Euroricettario

2ªD

COCIDO MADRILENO

Ingredienti per 4 persone:
250 g di ceci
300 g di spalla di vacca
¼ di gallina
100 g di lardo bianco o magro
100 g di sanguinaccio alla cipolla
100 g di chorizo (salame spagnolo)
50 g di punta di prosciutto serrano
4 ossa di midollo di circa 5 cm
1 kg di verza 4 patate di media grandezza; 1 cipolla ; 1 rapa; 1 spicchio d'aglio ;
Olio d'oliva per il soffritto
100 g di pasta corta sottile per la zuppa Sale

Per il ripieno:
2 uova 75 g di pangrattato
2 spicchi d'aglio
2 cucchiai di prezzemolo tritato
Olio d'oliva; Sale.

Preparazione:
Lasciare i ceci a bagno durante tutta la notte, in acqua tiepida con un po' di sale. La mattina dopo scolarli. Mettere in un tegame grande a base larga la carne, il lardo, le ossa lavate e il prosciutto, e coprire con circa 4 litri d'acqua. Mettere il tegame sul fuoco. Quando comincia a bollire, compare la schiuma sulla superficie. Toglierla utilizzando la schiumarola e aggiungere i ceci. Quando comincia nuovamente a bollire, aggiungere le carote, la cipolla e la rapa. Cuocere a fuoco lento per almeno tre ore, fino a quando i ceci non saranno cotti.
Venti minuti prima del termine della cottura, aggiungere le patate pelate e tagliate a metà. Assaggiare e aggiungere sale se necessario. Simultaneamente, in un'altra pentola, cuocere la verza tritata per mezz'ora. Scolarla e soffriggerla con l'aglio.
Cuocere il chorizo e il sanguinaccio in un recipiente a parte, perché non tingano il brodo.

Ripieno:
Battere le uova e impastarle con il pangrattato, gli spicchi d'aglio tritati bene, il prezzemolo e un po' di sale. Con due cucchiai, fare delle specie di crocchette schiacciate e friggerle in olio abbondante e molto caldo. Non è necessario infarinarle, né passarle in un uovo, in quanto l'impasto non si rompe. Nel momento in cui si serve il bollito, inserirle nel brodo e dare un bollore.

CHURROS

Ingredienti:
Burro 120g
Uova 2
Acqua 250ml
Farina 00 125g
Zucchero 20g
Un pizzico di sale fino

Per friggere:
Per preparare i churros, accendete il fuoco e scaldate l'acqua in un pentolino; aggiungete lo zucchero e fatelo sciogliere mescolando con una spatola; aggiungete un pizzico di sale, unite il burro e mescolate ancora fino a quando si sarà sciolto. A questo punto aggiungete la farina.
Mescolate continuamente il composto con una frusta per fare in modo che non si formino grumi. Lasciate cuocere a fuoco medio, mescolando fino a che sul fondo della pentola non si sarà formata uno strato bianco. A quel punto spegnete il fuoco e lasciate intiepidire il composto all'interno della pentola stessa. Quando si sarà raffreddato trasferitelo in una planetaria con frusta per impastare. Azionate la frusta
Versate un uovo alla volta, aspettando che si assorba prima di aggiungere l'altro; fatelo assorbire all'impasto e quando avrete ottenuto una pasta lucida e morbida allora sarà pronta. Trasferite la massa in una sac-a-poche con apertura a stella.

Per la frittura:
in un pentolino dai bordi alti fate scaldare l'olio portandolo a una temperatura di 165°, controllando la temperatura con un termometro per alimenti. Quando l'olio sarà caldo, spremete l'impasto direttamente nel pentolino così da formare dei bastoncini della lunghezza di 10 cm circa, tagliando l'estremità con delle forbici. Fate cuocere i churros per 2-3 minuti rigirandoli per fare in modo che si dorino perfettamente.
Trasferiteli su un vassoio con carta assorbente e cospargeteli di zucchero.

PAELLA

INGREDIENTI
Riso Bomba 400 g
Cozze 1 kg; Calamari (da pulire) 500 g
Aglio 1 spicchio; Cipolle 80 g
Fumetto di crostacei 750 g
Gamberi 8; Scampi 8
Passata di pomodoro 200 g
Zafferano (2 bustine) 0,25 g; Paprika dolce 5 g; Peperoncino dolce 1
Olio extravergine oliva q.b.; Sale fino q.b.; Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO
Per prima cosa preparate il "fumetto di crostacei" (brodo delle teste dei gamberi).
Poi occupatevi della pulizia delle cozze, sciacquare accuratamente i gusci sotto l'acqua corrente. Scaldate un giro d'olio in un tegame, poi aggiungete le cozze e coprite con il coperchio. Fatele cuocere per 4-5 minuti finche non si apriranno. Spegnete il fuoco e scolate le cozze, filtrate e tenete da parte il loro liquido di cottura , servirà successivamente . Sgusciate la maggior parte dei molluschi e tenetene da parte qualcuno intero per la decorazione finale .
Ora passate alla pulizia dei calamari: rimuovete la penna e il ciuffo con attaccate le interiora, poi eliminate anche la pelle .
Sciacquate accuratamente l'interno dei calamari, dopodiché tagliateli a rondelle di un paio di centimetri
Preparate anche gli altri ingredienti e tritate finemente la cipolla , rimuovete i semi dal peperoncino e tagliatelo finemente . Infine sbucciate lo spicchio d'aglio.
Passiamo ai gamberi e agli scampi. Sciacquateli sotto l'acqua . Nella padella specifica per paella scaldate un filo d'olio con lo spicchio d'aglio, poi aggiungete i crostacei e fateli rosolare per 1-2 minuti per lato a fiamma viva. Una volta cotti, trasferite i gamberoni e gli scampi in un piatto e teneteli da parte . Nella stessa padella aggiungete la cipolla e peperoncino e fateli appassire.
Ora unite i calamari . Dopo un paio di minuti rimuovete l'aglio e versate la passata di pomodoro . Aggiungete anche il fumetto caldo e il liquido delle cozze che avete tenuto da parte . Insaporite con lo zafferano e la paprika , poi mescolate
Quando il liquido sarà giunto a bollore potete aggiungere il riso e le cozze sgusciate , poi pepate e salate con moderazione. Date un'ultima mescolata e cuocete a fuoco dolce per circa 18 minuti: il riso dovrà cuocere per assorbimento,
Trascorso il tempo di cottura il riso dovrà risultare asciutto
A questo punto spegnete il fuoco e disponete i crostacei sulla superficie, poi aggiungete anche le cozze con i gusci che avevate tenuto da parte.

GAZPACHO

INGREDIENTI:
Aceto di vino bianco (110 ml)
Cetrioli (300 g)
Pane raffermo mollica (100 g)
Pomodori ramati (600 g)
Olio extravergine d'oliva (50 ml); Sale (q.b.); Aglio (1 spicchio)
Peperoni rossi (200 g); Peperoni verdi (250 g); Pepe (q.b.); Cipolle rosse (65 g)
Acqua (q.b.)

Preparazione:
Per il gazpacho, ricetta tipica andalusa, iniziate tagliando la crosta dal pane, che metterete da parte per poi realizzare i crostini di accompagnamento. Ponete la mollica in una ciotola, copritela con l'acqua e aggiungete l'aceto e lasciate marinare fino a quando la mollica non avrà assorbito gran parte dei liquidi. A questo punto scolatela con un colino e mettetela da parte.
Prendete quindi i pomodori, lavateli, tagliateli a metà ed eliminate l'interno con i semini, sbucciate poi il cetriolo e tagliatelo a rondelle. Continuate tagliando i peperoni verdi e rossi, eliminando l'interno con i semi e tagliandoli a listarelle.
Infine sbucciate la cipolla rossa e lo spicchio d'aglio, mondateli e affettateli. Versate le verdure mondate a tocchetti nel mixer, aggiungete l'olio extravergine di oliva a filo, aggiustando anche di sale e pepe a piacere e azionate il mixer fino ad ottenere un composto denso, liscio ed omogeneo.
Prendete una ciotola e sovrapponete un setaccio che sia più o meno proporzionato, versateci il composto frullato e setacciatelo aiutandovi con il dorso di un cucchiaio, in modo da eliminare eventuali residui di bucce o semi. Trasferite nuovamente il composto nel mixer e unite la mollica strizzata e aggiustate eventualmente di sale, pepe o aceto (che si deve sentire lievemente) secondo i vostri gusti. Frullate ancora per qualche secondo fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mettete ora a riposare il gazpacho in frigo per qualche ora.
Nel frattempo occupatevi dell'accompagnamento: tagliate a cubetti la crosta del pane che avevate messo da parte, disponeteli su una teglia rivestita da carta da forno, versate un filo d'olio e infornate per 5 minuti a 200° fino a che non saranno ben dorati. Intanto tagliate a cubetti il cetriolo e il pomodoro. Dopo aver bollito le uova, ponetele su un tagliere e dopo averle divise a metà, separate i tuorli e tagliate a cubetti gli albumi. Una volta affettata anche la cipolla rossa, trasferite tutte le verdure e il pane tostato a cubetti all'interno di ciotoline. A questo punto tirate fuori il gazpacho dal frigorifero e servitelo freddissimo in bicchieri o in un piatto fondo, accompagnato dalle verdure e pane tostato a cubetti.

PAPAS ARRUGADAS

Ingredienti:
Patate novelle
Sale marino
Acqua
Per la salsa di accompagnamento
Peperone verde
Prezzemolo
Aglio
Sale
Semi di cumino
Olio di oliva
Aceto di vino bianco

Preparazione
Per preparare le papas arrugadas pulire bene le patate sotto l'acqua, senza rompere la buccia.
Mettere in una pentola insieme all'acqua e al sale. Fare bollire e lasciare cuocere per 15 minuti.
Scolare l'acqua lasciandone solo un po' sul fondo. Rimettere la pentola sul fuoco e lasciare cuocere le patate a fuoco vivo, fino a quando l'acqua si sarà asciugata. Muovere la pentola ogni tanto per fare girare le patate, così la buccia otterrà una crosticina di sale e diventerà "rugosa".
Servirle calde, accompagnate dal mojo verde.

Mojo verde
Lavare ed asciugate il peperone ed il prezzemolo. Pulire il peperone da gambo e semi e tagliarlo grossolanamente. Metterlo nel mixer insieme al prezzemolo spezzettato ed uno spicchio di aglio sbucciato. Aggiungere sale e semi di cumino e frullare il tutto con il mixer. Infine unire olio e aceto per poi frullare nuovamente.

ASTICE ALLA CATALANA

INGREDIENTI
-Astice 1,2 kg
-Pomodorini ciliegia 250 g
-Cipolle rosse 1
-Succo di limone di mezzo
-Olio extravergine d'oliva 150 g
-Aceto di vino bianco 1 cucchiaio
-Sale fino q.b.
-Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO
Bisogna tagliare a rondelle sottili la cipolla rossa e metterla a bagno in una ciotola coperta con acqua e un cucchiaio di Aceto per almeno 20 minuti. Legare le chele dell'astice vivo con degli elastici spessi (in modo che non possa pizzicare), mettere a bollire un pentola di acqua e immergere rapidamente l'astice, coprire la pentola con un coperchio per evitare schizzi di acqua bollente, dopo 10-12 minuti estrarre l'astice e lasciarlo gocciolare.
Agitare l'astice sul tagliere e con l'aiuto di un trinciapollo tagliare la corazza della coda per il lungo con delicatezza, successivamente tagliare la polpa dell'astice a rondelle poi rompere il guscio delle chele e recuperare la polpa in una ciotolina raccogliere con un cucchiaino la parte molle nella testa dell'astice e mischiarla con olio, limone sale e pepe macinato.
Affettare i pomodori condirli con olio e sale e stenderne un letto su di un piatto, appoggiare la polpa tagliata a rondelle e le chele, guarnite con le rondelle di Cipolle, scolare e versare sopra la salsina preparata con olio, limone e la parte molle raccolta col cucchiaino.

TORTILLA DI PATATE

INGREDIENTI:

-patate 800g
-6 uova medie
-olio extravergine d'oliva
-1 cipolla
-sale
-pepe

PREPARAZIONE
Sbucciate tutte le patate e poi tagliatele a dadini o a fettine.
Sbucciate la cipolla e affettatela.
Mettete in una pentola 4 cucchiai di olio extravergine di oliva e fateli scaldare poi mettete a cuocere le fette di patate a fuoco alto e fatele cuocere per circa 5 minuti girandole.
Aggiungete la cipolla a fette, salate e pepate e girate bene sempre a fuoco alto per altri 5 minuti.
Abbassate il fuoco e coprite con un coperchio e continuate la cottura di patate e cipolle per 20 minuti a fuoco medio basso fino a che le patate e le cipolle saranno cotte poi toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare completamente.
Sbattete in una ciotola le uova e unitele a patate e cipolle raffreddate mescolando delicatamente in modo da non rompere troppo le patate.
Prendete una padella antiaderente da 22 o 24 cm di diametro e ungetela con olio extravergine di oliva poi quando sarà ben calda mettete a cuocere il composto per la tortilla di patate.
Fate cuocere a fuoco medio la frittata di patate spagnola per circa 10 o 15 minuti con il coperchio fino a che si sarà rassodata poi girate la tortilla di patate (aiutatevi con un piatto di dimensioni più grandi della padella) e fate cuocere anche dall'altro lato per circa 10 minuti.
Quando la frittata di patate spagnola sarà cotta potete toglierla dalla padella e servirla calda, tiepida o fredda, a fette o a quadretti.

