

Vellutata di topinambur e patate dolci all'alloro

Una vellutata dal sapore delicato dei topinambur, quasi dolce grazie all'aggiunta delle patate americane, per finire con la nota aromatica dell'alloro. Un piatto leggero da servire con crostini o per un piccolo assaggio pre-cena come fosse un antipasto che vuole stuzzicare l'appetito senza sovrastare le papille gustative.

INGREDIENTI:

- 500 g di topinambur (al netto degli scarti)
- 500 g di patate americane lessate
- 1 patata classica grande
- 2 foglie di alloro fresco
- 1 dado classico
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- Pepe macinato fresco
- 1 limone
- acqua q.b.
- crostini per accompagnare (facoltativi)

PROCEDIMENTO:

Sbucciare tutti i topinambur ed immergerli in una ciotola con acqua e limone, per evitare che possano ossidarsi al contatto con l'aria.



Terminata questa operazione, far appassire in una pentola a pareti alte, lo scalogno tritato finemente con il burro. Prima che inizi a colorire versarvi i topinambur scolati dall'acqua acidulata, già tagliati a pezzetti e 1 patata classica anch'essa tagliata a cubetti.



Far insaporire 2 minuti, poi aggiungere il dado, una macinata di pepe, le foglie di alloro fresco e abbondante acqua (almeno 4 volte il volume delle verdure preparate, poiché a fine cottura uniremo anche le patate americane che addenseranno ulteriormente la vellutata).



Portare il tutto a bollire e cuocere a fiamma dolce per circa 40 minuti. Nel frattempo sbucciare le patate americane precedentemente lessate. Trascorsi i 40 minuti, il brodo di cottura dovrebbe essersi ridotto di circa 1/4. Aggiungere le patate dolci preparate e cuocere altri 15 minuti.



A fiamma spenta, togliere le foglie di alloro e frullare il composto con il frullatore ad immersione. Se necessario addensare ulteriormente a fiamma dolce, girando spesso.

Setacciare la vellutata prima di Impiattare. Servire con crostini se li gradite.



Pollo alla Guinness

Continuano le mie sperimentazioni culinarie con la birra Guinness. Scura, profumata e adornata di una soffice schiuma, quasi cremosa, imprime il proprio marchio a qualsiasi piatto le si abbini. Potevo forse non utilizzarla per insaporire un classico pollo alla birra? Certo che no!

Così eccola accostata con tutto il suo sapore ad una delle parti più gustose del pollo, le cosce, qui disossate per godere in pieno della buona polpa e permettere alla birra di penetrare su tutta la superficie. durante la lenta cottura.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 cosce di pollo già disossate
- 300 ml di birra Guinness
- 2 foglie di alloro
- 6 bacche di ginepro

- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- 1/2 dado classico
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Lavare bene le cosce di pollo e tamponarle con carta assorbente.

In un tegame far scaldare uno spicchio di aglio con un filo di olio extravergine di oliva. Adagiarvi le cosce e farle insaporire su entrambi i lati a fiamma viva per 2 minuti.



Aggiungere le foglie di alloro, le bacche di ginepro , una buona macinata di pepe, il 1/2 dado ed infine la birra.



Abbassare la fiamma e lasciar cuocere lentamente circa 50 minuti, avendo cura di girare di tanto in tanto le cosce per

una cottura uniforme ed insaporirle bene.



Dopo circa 50 minuti la carne sarà ben cotta e la birra ristretta ad una salsina scura e vellutata. Servire caldo.

Rotolo panna e Nutella di nonna Maria

Oggi voglio condividere con voi un vero e proprio capolavoro culinario, un gioiello della pasticceria casalinga, dolce, soffice e cremoso per godere degli affetti e della famiglia.

