

Patate ratte al rosmarino, in padella di ghisa

Mi è capitato spesso di sentir parlare delle patate ratte ma sinceramente non sapevo quali caratteristiche particolari avessero. Mi sono imbattuta in loro per la prima volta alla tradizionale fiera di primavera che si tiene al castello di Paderna a Pontenure di Piacenza.

Ed ecco spuntare tra la miriade di fiori, in uno scenario tanto bello da togliere il fiato, queste piccole patate dalla curiosa forma allungata, buccia sottilissima e pasta gialla chiamate patate dal burro! Già il nome sarebbe bastato per incuriosirmi poi mi hanno illustrato le loro caratteristiche adatte a qualsiasi tipo di cottura ma soprattutto dalla consistenza cremosa come un purè!

Dopo averle provate in più preparazione posso confermare che le caratteristiche decantate sono rispettate in pieno e l'utilizzo della mia padella in ghisa le ha davvero elevate ad un altro livello. Leggermente croccanti fuori con un profumo lievemente affumicato e quel cuore burroso, così tenero da sciogliersi in bocca. Davvero golose ottime come contorno.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:



- 1/2 Kg di patate ratte

- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- pepe macinato fresco
- sale fino
- olio extravergine di oliva
- pentola di ghisa se possibile (in alternativa potete usare un tegame antiaderente)

PROCEDIMENTO:

Lavare bene le patate ratte senza rimuovere la buccia.



Lessarle per circa 15 minuti dall'inizio del bollore. Verificare la cottura pungendo quelle un po' più grandi con la punta di un coltello, se questa affonda facilmente le patate sono pronte. Scolarle e lasciare intiepidire.



Scaldare la pentola di ghisa con poco olio extravergine di oliva uno spicchio di aglio e le foglie di rosmarino fresco.

Versare le patate e rosolare a fiamma viva per circa 10 minuti. Durante la cottura girare spesso scuotendo il legume per evitare di rompere le patate, usando le posate. Salare e pepare.



Servire calde, Risulteranno leggermente croccanti e saporite all'esterno mantenendo un cuore cremoso.



Torta rosa alla frutta e.....buona festa della mamma♥☐

Oggi voglio condividere con voi una torta che ho fatto per la mia mamma, dedicandogliela nel giorno della sua festa. Sarò sincera amo i dolci, sono abbastanza golosa e mi diverto anche a prepararli, ma non ho mai avuto la pazienza necessaria per fare grandi decori o ancor di più per creare le meravigliose opere d'arte che vanno tanto di moda oggi.

Sono per i dolci casalinghi, le ricette di campagna e i profumi soavi che corrono felici per la casa, eppure c'è un ricordo che tengo ben stretto nella mia mente ed è quello di mia mamma che preparava una torta alla panna per le occasioni speciali. Da brava perfezionista, lentamente rendeva liscia la superficie della sua torta. Gli attrezzi impiegati erano molto semplici, nessuna spatola ad esempio, solo un grande coltello da cucina che aveva perso il taglio e nessun piatto girevole, solo la sua mano che pizzicava il bordo del vassoio facendolo ruotare. Alla fine la torta era perfetta e veniva impreziosita da qualche zuccherino colorato. Io guardavo quei movimenti lenti e sicuri, inconsapevole che un altro ricordo della mia infanzia si stava imprimendo nella mia mente, come uno scalino di quella lunga scala da salire che è la vita e che mi ha portata ad essere chi sono oggi.

Così dedico a te MAMMA questa torta alla panna rosa per dirti quanto ti voglio bene. Lascio a te l'arte di quella superficie liscia e golosa con la pazienza che richiede e ti regalo questa torta 2.0 dalla superficie rosa e plissettata. ♥☐

INGREDIENTI:

- 1 pan di Spagna rotondo
- 250 g di mascarpone

- 500 ml di panna fresca
- 1/2 bicchiere di latte parzialmente scremato
- colorante rosso liquido per dolci
- 1 vasetto di macedonia sciroppata
- Zucchero 4 cucchiaini +1
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI
- Zuccherini e fiori per decorare

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare con la spatola il mascarpone insieme ai 4 cucchiaini di zucchero e la vanillina fino ad ottenere una crema liscia .

Scolare la macedonia di frutta, senza gettare lo sciroppo, poiché ci servirà per bagnare il pan di Spagna ed unire la frutta alla crema di mascarpone.

A parte montare a neve 200 ml di panna (Bianca). Incorporare anche questa al mascarpone, con delicatezza, mescolando dal basso verso l'alto per dare leggerezza al composto.



Possiamo iniziare ad assemblare la nostra torta. Adagiare il primo disco di pan di Spagna direttamente nel piatto di portata



Bagnarlo in modo uniforme con circa 1/3 dello sciroppo tenuto da parte, al quale avremo unito il latte.

Farcire con metà della crema di mascarpone e frutta.

Sormontare il secondo disco, bagnare ancora con circa 1/3 della miscela di latte e sciroppo e la restante metà di crema al mascarpone.



Chiudere con l'ultimo disco di pan di Spagna, inumidirlo e riporre la torta in frigo a riposare.

Passiamo ora alla decorazione finale. Montare a neve i restanti 300 ml di panna fresca con il colorante liquido, regolando a vostro gusto l'intensità del colore finale, aggiungendo più o meno colorante. Aggiungere l'ultimo cucchiaino di zucchero ed amalgamare ancora.

Estrarre la torta dal frigorifero, versare sulla superficie la panna rosa e con una spatola iniziare a distribuire la panna,

lasciandola scendere anche sui bordi. A questo punto potete scatenare la fantasia e dare alla torta l'aspetto che volete, o se preferite decorarla interamente con ciuffetti della sacca a poche. terminate con zuccherini e decori.

Buon appetito e AUGURI A TUTTE LE MAMME.