TERNASCO CON PATATE

Per fare questa ricetta abbiamo bisogno di:
sale, aglio, brandy, rosmarino, timo, patate
un pezzo di ternasco (una gamba, una nocca o un garretto).
In un'ora e in cinque semplici passi avremo preparato il nostro ternasco d'Aragona con patate.

Preparazione:
Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle di mezzo centimetro di spessore. Le distribuiamo nella pentola e diamo un punto di sale.
Salare il pezzo di ternasco e cospargerlo di rosmarino e timo. In ciascuna delle incisioni mettere due o tre pezzi di aglio e disporre sopra le patate.
Nella ciotola del mixer mettete gli spicchi d'aglio sbucciato, rosmarino e timo a proprio gusto, macinare bene e cospargere il pezzo di ternasco.
Alla fine bagnare con il brandy. Infornare a 200º (ventilato) per 20-25 minuti, girare dall'altro lato e cospargendolo con il sughetto ottenuto. Cuocere per altri 20-25 minuti (circa 45 minuti in totale).
Infine, possiamo accendere la griglia del forno e dargli 5 minuti di grill per ottenere una pelle croccante, opposta alla tenerezza della sua carne.

FABADA ASTURIANA

Ingredienti:
- 240 g di Fagioli bianchi secchi
- 100 g di Pancetta affumicata
- 120 g di Prosciutto crudo; 1 Osso di prosciutto
- 200 g di Chorizo
- 100 g di Sanguinacci
-1 Cipolla 2 spicchi di Aglio
- 1 bustina di Zafferano - sale

Preparazione:
La sera prima sciacquate i fagioli sotto l'acqua corrente, quindi metteteli in ammollo in acqua fredda per circa 12 ore.
Ponete la pancetta, il prosciutto, l'osso di prosciutto in una ciotola coperti con acqua calda per 12 ore, così da dissalarli bene.
Scolate e sciacquate i fagioli, quindi trasferiteli in una pentola capiente e versatevi dell'acqua fredda, in modo da sopravanzarli di 4-5 cm. Aggiungete la cipolla e l'aglio sbucciati, portate lentamente a ebollizione, con il coperchio a metà.
Scolate pancetta, prosciutto e osso, metteteli insieme ai fagioli, aggiungete il chorizo e i sanguinacci, dopo averli bucati con i rebbi di una forchetta.• Lasciate cuocere a fiamma bassissima per circa 3 ore senza mescolare, unendo ogni tanto poca acqua a temperatura ambiente.
Tutto deve essere sempre sommerso dal liquido.
Lasciate cuocere a fiamma bassissima per circa 3 ore senza mescolare, unendo ogni tanto poca acqua a temperatura ambiente. Tutto deve essere sempre sommerso dal liquido, ma fate molta attenzione che non bolla, la cottura deve risultare delicatissima; evitate anche di mescolare perché i fagioli non si disfino. Aggiungete lo zafferano sciolto in poca acqua tiepida e lasciate cuocere ancora mezzora circa.
Eliminate l'osso del prosciutto, l'aglio e la cipolla, quindi regolate di sale, ma solo se necessario. Tirate fuori la carne e tagliatela a pezzi, quindi rimettetela nella pentola e lasciate riposare per ameno 2 ore.
Poco prima di servire, riportate la zuppa a bollore, alla fine levate di nuovo la carne, mettendola in un piatto a parte.
Servite la fabada calda, per accompagnarla ognuno prenderà il tipo di carne che preferisce

LA PORRA ANTEQUERANA

Ingredienti
500 G di pomodori, 2 peperoni, 2 cucchiai di aceto, 400 G di pane raffermo, 2 spicchi di aglio, 100 ML di olio di oliva, sale, 2 uova sode, 200 G di prosciutto crudo.

Procedura
Mettete in acqua tiepida il pane raffermo (meglio se di un paio di giorni) per un minuto. Poi strizzatelo per bene e tagliatelo a pezzetti.
Frullate il pane con i pomodoro tagliati a pezzetti, il peperone a listarelle e gli spicchi di aglio, insieme a sale e olio.
Frullatelo fino ad ottenere un composto cremoso di colore rosa. Poi fate riposare la crema in frigorifero per circa un'ora.
Servite fredda ricoperta di pezzetti di uovo sodo, pezzetti di prosciutto crudo o anche tonno sott'olio.

CREMA CATALANA

INGREDIENTI
latte intero fresco
tuorli
zucchero semolato
1 stecca di cannella (che potete sostituire con 1 cucchiaino di cannella in polvere)
buccia di 1 limone
1 pizzico di noce moscata (facoltativo)
amido di mais, maizena
qualche cucchiaio di zucchero di canna per caramellare

PROCEDIMENTO:
Rompete le uova e dividete i tuorli dagli albumi. Montate i rossi delle uova con lo zucchero fino a ottenere una crema soffice e spumosa.
In un'altra ciotola mettete l'amido di mais setacciato e scioglietelo con due cucchiai di latte. Prendete quindi un pentolino e versate il latte restante, facendolo bollire. Aggiungete la scorza del limone e un pizzico di cannella. Togliete dalla fiamma e lasciate raffreddare leggermente: versate quindi il latte nella ciotola con le uova e lo zucchero. Ricordatevi di filtrare il latte per eliminare le scorze di limone.
Mescolate con cura il composto, rimettetelo tutto nel pentolino e portate nuovamente a bollore: lasciate bollire la crema per qualche minuto, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Travasate la crema nelle coppette e lasciate raffreddare a temperatura ambiente, poi mettetele in frigo per circa 4 ore.
Quando sarà giunto il momento di servire la crema catalana, cospargete la superficie di zucchero di canna: con il grill del forno o con una piccola fiamma ossidrica caramellate lo zucchero che dovrà diventare marrone ma non dovrà bruciare.
Lasciate raffreddare per qualche minuto per dar modo allo zucchero di solidificare e diventare croccante.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Ingredienti:
200 g di burro
5 uova intere
220 g di cioccolato fondente 70%
250 g di zucchero
30 g di farina
cacao in polvere

Procedura:
Preriscaldare il forno a 180° C ventilato.
Far fondere a bagnomaria il cioccolato e il burro, mescolando.
Fuori dal fuoco aggiungere lo zucchero mescolando per farlo raffreddare un po'.
Aggiungere le uova una alla volta.
Aggiungere la farina.
Versare il composto nella tortiera precedentemente imburrata e spolverata di cacao.
Nel caso non si abbia una tortiera antiaderente potete usare una torbiera normale, ma in questo caso sarà necessario foderarla con carta forno imburrata e spolverata di cacao.
Cuocere per 45 minuti. Fare la prova stecchino.
Lo stecchino non deve uscire completamente asciutto: il dolce deve rimanere umido all'interno.

LA COQUILLES SAINT JACQUES

Ingredienti:

Cappesante
Scalogni
Aglio
Farina
Burro
Olio
Vino bianco
Pomodori
Sale
Pepe

Preparazione:

Fare asciugare le cappesante su una teglia e creare una pancetta a base d'olio, sale, pepe, pangrattato e prezzemolo e aglio.
Riempire le cappesante della pancetta, einfine cuocerle in forno per quindici minuti.

SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON

INGREDIENTI
- Cipolle dorate 400 g
- Burro 40 g
- Parmigiano grattugiato 6 cucchiai
- Farina 1 cucchiaio
- Brodo di carne 1 l
- Sale quanto basta
- Pane 4 fette
- Emmenthal 80 g

Preparazione.
Per questa suadente zuppa a base di cipolle bianche lasciate appassire e caramellizzare nel burro le cipolle.
Sfumate con Porto e portate a cottura con brodo di pollo.
È servita in singole cocotte dopo aver gratinato in forno una generosa dose di gruyère posto sulla superficie e accompagnato con fette di pane tostate, o nella versione più lussuriosa, dorate nel burro.

MACARONS

Ingredienti
60 gr di albumi● 80 gr di farina di mandorle
120 gr di zucchero a velo
20 gr di zucchero
sale
coloranti alimentari
60 gr di burro
1 cucchiaio di zucchero a velo

Preparazione
Mettete in una ciotola la farina di mandorle e lo zucchero a velo
Montate gli albumi con un pizzico di sale poi aggiungete lo zucchero semolato un cucchiaio per volta fino e montate fino a formare una meringa soda.
Unite il colorante una goccia alla volta fino ad ottenere l'intensità di colore desiderata.
Mettete il composto ottenuto in una sac a poche
Formate sulla teglia rivestita di carta forno i macarons ben distaccati tra loro e lasciateli riposare all'aria per almeno 30 minuti o fino a che poggiando leggermente il dito sulla superficie dei macarons, esso non risulterà più appiccicoso.
Cuocete per 15 minuti circa in forno già caldo a 150°.
Sfornate e lasciate raffreddare.
Nel frattempo preparate la crema per la farcitura lavorando in una ciotola il burro morbido con lo zucchero a velo.
Mettete la crema in una sac a poche e farcite i macarons che avrete staccato delicatamente dalla teglia.
Fate riposare i macarons per qualche ora prima di gustarli, il giorno dopo sarebbe ancora meglio.

OMELETTE DELLA PROVENZA

Ingredienti:
6 uova
30g di burro
una presa di maggiorana
una presa di timo
una presa di cerfoglio
2 cucchiaiate di panna
4 foglie di basilico
un ciuffetto di prezzemolo
sale e pepe

Procedura:
Per realizzare l'omelette alla provenzale dovete prendere una terrina, romperci dentro le uova, sbatterle e unirci la panna, un pizzico di sale e un po' di pepe.
Una volta mescolato il tutto, aggiungeteci la maggiorana, il timo e il cerfoglio finemente tritati.
Amalgamate ancora il preparato e poi versateci dentro l'Emmental Président grattugiato.
A questo punto lavorate gli ingredienti, in modo da farli legare bene tra loro.
Ad operazione conclusa, prendete una padella e fateci fondere il Burro Président.
Una volta fuso, versateci dentro il composto preparato, mescolate per un attimo e poi lasciate cuocere la preparazione senza più mescolarla.
Infine, dopo averla cosparsa di gruyère grattugiato, prezzemolo e basilico tritati, ripiegate l'omelette alla provenzale su sé stessa e portatela subito in tavola.

TARTE TATIN

Per la base brisee:
Farina
Burro freddo
Acqua fredda
Sale
Per condire:
Mele
Zucchero
burro

Preparate la pasta brisée mescolando tutto insieme con le mani: farina, burro freddo a pezzettini, un pizzico di sale e acqua di frigo. In pochi secondi si compatterà l'impasto. Formate una palla con l'aiuto di un pizzico di farina e riponete in frigo. A questo punto sbucciate le mele e tagliatele prima in 4 e ogni pezzo a metà.
In un pentolino aggiungete lo zucchero 2 cucchiai di acqua e lasciate su fuoco molto basso. Girate ogni tanto per controllare la situazione. Importante che teniate la temperatura bassissima.
Quando lo zucchero è diventato liquido e color caramello, spegnete il fuoco, aggiungete 50 gr di burro e girate con una frusta a mano molto velocemente.
Versate immediatamente in una teglia precedentemente imburrata. Il caramello diventerà come una caramella morbida.
Aggiungete subito tutte intorno dalla parte del dorso le fette di mele.
Cospargete sulle mele il resto dello zucchero e il burro a pezzettini
Stendete la sfoglia di brisée, adagiatela sulle mele inserendola bene dentro i bordi, così da creare una base solida. Bucate con una forchetta e cuocete in forno a 220° per circa 30 minuti. In modo che la brisee diventi croccante.
Togliete dal forno e rovesciate su un piatto da portata.

CREMA CHANTILLY

Ingredienti:
-Panna fresca liquida (250 g)
-Baccello di vaniglia ¼
-Zucchero a velo (35 g)

Per preparare la crema chantilly come prima cosa assicuratevi che la panna sia ben fredda e riponete una ciotola capiente in freezer per almeno 20 minuti.
Quando anche questa sarà ben fredda versate la panna al suo interno; poi incidete una bacca di vaniglia, allargatela delicatamente con le mani e facendo scorrere la lama di un coltellino sul baccello prelevate circa 1/4 dei semini interni. Aggiungeteli poi alla panna
-Iniziate a montare la panna con uno sbattitore dotato di fruste ben pulite, a velocità medio-alta.
Per evitare gli schizzi noi abbiamo optato per coprire la ciotola con della pellicola per alimenti, ma andrà bene utilizzare un contenitore lungo e stretto, meglio se di vetro.
Quando avrete raggiunto una consistenza semi-montata spegnete lo sbattitore e setacciate lo zucchero a velo direttamente all'interno della ciotola.
Azionate nuovamente lo sbattitore, questa volta a velocità moderata fino a quando non avrete finito di montare la panna.
Per esser sicuri che la panna è ben montata potete fare la stessa prova che si fa quando si montano gli albumi, ovvero capovolgere la ciotola senza che questa coli via.
La crema chantilly è pronta da gustare; potete anche utilizzarla per farcire una torta o dei bignè.

LA SOUPE À L'OIGNON

INGREDIENTI:
500 g Cipolle dorate
200 g Polpa di pomodoro (tritata)
Brodo vegetale q.b.
Olio extravergine d'oliva
Timo

PREPARAZIONE:
Pulire le cipolle e tagliarle a fette. In una pentola, preferibilmente di coccio, mettere qualche cucchiaio di olio, aggiungere le cipolle e lasciarle appassire piano piano.
Dopo qualche minuto aggiungere la polpa di pomodoro e regolare di sale e di pepe.
Lasciare stufare le cipolle a fuoco dolce aggiungendo a mano a mano il brodo che andrà sempre tenuto in caldo.
Cuocere per circa mezz'ora o comunque fino a quando le cipolle non saranno tenere.
Aggiungere le foglioline di timo fresco: suddividere la zuppa di cipolle nelle fondine di coccio, aggiungere un filo di olio e servire in tavola.

