

# Ricettario

Ciao a tutti io sono Matteo Spiombi e ho fatto questo ricettario chiedendo ai miei parenti una ricetta che per loro, si abbinava a una delle emozioni a disposizione.

Pag. 1= scelto da mio nonno p., Aragosta alla Catalana.

Pag. 2= scelto da mia mamma, Pollo alle Mandorle.

Pag. 3= scelto da mia cugina m., Crostata ai Lamponi.

Pag. 3= scelto da me, Uovo all'occhio di Bue.

Pag. 5= scelto da mio papà, Cavolfiori Lessi.

Pag. 6= scelto da mia sorella, Sciatt.

Pag. 7= scelto da mia zia m., Torta di Mele.

Queste sono le ricette contenute dentro il mio ricettario.



# Ricettario

## Aragosta alla Catalana:

Questo piatto è il piatto che ha scelto mio nonno perché gli ricorda due grandi e forti emozioni tristezza e felicità, la tristezza perché dopo qualche giorno che ha mangiato quel piatto la sua famiglia ha avuto un brutto incidente e visto che erano in cinque fratelli alcuni sono deceduti. Invece la felicità perché l'aragosta è il suo piatto preferito e solo quella volta è riuscito a mangiarla.

### Ricetta: INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 aragosta da 800 g, 8 pomodori maturi, 1 cipolla, 1 limone, qualche cucchiata d'olio di oliva, sale e pepe

### PREPARAZIONE "ARAGOSTA ALLA CATALANA"

Lessate l'aragosta viva, se possibile, in abbondante acqua bollente salata per circa 25 minuti. Poi lasciatela raffreddare nel liquido di cottura, quindi prelevatela e tagliatela a metà nel senso della lunghezza.

Prelevate la polpa, tagliatela a pezzetti e mettetela in un'insalatiera. Sbucciate la cipolla, affettatela finemente e unitela al crostaceo. Lavate i pomodori, affettateli, unite anche questi.

In una ciotola a parte, emulsionate olio, succo di limone, sale e pepe. Condite l'insalata di pesce, mescolate per bene e portate in tavola.



# Ricettario

## Pollo alle Mandorle:

Questo piatto è stato scelto da mia mamma perché era il piatto che mangiavano lei e mio padre quando erano fidanzati perciò l'emozione è l'amore.

### Ricetta: INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Pollo petti 500 gr, [Mandorle](#) pelate 130 gr, Zenzero fresco grattugiato 1 cucchiaino, [Farina](#) per infarinare la carne, [Sale](#), [Cipolle](#) 60 gr (1 piccola), [Olio di semi](#) 3 cucchiaini, [Salsa di soia](#) 60 g, acqua.

### PREPARAZIONE "POLLO ALLE MANDORLE"

Per preparare il pollo alle mandorle, iniziate privando i petti delle parti di grasso più evidenti con un coltellino. Quindi tagliate il petto a bocconcini di 1-2 centimetri. In una terrina ponete la farina e aggiungete i bocconcini ottenuti, fateli rotolare fino a ricoprirli totalmente. In una padella Wok o una padella antiaderente dai bordi alti, fate soffriggere 3 cucchiaini di olio di semi e aggiungete la cipolla finemente tritata. Grattugiate quindi lo zenzero fresco precedentemente pelato e lasciate dorare gli ingredienti per alcuni minuti a fuoco medio. Aggiungete al soffritto i bocconcini di pollo, aggiungete un pizzico di sale e fate cuocere a fuoco medio per circa 15-20 minuti. Cinque minuti prima della fine della cottura del pollo, unite la salsa di soia a filo, amalgamate bene gli ingredienti, aggiungete un paio di mestoli di acqua calda e girate con un cucchiaino di legno. Se il pollo tendesse ad attaccarsi, abbassate in fuoco e aggiungete ancora un po' di acqua calda. Mentre continuate la cottura del pollo in modo che si formi la classica salsina color nocciola, procedete a tostare le mandorle: stendete un foglio di carta da forno su una leccarda e distribuite le mandorle pelate su tutta la superficie. Fatele tostare in forno a 180° finché non saranno croccanti e dorate. In alternativa, potete tostare le mandorle anche in una padella antiaderente, dopo aver scaldato un cucchiaino di olio di semi.

