

Fettuccine al curry con polpo e rosmarino

In casa nostra la buona pasta fresca e' una tradizione consolidata e tramandata di generazione in generazione. Adoro i classici, ma come ho detto più volte amo partire proprio dalle basi ben consolidate per spiccare il volo e spingermi verso terre nuove. La cosa più bella e' che in questo viaggio non sono sola, perché accanto a me c'è mio marito. Tenendoci per mano ci siamo spinti verso la scoperta delle spezie, dalle più classiche alle più rare, scovate nei mercatini, da chi prima di noi e' entrato in confidenza con queste pregiate misture.

Giusto il tempo di preparare la spianatoia, per ammirare le sapienti mani del mio sfogliino che iniziamo la sua magia. Una sfoglia a regola d'arte incontra l'incanto delle spezie con i suoi inebrianti profumi. Dalla loro unione nascono tanti tipi di sfoglia, che pur conservando la stessa base, sfociano in risultati completamente diversi, con un unico comune denominatore! Sono sfoglie pregiate in grado di comporre un piatto da sole e non chiedono altro che un semplice buon olio d'oliva ed un condimento leggero, che abbia l'eleganza di legarsi al profumo delle spezie esaltandole ancor di più. Condividiamo con voi il nostro nuovo esperimento di sfoglie e profumi.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 4 uova intere
- 350 g di farina di grano duro + farina per la spianatoia
- 10 g di curry di Phuket (curry a media piccantezza)
- 1 polpo da 500 g circa
- pepe macinato fresco
- olio extra vergine di oliva di buona qualità
- sale fino

- 1 rametto di rosmarino fresco
- 1 costa di sedano
- pepe rosa in grani
- 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO:

Lessare il polpo pulito e lavato sotto l'acqua corrente fresca, in pentola a pressione, aggiungendo il sedano, qualche granello di pepe rosa intero e l'acqua che dovrà coprire circa metà del polipo. Chiudere la pentola a pressione, accendere il fuoco a fiamma viva, per poi abbassarla al fischio e calcolare 10 minuti per un polipo di circa 1/2 kg. Terminato il tempo. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare, affinché si riduca la pressione e scenda la valvola di sicurezza.

Mentre cuoce il polpo possiamo preparare la pasta fresca. In una terrina sbattere le 4 uova con un presa di sale fino, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva e il curry in polvere. Emulsionare bene gli ingredienti poi aggiungere la farina di grano duro, un po' per volta poiché rispetto alla doppio zero, assorbe più velocemente la quota liquida. Amalgamare bene, poi impastare con le mani, fino ad ottenere una sfoglia omogenea ed elastica. Lasciare riposare 20 minuti coperta con pellicola per alimenti.

Trascorso questo tempo, iniziare a tirare la sfoglia sulla spianatoia infarinata, dello spessore preferito (a noi piace un po' spessa, per cui penultimo scatto della macchina da pasta). Ritagliare dei rettangoli di pasta, da lasciare asciugare qualche minuto. Agganciare l'inserto per fettuccine alla macchina e iniziare a passare la sfoglia ben infarinata, distribuendo le fettuccine sulla spianatoia.

Aprire la pentola a pressione, estrarre il polipo e procedere alla pulizia dei tentacoli, i quali saranno teneri e si spelleranno senza nessuna fatica. Terminate le operazioni di pulizia, tagliare il polipo a tocchetti e metterlo da parte (

possiamo prepararlo anche con largo anticipo per poi saltarlo in padella poco prima di calare la pasta fresca).

Scaldare in un tegame antiaderente un filo di olio extravergine di oliva con lo spicchio di aglio, aggiungere i tocchetti di polipo, un pizzico di sale, il pepe macinato fresco e le foglie del rametto di rosmarino precedentemente lavate e tritate a coltello. Saltare il tutto a fiamma viva per 5-6 minuti, girando spesso.

Quando l'acqua bolle salarla, aggiungere un cucchiaino di olio extravergine di oliva e iniziare a cuocere le fettuccine un po' per volta per evitare che si attacchino l'una all'altra.

Scolarle conservando 1/2 bicchiere dell'acqua di cottura ed unire il tutto nel tegame con il polpo al rosmarino. Saltare la pasta qualche minuto a fiamma viva, amalgamando bene, fino a che l'acqua di cottura delle fettuccine sarà evaporata, legando bene gli ingredienti. Condire con olio extravergine d'oliva a crudo e servire caldo.

