

Pollo alla cacciatora

Un classico della buona cucina casalinga, il pollo alla cacciatora. Decisamente un piatto fatto di pochi sapori semplici ma gustosi per assaporare buona carne di pollo accompagnata da un delizioso sughetto di pomodori maturi e sapori che solo un buon orto estivo sa regalare.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 pollo già tagliato a pezzi
- 1 cestino di pomodori piccoli e dolci (ciliegini, datterini, ecc)
- 80 g di olive nere
- 1 bicchiere di vino rosso
- 3-4 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 5-6 acciughe ott'olio
- sale fino
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO:

Lavare bene il pollo porzionato, eliminando eventuali residui di piume sulla pelle, tamponare con carta assorbente e mettere da parte.

Tritare il sedano, le carote e soffriggere appena con lo spicchio di aglio e l'olio extravergine di oliva. Prima che inizi a colorire aggiungere le foglie di alloro e le acciughe già scolate dell'olio di conservazione.



Lasciare insaporire ancora 1 minuto poi unire il pollo e rosolare qualche minuto su entrambi i lati.



Sfumare con il bicchiere di vino, pepare ed aggiungere le olive nere, poi proseguire la cottura per qualche minuto.



A parte lavare e tagliare a pezzetti non troppo piccoli i pomodori maturi, poi unire anche questi al pollo. Regolare di

sale se necessario. Amalgamare bene e terminare la cottura a fiamma dolce, avendo cura di girare i pezzi di pollo di tanto in tanto.



Quando i succhi rilasciati dai pomodori saranno stati assorbiti e la polpa del pollo si staccherà facilmente dall'osso, il piatto è pronto.

Servire accompagnato da qualche fetta di pane rustico per poter gustare al meglio il sughetto di condimento.



Pannocchie di mais dolce al burro

Tempo di mais, i campi coltivati sono colmi di granoturco alto e rigoglioso. Così mentre l'estate avanza con il suo inesorabile caldo, anche le pannocchie compiono il proprio ciclo di maturazione, sempre più asciutte, dorate e prossime alla raccolta.

Mentre lo osservo, mi ricordo di quante volte abbia sentito decantare le lodi delle buone ricette di una volta, quando anche una cosa semplice come una pannocchia poteva essere trasformata in un piatto delizioso.

E' giunto il momento di provare, ma come primo tentativo, prendo una scorciatoia e acquisto al supermercato le pannocchie precotte, pronte all'uso e prive di scarto. Il resto è la ricetta più semplice che esista ma precede il piacere di afferrare con le mani una dolce pannocchia burrosa tutta da sgranocchiare come bambini pasticcioni.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 pannocchie precotte
- 30 g di burro
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:



In un tegame antiaderente sciogliere il burro. Rosolarvi le pannocchie precotte , girandole spesso per insaporirle in modo omogeneo. Salare e pepare. Servire calde.



CONSIGLIO: potete realizzare la stessa ricetta partendo da pannocchie fresche, avendo cura di pulirle e cuocerle in acqua salata fino a che i chicchi risulteranno più teneri. A questo punto potrete procedere con la successiva cottura nel burro.