CREPE FRANCESE

INGREDIENTI:
Uova medie 3
Farina 00 250 g
Latte intero 500 ml
Burro per ungere la crepiera

PREPARAZIONE:
Posizionate un colino sul recipiente e poi setacciate la farina nella ciotola, (per comodità potete anche aggiungerla in due tempi e mescolare così da evitare la formazione di grumi). Poi con le fruste mescolate energicamente per assorbire la farina.
Continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, vellutato e privo di grumi.
A questo punto coprite la ciotola con della pellicola alimentare trasparente e lasciate riposare per almeno 30 minuti in frigorifero: questa operazione serve a far assorbire eventuali grumi. Trascorso il tempo mescolate l'impasto per farlo rinvenire e poi scaldate una crepiera (o in alternativa una padella antiaderente dal diametro tra i 18 ed i 22 cm) ed ungetela con una noce di burro. Una volta a temperatura versate un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella: potete aiutarvi con l'apposito stendi pastella per crepe oppure ruotare la padella fino a distribuire il composto uniformemente (fate attenzione a non spanderlo tutto sui bordi per evitare che al centro non rimanga pastella sufficiente a creare una crepe dalla superficie uniforme); si consiglia di eseguire queste operazioni molto in fretta, poiché la pastella cuocerà rapidamente. Trascorso circa 1 minuto a fuoco medio o basso, dovreste notare una leggera doratura, i bordi tenderanno a staccarsi perciò potrete girare la prima crepe aiutandovi con una paletta. Cuocete anche l'altro lato per
circa 1 minuto, aspettando che prenda colore. Una volta cotta la prima, trasferitela su un piatto da portata o su di un tagliere.
Ripetete questa operazione fino a finire l'impasto, dovreste ottenere così 8 crepe del diametro di 20 cm: impilate ogni crepe una sopra l'altra così resteranno morbide.

BOEUF BOURGUIGNON

INGREDIENTI:

150 gr pancetta dolce
q.b. acqua calda
4 kg manzo polpa
q.b. dadi per brodo granulare
1 cipolla 3 foglie alloro
2 carote
1 cucchiaio concentrato di pomodoro
q.b. sale
1 spicchio aglio
2 cucchiai farina tipo 00
olio extravergine di oliva
1 bottiglia vino rosso
Pepe

PREPARAZIONE:

Rosolare in un tegame con pochissimo olio la pancetta per qualche minuto. Toglierla e nello stesso olio rosolare poco per volta la carne tagliata a cubetti. Deve fare la crosticina senza cuocere dentro. Togliere anche la carne e nello stesso tegame rosolare carote e cipolla.
A questo punto riunire la pancetta e la carne, salare, pepare, aggiungere la farina e rosolare ancora per qualche minuto.
Sfumare con vino e brodo e completare con una foglia di alloro tagliata a pezzetti, il concentrato di pomodoro e l'aglio.
Riportare il tutto a bollore, mettere il coperchio e trasferire in forno a 200° per circa 2 ore, fino a che il sugo non si sarà ben ristretto e la carne sarà tenerissima.
Controllare ogni tanto che non bruci. Se il sugo non si è ancora ristretto prolungare il tempo di cottura.

POFFERTJES

Ingredienti:
300 gr di latte
100 gr di farina 00
100 gr di farina di grano saraceno
40 gr di burro
7 gr di lievito istantaneo
1 uovo
2 cucchiai di zucchero
q. b. di zucchero a velo

Procedura:
Per preparare i poffertjes iniziate mescolando in una ciotola ampia le due farine. Successivamente sbattete con una frusta le uova e lo zucchero in una ciotola capiente.
Aggiungete un po' di farina precedentemente setacciata e incorporatela. Senza smettere di sbattere versate un goccio di latte intiepidito e lavorate per rendere omogeneo il composto.
Proseguite aggiungendo dell'altra farina e successivamente ancora del latte. Procedete nello stesso modo, alternando i due ingredienti fra loro, fino a quando avrete finito sia la farina che il latte.
Setacciate direttamente l'impasto il lievito e mescolate per incorporarlo. Aggiungete il burro fuso e mescolate fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.
Versatela in un flacone dosatore.
Fate scaldare una macchina per cake pops e versate in ogni alloggio un po' di pastella, facendo attenzione a non arrivare al bordo.
Chiudete la macchina e cuocete per circa 4 minuti. Passato questo tempo, girate i poffertjes e cuoceteli per altri 4 minuti. Infine girateli nuovamente e cuocete per un altro minuto
Rimuovete le frittelle dalla macchina e proseguite nello stesso modo fino a terminare tutta la pastella a disposizione.
Fate completamente raffreddare, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite i poffertjes!

COULIS DI FRAGOLE

INGREDIENTI

-Fragole 500g
-Zucchero 100g
-½ Limone

PROCEDIMENTO

Lavare le fragole, eliminare il picciolo e tagliare a metà.
Trasferire in un pentolino e far cuocere per circa 15 minuti fino a perdere la maggior parte della loro acqua.
Aggiungere lo zucchero ed il succo di limone e rigirare di continuo per non formare i grumi.
Continuare la cottura per 5 minuti.
Filtrare le fragole con un colino e lasciare raffreddare totalmente.
E la coulis di fragole è pronta per essere utilizzata

MERINGHE ALLA FRANCESE

INGREDIENTI:
Albumi di circa 3 uova medie a temperatura ambiente 100 g
Zucchero a velo 220 g
Succo di limone q.b.

PREPARAZIONE:
Per preparare la meringa alla francese cominciate dalle uova, che dovranno essere necessariamente freschissime a temperatura ambiente. Separate i tuorli dagli albumi, versando questi ultimi nella tazza di una planetaria. Prima di azionare le fruste assicuratevi che non ci siano tracce e residui di tuorli, altrimenti gli albumi non monteranno. Quindi azionate le fruste a velocità media e versate metà dello zucchero insieme a qualche goccia di succo di limone. Dovrete montare gli albumi a neve molto ferma. Per essere sicuri sulla riuscita potrete fare due test. Il primo è quello visivo: il composto dovrà risultare lucido e spumoso. Il secondo invece lo potrete fare con le fruste: staccandole dovrete notare un ciuffo con la punta.
Finiti i test, aggiungete il resto dello zucchero a velo e inglobatelo con una spatola mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto, per non smontare gli albumi.
Trasferite il composto in una sacca-poche con una bocchetta dentellata e poi formate dei ciuffi, di circa 3 cm di diametro ben distanziati tra loro su una leccarda da forno rivestita con carta forno. Cuocete in forno statico preriscaldato a 75°per circa 2 ore: dovranno asciugarsi lentamente al forno. Non appena i vostri ciuffetti di meringa saranno ben asciutti, estraeteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente prima di staccarli dalla leccarda.

COQ AU VIN

Ingredienti
1 pollo ruspante da 2 kg;
200 gr di pancetta; 1 bel cucchiaio di grasso d'anatra o di strutto (per una versione più leggera usare olio d'oliva);
2 cucchiai di farina; Sale, pepe
10 cipolle fresche piccole; 4 spicchi d'aglio;4 scalogni 1 mazzetto aromatico (di alloro, timo, rosmarino…);
1 bicchierino di grappa; 1 pugno di funghi porcini secchi; 1 dado da brodo; 1 litro di vino rosso secco (possibilmente di Bordeaux); 1 carota tagliata a rondelle; 1 mazzetto aromatico (di alloro, timo, rosmarino…)10 grani di pepe nero1 scalogno con infilati; 2 chiodi di garofano;
4 o 5 bacche di ginepro

Preparazione:
Il giorno prima, preparare la marinata versando il vino e gli altri ingredienti per la marinata in un recipiente.
Tagliare il pollo a pezzi e metterli nella marinata. Coprire e conservare in frigorifero durante tutta la notte. L'indomani, reidratare i funghi porcini immergendoli in una tazza di acqua tiepida. Scolare i pezzi di pollo dalla marinata conservandola a parte e farli rosolare in una casseruola dove avrete sciolto il grasso di anatra. Rigirarli più volte in modo da farli rosolare su tutti i lati. Una volta dorati, togliere i pezzi di pollo dalla casseruola e conservarli in un piatto, fuori dal fuoco.
Sbucciare gli scalogni e gli spicchi d'aglio e tritarli, tagliare la pancetta a listarelle. Versare il tutto nella casseruola, al posto dei pezzi di pollo. Far soffriggere il tutto a fuoco vivo, poi rimettere pezzi di pollo nella casseruola e fiammeggiare con la grappa. Spolverizzare il tutto con la farina, mescolare poi aggiungere la marinata filtrata, i funghi porcini reidratati, il dado da brodo e le cipolle tagliate a pezzetti. Aggiungere sale e pepe, aggiungere ½ bicchiere di acqua e far stufare il pollo per circa 2 ore a fuoco lento.
Sorvegliare la cottura, quando i pezzi di pollo sono cotti, ritirarli dalla casseruola e disporli su un piatto da portata. Fuori dal fuoco, legare la salsa che si trova nella casseruola aggiungendovi un pezzetto di burro.
Versare la salsa, senza dimenticare i funghi, sui pezzi di pollo, servire subito accompagnando il piatto con dei crostini di pane caldo imburrati.

LA QUICHE LORRAINE

INGREDIENTI:
250 grammi di farina 00,
125 gr di burro, un pizzico di sale,
100 ml acqua fredda
200 gr di pancetta affumicata
200 gr di emmentaler,
200 gr di cipolla
2oo gr di panna fresca liquida,
3 uova,
100 gr di latte,
un cucchiaino di olio,
sale, pepe e noce moscata.

PREPARAZIONE:
In una ciotola mettere farina, il sale e il burro a pezzetti. Incorporare il burro alla farina, fino ad ottenere un composto sabbioso e umido. Poi si unisce l'acqua compattando bene il tutto.
Ottenuto l'impasto avvolgetelo nella pellicola e mettere in frigo per almeno 30 minuti.
Accendere il forno a 180 gradi e lasciarlo per 15 minuti.
Riscaldare una padella e soffriggete la pancetta. Una volta pronta la pancetta sistematela su della carta assorbente, soffriggere una cipolla.
In una ciotola mettete le uova panna latte e formaggio grattugiato e aggiungete un pizzico di sale pepe e noce moscata.
Sul fondo del guscio di pasta brisée sistemate la cipolla e la pancetta, infine ricoprite il composto di uova panna e formaggio infine mettete in forno a 180 gradi per 30 minuti.

STROOPWAFELS

INGREDIENTI:

500 g di farina
250 g di burro fuso freddo + 2 cucchiai per il ripieno
150 g di zucchero
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
60 g di latte tiepido
1 uovo
350 g di melassa
200 g di zucchero di canna
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 pizzico di sale

Preparazione

Mescolate farina, zucchero, lievito, burro fuso freddo, latte e uova all'interno di una terrina capiente. Lavorate bene in modo da ottenere una sorta di pastella.
Tenete l'impasto momentaneamente da parte e dedicatevi alla preparazione del ripieno: mettete la melassa e lo zucchero in una padella capiente.
Aggiungete anche la cannella e due cucchiai di burro, mettete sul fuoco e lasciate cuocere a fiamma media fin quando il composto non inizierà a sobbollire poi spegnete il fuoco.
A questo punto prendete l'impasto preparato in precedenza e dividetelo in tante palline grandi circa come una pallina da tennis.
Prendete una pallina, appiattitela leggermente e schiacciatela all'interno di un'apposita piastra per pancake olandesi.

FRANKFURTER KRANZ

Ingredienti

Per la ciambella (stampo da ciambella da 24 cm)

- 150 g Farina
- 150 g Zucchero
- 100 g Burro morbido
- 50 g Amido di mais (maizena)
- 3 Uova medie
- 6 g Lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaio Rum
- 1 pizzico Sale

Preparazione

Estraete il burro dal frigo almeno 2 ore prima della preparazione, in modo che diventi morbido.
Preparazione della base della Frankfurter Kranz.
Accendete il forno statico a 170° Lavorate a crema il burro morbido con le fruste elettriche o nella planetaria (frusta K o a foglia) con lo zucchero, il pizzico di sale e il cucchiaio di rum.
Aggiungete un uovo alla volta e continuate a frullare, in modo che venga amalgamato perfettamente. Incorporate gradualmente anche la farina setacciata con l'amido di mais (maizena) e il lievito per dolci.

RICETTA BRETZEL

INGREDIENTI:

- Farina 00 (340g)
- Sale fino (5g)
- Burro (15g)
- Acqua (185g)
- Lievito di birra secco (2g)
- Fiocchi di sale (quanto basta)

Per preparare i bretzel versate la farina setacciata all'interno di una planetaria munita di gancio. Unite anche il lievito disidratato e il burro a temperatura ambiente.
Cominciate a lavorare l'impasto, azionando il gancio a bassa velocità, e unite a filo l'acqua a temperatura ambiente. Terminato di inserire l'acqua, lasciate lavorare ancora pochi minuti fino ad ottenere un impasto compatto. Aggiungete quindi il sale e lavorate ancora per qualche minuto a velocità media sino a che l'impasto non sarà ben incordato.
Trasferitelo sul piano da lavoro e con le mani formate un filone. Utilizzate un tarocco per tagliare dei pezzi da 100 g, ne otterrete 5.
Prendete il primo pezzo e formate un cordoncino lungo circa 50 cm, assottigliando di più le estremità. Piegate le due estremità verso il basso. Date poi al cordoncino la tipica forma "a nodo lento". Incrociate le due estremità e ribaltatele verso l'interno. Pizzicate poi la pasta per unirla al cordoncino centrale. Una volta che avrete dato la forma ai vostri bretzel, appoggiateli su un canovaccio infarinato e lasciate lievitare per 30 minuti. Poi riponeteli in frigorifero a riposare per un'ora.
Quando l'ora sarà quasi trascorsa mettete a bollire l'acqua, e quando avrà raggiunto il bollore, aggiungete il bicarbonato.
Aiutandovi con una schiumarola, trasferite il primo bretzel nell'acqua bollente, aspettate circa 30-40 secondi fino a che non saranno lucidi. Poi scolateli bene e trasferiteli su una teglia con carta forno. Incidete i bretzel nella parte inferiore, quella più cicciotta facendo un taglio lungo. Cospargete con i fiocchi di sale e cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 20 minuti. Quando saranno ben dorati sfornateli e serviteli.

