

Ricettario Emozionante

Di Federico Seveso

Andrea

Federico

Claudia

Antonio

CLAUDIA

Allegria



Profitteroles

Rabbia



Zuppa alla Pavese

Ricordo



Tonco e Polenta

Ascolta l'intervista



ANDREA

Ricordo



Ravioli di carne

Desiderio



Torrone

Ascolta l'intervista



Menu Principale

Federico

Allegria



Spezzatino con patate

Desiderio



Tiramisù

Ascolta l'intervista



ANTONIO

Allegria



Lepre in Salmi

Desiderio



Rane in Umido

Ascolta l'intervista



Spezzatino con patate

INGREDIENTI

spezzatino di vitellone 800g
passata di pomodoro in bottiglia 200g
cipolla 1
carota 1
sedano 1 costa
olio extravergine di oliva 3 cucchiari
sale qb
pepe qb
vino bianco 1/2 bicchiere
patate 1kg
timo qb
rosmarino qb
salvia qb



PREPARAZIONE

Saltate la carne in padella con un goccio d'olio.

Sistemate la carne con le verdure tagliate sottili (spezzatino di vitello o spezzatino di vitellone) in una padella capiente, versate l'olio e fate cuocere a fuoco vivace per 8 minuti.

Aggiungete il vino e fate evaporare. Ci vorranno circa 10 minuti.

Aggiungete la passata di pomodoro (facoltativo) e proseguite la cottura dello spezzatino per 30 minuti.

Aggiungete un mazzetto odoroso con salvia, rosmarino e timo.

Nel frattempo sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti, sistematele in una pentola, copritele con dell'acqua, aggiungete 1 cucchiaino di sale grosso e cuocetele per 5 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire.

Togliete le patate dalla pentola, sistematele nella padella con lo spezzatino e proseguite la cottura per 15 minuti.

A cottura ultimata, dividete lo spezzatino e le patate nei piatti e accompagnate con polenta gialla.

TIRAMISU'

INGREDIENTI

500 g di mascarpone
80 g di zucchero
4 uova
250 g di savoiardi
1 tazza di caffè forte
1 bicchiere di Marsala
cacao amaro in polvere



PREPARAZIONE

Montate i tuorli insieme allo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso.

Con un cucchiaino in legno lavorate il mascarpone finché diventi una crema liscia e senza grumi.

Unite al mascarpone il composto di uova e zucchero, amalgamandolo bene.

Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e aggiungete con delicatezza alla crema di uova e mascarpone.

Miscelate il Marsala con il caffè a temperatura ambiente.

Aggiungete due cucchiaini di acqua.

Immergete velocemente i savoiardi nella bagna così ottenuta: i biscotti dovranno risultare ben imbevuti, ma non completamente zuppi.

Stratificate i savoiardi con la crema al mascarpone in una pirofila o direttamente sui piatti da portata realizzando delle monoporzioni aiutandovi con una sac à poche.

Spolverizzate l'ultimo strato di crema con del cacao amaro. Riponete il tutto in frigorifero fino al momento di servire.

PROFITTEROLES

INGREDIENTI

PER LA PASTA

- 100 g di farina
- 60 g di burro
- 2 uova
- 1 dl scarso di latte

PER IL RIPIENO

- 2 dl di panna montata

PER LA COPERTURA

- 100 g di cioccolato fondente al 70%
- 30 g di burro
- 50 g di zucchero

PREPARAZIONE

Versate in una piccola casseruola il latte e mezzo bicchiere d'acqua, 50 grammi di burro ammorbidito, ponete sul fuoco e portate lentamente a bollore. Ritirate, incorporatevi 75 grammi di farina setacciata mescolando velocemente in modo che non si formino grumi. Mettete di nuovo il recipiente sul fuoco e tenetevelo, sempre mescolando, fino a quando la pasta si stacca dal fondo e dalle pareti. Ritiratela, lasciatela raffreddare, incorporatevi un uovo alla volta, non aggiungete il secondo se il primo non è stato assorbito. Mettete il composto in una tasca di tela da pasticciere e formate sedici mucchietti sulla placca leggermente imburata e infarinata. Ponete in forno caldo a 190° e cuocete per 15 minuti o fino a quando i bignè sono gonfi e dorati. Ritirate e fate raffreddare su una gratella. Preparate la copertura: in un tegamino fate sciogliere il cioccolato spezzettato e poca acqua a fuoco dolce, mescolate, unite il burro e lo zucchero. Dovete ottenere una crema piuttosto densa. Ritiratela e lasciatela raffreddare. Farcite i bignè con la panna. Disponeteli a piramide sul piatto da portata e, sopra, partendo dall'alto, irregolarmente versatevi a filo la salsa di cioccolata. Servite.