Gnocchi di patate su petali

di bacon croccante con melanzane perline e fave di tonka

Tra gli ultimi acquisti per la mia dispensa, questa volta mi sono imbattuta nelle fave di tonka. Il nome mi era familiare, ma sinceramente non avevo idea di che aspetto avessero e ancor meno del loro sapore. Così come a volte succede, improvvisamente l'attenzione si sposta su quel preciso prodotto di cui non ti sei mai preoccupata e che improvvisamente sembra essere essenziale. Basta un click e le fave finiscono nel carrello virtuale con le altre spezie ordinate. Dopo pochi giorni il corriere mi consegna il mio profumato bottino. Non perdo un secondo, apro il pacco e davanti a me si compone uno scenario fatto di profumi e colori straordinari, tra cui le mie fave di tonka ben nascoste in una confezione che le protegge dalla luce. Prosegue la mia scoperta dei tesori, sembro una bambina che scarta i regali sotto un lucente albero di Natale, così apro l'involucro e un delicato profumo di mandorla inebria le mie narici. Il profumo è così invitante che non perdo tempo, voglio provarle subito e per complicarmi un po' la vita, tento il primo esperimento con un piatto salato e l'accostamento alle delicate melanzane perline del mio orto. Ne consegue un piatto dalle mille sfaccettature, fatto di profumi, sapori delicati, sapori robusti e la leggera piccantezza delle melanzane. Balza automaticamente ai primi posti della classifica dei piatti migliori, almeno secondo il mio gusto personale e festeggio il mio primo fortunato incontro con queste preziose fave di tonka.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 /2 kg di patate
- 1 uovo intero + 1 tuorlo

- 150 g di farina 00 + farina per la lavorazione
- sale fino
- 10-12 melanzane perline
- 12 fette di bacon
- 1 Fava di tonka
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Lavare le patate sotto l'acqua corrente per eliminare i residui di terra. Immergere le patate in una pentola di acqua fredda salata e portare a bollore. Saranno cotte quando pungendole con una forchetta, i suoi rebbi riusciranno a penetrare con facilità. Scolare le patate, sbucciarle e schiacciarle a caldo, fino ad ottenere una purea. Lasciar intiepidire.

Unire alle patate le uova, la presa di sale e la farina. Impastare fino a che il composto risulta omogeneo e abbastanza compatto per poterlo lavorare. Prelevare piccole parti dal composto, arrotolarle sulla spianatoia, per formare dei "filoncini" lunghi, con un diametro di circa 1 cm. Tagliare piccoli frammenti con il coltello e passarli nella farina, per evitare che si attacchino tra loro.

Passiamo alla preparazione del condimento. Lavare e mondare le melanzane perline, poi tagliarle a fettine sottili.



In un tegame scaldare poco olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio. Versarvi le melanzane, salare e pepare poi terminare la cottura a fiamma viva mescolando spesso, cercando di mantenerle abbastanza compatte. Mantenerle in caldo.



Rosolare le fettine di bacon in un tegame antiaderente, facendo sciogliere in parte la quota grassa e portandole al grado di croccantezza che preferite. Io ho scelto una cottura media.



Cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchi e versarli direttamente nel tegame con le melanzane. Amalgamare con delicatezza, poi cuocere in padella per 1-2 minuti, se necessario aggiungere 1/2 mestolo dell'acqua di cottura degli gnocchi per legare gli ingredienti.



Impiattare con 3 fettine di bacon per piatto, sovrapporre gli gnocchi ben caldi e finire con una buona grattugiata di fava di tonka.



Gelato al mascarpone fatto in casa.

Giocherellando e pasticciando con la gelatiera, penso al mascarpone. Proprio lui, uno degli ingredienti più genuini e golosi che conosca, ma soprattutto uno dei primi ingredienti che ho imparato ad usare dalla mia mamma. Così oggi preparo questo gelato dal sapore delicato, rotondo per una coccola che si consuma cucchiaino dopo cucchiaino.

Per completare questa delizia ho scelto una base di orzo soffiato ed una macedonia di pesche fresche, bilanciando così il dessert con un po' di freschezza e quella nota croccante che non guasta mai.

INGREDIENTI:

- 250 g di mascarpone
- 100 ml di panna fresca
- 150 ml di latte parzialmente scremato
- 3 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di zucchero

PROCEDIMENTO:

In una ciotola montare a crema i tuorli d'uovo con lo zucchero.



Incorporare a filo il latte freddo.



Versare il composto ottenuto in un pentolino e scaldare a fiamma dolce, sempre mescolando, senza giungere al bollore. Spegner il fuoco e lasciare raffreddare completamente.