MINI STOLLEN

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
Ricotta vaccina
Burro 240 g
Zucchero 100 g
Zucchero di canna 40 g
Lievito istantaneo 1/2 bustina
Farina 400 g
1 scorza
Uova 1
Cannella 1 cucchiaino
Mandorle pelate 80 g
Albicocche 150 g

Lo Stollen, noto con i nomi di Christollen o Weihnachtsstollen, è un dolce natalizio tipico della Germania e dell'Austria molto diffuso in Alto Adige. Originario dell'area di Dresda, le prime documentazioni scritte risalgono al 1474, il dolce è una pasta lievitata arricchita con ingredienti che variano in base alla tradizione delle diverse zone.
Nella ricetta tradizionale, coperta da indicazione geografica protetta, si utilizzano farina, uva passa, uvetta di Corinto, burro, canditi, mandorle, latte e scorza di limone. I nostri mini stollen sono arricchiti da albicocche secche e mandorle.
L'impasto inoltre risulta particolarmente morbido e fragrante grazie alla presenza della ricotta.
In sostituzione delle albicocche secche si possono utilizzare anche arancia e cedro canditi, nocciole oppure prugne secche.

STRUDEL DI MELE

Ingredienti:

Acqua 110 g

Farina 200

olio di semi 20 g

Burro 60 g

1 pizzico di sale

Mele 1 kg

Zucchero 100 g,

Pangrattato 80 g

Uva sultanina 50 g

Pinoli 50 g,

1Limone,

Cannella in polvere,

Zucchero a velo,

Rum 20g.

Preparazione :

Disponete 200gr di farina a fontana al centro mettete l'acqua tiepida e l'olio, lavorate fino ad ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso, lasciate riposare 30minuti.
Mettete l'uvetta in ammollo in acqua fredda e rum.
In una padella fate sciogliere 40 g di burro e aggiungete il pangrattato, mescolate fate rosolare qualche minuto facendo attenzione a non bruciarlo. Trasferite il pane in un piatto e lasciate raffreddare.
Sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele in 4 spicchi e tagliatele a fettine sottili. Man mano che tagliate le mele irrorate con succo di limone e mescolatele per evitare che anneriscano. Alla fine unite lo zucchero e abbondante cannella, mescolate e lasciate macerare.
Riprendete la pasta e schiacciatela inizialmente con le dita poi iniziate a stenderla con il mattarello. Trasferite la pasta su di un canovaccio pulito ed infarinato e iniziate a tirarla con le mani facendo molta attenzione a non romperla, otterrete un rettangolo di circa 50×80cm. Cospargete con il pangrattato il centro della pasta, dovete lasciare circa 5 centimetri di bordo libero. distribuite sul pangrattato le mele private del liquido, l'uvetta strizzata e i pinoli, spolverizzate con altra cannella. Iniziate ad arrotolare la pasta aiutandovi con il canovaccio.
Fate sciogliere il rimanente burro e spennellate la superficie delle strudel.
Foderate una teglia con carta forno e trasferitevi lo strudel. Cuocete a 180°C per circa 40 minuti o fino a doratura.
Sfornate il dolce e copritelo con abbondante zucchero a velo. Servite tiepido.

LO STINCO DI MAIALE CON LE PATATE

Ingredienti: Carne di suino stinco 1 da 800 gr.; Patate piccole 500 g ; Carote 1 ; 1 Cipolle piccola; Sedano la costa; Aglio 1 spicchio; Sale q.b.; Pepe q.b. Olio di oliva extravergine 60 g; Salvia q.b. Ginepro le bacche 4; Rosmarino 2 rametti; Acqua 150 g; Vino rosso 50 g; Alloro 2 foglie

Preparazione:

Per preparare lo stinco di maiale al forno con patate iniziate sciacquando ed asciugando le erbe aromatiche. Prendete il rosmarino che poi ridurrete ad un trito molto fine assieme alle bacche di ginepro ed alla salvia. Passate alle patate: sciacquatele sotto abbondante acqua corrente e tagliate ciascuna in quattro tocchetti se grandi o due se piccole, senza eliminare la buccia Fate in modo di ottenere delle patate della stessa dimensione per favorire in seguito una cottura uniforme.

Tagliate a tocchetti gli ingredienti per il soffritto: unite nel mixer carote, aglio, sedano e cipolla.

Azionate le lame del mixer fino ad ottenere un trito fine che verserete in un tegame dal fondo spesso e dai bordi alti: fatelo appassire a fuoco molto basso con l'olio. Mentre preparate il soffritto private lo stinco di maiale delle parti grasse visibili.

Quando il soffritto sarà pronto, aggiungete lo stinco nel tegame. Fatelo rosolare bene su tutti i lati, girandolo più volte nel tegame con una paletta da cucina: lo stinco rilascerà un po' di liquido in cottura. Regolate di sale e pepe. Quindi aromatizzate con il trito di erbe aromatiche. Infine aggiungete anche le foglie di alloro. Amalgamate gli odori perché lo stinco ne assorba i profumi. Sfumate con il vino rosso e lasciate che la parte alcolica evapori, poi versate l'acqua: lo stinco non deve mai rimanere asciutto per evitare che le carni si secchino. Aggiungete le patate e fate cuocere a fuoco moderato per 10 minuti, coprendo con un coperchio: le patate dovranno ammorbidirsi e risultare tenere, senza sfaldarsi, l'acqua dovrà asciugarsi. Ricordatevi di girare lo stinco mentre cuoce aiutandovi con delle palette da cucina per favorire una cottura uniforme. Non utilizzate mai per girarlo le forchette per non bucherellarne le carni.

Trascorso il tempo di cottura nel tegame trasferite lo stinco le patate e il fondo di cottura in una pirofila da forno in modo tale da riempirla totalmente con gli ingredienti.

Infornate in forno statico preriscaldato a 200°C per almeno 40-45 minuti oppure in forno ventilato a 180°C per 30-35 minuti circa (fate però più attenzione che la carne non si secchi).

Se notate che durante la cottura in forno lo stinco si asciuga troppo aggiunte dell'altra acqua e ogni tanto giratelo affinché si cuocia in maniera uniforme. Il tempo della cottura tuttavia potrebbe variare leggermente. Per una maggiore precisione misurate con una sonda la temperatura della carne: a 58°C sarà cotta e pronta.

A fine cottura anche le patate dovranno risultare ben tenere.

Trascorso il tempo di cottura estraete la pirofila dal forno e gustate il vostro stinco di maiale al forno con patate ancora caldo!

LA BROTSUPPE

INGREDIENTI:
100 g di pane raffermo integrale
60 g di burro
1 cipolla tritata1 cucchiaio di farina
1,5 l di brodo di carne
2 tuorli
2 cucchiai di panna
sale, pepe, noce moscata
erba cipollina tritata
2 fette di pane integrale a cubetti fritti nel burro

PREPARAZIONE:

Sbriciolate grossolanamente il pane raffermo, doratelo nel burro e aggiungetevi la cipolla tritata. Cospargetevi sopra la farina e continuate la cottura per un paio di minuti senza mai smettere di girare.
Bagnate con il brodo, portatelo ad ebollizione e continuate la cottura a fuoco basso per circa mezzora.
In una zuppiera mescolate i tuorli con la panna, versateci la zuppa e condite a vostro piacimento con sale, pepe e noce moscata.
Servite la brotsuppe con i crostini di pane ed erba cipollina.

OKOS-MAKRONEN

Ingredienti:

Farina di cocco 200 g
Zucchero 200 g
Albume d'uovo 4
Cannella in polvere q.b.
Aroma alle mandorle q.b.

Preparazione:

Montate gli albumi a neve ed aggiungete poco alla volta zucchero, cannella, 2 gocce di aroma alle mandorle e farina di cocco.
Servendovi di 2 cucchiaini adagiate piccole porzioni di impasto sulla placca del forno coperta di carta da forno.
Cuocete in forno caldo a 150° per 20 minuti.
A fine cottura gli amaretti devono risultare ancora morbidi ed appena dorati.

WIENER SCHNITZEL

Ingredienti:

- Fesa di vitello
- Uova
- Farina
- Pangrattato
- Burro chiarificato
- Sale
- Pepe
- Limone
- Prezzemolo

Preparazione:

Iniziate preparando la carne: mettetela tra due fogli di pellicola e battetela con un batticarne bene finché non sarà sottilissima.
Versate le uova in un piatto fondo e montatele con sale e pepe.
In due altri piatti piani versate la farina e nell'altro il pangrattato. Ora passate la carne prima nella farina che entrambe i lati, questo per evitare che si stacchi la panatura. Quindi passate le fette nell'uovo e infine nel pangrattato.
A questo punto in una padella fate riscaldare il burro chiarificato finché non si sará sciolto completamente e ponete le vostre wiener schnitzel.
Lasciatele cuocere per qualche minuto da ogni lato finché non avranno ottenuto un bel colore dorato.
Quindi servite con succo di limone e prezzemolo sminuzzato

KARTOFFELPUFFER

Ingredienti:

600gr di patate
1 cipolla
2 uova
sale, pepe e noce moscata (q.b)
olio
bacon, una fetta
salumi e formaggi

Preparazione:

Mettere le patate in una ciotola, affettare la cipolla sottilmente ed unirla ad esse, aggiungere le uova, il sale, il pepe ed un pizzico di noce moscata.
Amalgamare il tutto e, se il composto vi sembra liquido, unire un paio di cucchiai di farina.
Scaldare l'olio in una padella antiaderente e versarvi il composto di patate a cucchiate colme.
Con il dorso del cucchiaio schiacciare un po' la frittella, in modo che sia tutta dello stesso spessore, e dargli una forma circolare.
Quando è dorata, girare e completare la cottura.

I CRAUTI

INGREDIENTI

- 1 Kg di cavolo cappuccio
- 25 g di sale
- 1 cucchiaio di semi di senape
- 1 cucchiaio di grani di pepe
- 1 cucchiaio di bacche di ginepro

PROCEDIMENTO

Pulire il cavolo cappuccio e affettarlo a fettine molto sottili, aiutandosi con un'affettatrice. Sciacquare il cavolo cappuccio in acqua fresca, scolarlo e centrifugarlo per eliminare l'acqua in eccesso.
Pesare il cavolo cappuccio, dunque aggiungere una dose di sale pari al 2.5% del peso
Distribuire il sale in modo uniforme, mescolando accuratamente con le mani, cercando di strofinare le fettine di cavolo.
Lasciar riposare per circa un'ora, rimescolando il tutto di tanto in tanto.
Dopo un'ora, i cavoli appariranno parzialmente immersi nel loro liquido di vegetazione. Inserire i cavoli in un recipiente di vetro o terracotta, alternando gli strati con degli aromi a piacere (es. semi di senape, pepe nero spezzato, semi di cumino, bacche di ginepro ecc.).
Lasciar fermentare i cavoli cappucci per 3-4 settimane, in un ambiente abbastanza fresco (15-22°C) e riparato dalla luce diretta.
Dopo un mese di fermentazione, i crauti sono pronti.
Per una corretta fermentazione, i cavoli devono essere completamente immersi nella salamoia: per agevolare la procedura, si consiglia di collocare un foglio di pellicola trasparente sulla superficie e di sistemarvi un peso sopra (es. piattino, tazzine ecc.).

SPATZLE

INGREDIENTI:
-Farina 250 g
-Uova medie 3
-Acqua a temperatura ambiente 150 g
-Sale fino
-Noce moscata
Per condire:
-Erba cipollina
-Burro 55 g

PROCEDIMENTO
Setacciare la farina in una ciotola, unire le uova, salate e aromatizzare la noce moscata, versare a filo l'acqua a temperatura ambiente, mescolare con la frusta per amalgamare gli ingredienti.
Lavare gli steli di erba cipollina e tritare. In una padella sciogliere il burro, bisogna prendere lo schiacciapatate e metterlo sopra la pentola e versare nello spazio un mestolo di composto, far scorrere avanti e indietro l'attrezzo che farà cadere gli spatzle.
Quando gli spatzle inizieranno a riaffiorare in superficie bisogna scolarli con una schiumarola e trasferirli nella padella con il burro.
Aggiungere l'erba cipollina tritata se dovessero risultare troppo asciutti versare un mestolo di acqua di cottura, spadellare per insaporire.

SPÄTZLE (AGLI SPINACI)

Ingredienti:

Spinaci, Farina, 3 uova piccole ,Acqua, Noce moscata(Grattugiare, Sale fino ,Speck, Panna fresca liquida, Burro, Pepe nero, Erba cipollina, Olio extravergine d'oliva.