CONSIGLIO: se non disponete di un curry di media piccantezza, ma amate il sapore del curry, potete realizzare egualmente la ricetta con quello classico che si può reperire facilmente, magari portando la quota a 15 g.

Gnocchi di rucola alla pancetta e parmigiano

Continua l'inarrestabile crescita della rucola nel mio orto, come l'incessante voglia che mi spinge a cucinarla in tutti i modi possibili. L'ingrediente fresco e genuino c'è, il profumo e la sua piccantezza anche, non resta che mettersi ai fornelli e sporcarsi le mani di farina per godere di questi gnocchetti teneri e aromatici, che si scoprono boccone dopo boccone, sbalorditi per l'uso della rucola in cottura e la semplicità

del piatto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g di rucola fresca
- 1/2 scalogno
- 100 g di burro + 20 g per l'impasto
- 1/2 litro di latte parzialmente scremato
- 1 uovo intero
- 350 g di farina 00 + un po' per la spianatoia
- 1 spicchio di aglio
- sale q.b.
- 100 g di parmigiano a media stagionatura
- 200 g di pancetta affumicata a cubetti
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Lavare la rucola in acqua fresca, poi lasciarla scolare bene.

In una pentola a pareti alte , far appassire lo scalogno tagliato fine con una noce di burro. Prima che inizi a colorire, aggiungere la rucola spezzettata grossolanamente e far appassire anche questa a fiamma viva, mescolando spesso.



A parte portare ad ebollizione il latte con un pizzico di sale fino. Quando avrà raggiunto il bollore, spegnere il fuoco ed unire la rucola fatta appassire.



Frullare con il frullatore ad immersione. Unire i 350 g di farina ed amalgamare bene con il cucchiaino, fino a far assorbire tutto il latte. Versare il composto ottenuto sulla spianatoia infarinata e lasciare raffreddare. Quando sarà intiepidito, aggiungere un uovo intero ed impastare a mano fino ad ottenere un composto omogeneo, che rimanga soffice ma non si attacchi alle mani, se necessario aggiungere poca farina.

Prelevare piccole porzioni di impasto, farle arrotolare sulla farina, per formare dei filoncini e tagliare i gnocchetti. Proseguire fino ad esaurimento del composto. Cuocere i gnocchi ottenuti in abbondante acqua salata per pochi minuti, quando affiorano in superficie sono cotti. Scolarli e aggiungerli al tegame in cui avremo fatto “sudare” a fiamma dolce la pancetta con lo spicchio di aglio e pepe macinato fresco saltare qualche minuto a fiamma viva, poi spegnere la fiamma, aggiungere il parmigiano grattugiato, se necessario aggiustare di sale, amalgamare e servire caldo.

Zabaione al Rum e lingue di

gatto

Negli ultimi giorni lo scenario sembra sempre lo stesso. Un timido sole diurno, cede il posto a forti venti e nubi nere che avanzano veloci facendo presagire il peggio. Anche tuoni e fulmini partecipano alla commedia, la temperatura si abbassa e per quanto incute timore non si può non rimanere stupiti di fronte al grande spettacolo della natura. Lampi di luce, fulmini ben delineati e giochi di ombre, mentre le gocce si infrangono sui vetri come onde sugli scogli. Poi il fragore del tuono e ci si stringe tra le spalle, felici di essere in casa tutti insieme e ben protetti. Ad allietare questo temporale che recita il suo copione senza intoppi, spuntano due coppette di caldo zabaione, aromatizzato al rum, così soffice e arioso da scoppiettare sulla lingua, gentilmente accompagnato dal più classico è semplice dei biscotti, le lingue di gatto. Giusto il tempo di separare tuorli e albumi delle uova per dar vita in pochi minuti a queste semplici ricette. Lo spettacolo della natura volge al termine, come le lingue di gatto che una dopo l'altra si sono tuffate nella coppetta di zabaione.

INGREDIENTI per 6 PERSONE.