A questo punto, unite le mandorle tostate al pollo e amalgamate delicatamente in modo da cospargere le mandorle in tutta la padella. Spegnete il fuoco e il vostro

# Ricettario

pollo alle mandorle sarà pronto per essere servito ben caldo.



## Crostata ai Lamponi:

Questo dolce è stato scelto da mia cugina (19 anni) che quando è felice o allegra lo mangia sempre perché gli ricorda la sua cara nonna che non c'è più. Mi ha dato una ricetta che usa lei per fare questo dolce.

Ricetta: **INGREDIENTI PER 4 PERSONE.**

[Farina](#) 250 gr, [Burro](#) freddo di frigo 125 gr, [Zucchero](#) a velo 100 gr, [Uova](#) tuorli 2, [Limoni](#) la scorza di 1, [Lamponi](#) 400 gr e 500 gr, [Gelatina](#) in fogli 7 gr, [Zucchero](#) a velo 100 gr, [Panna](#) fresca 200 gr, [Mascarpone](#) 500 g, [Limoni](#) 35 ml di succo.

## PREPARAZIONE: "CROSTATA AI LAMPONI"

Iniziate dalla frolla: in un mixer ponete la farina setacciata e il burro freddo di frigo a pezzi e versate il composto su un piano di lavoro, la scorza di limone, poi versate lo zucchero a velo e i tuorli al centro della fontana. Impastate a mano giusto il tempo di compattare il composto. Formate un panetto, appiattitelo e avvolgetelo nella pellicola. Quindi riponetela in frigo per almeno 30 minuti. Intanto dedicatevi alla crema: mettete a mollo la gelatina in una ciotola con acqua fredda per almeno 10 minuti. Spremete il succo di limone; frullate lamponi e succo di limone, per ottenere una purea omogenea. Filtratela e tenetela da parte. In un'altra ciotola versate il mascarpone e metà dello zucchero a velo: montatela per creare una crema omogenea. Aggiungete la purea di lamponi; poi prelevate 50 gr dalla dose di panna e scaldatela, strizzate i fogli di gelatina e fateli sciogliere nella panna scaldata, mescolando fino al completo scioglimento. La panna restante potete montarla con l'altra metà dello zucchero a velo. Poi unite la panna in cui avete disciolto la colla di pesce e la panna montata alla crema di mascarpone e lamponi. Mescolate il composto accuratamente, poi coprite con pellicola trasparente e ponete la crema in frigo a rassodare. Imburrate e infarinate uno stampo da crostata di 25 cm di

# Ricettario

diametro. Riprendete la frolla e stendetela in un disco sottile circa 1 cm. Con una forchetta bucherellate il fondo della crostata e procedete con la cottura. Cuocete la crostata in forno 160° per 20 minuti se forno ventilato. Passato il tempo necessario, farcite la crostata con la crema ai lamponi. Livellate la crema e decorate la superficie con i lamponi, partendo dal bordo fino al centro la vostra crostata ai lamponi è pronta per essere gustata.

## Uovo all' Occhio di Bue:

Questo è il mio piatto l'ho scelto per il semplice fatto che lo mangio almeno 2 volte alla settimana e quando lo metto in bocca il sapore mi fa venire in mente il desiderio di piatti ancora più buoni.

Ricetta: INGREDIENTI PER 1 PERSONA.

Uovo 1, olio, sale.