Procedimento:

Lavare le foglie di spinaci e cuocerle in una padella a fuoco moderato con il coperchio fino a quando non saranno ben appassite Trasferite gli spinaci in un boccale e frullateli con il mixer a immersione fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungete quindi le uova intere e un pizzico di sale. Mescolate con una frusta per amalgamare, poi versate l'acqua e insaporite con la noce moscata. A questo punto versate gradualmente la farina e mescolate con un cucchiaio per incorporarla al composto, avendo cura di non formare dei grumi. Tenete da parte l'impasto degli spätzle. Occupatevi del condimento: tritate al coltello l'erba cipollina e tagliate a listarelle lo speck. In una padella scaldate il burro e l'olio. Aggiungete lo speck e lasciatelo soffriggere per 2-3 minuti o finché non sarà croccante. A questo punto versate la panna, l'erba cipollina, regolate di sale e pepe e lasciate addensare a fuoco moderato per rendere il condimento cremoso. Tutto è pronto per cuocere gli spätzle: ponete sul fuoco un tegame colmo di acqua salata e portatela a bollore, poi ponete lo Spätzlehobel sopra la pentola e versate nell'apposito spazio il composto, facendo scorrere avanti e indietro l'attrezzo in modo che l'impasto cada attraverso i fori. Una volta a contatto con l'acqua bollente gli spätzle cuoceranno in pochi istanti. Quando gli spätzle inizieranno a riaffiorare in superficie, scolateli man a mano con una schiumarola direttamente nel condimento di panna e speck, saltateli per pochi istanti mescolando delicatamente, regolate di pepe e servite i vostri spätzle di spinaci con speck e panna ben caldi!

JACKET POTATOES

INGREDIENTI

4 patate medio-grandi
200 ml di panna acida
Cedar q.b.
bacon q.b.
erba cipollina q.b.

PREPARAZIONE

Pulite bene la buccia delle patate, spazzolandolo a fondo, in modo da rimuovere i residui di terra e renderla liscia. Lavatela quindi sotto acqua corrente e asciugatela con della carta da cucina.
Avvolgete singolarmente le patate in fogli di carta alluminio e adagiatele sulla teglia di forno. Cuocete a 200 °C per un'ora e mezza o fino a che la polpa non sarà tenera. Potete verificare la cottura semplicemente infilzandole con uno stuzzicadenti.
Una volta cotte, rimuovete la carta e tagliatele a metà.
Cospargete con panna acida, Cedar, bacon croccante e erbe aromatiche, oppure scegliete altri abbinamenti golosi.

TORTA DI CAROTE ALL'INGLESE O CARROT CAKE

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 28 CM DI DIAMETRO
Carote 350 g
Uova 6
Farina tipo 00 300 g
Olio di semi di girasole 350 g
Zucchero bruno (grezzo) di canna 350 g
Lievito in polvere per dolci (una bustina) 16 g; Bicarbonato 10 g; Cannella in polvere 8 g
PER LA GLASSA
Uova (solo albumi) 75g.; Zucchero a velo 230 g
PER DECORARE
Marzapane 70 g; Coloranti alimentari verde e arancione (o rosso e giallo) q.b.

Preparazione
Preparare le carote: pelatele e grattugiatele finemente, ne dovrete ottenere 330 g. Quindi versate lo zucchero di canna all'interno della ciotola della planetaria dotata di fruste;unite anche le uova e azionate la macchina, per almeno 10 minuti, fino a che non avrete ottenuto un composto spumoso. Sempre con le fruste in azione, unite anche l'olio a filo. Quindi arrestate la planetaria, aggiungete la farina setacciata direttamente all'interno della ciotola e mescolate delicatamente con una frusta a mano senza smontare il composto. Unite quindi il bicarbonato, il lievito, la cannella in polvere e mescolate dolcemente per amalgamare le polveri. Versate anche le carote ed incorporatele all'impasto.
Trasferite il composto all'interno di una tortiera da 28 cm, precedentemente foderata con la carta forno (13-14) e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 50 minuti. Quindi coprite il dolce con della carta argentata e cuocete ancora per altri 15 minuti, in questo modo la superficie della torta non si scurirà in maniera eccessiva (se utilizzate il forno ventilato cuocete a 160° per 45 minuti). Trascorso il tempo di cottura sfornate la vostra carrot cake e lasciatela raffreddare.
Solo quando il dolce si sarà raffreddato completamente occupatevi di realizzare la glassa. Iniziate a montare gli albumi (con i tuorli in avanzo potreste preparare una deliziosa crema pasticcera) e aggiungete lo zucchero a velo poco per volta, fino ad ottenere una glassa liscia e senza grumi. Sformate la torta di carote e trasferitela su un piatto da portata. Quindi aiutandovi con un cucchiaio posate la glassa sulla torta e utilizzando una spatola ricoprite l'intera superficie livellando bene. Mentre la glassa asciuga, occupatevi di realizzare le carote in pasta di zucchero. Dividete il marzapane in 2 parti, una da 50 g ed una da 20 g. Prendete la parte più grande e coloratela aggiungendo una goccia di colore giallo ed una di colore rosso. Impastando con le mani (per non sporcarvi utilizzate dei guanti) otterrete un bel colore arancione vivace.Prendete la parte di marzapane più piccola e coloratela aggiungendo 1 goccia di colorante verde e lavorandola con le mani fino ad ottenere un colore uniforme. A questo punto formate le carote utilizzando 5 gr di marzapane arancione per ogni pezzo. Aiutandovi con le dita date ad ogni parte di marzapane una forma affusolata simile a quella delle carote 27.Quindi dividete la parte verde in pezzi da circa 2 g e modellandoli con le dita dovrete ottenere il ciuffo delle carotine. Quindi unite le 2 parti 28, carota e ciuffo e aiutandovi con un coltellino dividete la parte verde in 3 piccoli ciuffi 29. Una volta ultimate tutte le carotine utilizzatele per decorare la vostra carrot cake 30!

bedfordshire clanger

Ingredienti:

piccola giuntura di prosciutto (circa 750 g), 2-3 bottiglie di sidro (circa 600ml), 1 foglia di alloro, 2 foglie di salvia, 2 mele, 1 cipolla bianca, affettata finemente, 25 g di burro (per le cipolle), 2 g di sale (per le cipolle), 1 ½ cucchiaino di zucchero di canna (per le cipolle), mele sbucciate e tagliate in quarti, 3 cucchiai di zucchero di canna, 10 g di burro fuso, ¼ di limone, succo, 1 cucchiaino di cannella 10, di senape di Digione, Per La Pasticceria, 400 g di farina 00, 2 uova, una per glassare, 4 g di sale, 85 di acqua, 85 g di sugna o grasso vegetale, nm50 g di burro, freddo e grattugiato

Procedimento:

Mettere il gammon in una padella profonda con il sidro, la foglia di alloro e la salvia, in modo che il liquido ricopra l'arrosto. Metti a fuoco medio. Portare a ebollizione lenta e cuocere per 3 ore. Una volta cotti tagliarli a pezzetti. Mettere il burro in una padella e attendere che diventi spumoso. Aggiungere le cipolle con un po 'di sale e cuocere fino a quando non diventano traslucide. Una volta cotti aggiungete lo zucchero di canna e continuate a cuocere a fuoco medio-basso finché non saranno dorati e caramellati. Spegnere il fuoco e lasciare raffreddare le cipolle a temperatura ambiente. Mettere le mele in una padella con il burro fuso e il succo di limone e cuocere fino a renderle morbide all'esterno ma ancora dure al centro. Aggiungete lo zucchero e la cannella e lasciate raffreddare. Mettere le patate sbucciate e tritate in acqua salata e far bollire. Quindi lasciate raffreddare. Per la pasta frolla, setacciare la farina e il sale in una ciotola. Aggiungere la sugna e il burro e strofinare con la punta delle dita fino ad ottenere una consistenza simile al pangrattato. Aggiungere l'acqua e un uovo e unire. Una volta formato, formare un cerchio piatto, pellicola trasparente e metterlo in frigorifero a raffreddare (se siete di fretta mettete la pasta nel congelatore). Preriscalda il forno a 180 ° C. Una volta raffreddata stendete la pasta sfoglia sottile di 2 mm e tagliatela di 10 x 15 cm. Come quando si prepara un rotolo di salsiccia , si desidera che il ripieno copra solo metà (nel senso della lunghezza) della pasta, in modo da avere abbastanza pasta da portare sopra per coprire tutto in modo ordinato. Per un clanger del Bedfordshire, vuoi che il ripieno salato riempia i 2/3 dello spazio e il lato dolce per riempire il terzo rimanente. Posizionare una sottile parete di pasta sfoglia nei due terzi del punto per evitare che tra i due lati fuoriesca quando si aggiungono i ripieni. Per il lato salato, mettere prima uno strato sottile di senape di Digione sulla pasta, quindi impilare sopra il prosciutto, le cipolle caramellate e le patate.

Per il lato dolce mettere le mele con un po 'di succo. Lavare le uova intorno ai tre lati e tirare la pasta rimanente sopra e sigillare. Lavare le uova con la parte superiore del clanger e metterle in frigo per 10.

Togliere il clanger dal frigorifero, tagliare tre volte su ciascun lato, cospargere di zucchero di canna sul lato dolce e salare sul santoreggia e infornare per 30 minuti o fino a doratura.

CORNISH PASTY

Ingredienti:

350 g carne magra di manzo	300 g farino
250 g patate	150 g burro
150 g cipolle	1 uovo
Brodo	prezzemolo
Timo	salvia
Sale	pepe

Preparazione:

Per la ricetta del cornish pasty, intridete la farina con il burro fino a ottenere un mucchio di grosse briciole.
Aggiungete 70 g di acqua con un pizzico di sale, poca alla volta, e lavorate finché l'impasto non sarà liscio e omogeneo. Avvolgete il panetto nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.
Affettate con la mandolina le patate pelate e tagliate a fette sottili le cipolle sbucciate.
Riducete a dadini la carne di manzo e raccoglietela in una ciotola. Mescolatela con le patate e le cipolle, unite un trito di prezzemolo, timo e salvia, salate e pepate, bagnate con 2 cucchiai di brodo.
Dividete l'impasto in 6 parti e stendetele in 6 dischi sottili (circa 3 mm di spessore)
Disponete al centro di ognuno una cucchiaiata di ripieno.
Spennellate i bordi con un po' di uovo battuto, poi chiudete i dischi di pasta, quindi pizzicateli sulla sommità per chiudere bene l'impasto.
In realtà, la ricetta originale stabilisce che vadano chiusi a forma di D e pizzicati su un lato. Ma se ne trovano di molte forme, e quella che proponiamo è vista come la più autentica e antica.
Disponete i fagottini su una teglia coperta con carta da forno, spennellateli in superficie con uovo battuto e infornateli a 200 °C per circa 20'.
Serviteli caldi.

LEMON CURD

ingredienti:
limoni 3
Uova 3
Tuorli 2
Zucchero 220 g
Burro00 g
Amido di mais (maizena) 30 g

Preparazione:
Iniziate la preparazione del lemon curd grattugiando la scorza dei 3 limoni e spremete e filtrate anche il succo, incorporate la maizena setacciata.
Tagliate a pezzetti il burro ponetelo in un pentolino con il doppio fondo per il bagnomaria e scioglietelo a fuoco dolce, poi aggiungete lo zucchero e mescolate con un cucchiaio. A parte sbattete le uova con una frusta e versatele nella crema continuando a mescolare, aggiungete anche il succo di limone nel quale avete sciolto la maizena , la scorza grattugiata dei limoni e proseguite a mescolare con facendo addensare la crema a fuoco dolce,
Tenete il fuoco molto basso e fate solamente fremere l'acqua del bagnomaria, per evitare che l'uovo si raggrumi; la crema non deve mai bollire.
Per capire quando è pronta la crema basta immergervi un cucchiaio di legno , quando vedrete che la crema non scivolerà più via, allora sarà il momento di spegnere il fuoco.
Prendete ora un colino a maglia molto fine e setacciate la crema per eliminare la buccia di limone ed eventuali grumi il vostro lemon curd è pronto per farcire i vostri dolci.

FLAPJACK

ingredienti

fiocchi d’ avena 400 g

zucchero integrale di canna 125 g

gocce di cioccolato fondente 100 g

golden syrup 125 g

burro 125 g

Sale fino 1 pizzico

Preparazione

Per preparareil flapjack mettete in una padella capiente il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero di canna, il sale e il golden syrup e fate scaldare il tutto a fuoco basso (senza portare a bollore) mescolando con un mestolo, fino a che lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Una volta ottenuto un composto dal colore ambrato e dalla consistenza abbastanza liquida, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Se non trovate il golden syrup potete usare la stessa dose di sciroppo d'acero o miele d'acacia anche se il risultato non sarà ottimale.

In una ciotola ampia versate i fiocchi d'avena e unite il composto preparato con lo sciroppo . Mescolate bene in modo che i fiocchi d'avena assorbano lo sciroppo, otterrete così un composto umido e appiccicoso. Aggiungete infine le gocce di cioccolato.

Ora predisponete la teglia: prendete una teglia rettangolare che misuri 20 cm di larghezza x 30 cm di lunghezza e 3 cm di altezza del bordo, imburrate il fondo e le pareti aiutandovi con un pennello da cucina 6 o anche semplicemente con le mani (in questo modo la carta da forno aderirà meglio). Ritagliate un pezzo di carta da forno di 26 cm x 36 cm in modo che possa rivestire completamente l'interno della teglia, e fatelo aderire al fondo e alle pareti senza creare pieghe.

Versate il composto ottenuto nella teglia, avendo cura di pressarlo bene e appiattire la superficie aiutandovi con una spatola, quindi infornate in forno statico preriscaldato a 150° per circa 40 minuti (oppure in forno ventilato a 130° per 30 minuti).