PER LO ZABAIONE:

- 8 tuorli
- 160 g di zucchero
- 80 ml di latte parzialmente scremato
- 20 ml di liquore Rum

PER LE LINGUE DI GATTO:

- 100 g di albumi d'uovo
- 100 g di farina 00
- 100 g di zucchero a velo vanigliato PANEANGELI
- 100 g di burro

PROCEDIMENTO:

Iniziamo dalla preparazione delle lingue di gatto. In una ciotola mescolare con lo sbattitore elettrico gli albumi d'uovo con la farina, lo zucchero a velo e il burro fatto precedentemente ammorbidire a temperatura ambiente. Amalgamare bene fino ad ottenere una crema omogenea e soffice.

Foderare la teglia del forno con apposita carta e distribuire su questa un cucchiaino per volta del composto ottenuto, spalmandolo appena. Infornare a 180 gradi con funzione ventilata per 10 -12 minuti o fino a quando i bordi dei biscotti inizieranno a colorire. Procedere in questo modo fino ad esaurimento del composto.

Mentre i biscotti cuociono, passiamo alla preparazione dello zabaione.

Scegliere un contenitore d'acciaio o di vetro che potremo sormontare sulla pentola per cuocere lo zabaione a bagnomaria. Versarvi i tuorli delle uova, unire lo zucchero ed iniziare a mescolare con uno sbattitore elettrico o se preferite con la frusta, fino ad ottenere una crema chiara e soffice. Unire il Rum, senza smettere di mescolare e per ultimo il latte, gradatamente. Quando anche tutta la quota liquida e' stata assorbita e la crema risulta omogenea, spostare il contenitore sulla pentola e cuocere a bagnomaria, mantenendo la fiamma bassa, per evitare che l'acqua inizi a bollire. Continuare a mescolare con lo sbattitore elettrico anche durante la cottura. Dopo circa 10 minuti, lo zabaione si sarà addensato, pur mantenendosi soffice e arioso. Togliere dal fuoco e servire caldo con le lingue di gatto appena sfornate.

CONSIGLIO: se preferite potete gustare lo zabaione anche freddo, ma ricordatevi di mescolarlo bene prima di servirlo, in quanto il rum tenderà a separarsi dalla crema e depositarsi sul fondo del contenitore.

Fettuccine paprika e carbone, all'olio, grana e origano fresco

Questa settimana il mio "sfogolino" di fiducia, nonché mio marito era in ferie e delle buone uova casalinghe che mi hanno regalato hanno risvegliato la sua passione per la pasta fresca.

Il piatto di oggi nasce proprio da una sua idea e dal suo gusto personale, così alla pasta fresca, tradizione di famiglia si accostano con passo leggero il carbone con cui ora mi sto divertendo tanto e una profumatissima paprika affumicata e piccante che abbiamo acquistato durante l'ultimo viaggio a Londra. Presto l'idea è diventata realtà, pochi minuti e le fettuccine erano già lì davanti a noi, a chiedersi che condimento le avrebbe onorate. Così abbiamo iniziato a pensare, ma ben presto il nostro ragionamento, e' approdato nella terra della semplicità. Un semplice olio d'oliva di buona qualità, una generosa manciata di parmigiano a media stagionatura e una pioggia di foglioline di origano fresco, hanno saputo accompagnare senza coprire i sapori di queste fettuccine.

Noi siamo stati conquistati dalla semplicità con gusto di questo piatto e voi?

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 400 g di farina 00
- 4 uova
- olio extravergine di oliva
- sale fino

- 2 g di carbone vegetale
- 10 g di paprika forte affumicata in polvere (o 2 cucchiaini)
- parmigiano stagionato 22 mesi
- qualche rametto di origano fresco

PROCEDIMENTO:

Iniziamo ad impastare le sfoglie aromatizzate.

In una ciotola versare 200 g di farina 00, 2 uova, un cucchiaino di olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e la polvere di carbone vegetale. Amalgamare bene con la forchetta poi quando la quota liquida e' stata assorbita dalla farina continuare ad impastare con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo, se necessario aggiungere poca farina. Mettere a riposare.

Allo stesso modo procedere con il secondo impasto, unendo in una ciotola 200 g di farina 00, 2 uova, un cucchiaino di olio d'oliva extravergine, un pizzico di sale e la paprika in polvere. Lasciare riposare anche questo impasto circa 20 minuti.



