

Plumcake allo yogurt e lamponi

La ricetta che vi propongo oggi è un plumcake soffice e delicato, dedicato ai deliziosi lamponi che ho raccolto quest'anno nel mio orticino.

Ogni giorno una manciata, da raccogliere con pazienza nelle ore serali e poiché la pianta è ancora abbastanza piccola, non riesco a raccoglierne una quantità sufficiente per fare la marmellata, così per non sprecarli, congelo quelli che non consumo freschi. È un buon metodo di conservazione per gustarli tutto l'anno, anche se conviene farlo in preparazioni lavorate, poiché la loro consistenza dopo aver subito la forza del gelo, non è più la stessa. Tuttavia hanno il pregio di rimanere abbastanza resistenti da poter essere amalgamati nell'impasto, senza sfaldarsi e in questo plumcake, li ritroviamo fetta dopo fetta interi e succosi.

INGREDIENTI PER IL PLUMCAKE:

- 100 g di yogurt naturale ai lamponi
- 50 g di gocce di cioccolato bianco
- 150 g di zucchero
- 80 ml di olio di arachidi
- 200 g di farina 00
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 vaschetta di lamponi (io ho usato quelli che ho congelato quest'estate, raccolti nell'orto).

INGREDIENTI PER LA GLASSA ALL'ACQUA:

- 200 g di zucchero a velo
- 25 ml di acqua
- 1 cucchiaino di colorante alimentare rosso (io ho usato

quello liquido)

- circa 10 lamponi per guarnire

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamate bene lo yogurt con le uova, l'olio e lo zucchero fino a creare una crema liscia e omogenea, poi aggiungere le gocce di cioccolato bianco. Incorporare ora la farina, la vanillina e il lievito per dolci setacciandoli per evitare la formazione di grumi.



Aggiungere infine i lamponi e amalgamare ancora.



Foderare uno stampo con carta forno dopo averla bagnata e strizzata affinché possa aderire bene alle pareti dello stampo. Versare il composto ottenuto e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti. Verificare sempre la cottura facendo la prova dello stecchino.

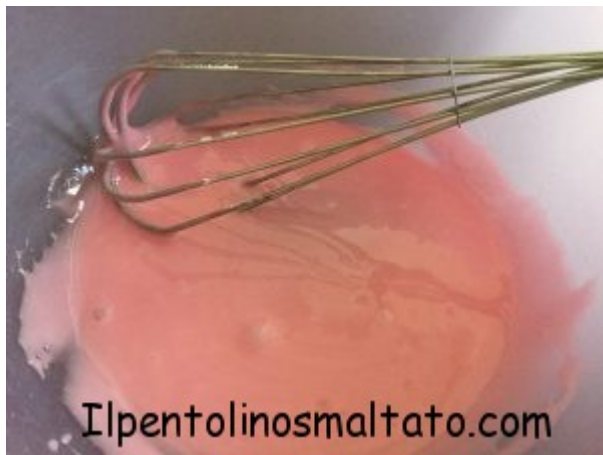


Passiamo ora alla preparazione della glassa all'acqua, che useremo per decorare il nostro plumcake, solo a raffreddamento completo.

In una ciotola amalgamare con la frusta lo zucchero a velo con l'acqua, aggiungendo quest'ultima poco per volta. Dovremo ottenere una consistenza cremosa e liscia, non liquida.



Abbiamo ottenuto una glassa all'acqua bianca, per cui se disponiamo di colorante alimentare liquido, ne terremo conto nell'acqua che andremo ad aggiungere, ma possiamo anche utilizzare colorante in polvere e stemperare il composto con la sola acqua.



Sfornare il dolce e lasciare raffreddare completamente.



Guarnire con la glassa rosa all'acqua che abbiamo ottenuto e qualche lampone tenuto da parte.



Frittata alla birra cotta in forno

Seduti a tavola, stiamo gustando una frittata classica, quando mio marito, con il candore di un bambino e i suoi occhioni blu sgranati, mi chiede se non ho mai assaggiato la frittata alla birra?

Lo guardo frastornata. Possibile che tra i tanti libri di cucina, giornali, schizzi, tradizioni e consultazioni di internet, non mi sia mai imbattuta in questa variante della ricetta classica. Ancora una volta l'infinita arte della cucina mi sbalordisce, senza il bisogno di scovare ingredienti rari o di nicchia. Così al più presto sperimento questa nuova ricetta, passata da mia suocera Catia.

La consiglio assolutamente, è una ricetta semplice e veloce, utile anche come salva cena, per quelle sere in cui non abbiamo tanti ingredienti in casa o per consumare uova che iniziano ad essere un po' attempate. Basterà aggiungere un po' di contorno, anche una semplice insalatina fresca ed ecco un piatto leggero e gustoso che vi sorprenderà per la sua infinita morbidezza.

INGREDIENTI:

- 6 Tuorli d'uovo + 4 albumi
- 2 cucchiaini di birra
- 3 cucchiaini di grana grattugiato a media stagionatura
- 1 hg di speck a cubetti

PROCEDIMENTO:

Tagliare lo speck a cubetti.



In una ciotola sbattere (meglio se con una frusta elettrica) i tuorli d'uovo con il grana.



Aggiungere la birra, i cubetti di speck ed in fine gli albumi montati a neve. Amalgamare bene il tutto mescolando dal basso verso l'alto per dare aria al composto.



Versare il composto in uno stampo foderato di carta forno e infornare a 180 gradi con modalità statica per 12 minuti.



CONSIGLIO: La ricetta originale prevede l'aggiunta di prosciutto cotto a cubetti, anziché speck, tuttavia, potete sbizzarrirvi e aggiungere qualsiasi ingrediente che preferite, poiché come ogni frittata, è un ottima base e si adegua a tutti i sapori. Non temete di avvertire un gusto intenso di birra, poiché non lo troverete, la quantità è minima e serve solo a dare maggior leggerezza al composto.