Ho conosciuto questo dolce straordinario con mio marito. Preparato dalle sapienti mani della nonna Maria per la famiglia, per gli amici o semplicemente sulle innumerevoli richieste di mio marito che ne è veramente ghiotto. Una ricetta che si direbbe tanto complicata eppure è davvero semplice e fatta di pochissimi ingredienti. La magia delle mani di una nonna che prepara un dolce ai propri nipoti, non si può acquistare, ma questa ricetta ha proprio il sapore di quella genuinità e del calore di una famiglia. Grazie a nonna Maria per le tante volte in cui ci ha deliziati e grazie a Catia che mi ha dato questa ricetta e il permesso di

pubblicarla, perché la bontà e il ricordo possano continuare a vivere. ♥☐

INGREDIENTI:

- 1 hg di farina
- 1 hg di zucchero
- 5 uova
- 250 ml di panna fresca
- nutella q.b.

PROCEDIMENTO:

Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve ben ferma.



Incorporare gradualmente i tuorli, lo zucchero e la farina, sempre mescolando con lo sbattitore elettrico, fino ad ottenere un composto denso e soffice.



Foderare la teglia del forno con apposita carta e versarvi l'impasto, distribuendolo in modo uniforme su tutta la superficie. Infornare per circa 8-10 minuti a 180 gradi.



A cottura ultimata la superficie risulterà leggermente dorata, nel frattempo bagnare con acqua fredda e strizzare bene un canovaccio, poi stenderlo sul piano di lavoro.



Una volta tolto l'impasto dal forno, rovesciarlo sul

canovaccio umido, togliere la carta forno e arrotolarlo nel telo umido fino a completo raffreddamento.



A raffreddamento completo srotolare il canovaccio, e farcire il pan di Spagna con la Nutella e la panna fresca, montata a neve senza zucchero.



Riavvolgere il rotolo con delicatezza, cercando di compattarlo un po' senza far uscire la farcia. Potete aiutarvi con un

nuovo foglio di carta forno che userete anche per chiudere il rotolo e riporlo in frigorifero a riposare.



Servire fresco, tagliato a fette di circa 1,5 cm.



CONSIGLIO: la ricetta originale nasce con panna e Nutella, tuttavia potete sbizzarrirvi con tutti gli ingredienti che preferite, lo consiglio nelle varianti panna e confettura a piacere.

Zuppa di castagne e funghi

11 novembre, San Martino e Castagne. Una semplice ricorrenza e un pretesto per celebrare un frutto straordinario. Amo molto

le castagne, e qualsiasi preparazione che preveda il loro utilizzo. Un frutto che sa di antico, di autunno, ma anche di piatti poveri e pance sfamate con la sua innegabile sensazione di sazietà. Forse poco usato, se non nei modi tradizionali, ma più sfruttato tra i monti , accostato a piatti salati e di selvaggina in modo sublime. Così ecco una semplice zuppetta di castagne e patate con una manciata di funghi secchi, per scaldare la serata, prima di tuffarsi nei mercatini paesani tra caldarroste e vin brûlé!

INGREDIENTI:

- 500 g di castagne cotte a vapore
- 2 patate medie
- una manciata di funghi secchi (io ho usato gallinacci)
- 1/2 scalogno
- 1 noce di burro
- 1/2 dado classico
- 100 g di mascarpone
- pepe macinato fresco
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

PROCEDIMENTO:

Far rosolare lo scalogno tagliato fine con il burro.



Prima che lo scalogno inizi a colorire aggiungere i funghi gallinacci o la qualità che avete scelto di funghi secchi sciacquati e non ammollati precedentemente, affinché

rilascino tutto il loro sapore nella zuppa.



Aggiungere anche le castagne cotte al vapore e soffriggere per un minuto.



Per ultime aggiungere le patate tagliate a cubetti e lasciare insaporire ancora 1 minuto.



Aggiungere il dado classico o sale se preferite, una generosa

macinata di pepe e acqua fino a coprire le verdure di almeno 2/3. Lasciar cuocere a fiamma dolce per circa 1 ora o fino a quando la quota liquida sarà ridotta.



A cottura ultimata, a piacere potete prelevare qualche fungo e qualche castagna intera, da aggiungere al piatto dopo aver frullato il tutto con il frullatore ad immersione.



Servire caldo con un cucchiaino di mascarpone fresco, per ogni piatto e pepe macinato fresco.