

# Cappellacci integrali di patate arrosto e caciotta di bufala al burro fuso e pinoli

Ancora una volta da un semplice ingrediente di riciclo, come lo sono in questo caso poche patate al forno, nasce l'ispirazione per un piatto nuovo. È lo stimolo giusto per liberare la fantasia ed aprirsi a nuovi orizzonti. Le patate al forno, opportunamente profumate di rosmarino, lasciano la loro veste abituale di infallibile contorno, come una copertina di Linus, per trasformarsi nella farcia di rustici ravioli, dalla sfoglia integrale, fatta con una farina artigianale, macinata a pietra in un meraviglioso molino ad acqua. Lo sposalizio delle patate con una saporita caciotta da pasto fatta con latte di bufala, completa un gran piatto dal sapore deciso, al quale solo un condimento leggero può dare un valore aggiunto.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

PER IL RIPIENO:

- 1 piatto di patate arrosto con rosmarino (l'equivalente di 2 patate grandi)
- 150 g di caciotta di bufala (in alternativa un pecorino saporito)
- 1 tuorlo

PER LA SFOGLIA INTEGRALE:

- 4 uova
- 200 g di farina integrale (io ho usato quella macinata a pietra)
- 200 g di farina 0 + un po' per la spianatoia
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva

## PER IL CONDIMENTO:

- 100 g di burro
- 80 g di pinoli
- 1 rametto di rosmarino fresco



## PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo la pasta fresca integrale. In una terrina, amalgamare bene le uova con 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e le farine. Impastare a mano fino ad ottenere un composto omogeneo ed elastico. Se necessario aggiungere farina per la lavorazione. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti.



Intanto preparare il ripieno. Trittare la caciotta di bufala, con le patate al forno rimaste e il loro rosmarino. Aggiungere il tuorlo d'uovo ed amalgamare bene il composto. Otterremo un

composto compatto, facile da lavorare.



Stendere la sfoglia dello spessore preferito, tagliarla a quadrati abbastanza grandi e con l'aiuto di un cucchiaino iniziare a farcirli con il ripieno ottenuto.



Chiudere a cappelletto, formando prima un triangolo ben chiuso, per poi unire posteriormente i lembi della pasta



Cuocere i cappellacci in abbondante acqua non salata ( poiché il ripieno e' già molto saporito.), scolarli e saltarli appena nel burro fuso con i pinoli che avremo fatto tostare brevemente.



Servire caldi con rosmarino fresco tritato.

---

## **Gelato alle pesche e vaniglia**

Letteralmente sommersa da 2 cassette di buone pesche che mi sono state regalate, cerco di render loro giustizia nel migliore dei modi. Scorro un po' le categorie del mio piccolo blog e la parola "gelato" mi balza all'occhio! Ma certo il buon gelato artigianale e' fatto con la frutta fresca, dolce, succosa e matura al punto giusto. Inizio subito a comporre la base per il mio gelato e con me ci sono due fidate aiutanti, la panna fresca e la vaniglia. Verso il tutto nella gelatiera e avvio il processo. Dopo 1 ora , apro il coperchio del cestello. Davanti ai miei occhi si presenta una nuvola rosea, soffice e profumata di pesche mature, per finire con l'aroma della vaniglia che persiste, cucchiaino dopo cucchiaino. Troppo Buono!

**INGREDIENTI:**

- 200 g di pesche mature
- 250 ml di panna fresca
- 50 ml di latte parzialmente scremato
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di vanillina

#### PROCEDIMENTO:

Sbucciare le pesche e tagliarle a cubetti. Versare la polpa in un contenitore a pareti alte, poi frullarla con il frullatore ad immersione, fino a creare una crema. Setacciare la purea ottenuta per eliminare i filamenti della frutta.



Versare la purea ottenuta in una ciotola, aggiungere la panna fresca, il latte, lo zucchero e la vanillina. Mescolare per far sì che lo zucchero si scioglia ed il composto diventi omogeneo.



Versare il tutto nel cestello della gelatiera ed avviarla.

Dopo 1 ora il gelato e' pronto. Potete gustarlo subito o trasferirlo in una vaschetta da freezer per conservarlo.

---

## **Hamburger vegetariano con bietola Svizzera ripassata in padella e tomino**

Quest'anno nel mio prezioso orticino hanno fatto capolino le bietole svizzere con i loro sgargianti colori e sapore deciso. Le ho osservate crescere tra mille peripezie, eppure dopo la grandine e gli assalti delle lumache, sono giunte in cucina, quasi indenni. Ispirata dai loro colori ho deciso di utilizzarle per realizzare il mio primo hamburger vegetariano, semplice e vigoroso, in un mix di colori e sapori.