Quando la superficie è dorata, lasciare raffreddare per 15 o 20 minuti e poi tagliare i rettangolini.

GLI SCONES

Ingredienti:
250 g di farina,
1 cucchiaio di lievito,
40 g di zucchero,
la punta di un cucchiaino di sale,
70 g di burro a pezzetti.

Preparazione:
Unire 230 g di panna fresca e trasferire il composto su un tavolo per lavorarlo.
Stenderlo e ricavare, con una coppa pasta, tanti dischi dello spessore di 2-3 cm.
Sistemarlo su una teglia rivestita di carta da forno, aggiungere la panna e lo zucchero.
Infornare per 12-15 minuti a 215° fino a che non saranno ben dorati.
Si possono servire caldi o anche a temperatura ambiente con confettura di fragole fatta in casa

Generalmente gli Scones vengono accompagnati anche dalla lemon curd,(vedi ricetta sopra).
All'ora del tè, immancabili sono anche i biscotti al burro detti anche shortbread, molto facili da preparare in pochi e semplici passaggi.
In una ciotola setacciare 250 g di farina, 35 g di amido di mais, 140 g di zucchero, un pizzico di sale e 230 g di burro a pezzetti. Lavorare per 2 minuti e trasferire l'impasto in una teglia imburrata. Con un coltellino, fare delle incisioni sull'impasto per dividerlo in 16 fette. Con i pezzi di una forchetta bucherellate la superficie a intervalli regolari e infornare a 160° per 50 minuti. Sfornare, fare intiepidire, dare forma al dolce e lasciarlo raffreddare su una teglia. Una volta freddo, trasferire su un piatto e tagliare in barrette.

ILPORRIDGE

Ingredienti:
140g di fiocchi di avena
200g d' acqua
Fragole q.b
220g di latte intero
Sale fino q.b
Miele q.b
Mandorle in scaglia q.b

PREPARAZIONE:
Per prima cosa versate l'avena in una ciotola, coprite con acqua e lasciate in ammollo per un'oretta.
Una volta che l'avena sarà ben ammollata si presenterà con una consistenza collosa.
Versate l'avena nel pentolino. Aggiungete il latte unite un pizzico di sale e cuocete il composto per 5 minuti.
Trasferite il porridge in una ciotola e insaporite con il miele

ROAST-BEEF

INGREDIENTI

- 800 g di lombata di vitellone
- olio extravergine di oliva
- maionese
- senape
- 2-3 pomodori perini
- trito di erbe aromatiche
- 2 piccole zucchine
- 1 rametto di timo
- aceto balsamico
- pepe nero
- sale

PREPARAZIONE 15 MIN COTTURA 20 MIN-30 MIN RIPOSO 4H PORZIONI 6 PORZIONI

PROCEDIMENTO

Legate il pezzo di carne con più giri di spago da cucina in modo che rimanga compatto.

Versate 2-3 cucchiai di olio in una casseruola ovale, scaldatelo su fiamma media, disponete il pezzo di carne salata con la parte più grassa rivolta verso il basso e rosolatelo su fiamma vivace per 5 minuti.

Girate la carne con due palette di legno e lasciatela rosolare per 5 minuti su tutti i lati. Se amate la cottura al sangue, levate la carne dal fondo di cottura, avvolgetela in un foglio di stagnola, poneteci sopra un peso e lasciatela raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per 6 ore. Se preferite la carne più cotta proseguite su fiamma bassa e a pentola coperta per altri 10 minuti e procedete come sopra.

Eliminate la stagnola e il fondo di cottura rilasciato e tagliate a mano la carne a fettine sottili o con un'affettatrice.

Accompagnate il roast beef con maionese mescolata con poca senape, pomodori perini pelati, tagliati a dadini e conditi con erbe aromatiche, olio e aceto balsamico o con zucchine cotte al vapore condite con olio, sale e timo.

Se vi piace, completate con una macinata di pepe nero.

APPLE PIE

INGREDIENTI:

Burro freddo di frigorifero 225 g
Farina 00 450 g
Sale 1 pizzico
Acqua ghiacciata 100 g
Mele renette (già pulite) 1 kg
Limoni 1
zucchero 100 g
cannella in polvere 1 cucchiaino
Noce moscata da grattugiare q.b.
acqua 2 cucchiai
latte in intero q.b.

PREPARAZIONE:

Lavorate l'impasto con le mani per 8-10 minuti finché avrà assunto una consistenza liscia, dopodiché mettetelo in frigorifero a riposare per almeno 20 minuti, coperto con la pellicola trasparente o in un sacchetto di plastica. Nel frattempo potete procedere alla preparazione del ripieno dell'Apple Pie. Per prima cosa provvedete alla pulizia di mele. Lavatele e sbucciatele; Tagliatele a spicchi e poi dividete ogni spicchio in fettine da 5 millimetri di spessore ciascuna. Per evitare che anneriscano, mettete le mele che avete tagliato in ammollo in un recipiente con acqua e limone e tenetele da parte. In una padella, possibilmente antiaderente, fate scaldare lo zucchero, la cannella in polvere e aggiungete la noce moscata grattugiata. Versate due cucchiai di acqua e fate cuocere il caramello, mescolando con un cucchiaio di legno, fino a quando vedete delle bolle ampie; a questo punto fate sciogliere nel caramello una piccola noce di burro. Aggiungete le mele e la scorza del limone grattugiata, facendo saltare per qualche minuto fino a quando le mele saranno leggermente morbide all'esterno e molto croccanti all'interno. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Imburrate leggermente una tortiera tonda dai bordi ondulati di circa 25 cm di diametro. Se non avete una tortiera ondulata, potete usare una tortiera liscia. Trascorsi 20 minuti, togliete l'impasto dal frigorifero e con un coltello dividetelo in due parti di cui una leggermente più grande dell'altra. Con un mattarello cominciate a stendere la parte più grande dell'impasto impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, cercando di realizzare una forma arrotondata dello spessore di 5 millimetri. Avvolgete l'impasto attorno ad un mattarello e foderate la tortiera. Distribuite le mele nella tortiera versandone di più al centro per creare una piccola montagnetta e all'Apple Pie la sua forma classica. Aggiungete sulle mele qualche fiocchetto di burro e stendete la parte di pasta rimanente formando un cerchio uguale al precedente, che andrete a collocare sulla torta per coprirne il ripieno. Successivamente rifinite i bordi della tortiera, tagliando con un coltellino a lama liscia la pasta in eccesso sulla parte esterna. Chiudete dunque la torta, pizzicando con la punta delle dita la pasta in modo da sigillarne bene i bordi (in alternativa, per una versione più classica, potete decorarli con i rebbi di una forchetta). Con un coltellino a lama liscia fate dei tagli di circa 3 cm poco distanti dal centro, che serviranno sia a rendere la torta più bella, sia a far uscire il vapore che si formerà al suo interno. Spennellate la superficie dell'Apple Pie con il latte 22 e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti. Trascorso il tempo necessario, spennellate ancora con il latte 23 e cuocete nuovamente abbassando la temperatura a 180° per 20 minuti. Spennellate una terza volta e cuocete a 170° per altri 20 minuti. Se avete un forno ventilato cuocete a 180°, a 160° e 150° per 10 minuti ogni volta.

Quando l'Apple Pie sarà pronta e avrà preso colore, spegnete e lasciate raffreddare in forno 24. Quindi sfornatela e servite l'Apple Pie direttamente nella tortiera.

FISH AND CHIPS

INGREDIENTI:

FILETTI DI MERLUZZO 500 gr
PATATE 500 gr
FARINA TIPO 00 100 gr
BIRRA 200 ml
BICARBONATO DI SODIO 4 gr
SALE MARINO Q.B.
PEPE NERO Q.B.
OLIO DI SEMI D'ARACHIDE 500 ml

PROCEDIMENTO:

Sistemate i filetti di merluzzo su un piatto e copriteli con della farina, assicurandovi di coprire tutta la superficie in modo da far assorbire l'umidità in eccesso.
Nel frattempo lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a spicchi della stessa grandezza.
Friggete le patatine a 150°C per circa 3 minuti in olio di semi d'arachidi. Scolate le patatine quando si sono ammorbidite ma non ancora colorate e lasciate raffreddare.
Occupatevi quindi della preparazione della pastella versando all'interno di una ciotola capiente la farina, sale, pepe e il bicarbonato di sodio
Versate poco a poco la birra continuando a mescolare finché non avrete ottenuto una consistenza semiliquida.
Eliminate la farina in eccesso ed immergete i filetti di merluzzo all'interno della pastella, cuocendoli quindi in olio di semi d'arachidi per circa due minuti per lato.
Portate il fuoco al massimo fino a raggiungere una temperatura di 190°C e cuocete ancora una volta le patatine fino a colorazione.

COTTAGE PIE

- ☐ *olio di oliva extravergine*
- ☐ *500 gr di carne macinata di bovino*
- ☐ *1 carota*
- ☐ *1 costa di sedano*
- ☐ *1 cipolla*
- ☐ *1 tazzina di vino bianco*
- ☐ *1 cucchiaio di salsa Worcester*
- ☐ *1 cucchiaio di concentrato di pomodoro*
- ☐ *100 gr di funghi champignon*
- ☐ *50 ml di brodo vegetale*
- ☐ *sale*
- ☐ *600 gr di patate*
- ☐ *80 gr di cheddar*
- ☐ *50 gr di burro*

PROCEDIMENTO

Come fare il cottage pie

Preparate un trito di cipolla, sedano, carota e fatelo soffriggere in padella con dell'olio.
Aggiungete la carne macinata ed fatela rosolare in padella.
Successivamente mettete in padella anche il concentrato di pomodoro, la salsa worchestershire, il vino ed il sale.
Fate cuocere quindi per circa 5 minuti.Intanto pulite i funghi ed affettateli.
Mettete anch'essi in padella e ricoprite con il brodo.
Fate cuocere per 10 minuti.Una volta bollite le patate, sbucciatele e schiacciatele.
Unite alla purea il formaggio grattugiato ed il burro.Trasferite il macinato in una teglia e la purea in una sac à poche.
Create dei piccoli ciuffetti sullo strato di carne e cuocete in forno a 200 °C per 20 minuti circa.

SHEPHERD'S PIE

Ingredienti:

- Agnello macinato 600g
- Concentrato di pomodoro 4 cucchiai
- Piselli surgelati 300g
- Cipolle bianche 2
- Carota 1
- Sedano 2 coste
- Alloro 2 foglie
- Timo q.b.
- Worcestershire sauce 2 cucchiai
- Brodo di carne 800 ml
- Sale fino q.b.
- Burro 120g
- Olio extravergine d'oliva 3 cucchiai
- Patate farinose 1kg
- Latte intero 200ml
- Tuorli 2
- Pepe nero q.b.
- Noce moscata q.b.

Preparazione:

Per preparare lo shepherd's pie iniziate tritando la cipolla e riducendo in piccoli cubetti il sedano e le carote. Sciogliete in un tegame il burro e l'olio e aggiungete cipolla, carote e sedano, che farete rosolare per qualche minuto. Poi aggiungete la carne di agnello macinata e fatela ben rosolare, separandola e "sbriciolandola" con il cucchiaio di legno.

Aggiungete anche l'alloro e le foglioline di timo. Poi incorporate il concentrato di pomodoro, mescolate e aggiungete la salsa Worcester e il brodo. Portate a ebollizione e fate sobbollire a fuoco dolce per circa 45 minuti, fino a che otterrete la consistenza di un sugo denso (tipo ragù).

Aggiungete i piselli surgelati, aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere fino a che i piselli saranno teneri. Mentre il sugo cuoce preparate il purè per coprire: cuocete le patate con la buccia in acqua salata fino a che saranno tenere (30 minuti circa). Sbucciatele e passatele nel passaverdure ancora tiepide.

Aggiungete il latte tiepido, il burro a temperatura ambiente, i tuorli, sale, pepe e noce moscata e mescolate bene gli ingredienti.

A questo punto ponete la salsa di carne e piselli in una pirofila da forno e livellatela con un cucchiaio. Poi mettete il purè in una sac à poche con bocchetta dentellata e realizzate dei ciuffi di patate sopra la carne, formando uno strato di patate. Infornate la shepherd's pie per 30 minuti a 200°C. Gli ultimi 10 minuti accendete il grill del forno per creare una doratura sulle patate.

Estraete lo sformato dal forno e lasciatelo riposare una decina di minuti prima di servirlo!

CHRISTMAS PUDDING

INGREDIENTI

- Mollica 400 g
- Uova 8
- Grasso di rognone di manzo 500 g
- Stout 1 l
- Rum q.b.
- Burro q.b.
- Uva 400 g
- Uvetta 200 g
- Cedro 100 g
- Limone 100 g
- Canditi q.b.
- Confettura di albicocche 200 g
- Mele 500 g
- Mandorle 200 g
- Panna 500 ml
- Brandy 400 ml
- Sale 60 g
- Noce moscata 1 pizzico
- Cannella 10 g
- Zucchero 400 g

PROCEDIMENTO

Fate una fontana con la farina mescolata con la mollica di pane grattugiato, mettete nel centro le mandorle tritate e la frutta secca fatta macerare per 24 ore in precedenza e aggiungetevi le uova, il sale, il grasso di rognone e la birra. Lavorate bene il tutto in modo da ottenere un'impasto ben legato, quindi versatelo o in una scodella imburrata di dimensioni tali da accoglierlo perfettamente fino al bordo e livellate la superficie del dolce.

