

Pancakes al cacao amaro con pere caramellate e miele

Per la ricetta di oggi ho deciso di reinterpretare i Pancakes, sfruttando un abbinamento classico e goloso, ovvero il cioccolato con le pere. Un dolce che richiede pochi semplici passaggi per portare in tavola qualcosa di diverso e decisamente non stucchevole, nonostante un cucchiaino di miele che timido timido percorre tutte le dune della pera caramellata, per poi adagiarsi sull'austero Pancakes al cacao.

INGREDIENTI PER CIRCA 12 PANCAKES:

- 180 g di farina 00
 - 1 cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere
 - 125 g di ricotta fresca
 - 2 cucchiaini di zucchero di canna
 - 1 pizzico di sale fino
 - 1 cucchiaino e 1/2 di lievito in polvere per dolci
- PANEANGELI
- 250 ml di latte parzialmente scremato
 - 3 uova
 - burro q.b. Per la cottura

INGREDIENTI PER GUARNIRE:

- 4 pere sode e mature
- 5 cucchiaini di zucchero di canna
- 20 g di burro
- miele di acacia q.b.

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare bene la ricotta con una spatola fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere lo zucchero di canna, un pizzico di sale fino e le uova intere. Amalgamare

bene.



Aggiungere gradualmente il cacao in polvere, la farina e il lievito setacciati. Per ultimo incorporare il latte, mescolando bene per ottenere una pastella liscia e cremosa.



Scaldare a fiamma media un tegame con rivestimento antiaderente, ungere il fondo con poco burro e versarvi un mestolino di pastella. Quando i margini iniziano a brunire e tendono a staccarsi dalla padella, con delicatezza raccogliere il pancake e voltarlo per dorare anche l'altro lato. Proseguire fino ad esaurimento della pastella, sempre ungendone il fondo con il burro tra un mestolo e l'altro.



Poco prima di servire tagliare le pere a fettine sottili, circa 1/2 cm di spessore e cuocerle a fiamma viva in un tegame con il burro e lo zucchero di canna, girando spesso. Basteranno circa 10 minuti di cottura per caramellarle e mantenerle abbastanza croccanti.



Adagiare nel piatto un pancake tenuto in caldo, farcirlo con 2 cucchiari di pere caramellate e per finire un filo di miele d'acacia. Servire tiepido.

Hamburger del bosco con

cervo, funghi, Asiago e miele di castagno

Nel realizzare questa ricetta mi è tornato alla mente l'antico dilemma in cui ci si chiede se sia nato prima l'uovo o la gallina. In realtà una risposta c'è l'ho ed è molto più semplice...l'hamburger!

Proprio così, pensando alla composizione di un nuovo hamburger casalingo a base di selvaggina e profumi di bosco, ho cercato la ricetta più idonea alle mie esigenze, tuttavia senza trovarla.

Decisa a proseguire sul mio cammino, ho preso spunto dalla ricetta del ragù di cervo, modificandone non solo la pezzatura della polpa, ma anche i tempi e le modalità di cottura (vedi ricetta "Ragù di cervo in pentola a pressione").

A completare il mio hamburger con le sue gustose briciole di cervo, ci pensano i funghi saltati in padella, il formaggio Asiago filante e qualche ricamo di miele di castagno con il suo inconfondibile dolce-amaro. Ecco la ricetta del mio "profumo di bosco".

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 6 panini da hamburger (per me fatti in casa, vedi ricetta nella sezione "hamburger" delle categorie)
- 600 g circa di ragù/spezzatino di cervo (vedi ricetta "ragù di cervo in pentola a pressione")
- 1 vaschetta di funghi champignon
- 3 hg di formaggio Asiago
- miele di castagno q.b.
- olio extravergine di oliva
- 1 manciata di prezzemolo fresco
- sale fino
- pepe macinato fresco

- 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO:

Pulire e tagliare i funghi champignon a fettine di circa 1/2



cm di spessore.

In un tegame scaldare un filo di olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio e il prezzemolo fresco tritato fine. Aggiungere i funghi, salare, pepare e terminare la cottura a fiamma viva mescolando spesso, fino a completa evaporazione dei succhi rilasciati.



Tenere in caldo il ragù/spezzatino di cervo (vedi ricetta ragù di cervo in pentola a pressione.



Tagliare i panini da hamburger a metà e riscaldarli nel forno. Estrarre la base ed iniziare a farcirla con qualche cucchiaino di polpa di cervo.



Sormontare fettine sottili di formaggio Asiago e circa 1 cucchiaino di miele di castagno, cercando di distribuirlo in modo omogeneo.



Terminare con i funghi saltati in padella e servire caldo.