Terminato il tempo del riposo. Stendere con la macchina da pasta le nostre sfoglie aromatizzate, ricavando dei bei rettangoli. Lasciare asciugare circa 20 minuti, poi procedere con il taglio delle fettuccine, ripassando le sfoglie ottenute nell'apposito inserto. Nel riporle sul vassoio, abbiate

l'accortezza di infarinarele, per evitare che si attacchino



l'una all'altra.

Quando l'acqua di cottura bolle, salare, aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva (sempre per evitare che si attacchino tra loro) e calare gradualmente la pasta, mescolandole tra loro. Scolare e condire a crudo con olio extravergine d'oliva di buona qualità', abbondante parmigiano grattugiato e le foglioline di origano fresco. Amalgamare bene e servire caldo.



Cappellacci saporiti di robiola e mortadella su crema di asparagi

Ho aperto il mese di maggio per il pentolino smaltato pubblicando le crespelle agli asparagi con la besciamella allo stracchino. Un piatto squisito che mi ha dato molta soddisfazione, poi proprio questa settimana, un gruppo culinario di fb a cui partecipo ha scelto come ingrediente per l'invention test settimanale gli asparagi. Proprio così, ci divertiamo ad inventarci nuove ricette e condividerle con gli amici, mentre le sfide rendono il tutto ancora più stuzzicante. Non ho potuto non pensare che la mia ricetta per la nuova stagione primaverile con tutti i suoi profumi, l'avevo già condivisa e ora?

Niente paura, le mie papille e i miei neuroni altrettanto golosi hanno iniziato a lavorare e dal loro impegno e' nato un altro nuovo piatto di cui sono altrettanto orgogliosa. Una pietanza di carattere, dai sapori decisi che di certo non ripercorre le orme delle mie delicate crespelle.

Ancora una volta la cucina non pone limiti alla creatività. Un semplice ingrediente declinato in vari utilizzi è una nuova ricetta. Poi si sa una tira l'altra, così i miei ravioli accarezzati dalla crema di asparagi, intervallati dalle croccanti punte di asparago, si preparano già a nuovi condimenti, ma ne parleremo in futuro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 mazzetto di asparagi
- 200 g di mortadella
- 200 g di formaggio Robiola
- 30 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- pepe macinato fresco

- 125 ml di panna fresca
- 1/4 di scalogno
- 1/2 dado classico
- pepe macinato fresco
- sale fino
- olio extravergine di oliva
- 4 uova
- 300 g farina di grano duro
- 100 g di semola rimacinata

PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la preparazione della pasta fresca. In una ciotola impastare 4 uova intere con 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, la farina di grano duro e la semola rimacinata. Se necessario aggiungere un po' di farina di grano duro. Coprire l'impasto ottenuto con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti, per raggiungere il giusto grado di umidità.



Proseguire con la cottura degli asparagi. Lavarli bene e tagliarli a pezzetti, eliminando la parte finale del gambo troppo fibrosa. Ricordatevi di conservare qualche punta intera per garantire una nota più croccante nella composizione finale. In un tegame far appassire a fiamma dolce lo scalogno tagliato finemente, con un filo di olio extravergine di oliva, unire i pezzetti e le punte di asparago, rosolare 1 minuto a fiamma viva, poi aggiungere il 1/2 dado classico, una buona

macinata di pepe fresco e mezzo bicchiere di acqua. Proseguire la cottura per circa 15 minuti.

Passiamo alla preparazione del ripieno per i cappellacci. Tritare la mortadella a media finezza, versarla in una ciotola ed aggiungere la robiola, il parmigiano grattugiato e una generosa macinata di pepe fresco. Amalgamare bene il tutto (io non ho aggiunto volutamente sale alla farcia poiché gli ingredienti sono già abbastanza saporiti).



È giunto il momento di confezionare i cappellacci. Stendere la sfoglia dello spessore preferito, tagliarla a quadretti, farcire con un cucchiaino di farcia e chiudere a cappelletto.



Terminare il condimento dei cappellacci. Mettere da parte le punte di asparago intere e frullare i pezzetti rimanenti con la panna fresca. Scaldare la crema a fiamma dolce.



Cuocere i cappellacci in abbondante acqua salata, scolare ed impiattare caldo con un letto di crema d'asparagi. Guarnire con le punte tenute da parte, un filo di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe fresco.