Realizzate un disco con la carta forno di dimensioni leggermente inferiori a quelle della scodella e ricoprite la carta con un foglio di casta stagnola chiudendola bene ai bordi, completate quindi con un panno pulito da legare attorno al bordo, possibilmente dotato di un manico per essere sollevato.In una pentolaponete un piattino rovesciato, versate tanta acqua da arrivare al bordo superiore del piatto e poi sistematevi il dolce, cuocendolo a fiamma bassa per almeno 5 ore e verificando periodicamente il livello dell'acqua.

Al termine lasciate raffreddare completamente la pentola prima di estrarre il budino e togliere la copertura, spolverate poi con lo zucchero, la panna e le spezie e servite in tavola; questo dolce si può conservare anche per un mese prima del consumo.

COLCANNON

Ingredienti :
Patate 950 g
Verza già pulita 340 g
Cipollotti 3 già puliti, circa 115 g
Olio extravergine d'oliva 60 g
Latte intero 200 g
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.
Burro 60 g

Preparazione

Per preparare il colcannon cominciate sbucciando le patate e tagliandole a tocchetti di circa 3 centimetri . Versatele in una pentola capiente e coprite con abbondante acqua. Lessate le patate per 10 minuti, dopodiché scolatele. Nel frattempo pulite anche la verza, eliminando le prime foglie più scure e coriacee. Con un coltello tagliate via anche la base e poi riducete a julienne le foglie più tenere (dovrete ottenere 340 g di verza). Mondate i cipollotti e sminuzzateli finemente. In una casseruola versate l'olio extravergine d'oliva e, quando caldo, unite la verza lasciandola scottare per 10 minuti. Mescolate spesso affinché la cottura sia omogenea e le foglie non si brucino. Versate il cipollotto tritato e cuocete per altri 5 minuti. Infine abbassate la fiamma e aggiungete il latte, mescolate e unite anche le patate schiacciandole direttamente nel tegame. Cuocete per pochi minuti a fuoco basso, mescolando come fosse un purè di patate e non appena tutto sarà addensato versate in un piatto da portata . Formate una fontana nel mezzo e sistemate il burro in uno o due pezzi, che si fonderà quasi immediatamente a contatto con il calore della preparazione: il vostro colcannon è pronto per essere gustato ancora fumante!

SCHOTCH BROTH

Ingredienti :

½ kg di ossa del collo di agnello
pepe bianco
80 g di orzo perlato
2 carote
1 cipolla
120 g di cavolo
1 rapa piccola
120 g di piselli surgelati
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Procedimento

Togliere il grasso in eccesso del collo del montone. Fare questo a pezzi e metterlo in una pentola con 1 litro di acqua, 1 cucchiaio di sale e l'orzo perlato.
Portare lentamente ad ebollizione e togliere il grasso in superficie.
Affettare le verdure e tagliarle a dadini. Aggiungerle, insieme ai piselli, alla zuppa. Portare a ebollizione, poi coprire e far bollire per 2 ore.
Salare e pepare.
Aggiungere il prezzemolo prima di servire.

IRISH COFFEE

INGREDIENTI:
Caffè caldo 360 g
Whisky irlandese 100 ml
Panna fresca liquida fredda 125 g
Zucchero integrale di canna 4 cucchiaini

Preparazione:
Per realizzare l'Irish coffee, per prima cosa preparate il caffè con la moka.
Nel frattempo versate la panna fresca in una ciotola e montatela con uno sbattitore elettrico oppure con una frusta a mano per al massimo 3 minuti: dovrà addensarsi leggermente.
Tenete un attimo la panna da parte e occupatevi di riscaldare il bicchiere che avete scelto di utilizzare per questa ricetta, quindi fate bollire dell'acqua in un pentolino, versatela nel bicchiere e svuotatelo appena questo sarà diventato caldo. Aggiungete un cucchiaino di zucchero integrale di canna unite 25 ml di whiskey e mescolate bene con un cucchiaino .
Versate 90 g di caffè caldo della moka fino a raggiungere circa i 4/5 del bicchiere e mescolate ancora. A questo punto versate la panna semi-montata nel bicchiere facendola cadere prima sul dorso di un cucchiaino e alzandolo gradualmente man mano che la versate : in questo modo la panna formerà uno strato separato e non affonderà nel liquido.
Il vostro Irish coffee è pronto per essere servito e sorseggiato

GELATO ALLA GUINNESS

INGREDIENTI
350 ml Guinness
350 ml panna
3 tuorli d'uovo
75 g zucchero
1/2 cucchiaino essenza di vaniglia

PROCEDIMENTO
Versa la Guinness in un tegame ampio (fa molta schiuma quando si scalda) e lascia scaldare fino al punto di ebollizione. Far bollire finché non si riduce a 100 ml.
Nel frattempo, durante il periodo di ebollizione della Guinness, avrete messo i tuorli, la panna, lo zucchero e l'essenza di vaniglia in un bicchiere o in una ciotola di acciaio e sbattere finché non si addensa e non diventa quasi bianco. Mettere da parte in luogo fresco.
Quando la Guinness è diminuita di volume, versarla in un contenitore freddo e metterla in freezer finchè non si raffredda (se è calda potrebbe far rapprendere i tuorli).
Versa la Guinness nel composto che avete da parte e mischiate lentamente.
Versare nella gelatiera.

SEAFOOD CHOWDER

INGREDIENTI:

600 g pesce fresco
cipolla, patate,
1 l di brodo di pesce
pomodori,
250 ml panna,
sale, pepe, sedano.

PREPARAZIONE:
La prima cosa che devi fare è tritare cipolla e sedano ed inserirli in un piccolo tegame a fuoco lento. A questo punto devi aggiungere sia le patate che i pomodori. Prima di aggiungerli ricorda di tagliarli in modo fine e con la massima attenzione. Il tutto deve rimanere ad appassire e mescolarsi insieme. Dopo ciò, bisogna aggiungere il brodo di pesce. Ricorda di preparare quest'ingrediente possibilmente con pesci dal sapore delicato e delizioso come: salmone, nasello, pesce spada o spigola. La cottura a questo punto dovrebbe essere regolata di sequenza e poi aggiungere anche cubetti dei pesci già citati in precedenza all'insieme che sta cuocendo. A quel punto, bisogna far bollire il tutto fin quando non si avverte una consistenza cremosa alla zuppa. Come passaggio finale bisogna prendere la zuppa e condirla con sale e pepe. Non dovrai far altro che gustarla ed assaporare tale prelibatezza!

CRUMBLE DI RABARBARO

Ingredienti:

400g di rabarbaro

1 limone(succo)

200g di fragole

100g di zucchero

40g di mandorle

100g di burro

75g di farina

PREPARAZIONE:

preriscaldate il forno a 175 gradi (ventilato).
Lavate e pulite le coste di rabarbaro e le fragole.
Eliminate la parte finale del rabarbaro, più legnosa.
Tagliate a pezzi sia il rabarbaro che le fragole.
Trasferite in una pentola, cospargete con lo zucchero e il succo di limone e mescolate.
Tritate le mandorle e mettetele in una ciotola insieme alla farina.
Aggiungete lo zucchero, la cannella e il burro freddo e lavorate il tutto con le dita.
Distribuite il crumble sulla frutta e infornate per 40 minuti, fino a doratura.
Sfornate e servite il vostro crumble.

IRISH STEW

INGREDIENTI:

- COSCIOTTO DI AGNELLO 1.2
- CIPOLLE 2
- CAROTE 200g
- PATATE 500g
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA q.b
- SALE q.b
- PEPE q.b
- PREZZEMOLO TRITATO q.b
- ACQUA 2 litri
- FARINA q.b

PROCEDIMENTO:

Preparate il brodo di carne che servirà per la cottura: pulite l'agnello separando la polpa dalle ossa (1). Tagliate la polpa a cubetti ed infarinatela leggermente in una ciotola (2). Pulite due carote, un gambo di sedano ed una cipolla. Unite le verdure tagliate in una casseruola, le ossa d'agnello e ricoprite con 2 litri di acqua. Aggiungete sale, pepe, un filo di olio evo e qualche foglia di alloro. Portate a bollore e fate cuocere per circa un'ora quindi filtratelo e tenetelo da parte (3).

Nel frattempo pelate le patate e tagliatele a cubetti (4). Fate lo stesso con le carote e tritate finemente una cipolla (5). In un tegame capiente scaldate un filo di olio evo, unite i bocconcini di agnello infarinati e fateli rosolare per due minuti (6).

Unite le carote e la cipolla e mescolate, quindi ricoprite con il brodo di carne filtrato (7). Portate a bollore e cuocete per 40 minuti, quindi unite le patate a cubetti, aggiungete altro brodo e portate a cottura a fiamma dolce per 60 minuti (8). Servite il vostro Irish Stew con una spolverata di prezzemolo tritato (9) ed un boccale di birra freddissima!

CRUMBLE DI MELE

INGREDIENTI
Mele Golden DOP 750 g
Zucchero di canna 70 g
Succo di limone ½
Cannella in polvere ½ cucchiaino
PER IL CRUMBLE
Burro freddo di frigo 130 g
Farina 00 150 g
Zucchero 120 g
Cannella in polvere ½ cucchiaino

Per preparare il crumble di mele versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il burro freddo a pezzetti e la cannella in polvere
Impastate energicamente con le mani e formate un panetto , avvolgetelo con pellicola e ponetelo in frigo per almeno 1 ora.
Occupatevi ora delle mele: tagliatele in parti , eliminate i semi e la buccia e tagliate ogni spicchio a fettine di mezzo centimetro
In una ciotola spremete il mezzo limone e versate le mele, mescolate e insaporitele con lo zucchero di canna e la cannella Lasciate macerare per 30 minuti 13
Poi prendete delle cocotte adatte alla cottura in forno del diametro di 9 cm 14. Versate all'interno 2 cucchiai di mele aggiungendo anche il succo formatosi sul fondo della ciotola .
Prendete il panetto di frolla e grattugiatelo con una gratella con fori larghi direttamente sopra le cocotte .
Ora cuocete i crumble in forno statico a 200° per 20 minuti o fino a quando non saranno dorati in superficie.
Sfornate i vostri crumble e lasciateli intiepidire prima di servirli.

BOCCONCINI DI POLLO AL WHISKY

Ingredienti

- Pettodipollo 800 g
- Latte 150/180 ml
- Whisky 90 ml
- cipolla 1
- Sedano 1 costa
- Salvia 7 foglie
- sedano (parte con le foglie) 2 coste
- Olio extravergine d'oliva 3 cucchiai
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Farina 0 40 g
- Rosmarino q.b.

Preparazione:
Lavate bene le foglie del sedano e il prezzemolo ed asciugate le foglie.
Pelate la cipolla e tagliatela a pezzi.
Tritate non troppo finemente le foglie di sedano, il prezzemolo, la cipolla, le foglie di salvia e il rosmarino, se volete potete anche metterli nel mixer, ma mi raccomando non tritate finemente si devono ancora vedere i pezzettini di verdura
In una padella capiente mettete l'olio extravergine d'oliva e le verdure tritate, fate cuocere per 5 minuti in modo che si insaporiscano bene.
Mentre le verdure cuociono prendete il petto di pollo, togliete le eventuali parti grasse, taglietelo a bocconcini delle stessa misura e passatelo nella farina, togliete la farina in eccesso.
Aggiungete i bocconcini alle verdure, girate bene e fate insaporire per 5 minuti, regolate di sale e sfumate con il whisky, girate bene, quando è completamente evaporato aggiungete il latte, girate bene ed abbassate la fiamma e fate cuocere per 1 ora circa.
Regolate di sale e pepe.
Servite i bocconcini di pollo con la loro salsa.

SPEZZATINO ALLA GUINNESS

INGREDIENTI:

Manzo (cappello del prete) 1 kg
Birra Guinness 330 ml
Timo 3 rametti
Sale fino 2 pizzichi
Pepe nero q.b.
Paprika 1 pizzico
Carote 170 g
Farina 00 50 g
Concentrato di pomodoro 40 g
Cipolle dorate 2
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiai
Prezzemolo q.b.
Aglio 1 spicchio
Patate 1 kg

PREPARAZIONE:

Per preparare lo spezzatino alla Guinness prendete un grosso pezzo di carne e tagliatelo a fette spesse circa 2 cm, eliminate le parti grasse e tagliatele ulteriormente in cubetti dello spessore di un paio di cm. Pulite e mondate le cipolle e tritatele grossolanamente, pulite e mondate le carote e tagliatele a rondelle spesse mezzo cm. Mettete la carne in una ciotola capiente ed aggiungete 2 cucchiai d'olio mescolando bene per fare in modo che tutta la carne assorba bene l'olio. In un'altra ciotola mettete la farina setacciata insieme al sale, al pepe e alla paprika. Aggiungete la farina così aromatizzata alla carne e amalgamate bene in modo che tutta la carne risulti infarinata (9-10). Quindi mettete a scaldare un paio di cucchiai d'olio in una pentola antiaderente, appena l'olio sarà caldo aggiungete la carne, fatela rosolare per almeno 15 minuti a fuoco vivo, rigirandola di tanto in tanto. Stemperate il concentrato di pomodoro con circa 100 ml di acqua calda. Schiacciate l'aglio e unitelo alle cipolle tritate in precedenza, quindi versate il tutto nello spezzatino. Aggiungete in ultimo il concentrato di pomodoro diluito. Amalgamate bene il pomodoro lasciando cuocere la carne per circa 5 minuti. Ora trasferite lo spezzatino alla Guinness in un'altra pentola antiaderente dai bordi alti e versate la Guinness nella pentola in cui avete rosolato in precedenza la carne, questo procedimento servirà a far sì che la birra raccolga tutti i sapori che si sono formati con la rosolatura della carne, lasciate evaporare la birra a fuoco moderato per un paio di minuti. Versate il liquido così ottenuto insieme alla carne, ed aggiungete le carote a rondelle.
Unite le foglioline di timo e coprite il tutto con un coperchio. Fate cuocere lo spezzatino alla Guinness per almeno un paio d'ore a fuoco lento facendo attenzione a girare di tanto in tanto la carne fino a quando risulterà morbida. Bollite le patate, spellatele e mettetele in un passaverdure ancora calde, salate la purea ottenuta e impiattatela, creando una ciambella nella quale verserete lo spezzatino alla Guinness.
Guarnite a piacere con un pizzico di prezzemolo fresco tritato. Servite lo spezzatino alla Guinness ben caldo.