Ragù di cervo in pentola a pressione

Oggi mi cimento ancora una volta in un piatto a base di selvaggina. Fin qui nulla di strano, se non fosse l'idea da cui tutto ha origine, ovvero un hamburger che celi al suo interno i profumi del bosco e della montagna! Con questo progetto un po' bizzarro in mente, inizio a guardare i miei libri di cucina che per quanto poco datati, non associano certo il cervo allo street food, poi passo ad internet e balzo da un ragù di lunga cottura ad uno spezzatino con polenta! Decisa a portare a termine il mio progetto sempre meno astratto e ben più delineato nella mente, decido di fare a modo mio e per assicurarmi una carne davvero tenera, senza necessariamente cuocere il tutto per 2 ore, mi affido alla mia pentola a pressione, che in fatto di carni tenere la sa' davvero lunga.

A completare quella che è una ricetta davvero ben riuscita, per la quale mio marito si è proprio leccato i baffi, ci pensa un errore o per meglio dire una dimenticanza! Proprio così, mi

sono ricordata solo a cottura avanzata, con la pentola in pieno lavoro, che non avevo aggiunto la polpa di pomodoro, per cui stavo preparando un ragù bianco. Ebbene una delle dimenticanze più fortunate ed appropriate, poiché il mio ragù è delizioso così con la sua purezza della polpa di cervo tenerissima e il profumo delle verdure, senza contare che senza sughetto “pomodoroso” si abbina ancor di più alla mia idea di partenza.

A voi la scelta se tentare un buon piatto di pappardelle al ragù di cervo o spingervi verso territori inesplorati e contemporanei.

INGREDIENTI:

- 600 g di polpa di cervo
- 2 carote grandi
- 1 costa di sedano
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 2 foglie grandi di alloro
- 4 bacche di ginepro
- pepe nero macinato fresco
- 1 dado classico
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino rosso corposo
- 1 bicchiere di acqua

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente con il mixer le carote, il sedano, lo scalogno, lo spicchio di aglio, l'alloro e il rosmarino, già mondati e privati degli scarti.



Versare il trito di verdure nella pentola a pressione con l'olio extravergine di oliva e soffriggere brevemente.



Dopo 1-2 minuti aggiungere la polpa di cervo tagliata a pezzetti piccoli (io ho preferito ricavarne una pezzatura media, ovvero più piccola di uno spezzatino ma non frammentata come per il classico ragù, poiché in cottura tenderà a sfaldarsi ulteriormente, inoltre avevo in mente un' altra ricetta, vedi ricetta "hamburger del bosco").



Rosolare 2-3 minuti anche la polpa di cervo a fiamma viva, girandola spesso.



Aggiungere il dado classico, il pepe, le bacche di ginepro ed infine sfumare con il vino rosso. Proseguire la cottura altri 2 minuti, poi versare l'acqua e chiudere la pentola a pressione.



Cuocere in pentola a pressione per 50 minuti dal fischio.

Terminata la cottura, lasciare chiusa la pentola fino a completo raffreddamento. Il risultato è un ragù morbido e molto gustoso.



Cuori di salmone al pepe rosa e kumquat

Cuori, cuori e ancora cuori! Il web è invaso da romantiche proposte, dalle più semplici alle più sfarzose, che spesso fa rima con costose. In fondo è la festa di un grande sentimento, il primo fra tutti, del quale dovrebbe esser ce molto di più e per celebrarlo non servono vacanze nelle città romantiche, cene in castelli o weekend al centro benessere. Per un buon San Valentino in fondo bastano un po' di uova, farina e naturalmente uno stampino a forma di cuore. Un tocco di salmone, qualche granello di pepe rosa e il profumo esotico dei kumquat bastano per esaltare un piatto semplice ed elegante. Poche mosse per ritrovarsi alla tavola più romantica che ci sia. Buon San Valentino a tutte le persone che semplicemente vogliono bene al prossimo. ♥

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER LA SFOGLIA:

- 4 uova
- 400 g di farina 0 + un po' per la spianatoia
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale fino

PER IL RIPIENO:

- 200 g di salmone affumicato
- 250 g di ricotta di mucca
- 1 pizzico di pepe bianco in polvere
- 1 pizzico di sale fino

PER IL CONDIMENTO

- 50 g di burro
- 8 mandarini kumquat
- 1 cucchiaio di pepe rosa in grani
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la preparazione della pasta fresca. In una ciotola sbattere le uova intere con 1 pizzico di sale e 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva. Incorporare la farina gradualmente. Se necessario aggiungerne un po'. Quando tutta la quota liquida è stata assorbita, continuare ad impastare sulla spianatoia, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprire con pellicola per alimenti e lasciare riposare circa 30 minuti, per raggiungere il giusto grado di umidità.

