

Zuccotto di mascarpone e panna alle more

Se qualcuno oggi mi chiedesse di descrivere come immagino il paradiso, lo descriverei proprio così! Come questo zuccotto, golosissimo e delicato.

Crema di mascarpone, panna fresca montata a neve, gentilmente distribuita a fiocchetti su questa cupola che racchiude un cuore di assoluta bontà alle more. Una vera nuvola soffice in cui affondare il cucchiaino, chiudere gli occhi e immaginare un dolce paradiso!

INGREDIENTI:

- 500 g di mascarpone
- 4 cucchiaini rasi di zucchero
- 3 uova
- 1 confezione di biscotti pavesini classici
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 1 vasetto di more sciroppate
<http://ilpentolinismaltato.com/index.php/2018/08/04/more-sciroppate/>
- 250 ml di panna fresca + 1 cucchiaino di zucchero per la copertura
- more fresche

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo la crema di mascarpone. In una terrina amalgamare bene i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi aggiungere il mascarpone e mescolare bene, fino a ottenere una crema soffice. A parte montare a neve gli albumi ed incorporare anche questi mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per dare leggerezza al composto.

Passiamo ora alla composizione del nostro zuccotto.

Foderare l'interno di una ciotola di medie dimensioni con la pellicola per alimenti. Questo piccolo accorgimento ci permetterà di estrarre con facilità il dolce dal contenitore.



Iniziare a rivestire le pareti del nostro contenitore con i pavesini leggermente imbevuti nel latte (vedi foto).



Procedere con 2 cucchiaini di more sciropate, distribuendo poco sciroppo anche sulle pareti di pavesini.



Versare uno strato di crema di mascarpone di circa 2 cm.



Ripetere allo stesso modo gli strati di pavesini, more e crema di mascarpone, fino ad esaurire gli ingredienti o fino a raggiungere il margine superiore. Chiudere quella che poi sarà la base del nostro zuccotto con i pavesini imbevuti di latte e sciroppo di more. Sigillare bene con pellicola per alimenti e porre in frigorifero per almeno 4-5 ore, prima di estrarre il dolce dal contenitore.



Poco prima di servire, estrarre il dolce dal frigorifero, togliere la pellicola appoggiare il piatto da portata direttamente sulla ciotola del dolce e capovolgere velocemente.



Guarnire con fiocchetti di panna fresca montata a neve e addolcita con un cucchiaino di zucchero, fino a coprire tutta la superficie. Terminare con qualche mora intera.



Confettura di fichi e anacardi con fruttapecc 2:1

Quest'anno i fichi sul mio albero, sono maturati in tempi diversi rispetto al solito. Sarà colpa di questa pazza estate fatta di piogge intense e sole cocente.

Quello che non cambia e' la loro bontà, quella dolcezza che li contraddistingue e la bellezza di quei pomeriggi caldi e

assolati con il frinire delle cicale in sottofondo, cogliendoli e mangiandoli direttamente lì, all'ombra di quei maestosi rami.

Ma non sono buoni solo freschi, perché non conservarli adeguatamente per gustarli tutto l'anno? Così ecco un esempio la classica confettura di fichi arricchita questa volta con gli anacardi croccanti e deliziosi, quasi burrosi nel loro sapore, perfetti con i fichi e ancora di più in questa confettura da spalmare generosamente su una buona fetta di pane, magari casalingo, per iniziare al meglio le nostre giornate.□

INGREDIENTI:

- 1 Kg di fichi sani e maturi (al netto degli scarti)
- 50 g di anacardi
- 500 g di zucchero
- 1 busta di fruttapec CAMEO 2:1

PROCEDIMENTO:

Sbucciare i fichi maturi e tagliarli a pezzettoni, fino ad ottenere 1 kg di polpa al netto degli scarti. Versarli nella pentola, aggiungere lo zucchero miscelato con il fruttapec 2:1, amalgamare bene il tutto e portare a bollore.



Dal momento del bollore contare 3 minuti, poi spegnere il fuoco, aggiungere gli anacardi tritati grossolanamente a

coltello, rimuovere l'eventuale schiuma formatasi in superficie e invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati.



Chiudere subito i vasetti e capovolgerli per 5 minuti, poi raddrizzarli e lasciarli riposare fino a completo raffreddamento. Conservare in luogo fresco e buio.

Gamberoni al pimento su crema di datterini gialli al rosmarino e fiori di lavanda

Con questo piatto ho compiuto un viaggio immaginario, all'insegna dei profumi delle spezie, tra paesi lontani e vicini, passando per l'oceano.