Focaccia ai friggitelli

Ogni volta che vedo i friggitelli al supermercato, li compro. Li ho conosciuti solo negli ultimi anni e ne ho subito apprezzato il sapore, eppure a dirla tutta non li ho mai assaggiati fritti! Proprio così, rappresentano una vera sfida culinaria per me, quasi fosse una forma di redenzione per questi saporiti peperoni teneri e versatili che sono stati etichettati e marchiati a vita. Così mi sbizzarrisco con tutte le cotture e la ricetta di oggi nello specifico li vede protagonisti di una prima cottura a vapore e una seconda in

forno tra le soffici dune di questa focaccia.

All'assaggio i friggitelli sono ben cotti, saporiti e pienamente esaltati nel connubio tra l'impasto relativamente neutro e il loro sapore inconfondibile. Una focaccia davvero ottima anche da condividere con gli amici per un aperitivo.

INGREDIENTI:

- 1 kg di farina 00
- 600 ml di acqua calda
- 25 g di lievito di birra in cubetto
- 1 cucchiaino di zucchero
- 20 g di sale per l'impasto + un pizzico
- olio extra vergine di oliva
- 1 vaschetta di friggitelli freschi
- 1 mozzarella per pizza
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Prendere 600 ml di acqua calda e dividerla in 2 parti. In una metà sciogliere il cubetto di lievito di birra con il cucchiaino di zucchero. Nell'altra metà sciogliere i 20 grammi di sale ed emulsionare con 6 cucchiaini di olio d'oliva. In una capiente ciotola versare la farina, formare un incavo al centro e versarvi i composti creati. Con una forchetta iniziare a mescolare partendo dal centro, verso l'esterno, incorporando gradatamente la farina. Quando la quota liquida è stata completamente assorbita, versare il tutto sulla spianatoia infarinata e impastare a mano. Se necessario aggiungere altra farina, fino a quando il composto risulta omogeneo e non si attacca più alle mani. Riporre nella ciotola e far lievitare per 1 ora in luogo caldo. (Io metto tutto in forno a 50 gradi, per una buona lievitazione assicurata).

Intanto lavare i friggitelli sotto acqua corrente, inciderli sul fianco per estrarre i semi e i filamenti. Adagiarli sulla griglia forata per procedere con la prima cottura a vapore. Io

uso il contenitore apposito per microonde, con 1-2 cm di acqua e cuocio a massima potenza per 5 minuti. Tuttavia potete utilizzare la tecnica a cui siete abituati, che sia la vaporiera, il cesto o la pentola a pressione, il risultato non cambia, l'importante è mantenerli un po' al dente, poiché subiranno una seconda cottura in forno. Lasciare raffreddare.

Trascorso il tempo di lievitazione riprendere il composto che avrà quasi raddoppiato il proprio volume ed impastare nuovamente. Foderare la teglia del forno con apposita carta. Prelevare piccole porzioni di impasto da stendere per formare piccole focacce monoporzione. In alternativa prelevate circa 1/2 impasto da stendere in modo omogeneo direttamente su tutta la superficie della teglia. (la quantità di impasto basta per 2 teglie intere).



Rimettere in forno a 50 gradi per un'ora. Terminato il secondo ciclo di lievitazione, estrarre le focacce dal forno, guarnire con fettine sottili di mozzarella, i friggitelli precedentemente cotti a vapore e un filo di olio extra vergine di oliva . Salare e pepare.



Infernare a 180 gradi, possibilmente con funzione ventilata e cuocere per circa 10-15 minuti, a seconda delle dimensioni che abbiamo creato.

Confettura di fragole e zenzero

Inizia la stagione più produttiva di tutto l'anno. Con i dolci e succosi frutti estivi e le fresche verdure che elargirà generoso il mio orto, ogni scusa è buona per addentrarsi nello straordinario mondo delle conserve sotto vetro. La materia prima non manca e sarebbe un vero peccato non catturare la bontà e la genuinità dei prodotti di stagione, per goderne tutto l'anno.