Nel frattempo passiamo alla preparazione del ripieno. Tagliare a coltello le fettine di salmone affumicato, mantenendo una grana media.



Versare la polpa di salmone sminuzzata in una ciotola ed aggiungere la ricotta, un pizzico di sale e pepe bianco macinato quanto basta.



Amalgamare bene il tutto. Se necessario regolare di sale e pepe, senza eccedere tenendo conto che il salmone in cottura risulta più saporito.



Trascorso il tempo di riposo della sfoglia, iniziare a

stenderla con la macchina da pasta, fino ad ottenere una sfoglia sottile. Iniziare a farcire metà sfoglia con 1 cucchiaino di ripieno a distanze regolari, per facilitare la successiva chiusura dei ravioli. Sovrapporre l'altra metà di sfoglia, lasciata pulita e con lo stampo a forma di cuore, iniziare a formare i ravioli, avendo cura di espellere l'aria in eccesso, all'interno della pasta, durante la chiusura.



Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, alla quale avremo aggiunto un cucchiaino di olio d'oliva per non farli attaccare tra loro.

Intanto in un tegame sciogliere il burro con i grani di pepe pestati al mortaio, un pizzico di sale e i kumquat già lavati, tagliati a fettine sottili e privati dei semi.



Saltare i ravioli cotti nel burro fuso aromatizzato e servire caldi.



CONSIGLIO: sono un'amante della pasta spessa è un po' al dente, ma ho provato questa ricetta anche con la sfoglia più sottile, ovvero tirata nell'ultimo numero della macchina da pasta e devo dire che consiglio quest'ultima versione, poiché esalta maggiormente il sapore e la morbidezza del ripieno. Il contrasto tra pasta e farcitura si riduce, come anche il tempo di cottura che non altera la freschezza del salmone e della ricotta. A voi la scelta.

Gnocchi di grano saraceno e patate al ragù tradizionale

Amo avere una dispensa ben fornita! Ingredienti classici, strani, rari, vegani o etnici, nella mia dispensa sono tutti beneaccetti, perché non c'è nulla di più stimolante e liberatorio che aprire la dispensa e inventarsi una nuova ricetta. A volte però, finisce col sembrare la scorta di una accumulatrice seriale e mi ritrovo a lottare contro il tempo per rispettare le scadenze dei prodotti.

Così oggi vi presento questa ricetta che nasce dalla voglia di

un buon piatto di gnocchi di patate e poca farina doppio zero a disposizione. Che fare? La spesa l'ho fatta 2 giorni fa e decisamente tutte le altre farine di cereali diversi abbondano. Detto fatto sperimento i gnocchi classici con la farina di grano saraceno, utilizzando la doppio zero solo per aiutarmi nella lavorazione finale.

Il risultato è un piatto rustico, ruvido ma con un'inaspettato sapore delicato e quella vaga idea di montagna che amo tanto. Devo dire che l'esperimento mi ha entusiasmata, così mentre assaggio il mio piatto, mille altre idee già mi frullano per la mente.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 800 g di patate lessate (circa 4-5 patate medie)
- 250 g di farina di grano saraceno
- 1 presa di sale
- 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata fresca
- 1 uovo
- farina 00 per la lavorazione
- ragù di carne q.b.
- parmigiano stagionato per guarnire q.b.

PROCEDIMENTO:

Sbucciare e schiacciare a caldo le patate lessate, fino ad ottenere una purea. Lasciar intiepidire.

Unire l'uovo, la presa di sale, una buona grattugiata di noce moscata e la farina di grano saraceno. Impastare fino a che il composto risulta omogeneo e abbastanza compatto per poterlo lavorare, se necessario aggiungere ancora poca farina per volta, pur mantenendone una consistenza morbida.



Prelevare piccole parti dal composto, arrotolarle sulla spianatoia, cosparsa di farina 00, fino a formare dei "filoncini" lunghi, con un diametro di circa 2 cm. Tagliare piccoli frammenti con il coltello e passarli nella farina, per evitare che si attacchino. (È consigliabile una praparazione espressa, poiché se non congelati, tenderanno ad ammorbidirsi ulteriormente).



Nel frattempo portare a bollire una pentola d'acqua con una presa di sale e a bollire raggiunto, iniziare a cuocere gli gnocchi poco per volta, fino a che saliranno in superficie. Raccogliarli con il mestolo forato, ben scolati ed adagiarli nel tegame con il ragù classico tenuto in caldo.



Saltare un minuto in padella con il condimento e servire caldi con una buona manciata di parmigiano stagionato.