Potremmo partire idealmente dalla Toscana con foglie di rosmarino, passare dalla Provenza con i suoi romantici campi viola di lavanda in fiore e poi giungere in Giamaica con il suo pepe così aromatico. Ecco il tour è completo e non è costato molto! La fantasia è già sazia, non resta che assaggiare il piatto perché la cucina è anche questo, cibo per

l'anima, per i sensi e molto altro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 16 code di gamberoni
- 1/2 kg di datterini gialli
- 1/4 di cipolla bianca
- 1 cucchiaio colmo di pimento in polvere
- 1 rametto di rosmarino fresco
- sale fino
- pepe macinato fresco
- Olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio raso di fiori di lavanda essiccati

PROCEDIMENTO:

Incidere il carapace dei gamberi sul dorso ed estrarre il filamento scuro, poi lavarli sotto l'acqua corrente. Metterli in una ciotola con poco olio extravergine di oliva e il pimento in polvere, amalgamare bene per distribuire in modo uniforme il condimento (facendolo penetrare anche all'interno del guscio) e coprire con pellicola per alimenti. Riporre in frigorifero fino al momento di cuocerli.



Passiamo alla preparazione della crema di datterini. In un tegame far appassire brevemente la cipolla bianca tagliata fine, con poco olio extravergine di oliva.



Aggiungere i datterini tagliati a metà e le foglie di rosmarino. Salare, pepare e proseguire la cottura per circa 10 minuti o fino a quando i pomodorini inizieranno a sfaldarsi. A fine cottura passare il tutto con il frullatore ad immersione.



Appena prima di servire, estrarre i gamberi dal frigo e cuocerli 2 minuti per lato sulla padella/piastra calda.



Impiattare con un letto di crema di datterini, adagiarvi 4 gamberoni per ogni commensale, guarnire con qualche fiore di lavanda essiccato e qualche goccia di olio extravergine di oliva.

CONSIGLIO: per ottenere una crema più vellutata ed elegante, potete passare la vellutata di datterini al setaccio per eliminare i residui di bucce e semi. Per dare ancor più grinta al piatto potete anche abbinare una nota affumicata, si adatterà benissimo.

La mia” yellow sauce “ al peperoncino Jamaican Scotch Bonnet

Questa ricetta nasce da un’ispirazione diversa e meno convenzionale. Nulla a che vedere con gli accostamenti classici, con il gusto o l’olfatto.

Ciò che mi ha guidata è frutto della vista, dello sguardo che si posa sui prodotti appena raccolti nell’orto, con quella tonalità di un giallo intenso da risultare quasi abbagliante. Il mio occhio segue quel filo conduttore dorato, come un’ape avida di polline e decido di accostare i miei ingredienti basandomi solo sulla cromaticità per una salsa estiva, saporita e piccante al punto giusto. Se poi l’etichetta dei peperoncini acquistati riporta la dicitura “ very hot, delizioso sulla carne di pollo!”, il seguito vien da se’ e creo la mia yellow sauce per celebrare questa fortunata ispirazione e presentarvi una golosa salsa da accompagnare alla carne alla brace, spiedini di pollo e tutto quello che l’estate con i suoi brillanti raggi di sole vi ispirerà.



INGREDIENTI:

- 400 g di peperone giallo
- 550 g di datterini gialli
- 50 g di cipolla bianca
- 1 peperoncino Jamaican Scotch Bonnet
- 300 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino di macis in polvere
- olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO:

Tritare la cipolla e farla appassire a fiamma dolce con l'olio extravergine di oliva.



Prima che inizi a colorire aggiungere il peperone giallo già pulito e tagliato a tocchetti. Cuocere a fiamma viva per 2-3 minuti, mescolando spesso.



Aggiungere di seguito i datteri i tagliati anch'essi a pezzetti.



Ed infine, il peperoncino tagliato a pezzetti piccoli (io ne ho utilizzato tutte le parti, anche i semi), lo zucchero di canna, la curcuma e il macis.



Amalgamare bene il tutto e proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 35-40 minuti.



Invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati e capovolgerli fino a completo raffreddamento. Etichettare e riporre in luogo fresco e buio. Si conserva bene anche per 1 anno. (vedi tecnica di sterilizzazione in forno) <http://ilpentolinosmaltato.com/index.php/2015/09/13/tecnica-di-sterilizzazione/>

Parmigiana bianca di zucchini alla bufala e origano fresco

Oggi mi cimento in una parmigiana bianca di zucchini, deliziosi ortaggi di stagione, compongono il mio piatto con filante mozzarella di bufala e profumate foglie di origano fresco.