I miei occhi brillano di fronte ad un'intera cassetta di fragole, circa 4 kg! Non c'è tempo da perdere, perché le fragole, sono anche un frutto che deperisce velocemente, per cui tra una scorpacciata e l'altra, inizio subito a lavarle e ridurle a pezzetti per comporre le prime gustose confetture. Per mantenere inalterata la freschezza ed il sapore della frutta fresca, uso un valido alleato, la pectina FRUTTAPEC CAMEO che oltre a ridurre clamorosamente i tempi di

produzione, ci permette di preparare confetture cristalline e golose, dove la frutta non viene alterata e caramellata da lunghe cotture, nelle quali tutto assume lo stesso sapore. Insomma con questo piccolo trucco le confetture fatte in casa sono davvero alla portata di tutti e la soddisfazione di stoccare la nostra produzione nella cantinetta, per gustarle tutto l'anno, e' davvero ineguagliabile.

La prima ricetta che voglio condividere con voi, unisce alla dolcezza delle fragole, la fresca piccantezza dello zenzero fresco, per garantire colazioni che danno una bella sferzata di energia.



INGREDIENTI per 4-5 VASETTI da 250 g:

- 1 kg di fragole fresche e mature al netto degli scarti
- 6-7 cm di radice di zenzero fresco
- 500 g di zucchero
- 1 busta di PECTINA FRUTTAPEC CAMEO 2:1

PREPARAZIONE:

Lavare delicatamente tutte le fragole, in acqua fresca, privarle delle foglie e ridurle a pezzetti, non necessariamente piccolissimi, poiché e' bello ritrovarli nella confettura al momento dell'assaggio, anziché ottenere una purea.

Quando avremo ottenuto 1 kg di fragole pulite, passiamo alla

radice di zenzero. Sbuciarla e grattugiarla, cercando di eliminare i filamenti.



Versare il tutto in una pentola a pareti alte, aggiungere 1/2 kg di zucchero e 1 busta di fruttapec con rapporto 2:1 (1 kg di frutta fresca per 1/2 kg di zucchero). Mescolare bene e portare a bollore.



Dal momento del bollore contare 3 minuti, poi spegnere il fuoco, rimuovere la schiuma in superficie, mescolare bene ed invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati (vedi "tecnica di sterilizzazione" nella sezione "categorie" eseguita in forno, pratica e sicura) chiudere subito con il coperchio e capovolgere il vasetto per circa 10 minuti. Trascorso questo tempo raddrizzare i vasetti e lasciar riposare fino a completo raffreddamento. I vasetti saranno chiusi ermeticamente, verificare che il centro dei coperchi, sia appiattito, significa che la confettura ha effettivamente fatto il vuoto.

Etichettare e riporre in luogo fresco e buio.

Crespelle agli asparagi e besciamella di stracchino

Finalmente con la primavera sono arrivati i nuovi ingredienti di stagione, freschi, colorati e profumati. Tra questi si schierano in prima fila gli asparagi dritti come soldatini in marcia e a loro ho voluto dedicare la mia ricetta di oggi.

L'accostamento alle crêpes lo avevo già provato, ma ho introdotto qualche cambiamento sulla besciamella che avvolge e lega tutti gli ingredienti, definendo il piatto. Così l'idea di creare una crema soffice e leggera, sostituendo la farina 00 con amido di mais e aromatizzarla a fine cottura con un buon stracchino fresco. Ho ottenuto un piatto abbastanza leggero, dal sapore fresco e come sempre se dedichiamo un po' del nostro tempo alla cucina, la cucina ci ripagherà.

INGREDIENTI:

- 1 mazzetto di asparagi
- sale
- pepe macinato fresco
- 1/2 scalogno
- olio extravergine di oliva
- 1/2 dado classico
- 500 ml di latte
- 2 cucchiari di amido di mais PANEANGELI.
- 100 g di stracchino
- 50 g di parmigiano stagionato 24 mesi + una manciata per

guarnire

- Noce moscata grattugiata fresca
- 30 g di burro

INGREDIENTI Per le CRÊPES:

- 100 g di farina 00
- 200 ml di latte parzialmente scremato
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di sale fino
- 1 noce di burro ammorbidito + burro per la cottura.

PROCEDIMENTO:

Lavare bene gli asparagi sotto acqua corrente, poi eliminare la parte terminale del gambo, più fibrosa. Per fare questa operazione io spezzo con le mani ogni asparago, in questo modo sotto la pressione cede separando la parte più tenera dal gambo, ma potete anche tagliarli semplicemente con il coltello. Ridurre poi le punte a pezzetti più piccoli.



