa Worcester

1 cucchiaio di farina

3 foglie di salvia

1/2 bicchiere di vino bianco

400 ml di brodo vegetale circa

650 gr di patate
1 uovo
50 gr di parmigiano Reggiano
noce moscata
sale, pepe

Pulite le verdure, tagliate le carote il sedano e la cipolla a cubetti, il porro a rondelle, soffriggete tutto in una larga padella con dell’olio extravergine d’oliva. Tagliate lo spezzatino in piccoli pezzetti e passateli nella farina, aggiungeteli alle verdure e fateli rosolare bene.Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Salate, pepate aggiungete la salvia tritata e allungate con il brodo. Lasciate cuocere circa 45 minuti, se usate la pentola a pressione circa 20 minuti con meno liquido (circa 300 ml). Aggiungete la salsa Worcester. Nel frattempo lessate le patate, quando saranno cotte schiacciatele, unite l’uovo, il parmigiano, la noce moscata sale e pepe.

Mettete la carne in una terrina, livellatela e disponete sopra il purè cercando di fare uno strato uniforme.

Mettete in forno a 200° per circa 20 minuti. Se volete una crosticina più croccante cuocete gli ultimi 5 minuti con il grill al massimo della temperatura.


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Cinzia e Salter

SCALOPPINE DI SALMONE

Ho scoperto la salsa worcester ad un corso di cucina, ma confesso che se mi fossi trovata davanti a questo bel vasetto al supermercato e avessi letto gli ingredienti probabilmente

non l’avrei comprato, sarà che odio le acciughe e tutto ciò che le contiene per me è off limit, invece mi ha piacevolmente sorpreso, anzi mi piace proprio specialmente col pesce e in particolare col salmone per me è al top!!
Dal pescivendolo mi son fatta tagliare un trancio largo circa 10 cm (che sarà l’altezza delle scaloppine) poi mi ha diviso i due tranci togliendo la spina centrale (possibilmente fatevi lasciare gli scarti per fare il brodo)
Eccovi le mie scaloppine!!!



SCALOPPINE DI SALMONE IN SALSA WORCESTER
CON VERDURE NOVELLE AL LIME E ZENZERO

300 gr di salmone fresco
5 cucchiai di salsa worcestershire
1 cucchiaio burro chiarificato
farina q.b.
2 mestoli di brodo di salmone*

fagiolini
6 patatine novelle
lime
olio evo
prezzemolo
zenzero fresco

sale*scarti di salmone
1/2 carota
1/2 cipolla
prezzemolo
sale

Innanzi tutto preparate il brodo di salmone mettendo in un tegamino circa mezzo litro d’acqua con gli scarti del salmone, la carota a pezzetti un pezzo di cipolla, qualche foglia di prezzemolo e un pizzico di sale grosso, lasciate bollire almeno 30 minuti, se dovesse restringersi troppo aggiungete un pò di acqua.

Tagliate a metà il trancio di salmone e da ogniuno ricavate tre scaloppine tagliando per il lungo, se necessario copritele con della pellicola e battetele leggeremnte con il batticarne (fate attenzione che il salmone si sfalda facilmente), infarinate da entrambi i lati.

In una larga padella fate sciogliere il burro chiarificato con un cucchiaio di olio evo, mettere a cuocere il salmone pochi minuti da entrambi i lati, prelevatelo e tenetelo da parte in un piatto. Togliete la padella dal fuoco e deglassate con la salsa worcester, unite due mestoli di brodo di salmone, fate un po restringere e unite le scaloppine di salmone, giratele un volta per far insaporire.

Nel frattempo lessate 10 minuti le patatine e i fagiolini, scolate le prime tagliatele a metà e grigliatele, scolate i secondi e freddateli con acqua ghiacciata per mantenere il colore verde brillante. Spremete un fetta di lime alla quale unirete dell’olio evo, un pizzico di sale, del prezzemolo tritato e un po di zenzero fresco grattugiato, emulsionate bene. Raccogliete le verdure in un piatto e condite con la salsa. Sul fondo del piatto di portata disponete le verdure e appoggiate sopra le scaloppine, decorate con lime e condite con qualche goccia di salsa.





con questa ricetta partecipo alla sfida mensile dell’MTC