Quando il composto sarà ben freddo, unire la panna fresca e il mascarpone. Mescolare nuovamente con le fruste elettriche, fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.



Versare il composto ottenuto nel cestello della gelatiera ed avviare il ciclo di raffreddamento per 1 ora.



Potete gustare subito questo gelato soffice e sublime o trasferirlo in un contenitore ermetico e conservarlo in freezer.

Io l'ho servito accompagnato da una base di orzo soffiato è una macedonia di pesche fresche.

Pancia di maiale al forno con

anice stellato, cannella e rosmarino

La cucina e' un po' come la moda, tutto torna. Ne sono un esempio i tagli di carne più poveri e sottovalutati, un tempo ampiamente usati per non sprecare nulla e per risparmiare qualche soldo prezioso. Oggi tornano nelle cucine di tutto il mondo, senza entrare dalla porta di servizio, bensì avanzando fieri sul glorioso tappeto rosso. Proprio così, perché ora sono stati riquotati dai grandi chef, che professano l'importanza della qualità nella scelta delle materia prime e mettono la propria esperienza ed il proprio estro anche al servizio di quei tagli di carne che richiedono un po' di dedizione e cura, per ricevere in cambio un sapore eccellente.

Così' guardando i tanti cooking show, spesso ho visto cucinare enormi tranci di pancia di maiale con relativa cotenna, spingendomi a considerare la classica pancetta sotto una nuova luce e non solo come fettina sottile da cucinare alla brace.

Quando il mio termometro della curiosità ha raggiunto il suo picco massimo, ho cercato in macelleria questo trancio unico e mi sono divertita a cucinare la mia prima pancia di maiale al forno con profumate spezie, ma soprattutto ottenendo il tanto sperato effetto che in ogni puntata decantano..... croccante la cotenna, mentre il resto si scioglie in bocca! Ebbene è proprio così, quasi non ci credevo. L'esperimento è felicemente riuscito, tuttavia si tratta di un piatto molto sostanzioso, per cui ne basta proprio un'assaggio.

INGREDIENTI:

- 1 trancio di pancia di maiale
- 4 rametti di rosmarino
- 1 manciata di stelle di anice stellato (non in polvere)

- 2 bastoncini piccoli di cannella
- olio extravergine di oliva
- pepe macinato fresco
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di sale grosso
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 litro circa di brodo

PROCEDIMENTO:

Controllare la cotenna, per rimuovere eventuali residui di peli con la pinzetta. Terminata questa operazione, lavare bene il trancio ed asciugarlo. Con un coltello affilato incidere la cotenna facendo tagli paralleli in direzioni obliqua, alla distanza di circa 2 cm l'uno dall'altro. (vedi foto)



Preparare un misto di sale grosso e pepe macinato fresco, amalgamare, poi massaggiare la cotenna con il misto ottenuto, facendolo penetrare bene anche nelle fessure che si sono create tra i tagli.



In un tegame che possa anche andare in forno, scaldare un filo di olio extravergine di oliva con i rametti di rosmarino, l'anice stellato, la cannella e lo spicchio di aglio.



Quando le spezie iniziano a sfrigolare adagiarvi la pancetta dal lato della cotenna, premendola leggermente. Farla rosolare 2 minuti a fiamma viva, poi girare il trancio e rosolare anche l'altro lato.



Aggiungere il vino rosso, lasciare evaporare, poi versare il brodo fino a coprire circa 2/3 dello spessore della pancetta. Riportare a bollire, quindi trasferire il tegame nel forno preriscaldato a 180 gradi per 2 ore.



Dopo 2 ore, estrarre dal forno, lasciare riposare qualche minuto, poi affettare sottile o tagliare a cubetti, servire con un cucchiaino del proprio fondo di cottura, assicurandosi che ogni commensale abbia il suo pezzetto di cotenna croccante da sgranocchiare!