In un tegame far appassire a fiamma dolce, lo scalogno tagliato fine, con un filo di olio extravergine di oliva, poi aggiungere le punte di asparago, 1/2 dado classico e pepe macinato fresco. Saltare 2 minuti a fiamma viva, poi irrorare con 1/2 bicchiere di acqua e terminare la cottura degli asparagi, facendo asciugare tutta la quota liquida.



Mentre gli asparagi cuociono possiamo dedicarci alla preparazione della besciamella. In una pentola a pareti alte, scaldare il latte con il burro e un pizzico di sale. Quando il latte e' caldo ed è' prossimo al bollore setacciare direttamente sul tegame i 2 cucchiaini di amido di mais, mescolando di continuo con una frusta. A poco a poco la besciamella inizierà ad addensarsi. Quando inizia a fare piccole bolle, e' pronta. Spegnerne il fuoco ed incorporare il parmigiano grattugiato, lo stracchino è una buona macinata di noce moscata. Mescolare ancora con la frusta per far sì che lo stracchino si sciolga bene e si amalgami in modo omogeneo.



Il risultato è una besciamella densa e filosa.



Passiamo all'ultima preparazione, le crespelle. In una terrina versare la farina, con un pizzico di sale, una noce di burro ammorbidito e 1 uovo intero. Iniziare a mescolare con la frusta ed aggiungere gradualmente il latte a filo, sempre mescolando per evitare la formazione di grumi.



Una volta aggiunto tutto il latte otterremo una pastella molto cremosa è abbastanza liquida.



Passiamo alla cottura. Scaldare un tegame antiaderente, quando sarà ben caldo, strofinare velocemente sulla base un pezzetto di burro, per ungere appena la superficie, poi prima che il burro inizi a colorire, versarvi un mestolino di pastella e muovere il tegame per distribuirla bene sul fondo, affinché ne resti appena velato.



Lasciar rapprendere la crêpe, fino a quando il bordo inizia a colorire, basteranno circa 1-2 minuti a fiamma media, poi con l'aiuto di una paletta, voltarla per terminare la cottura anch sull'altro lato in pochi secondi. Far scivolare la crêpe cotta su un piatto e ripetere l'operazione con un nuovo mestolino di pastella, fino ad esaurimento del composto.



Unire 2/3 della nostra besciamella allo stracchino, con gli asparagi cotti e tenuti da parte, amalgamare bene. In questo modo abbiamo ottenuto la farcitura delle crêpes.



Non resta che assemblare il tutto!

in una pirofila da forno spargere 1-2 cucchiari della restante besciamella, che servirà a non far attaccare le crêpes allo stampo durante la cottura.



Farcire le crespelle con 2-3 cucchiari del composto creato con besciamella e asparagi.



Ripiegarle a metà e adagiarle nella pirofila leggermente sovrapposte una all'altra.



Guarnire con gli ultimi cucchiai di besciamella avanzati, la manciata di parmigiano tenuta da parte e una bella grattugiata di noce moscata.



Infornare a 180 gradi con funzione ventilata per circa 15 minuti, il tanto che basta per gratinare la superficie, poiché tutti gli ingredienti assemblati sono già cotti. Servire caldo.

CONSIGLIO: Per la cottura delle crêpes l'utilizzo di un tegame antiaderente consente di cuocere con pochissimo burro, in questo modo il piatto risulterà più leggero e saranno maggiormente esaltati gli ingredienti principali.

Per i GAMBI DI ASPARAGO: per non sprecare la metà dell'asparago, poiché per la ricetta abbiamo utilizzato solo

le punte più tenere e pregiate, io taglio a coltello il gambo, fino a quando sento che ho effettivamente raggiunto la base più rigida e fibrosa, in prossimità del colletto bianco. Questi pezzetti "centrali" dell'asparago li conservo in freezer per fare la crema di asparagi. Il vantaggio e' che sono altrettanto gustosi, delle punte e facendo la crema, alla fine li frullo ad immersione e setaccio la crema. Il risultato è una gustosissima crema di asparagi, senza filamenti fastidiosi e sono doppiamente felice per non aver sprecato i pregiati asparagi.