Una pietanza semplice nella struttura, che richiede 2 diverse cotture per le zucchini. Ne consegue una parmigiana leggera e gustosa, perfetta per il caldo estivo che non concede tregua.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 zucchini grandi
- 1 mozzarella di bufala

- 100 g circa di Parmigiano stagionato 30 mesi
- 4-5 cucchiaini di pangrattato
- olio extravergine di oliva
- sale fino q.b.
- pepe macinato fresco
- una manciata di foglie di origano fresco

PROCEDIMENTO

Affettare le zucchine molto sottili, (io ho usato il pelapatate).



Condire con sale fino, pepe macinato fresco e un filo di olio extravergine di oliva poi cuocerle alla piastra poche per volta.



Terminata la cottura delle zucchine, iniziare a comporre la parmigiana nella pirofila scelta, adagiando un primo strato di zucchine.



Procedere con la mozzarella di bufala tagliata a fette di circa 1/2 cm e scolata il più possibile del proprio latte, il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di pangrattato, una buona macinata di pepe e foglie di origano fresco.



Ripetere gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.
Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi con funzione ventilata per 20 minuti o fino a quando la mozzarella sarà completamente sciolta e la superficie inizierà a dorarsi.
Servire calda e filante!

Torta di mascarpone al forno con more sciroppate

Oggi ho voglia di preparare una buona ciambella. Uno di quei dolci semplici e soffici che profumano di "buono".

Perfetta a colazione, per una golosa merenda o per concludere un buon pasto.

Così inizio a preparare la ricetta e mentre la mia mano si avvicina al burro, gli occhi cadono su quella confezione di mascarpone prossima alla scadenza e mi viene l'idea, perché non utilizzarlo al posto del burro? Decido di provare, un po' scettica, chiedendomi come reagirà il mascarpone alla cottura prolungata in forno, ma la cucina si scrive con prove, errori e azzardi e io voglio giocare la mia partita. Ne consegue una vittoria schiacciante, la mia ciambella è soffice, leggera contrariamente a quanto si possa immaginare ed emana un profumo indescrivibile. L'ultimo passaggio è l'abbinamento alle mie more sciroppate <http://ilpentolinismaltato.com/index.php/2018/08/04/more-sciroppate/> per darle una veste elegante e raccogliere tutto quel buon sciroppo di more. Ve la consiglio!

INGREDIENTI:

- 250 g di mascarpone
- 180 g di zucchero
- 3 uova intere
- 200 g di farina doppio 0
- 2 cucchiaini di lievito per dolci in polvere
- scorza grattugiata di 1 limone biologico
- un vasetto di more sciroppate con il proprio sciroppo
- una noce di burro ed un cucchiaio di farina per lo stampo .

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare il mascarpone con le uova e lo zucchero fino a formare una crema omogenea .



Incorporare la farina setacciata e il lievito per dolci poco per volta. Amalgamare bene e aromatizzare con scorza di limone biologico grattugiata.



Versare l'impasto nello stampo con foro centrale già imburrato e infarinato distribuendo l'impasto in modo omogeneo.



Informare a 180° in modalità statica per circa 30 minuti poi ventilato per i restanti cinque minuti .



Lasciare raffreddare il dolce prima di estrarlo dallo stampo.



A raffreddamento completo adagiare il dolce direttamente sul piatto di portata e con un cucchiaino distribuire sulla superficie le more ed il proprio sciroppo lasciandolo cadere sui lati del dolce .



More sciropate

Questa ricetta delle more sciropate si potrebbe definire davvero super semplice e veloce, infatti non richiede la preparazione di sciroppi che poi devono raffreddare ecc.. ecc..

semplicemente sono le more stesse che riposando con lo zucchero creano il proprio sciroppo, corposo e delizioso. L'ultimo passaggio prevede la sterilizzazione dei vasetti, per poter conservare questa golosità tutto l'anno e abbinare la dolce asprezza delle more di rovo a qualsiasi preparazione.

INGREDIENTI:

- 500 g di more sane e mature
- 250 g di zucchero

PROCEDIMENTO:

Lavare delicatamente le more appena raccolte, senza immergerle nell'acqua per evitare che assorbano troppa umidità.



Raccogliere i frutti in un contenitore a chiusura ermetica, aggiungere lo zucchero e mescolare delicatamente. Chiudere il contenitore e riporre in frigorifero per 1 notte.



Trascorso il tempo di riposo, suddividere le more con lo sciroppo creato nei vasi, chiuderli bene e sterilizzarli per 15 minuti. Lasciar raffreddare i vasi nell'acqua. Etichettare e riporre in luogo fresco e buio.

CONSIGLIO: Potete utilizzare la stessa preparazione per conservare le more di gelso, ma vi consiglio di ridurre leggermente il rapporto tra peso delle more e zucchero, poiché sono naturalmente più dolci.