Non resta che sporcarsi le mani di farina per impastare i deliziosi hamburger fatti in casa e saltare in padella le bietoline multicolor, già coccolate e lavate dall'acqua fresca. A completare il mio super panino giunge un tomino scaldato sulla piastra per regalare il suo cuore morbido e filante morso dopo morso.

**INGREDIENTI per 4 PERSONE:**

- 1 mazzetto di bietola Svizzera
- 1 spicchio di aglio
- 1 filo di olio extravergine di oliva
- pepe macinato fresco
- sale fino
- 4 tomini
- 4 panini da hamburger ( vedi ricetta alla voce "hamburger" delle "categorie").





#### PROCEDIMENTO:

Lavare bene le foglie di bietola svizzera sotto acqua corrente fresca e tagliarle a pezzettoni.

In una padella scaldare un filo di olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio. Versarvi le bietole, coprire con un coperchio e abbassare la fiamma, affinché le foglie rilascino i propri liquidi. Girare spesso, per evitare che attacchino, salare e pepare. Terminata la cottura, tenere in caldo.



Scaldare la piastra ( o un tegame antiaderente) e tostare appena i panini da hamburger tagliati a metà, poi mantenerli in caldo.

Adagiare ora sulla piastra calda i tomini e lasciar tostare anche questi a fiamma dolce, girandoli con delicatezza, quando risulteranno più teneri, sono pronti.



A questo punto possiamo iniziare ad assemblare i nostri hamburger adagiando sulla base le bietoline ripassare in padella prima e a seguire il tomino caldo.



Chiudere l'hamburger con la restante metà del panino e servire caldo. Magari accompagnandolo con una buona birra fresca.

---

## Polpettone di tonno

Avete presente quelle sere in cui vi chiedete cosa preparare per la cena e non avete voglia di carne? La risposta giusta potrebbe essere il polpettone di tonno. Un piatto leggero e gustoso, preparato con semplici ingredienti di cui disponiamo sempre. Come se non bastasse, è buono sia caldo che freddo,



per cui non conosce stagioni. L'ho servito con decori un po' vintage, stile anni 80, fatti di riccioli di maionese e fiori di capperi, che in verità esaltano e bilanciano la delicatezza del polpettone con la loro nota fresca e acidula.

#### INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 160 g di tonno in scatola all'olio extravergine di oliva
- 4 patate medie
- la mollica di un panino
- latte q.b.
- 50 g di parmigiano a media stagionatura
- 1 uovo intero
- noce moscata
- una manciata di prezzemolo
- sale fino
- pepe macinato fresco
- maionese
- fiori di capperi sott'aceto

#### PROCEDIMENTO:

Lavare bene le patate e lessarle. Quando i rebbi della forchetta affondano con facilità nella polpa, sono cotte al punto giusto.

Intanto in una ciotola far ammorbidire la mollica del pane con poco latte.

A parte far sgocciolare il tonno per eliminare l'olio di conservazione, versarlo in una terrina e lavorarlo con una forchetta fino a ridurlo in briciole. Unire le patate già scolate, sbucciate e tritate, la mollica del pane che avrà assorbito il poco latte, il parmigiano grattugiato, l'uovo intero, la noce moscata, il pepe e il prezzemolo.



Amalgamare bene il tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo. Poi versarlo su un foglio di carta da forno grande (tenete presente che dovrete arrotolarlo più volte su se' stesso).



Chiedere il foglio di carta da forno, cercando di compattare il composto, poi arrotolare le estremità come se fosse un caramella.



Adagiare l'involucro in una pentola abbastanza capiente, coprendolo con acqua fredda leggermente salata. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 minuti.



Estrarre l'involucro dall'acqua calda e aprirlo, facendo attenzione. Adagiare il polpettone su un piatto da portata e decorare a piacere con ciuffetti di maionese e fiori di capero.



---

**Fior di latte fatto in casa**

# variegato alla fragola.

Con l'estate tornano le scorpacciate di gelato, che si tratti di gelato artigianale o confezionato, si distingue per la sua fresca cremosità'. Credo che ognuno di noi abbia le proprie preferenze e serbi nel cuore ricordi legati al gelato che risalgono all'infanzia. Anche per me è così! Forse erano tempi diversi o forse sono i miei occhi nostalgici che avvolgono i ricordi come una calda coperta, ma quando penso al gelato, non posso non pensare a quelle piccole gelaterie di paese, dove si andava con i genitori per godere del fresco della sera e giocare, magari con qualche goccia di cioccolato sulla maglietta, rimasta lì come evidente prova dei fatti anche dopo che la mamma aveva pulito il possibile con un fazzolettino.