ZUPPA ALLA PAVESE

INGREDIENTI

- 4 uova
- 8 fettine di pancarrè
- 3/4 di brodo
- 30 g di burro
- parmigiano grattugiato
- sale

PREPARAZIONE

In una padella lasciate fondere il burro e fatevi dorare da **entrambe le parti le fettine di pancarrè private della crosticina**. Disponete le fettine sul fondo di piccole pirofile individuali, sopra sgusciatevi un uovo, salatelo poco, su questo versate il brodo bollente e cospargete il formaggio grattugiato in dose abbondante.

Ponete le pirofile in forno caldo a 160° lasciandovele i minuti necessari a che gli albumi si rapprendano e il parmigiano inizi a filare. Ritirate e servite subito questa zuppa nutriente, ma nello stesso tempo delicata.



TONCO E POLENTA

INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone:
una lattina di fagioli borlotti da 400 g
mezza cipolla
2 spicchi d'aglio
olio
poca farina
concentrato di pomodoro
1 patata non troppo grossa
1 lucanica fresca
poco sale

PREPARAZIONE

Procedimento:

tritare finemente la cipolla e l'aglio e metteteli in una pentolina dopo averla riscaldata con dell'olio.

Sgocciate i fagioli e mettetene metà interi nella padella.

Non buttate l'acqua di conservazione che ci servirà poi.

Aggiungete la lucanica spezzettata e una spruzzata di concentrato di pomodoro e lasciate rosolare.

Dopodichè passate l'altra metà dei fagioli con il passaverdure a crema e aggiungetela, quindi mettete poca farina, patata tagliata a pezzi, l'acqua di conservazione dei fagioli.

Mescolate bene, aggiungete acqua e salate.

Poco sale perchè il pomodoro è già salato di suo.

Lasciate cuocere per un'oretta e servite con la polenta.



TORRONE

INGREDIENTI

650 gr. di mandorle sgusciate
300 gr. di miele
300 gr. zucchero
200 gr. di scorzette
2 limoni
3 albumi d'uovo
1 bustina di vaniglia
1 confezione di ostia

PREPARAZIONE

Preparate innanzitutto lo stampo, dove verserete il torrone dopo la cottura e dove deve restare il tempo necessario per rassodarsi. Ungetelo pochissimo con un po' di olio di mandorle. (solo se è di metallo)

Rivestite lo stampo con l'ostia sul fondo. Eliminate la pellicina delle mandorle poi passatele in forno caldo per 2 -3 minuti, per farle leggermente tostare.

Tagliate le scorzette a dadolini piccoli in una ciotola, unite la scorza dei limoni.

In una casseruola versate lo zucchero insieme a 100g di acqua fredda e tenete da parte.

Mettete sul fuoco una pentola piena d'acqua per 3/4 per il bagno maria e in una seconda pentola versate il miele. Accendete la fiamma e fate cuocere il miele a bagnomaria, sempre mescolando con un cucchiaio di legno per circa 1 ora e mezza.

Se l'acqua del bagnomaria si consuma, rimboccatela con altra acqua bollente.

Per sapere quando è pronto fate questo test: prendete la punta di 1 cucchiaino di miele dalla pentola e versatelo in una tazzina piena d'acqua fredda. Scoppietterà un pochino. Prendetelo con le dita : deve essere duro e consistente come il vetro, non come una gelatina. Se è ancora molle prolungate la cottura. Dovrebbe raggiungere i 120° misurati col termometro.

Quando il miele è quasi pronto, mettete sul fuoco la casseruola con lo zucchero che avevate preparato e fate cuocere il tempo necessario a far sciogliere completamente lo zucchero.

Fate scaldare leggermente le mandorle in forno.

Montate a neve gli albumi, ma se è possibile fatevi aiutare da qualcuno che li monti a neve ben ferma, mentre voi continuate a seguire il miele che non deve cuocere troppo. A questo punto, unite gli albumi a neve al miele mescolando bene per circa 5 minuti, sempre a bagno maria, poi unite anche lo sciroppo di zucchero senza smettere di mescolare. Dopo qualche minuto il composto comincerà a indurire. Deve avere una consistenza dura ma ancora elastica. Unite le mandorle e mescolate con forza, poi le scorzette e in ultimo la vaniglia.

Rovesciate il composto del torrone sullo stampo, livellate col dorso di un cucchiaio e coprite con un altro strato di ostia.

Coprite con un tagliere un po' piu' grande dello stampo e mettete sopra un peso. Dopo circa mezzora togliete la copertura e con un coltello tipo trinciante tagliate il torrone a pezzi della grandezza che preferite.