Preparazione: "UOVO ALL' OCCHIO DI BUE"

Questa è una ricetta molto semplice. Allora, iniziate a mettere un goccio d'olio nella padella e con un foglio di carta da cucina spargetelo in tutta la padella accendete il fuoco. Lavate l'uovo apritelo e senza rompere il tuorlo mettetelo in padella sempre con il fuoco acceso e aggiungete un poco di sale. Lasciate sul fuoco due minuti ed è pronto.

## Cavolfiori Lessi:

Questo piatto è stato scelto da mio papà perché sua mamma "mia nonna" gli diceva sempre "assaggialo che è buono il cavolo" ma lui sentendo l'odore non apriva bocca. Un giorno la nonna invitò a casa dei parenti e fece i cavoli per contorno, ma la nonna aveva programmato tutto dicendo a tutti i parenti che anche se non gli piacevano di fare uno sforzo così Simone li avrebbe assaggiati. Mio papà allora si convinse che erano buonissimi, e il giorno dopo chiese alla nonna di prepararglieli; al momento del pranzo appena li mise in bocca iniziò a star male.

Ricetta: INGREDIENTI PER 4 PERSONE.

1 cavolfiore di misura media, sale, olio, aceto, pepe.

# Ricettario

Preparazione: “cavolfiore lessato”.

Pulire il cavolfiore eliminando le foglie esterne e la parte centrale dura. Staccare le cime e lavarle sotto l’acqua. Riporre il cavolfiore in una vaporiera e farlo cuocere per 10 min. circa. Nel frattempo preparate in una ciotola mescolate aceto e sale fino a formare un composto; aggiungere olio e pepe e sbattere gli ingredienti fino a diventare un composto uniforme. A cottura ultimata scolare il cavolfiore con delicatezza e sistemarlo su un piatto piano, lasciarlo raffreddare qualche minuto e poi condirlo con il composto preparato.

## Sciatt:

Questo piatto è stato scelto da mia sorella e le ricorda di quando da piccola con la mia famiglia andavamo alla “Trattoria da Nello” in Valtellina. Io ero felicissimo ma per lei era una tragedia, faceva sempre i capricci perché non voleva assaggiare i piatti tipici del posto.

Ricetta: ingredienti per 4 persone (40 sciatt)

300 gr. di farina saracena, 200 gr. di farina bianca, un bicchierino di birra, sale, acqua gassata 600/700 ml., 300 gr. Di formaggio semi stagionato, olio per friggere.

Preparazione: “SCIATT”

Unire in una ciotola le farine con birra e sale. Mescolare e aggiungere gradatamente l’acqua gassata ed ottenere una consistenza viscosa. Scaldare in una pentola alta abbondante olio per friggere. Tagliate il formaggio a cubetti di un cm. quadrato. Immergere tutti i cubetti nella pastella. Con un cucchiaino prelevare un cubetto di formaggio con della pastella e trasferirlo nell’ olio bollente. Quando prenderanno una bella doratura saranno pronti; servirli ancora caldi.

# Ricettario



## Torta di mele:

Questo è il piatto di mia zia che si ricorda di quando era piccola che la sua mamma le preparava la torta di mele, come merenda dopo la scuola.

Ricetta: ingredienti per 8 persone.

5 mele, 270 gr di farina tipo 00, 200 gr di zucchero, 3 uova, 100 ml di latte, scorza di un limone, una bustina di lievito per dolci.

Preparazione torta di mele:

Sbucciare le mele, e tagliarle a spicchi sottili bagnatele con il succo del limone dopo avergli tolto la scorza. Sbattete in una terrina le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, a questo punto incorporare farina e lievito aggiungere quindi il latte amalgamare il tutto ed aggiungere la scorza di limone. Aggiungere alla fine 2/3 delle mele e fettine e distribuite l'impasto in una tortiera a cerchio precedentemente rivestita con la carta da forno, livellare bene e distribuire sulla superficie le fettine di mele rimase. Infornare a 180° per 35/40 min. Lasciare intiepidire prima di servire.

# Ricettario



**Matteo Spiombi.**