BACON AND CABBAGE

INGREDIENTI:

- 1,3-1,8 Kg di bacon
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 un gambo di sedano
- 1 cavolo
- Un po' di noce di burro
- Cucchiaio di miele e senape in grani
- Chiodini di garofano macinati

Preparazione:

Mettere la carne in una grande casseruola di acqua e portare ad ebollizione.

1 Se utilizzate la carne in scatola, aggiungete le cipolle, carote e sedano, tutti tritati grossolanamente, e lasciate la carne a cuocere a fuoco lento per circa 25-30 minuti (per Kg).

Se usate il bacon portate ad ebollizione. Quando si forma una schiuma bianca (si tratta di sale), sostituire con acqua fredda e portare ad ebollizione di nuovo. Ripetere l'operazione fino a quando non vi è più schiuma.

Aggiungere le verdure e fate bollire per 15 minuti.

In entrambi i casi una volta che la carne è cotta, toglierla dall'acqua e asciugatela delicatamente.

Mescolare insieme miele, senape e i chiodini di garofano e lasciarlo 'riposare' 30 minuti ma se volete anche tutta la notte, prima di servirlo.

Togliere le foglie esterne del cavolo, tagliarlo in quattro e togliere il gambo.

Mettere la pancetta e una mezza tazza di acqua in una casseruola, aggiungete il burro e portare ad ebollizione. Quindi aggiungere il cavolo e mescolare continuamente fino a che non appassisce e diventa leggermente morbido. Con 5 minuti sarà pronto.

LEMON AND VANILLA CURD CAKE

175 g di pasta frolla
40 g di burro
50 g di zucchero vanigliato (o zucchero raffinato + essenza di vaniglia)
2 tuorli d'uovo
1 cucchiaio colmo di farina
scorza e succo di ½ limone
225 g di formaggio fresco
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di burro fuso
1 uovo sbattuto
zucchero da spolverare

PREPARAZIONE:
Preriscaldare il forno a 180° e ungere una teglia comoda.
Stendere la pasta fino a renderla sottile, poi ricoprirne la teglia, tagliando via le parti in eccesso. Far freddare il fodero di pasta in frigorifero.
Mescolare burro e zucchero fino a renderli un composto soffice, poi aggiungere i tuorli, la scorsa e il succo del limone e il formaggio setacciato. Mescolare bene, poi versare nella teglia foderata di pasta frolla. Mischiare gli ingredienti per la guarnitura e spargerli sul ripieno del dolce.
Infornare la torta per circa un'ora o finché la superficie non sia scurita e soda.
Spolverare con zucchero a velo e servire fresca, ma non gelata.

TORTA AL WHISKY, CAFFÈ E CIOCCOLATO

Ingredienti:
Cioccolato fondente,
farina.
uova
burro,
caffè,
whisky irlandese,
zucchero, zucchero a velo,
mandorle,
estratto di vaniglia,

Preparazione:
Sciogliere il cioccolato fondente con il caffè e il whisky a bagnomaria.
Riscaldare il forno ad alta temperatura.
Amalgamare il burro con lo zucchero e il tuorlo, per ottenere una crema.
Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.
Unire il cioccolato alla crema di tuorli poi aggiungere le mandorle e la vaniglia, la farina e infine gli albumi girando sempre nello stesso verso.
Versare nella tortiera e infornare, preparare la glassa con il cioccolato restante, il caffè e lo zucchero a velo e poco burro.
Sfornare e ricoprirla con la glassa e decorarla.

FISH PIE (PASTICCIO DI PESCE)

INGREDIENTI

- Patate1 kg
- Latte550 ml
- Salmone (filetto)250 g
- Merluzzo (merluzzo)200 g
- Mazzancolle (code)100 g
- Porri3
- Burro100 g
- Farina3 cucchiai
- Sale ; Pepebianco; Nocemoscata quanto basta
- Aneto1 ciuffo

PREPARAZIONE

Sbucciate le patate, lessatele in acqua bollente fin quando sono morbide. Passatele nello schiacciapatate e aggiungete il burro, 200 ml di latte caldo, il sale e della noce moscata grattugiata. Mescolate per amalgamare gli ingredienti, quindi tenete da parte mantenendo il purè tiepido. Per il ripieno riscaldate i restanti 350 ml di latte in una pentola capiente, quando sfiorerà il bollore aggiungete i filetti di salmone e di merluzzo. Unite anche metà dei porri puliti e ridotti in pezzetti. Lasciate cuocere su fuoco dolce per una decina di minuti, o fin quando il pesce è cotto. Una volta pronti, togliete i filetti dalla pentola con una schiumarola, conservando il latte. Fate raffreddare il pesce, quindi riducetelo in pezzi eliminando eventuali spine.
Filtrate il latte utilizzato per la cottura e tenetelo da parte.
In una padella fate rosolare i restanti porri con il burro. Aggiungete il sale e lasciate cuocere per circa 5 minuti fino a far ammorbidire i porri, ma prestando attenzione a non bruciarli. Aggiungete la farina setacciata poco per volta e cuocete mescolando per un minuto. Quindi, versate gradualmente il latte filtrato e cuocete su fuoco basso fino a ottenere una salsa densa. Aggiustate di sale e pepe.
Versate i pezzi di filetto cotti nella salsa, insieme alle code di mazzancolle pulite e sgusciate, ma ancora crude. Imburrate una pirofila capiente e versatevi il ripieno.
Ricoprite la superficie con il purè di patate, livellandolo con il dorso di un cucchiaio. Effettuate delle decorazioni sul purè con i rebbi di una forchetta.
Cuocete la fish pie in forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti, o fin quando la superficie è ben dorata.

MOUSSE ALLE ERBE E AL RAFANO

ingredienti:
1 mazzetto di erbe aromatiche miste, ad es. erba cipollina, prezzemolo e aneto,
200 g di formaggio fresco alla doppia panna, ad es. Philadelphia
20 g di rafano,
2 l di panna intera
½cipolla rossa piccola
sale pepe,
1 cucchiaino di mirtillo in polvere, a piacere

PROCEDIMENTO:
Tritate finemente le erbe e mettetene da parte un po' per la guarnitura. Mescolate il resto del trito con il formaggio.
Pelate il rafano e grattugiatelo finemente nel formaggio. Mescolate bene e condite generosamente con sale e pepe.
Montate la panna ben ferma e incorporatela al formaggio.
Regolate di sale e pepe.
Tritate finemente la cipolla e distribuitela sulla mousse insieme con il trito d'erbe messo da parte.
Prima di servire, cospargete a piacere con la polvere di mirtillo.
Servite con pumpernickel o cracker.

LO SMØRREBRØD

INGREDIENTI:

- 50 g di maionese fatta in casa
- 2 fette di pane nero
- 20 g di burro
- 120 g di patate lesse
- un mazzetto di aneto
- 150 g di roastbeef affumicato
- due cucchiai di olio extravergine d'oliva

Preparazione:
Tagliate col coltello i bordi duri delle due fette di pane per renderle perfettamente quadrate o rettangolari, poi imburratele delicatamente su tutta la superficie e lasciatele riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.
Togliete la buccia alle patate lesse e tagliatele a dadini, poi aggiungete la maionese e parte dell'aneto tagliato finemente.
Disponete l'insalata di patate e maionese sul pane imburrato.
A questo punto, tagliate a fette sottili il roastbeef e spennellatele su ogni lato con l'olio d'oliva.
Infine, adagiare due fette di roastbeef sull'insalata di patate e guarnite con alcuni ciuffi di aneto.

MINESTRA DI PATATE E PORRI CON GRAVAD LAX

INGREDIENTI

- 400 g di patate farinose
- 200 g di porri
- 2 cucchiai di burro
- 50 g di salmone gravad lax
- 10 g di rafani piccante fresco
- 0,5 l di brodo di verdura
- 0,25 l di latte
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di doppie punte
- ¼ di mazzetto di aneto

PREPARAZIONE:

Dimezza le patate e i porri e tagliarli a fette. Scalda il burro in una padella dai bordi alti. Aggiungi le patate e i porri e soffriggere per ca. 5 minuti.

Unisci la metà del salmone e fallo soffriggere brevemente, poi unisci la metà del rafano piccante. Aggiungi il brodo e il latte. Metti il coperchio e lasciar sobbollire per ca. 30 minuti.

Frulla grossolanamente la minestra.

Condisci con sale e pepe. Incorpora la doppia panna e servi.

Guarnisci con il salmone rimasto e l'aneto.

Grattugia finemente il rafano restante e servirlo con la minestra.

VEPŘO KNEDLO ZELO

INGREDIENTI:

- Per la carne e la salsa:
- 1 chilo di carne di maiale
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di senape
- 1+3 cucchiai d'olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino d'aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di sale
- 120-150 ml di birra o vino
- 1 cucchiaino di maizena
- 2 cucchiai di burro

PREPARAZIONE:

Lavate la carne e poi asciugatela con carta assorbente.
Mescolate la senape, 1 cucchiaio d'olio, l'aglio, la cipolla in polvere, il pepe nero e il sale. Spalmate la carne con questo composto e mettetela in una teglia.
Aggiungete la cipolla tagliata a piccoli pezzetti, l'olio e la birra (il vino).
Coprite con foglio d'alluminio e cuocete 200°C per circa 1 ora.
Poi togliete il foglio e continuate a cuocere per altri 30 minuti.
Togliete la carne e aggiungete il burro e la maizena nella salsa con la cipolla
Cuocete sul fornello mescolando fino a quando la salsa si addensi.
Frullate la salsa con il frullatore fino a ottenere una salsa omogenea.
Tagliate la carne a fettine

SMAZENY SYR

ingredienti :

- 1/2 libbre di formaggio (4 fette spesse da 1 pollice, Edam, Gouda o Svizzera)
- Sale qb,
- 1/2 tazza per tutti gli usi farina,
- 1 uovo grande (sbattuto),
- 2/3 tazza di briciole di pane,
- 1 tazza di olio

PROCEDIMENTO :

Cospargere il formaggio con sale, se lo si desidera.
Spalma le fette nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nelle briciole di pane, assicurandoti che le fette di formaggio siano completamente coperte.
Friggere rapidamente in olio bollente o accorciare fino a doratura.
Servire immediatamente

ČESKÉ KNEDLÍKY

Ingredienti:

- 500 g di farina di frumento di tipo 1050 («polohrubá»)
- 3-4 uova
- 500 ml di latte
- 1 panetto di lievito o 100 ml di birra
- 60 g di burro
- Acqua, noce moscata, 1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE:

Sciogliete il lievito spezzettato nel latte caldo, quindi unite la farina, le uova, il sale e una spolverata di noce moscata e lavorate bene fino a ottenere un impasto omogeneo.
Coprite l'impasto con un telo di lino, facendolo riposare per almeno 90 minuti.
Lavorate quindi nuovamente la pasta e fatela riposare altri 30 minuti.
Formate un lungo rotolo di pasta, avvolgetelo in un telo o nella carta da forno imburrata e cuocetelo per 20 minuti in acqua bollente salata.
A fine cottura rimuovete il rotolo dall'acqua, fatelo scolare, togliete il telo o la carta che lo avvolgono e tagliatelo a fettine aiutandovi con una lira o del filo per cucire.
Servire come accompagnamento ai piatti di carne o rosolare le fettine nel burro e servire in un piatto.

BIGOS

INGREDIENTI:

- 500 g di crauti confezionati
- 400 g di verza
- 250 g di carne cotta di maiale
- 250 g di pancetta affumicata
- 250 g di salsiccia
- 2 cipolle
- 3 grani di ginepro, foglia di alloro
- 2 grani di pimento
- 1 bicchiere di vino roso
- 30 g di funghi secchi
- qualche cucchiaio di passata di pomodoro
- un cucchiaio di maggiorana
- sale, pepe

PREPARAZIONE:

Sciacquate i funghi e lasciateli ammorbidire in acqua calda.
Scolate i crauti, tritateli a pezzi leggermente più piccoli poi aggiungete 2 bicchieri d'acqua e cuocete i crauti per circa mezz'ora. Tritate, sciacquate e cuocete la verza per mezz'ora circa.
Tagliate la carne a piccoli pezzi, affettate le salsicce e tritate la cipolla.
Tagliate la pancetta a dadini e friggetela senza aggiungere altri grassi (senza olio o burro). Quindi unite la carne, la salsiccia e la cipolla e cuocete tutti gli ingredienti per pochi minuti. Se serve aggiungete un poco di acqua.
Nella stessa pentola dove si cuociono i crauti, aggiungete i funghi tagliati a metà a seguire la verza e la carne già cotta a parte. Aggiungete gli aromi e cuocete a fuoco lento per più di un'ora, mescolando e aggiungendo ogni tanto del vino.
A fine di cottura aggiungete un po di pomodoro e regolate con il sale e il pepe.
Lasciate riposare per 24 ore circa.
Servite riscaldato e accompagnato con il pane.

Nota. Lo potete preparare con vari tipi di carne e salumi.