RAVIOLI DI CARNE

INGREDIENTI

400 gr di farina
4 uova
150 gr di carne di manzo
1 carota
1 cipolla bianca media
1 costa di sedano
400 gr di salsa di pomodoro
100 gr di parmigiano
50 cl di vino bianco

Il ripieno

Per prima cosa, dati i lunghi tempi di cottura, dovrete preparare il ripieno. Prendete la carne di manzo e tritatela sommariamente in piccoli cubetti. Tritate quindi finemente $\frac{1}{2}$ cipolla, $\frac{1}{2}$ carota e $\frac{1}{2}$ costa di sedano, poneteli in una padella con 4 cucchiaini d'olio e fateli rosolare, sfumando infine con 10 cl di vino. Una volta evaporato aggiungete la carne e iniziate a farla rosolare in tutte le sue parti. Una volta preso il colore iniziate a sfumare il vino restante, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa venti minuti. Quindi salate e fate cuocere altri dieci minuti. Nel frattempo dedicatevi all'impasto per poi tornare al ripieno.

L'impasto per i ravioli

L'impasto per i ravioli si realizza velocemente ponendo la farina con un pizzico di sale in una planetaria. Praticate un buco al centro per fargli assumere la forma di un vulcano. A parte sbattete le 4 uova con una forchetta. Mettete quindi le uova sbattute all'interno del cratere, tenendone da parte una piccola quantità che userete per il ripieno. Iniziate quindi a lavorare l'impasto per circa quindici minuti fino ad ottenere una massa compatta ed omogenea. Aiutatevi con dell'acqua se l'impasto risulta troppo secco.

Preparare i ravioli

Ora prendete l'impasto, ponetelo su una spianatoia infarinata e dividetelo in quattro parti, da allungare a forma di sigaro non troppo fine. Iniziate quindi a stendere ognuna delle quattro parti con il mattarello allo scopo di ottenere una sfoglia molto fine, dello spessore di massimo un millimetro, lunga e della larghezza di 4 centimetri.

Quindi prendete la carne con tutto il soffritto, unitelo all'uovo che avevate lasciato da parte e con 50 gr di parmigiano grattugiato e passatelo al mixer per tritarlo finemente. Quindi ponete un cucchiaino di ripieno sulla parte alta della sfoglia ogni 2 centimetri per tutta la lunghezza della sfoglia. Ripiegate sulle palline di ripieno la parte inferiore della sfoglia libera dal ripieno e quindi tagliate con un coltello tra le parti vuote ottenendo quindi dei piccoli quadrati di sfoglia ripieni. Quindi chiudete bene i bordi aiutandovi con una forchetta.



LEPRE in salmi'

INGREDIENTI

1 lepre grande
2 bottiglie di vino rosso
invecchiato
uno spicchio di aglio
una foglia di alloro
mezza cipolla affettata
un porro affettato
un porro affettato
una costola di sedano a
pezzetti
un pizzico di timo
pepe in grani
per la cottura:
1/2 bicchiere di olio di
oliva
poca farina bianca
sale e pepe q.b.



PROCEDIMENTO

Tagliate la lepre a pezzi e mettetela a marinare per circa 24 ore in una ciotola con tutti gli ingredienti della marinata, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo, togliete le verdure dalla marinata, tritatele e fatele appassire, a fuoco basso, in una pentola capiente con l'olio. Unite poi i pezzi di lepre e fateli rosolare a fuoco vivo. Salate, pepate, spolverizzate la preparazione con la farina, bagnate con il vino della marinata, mescolate bene, portate tutto ad ebollizione e fate cuocere, a recipiente coperto, per un'ora e tre quarti circa.

A questo punto sgocciolate i pezzi di carne in un'altra casseruola e copriteli con lo stesso sughetto di cottura passato al setaccio e fate cuocere ancora per 15 minuti circa. Quando la carne è cotta e tenera, disponete i pezzi di lepre su un piatto da portata e servitela coperta dal fondo di cottura passato al setaccio accompagnata da un bel piatto di polenta.

RANE IN UMIDO

INGREDIENTI

24 cosce di rane
250 g. di polpa di pomodoro a pezzetti
1 cipolla piccola dorata
2 spicchi di aglio
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di aceto di vino bianco (per il sugo)
1 cucchiaio di aceto di vino bianco per l'ammollo
1 pizzicone di peperoncino
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
3 cucchiai di acqua calda
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Lasciare scongelare le cosce di rane in una ciotola con acqua fredda e aceto di vino bianco, fino a che saranno completamente scongelate, sgocciolate le cosce e asciugatele con carta da cucina, tenete in frigo in una ciotola sigillata fino alla cottura.

In una padella scaldare bene l'olio poi rosolare il trito di cipolla, aglio e prezzemolo, aggiungere il pomodoro, sale e pepe, il peperoncino, l'aceto di vino bianco e l'acqua calda, chiudere con un coperchio e lasciare cuocere a fiamma dolce per almeno 30', mescolando ogni tanto.

Aggiungere le cosce di rane e senza muoverle lasciarle cuocere nel sugo ancora per 15' circa con il coperchio, poi spegnere la fiamma e lasciare riposare l'umido sempre coperto dal coperchio per 10' circa.

Servire le cosce di rane in umido calde accompagnate da bruschette di pane aromatizzate all'aglio strofinato e un filo d'olio crudo, il tutto accompagnato da un buon vino rosso.