La gelateria del mio cuore si trovava sotto i portici di Tresigallo, un paese in provincia di Ferrara. Un meraviglioso porticato che circonda l'ampia piazza circolare, al cui centro si trova una fontana con 4 cerbiatti intenti ad abbeverarsi. Erano sere così semplici, eppure magiche. Il solito parcheggio sul confine della piazza delimitata da paletti e catenelle, sulle quali ci si sedeva e dondolava come un'altalena, ma solo dopo aver gustato uno strepitoso cono al fior di latte, spesso estratto dalla macchina, appena fatto, con quel sapore di latte che ha il potere di farti volare sulle nuvole dei sogni. Finito il gelato si correva alla fontana, ci si lavava le mani appiccicose sotto l'acqua fresca, qualche schizzo con gli amici e poi via a correre, intorno alle aiuole con i maestosi alberi sui margini, su e giù dal muretto, sperando di riuscire a salire sui cerbiatti, e correre ancora fino allo stremo delle forze sotto lo sguardo attento della mamma, che pur parlando con papà e gli amici non ci perdeva mai di vista. Mi vengono le lacrime agli occhi se chiudo gli occhi e ripenso allo scroscio dell'acqua nella fontana, alla sua freschezza, allo scintillio delle monete gettate sul fondo, con i loro desideri ben legati, e le grida di gioco di tutti i bambini,

con il pallone, con i pattini o semplicemente correndo come pazzi giocando a nascondino! Ora sono ricordi preziosi come diamanti, eppure allora sembravano serate normali.

Nel tempo sono tornata in quella gelateria, nonostante diverse gestioni abbiano fatto il loro passaggio, con il mio fidanzato e con le mie colleghe di lavoro, dopo una cena. In un certo senso quella fontana e quella piazza mi hanno vista crescere e io sono felice di consegnare a loro un frammento del mio cuore.

Ora i tempi sono moderni e dopo tanto affetto potrete immaginare la mia sorpresa quando ho acquistato una gelatiera con la quale dopo aver constatato la semplicità dell'esecuzione, ho ritrovato quel sapore di latte dell'infanzia nel fior di latte. Che dire non ci sono parole, solo un cuore felice che batte.

#### INGREDIENTI:

- 150 ml di latte fresco intero
- 250 ml di panna fresca
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 100 g di confettura di fragole (io ho usato quella fatta in casa)

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare bene il latte, la panna fresca, la vanillina e lo zucchero ( gli ingredienti devono essere freddi). Versare il tutto nel cestello della gelatiera e avviarla. Il gelato sarà pronto in circa 40 minuti.

Intanto stemperare un po' la confettura di fragole con 3-4 cucchiaini di acqua tiepida, affinché risulti più morbida.

Quando il gelato è pronto estrarre il cestello e iniziare a comporre le coppette alternando 2 cucchiaini di gelato alla



confettura di fragole per creare un effetto variegato. È ottimo da gustare subito.

Se invece preferite preparare il gelato con largo anticipo, trasferite il tutto in un contenitore ermetico da freezer, sempre alternando i composti. Per gustarlo al meglio e non perdere la sua morbida cremosità vi consiglio di estrarlo dal ghiaccio almeno 20-30 minuti prima di servirlo, sarà anche più facile comporre le coppette.

---

## **Ravioli dolci alla confettura di ciliegie**

Preparata Poco più di un mese fa la mia confettura di ciliegie e già sento il bisogno di aprire il primo vasetto, per godere del suo profumo e metterla alla prova. L'occasione perfetta si presenta con poco tempo per realizzare un dolcetto da accompagnare al pranzo. Non me la faccio sfuggire, srotolo un foglio di pasta sfoglia e subito il cucchiaino si tuffa goloso in quel mare di dolcezza per distribuirlo su piccoli quadrati di pasta. Il resto della magia culinaria avviene nel forno, ad opera del calore. Il profumo corre per la casa e un leggero velo di zucchero vanigliato cade sui ravioli dolci. Manca solo l'assaggio.

### **INGREDIENTI:**

- 1 foglio di pasta sfoglia
- 1 vasetto di confettura di ciliegie (o altro gusto se preferite)
- zucchero a velo vanigliato PANEANGELI

### **PROCEDIMENTO:**

Stendere il foglio di pasta sfoglia, sulla propria carta forno con il coltello dividerlo in 12 quadrati.



Farcire ogni settore con un cucchiaino abbondante di confettura. Ripiegarlo a metà, formando un triangolo, chiudere molto bene i margini per evitare che la confettura fuoriesca in cottura, poi unire gli angoli posteriormente.

Infornare a 180 gradi per circa 10 minuti o fino a quando la sfoglia sarà aumentata di volume e inizierà a colorire. Sfornare, lasciare raffreddare e guarnire con zucchero a velo vanigliato.