

Ragù di cervo in pentola a pressione

Oggi mi cimento ancora una volta in un piatto a base di selvaggina. Fin qui nulla di strano, se non fosse l'idea da cui tutto ha origine, ovvero un hamburger che celi al suo interno i profumi del bosco e della montagna!

Con questo progetto un po' bizzarro in mente, inizio a guardare i miei libri di cucina che per quanto poco datati, non associano certo il cervo allo street food, poi passo ad internet e balzo da un ragù di lunga cottura ad uno spezzatino con polenta! Decisa a portare a termine il mio progetto sempre meno astratto e ben più delineato nella mente, decido di fare a modo mio e per assicurarmi una carne davvero tenera, senza necessariamente cuocere il tutto per 2 ore, mi affido alla mia pentola a pressione, che in fatto di carni tenere la sa' davvero lunga.

A completare quella che è una ricetta davvero ben riuscita, per la quale mio marito si è proprio leccato i baffi, ci pensa un errore o per meglio dire una dimenticanza! Proprio così, mi sono ricordata solo a cottura avanzata, con la pentola in pieno lavoro, che non avevo aggiunto la polpa di pomodoro, per cui stavo preparando un ragù bianco. Ebbene una delle dimenticanze più fortunate ed appropriate, poiché il mio ragù è delizioso così con la sua purezza della polpa di cervo tenerissima e il profumo delle verdure, senza contare che senza sughetto "pomodoroso" si abbina ancor di più alla mia idea di partenza.

A voi la scelta se tentare un buon piatto di pappardelle al ragù di cervo o spingervi verso territori inesplorati e contemporanei.

INGREDIENTI:

- 600 g di polpa di cervo
- 2 carote grandi
- 1 costa di sedano
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 2 foglie grandi di alloro
- 4 bacche di ginepro
- pepe nero macinato fresco
- 1 dado classico
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino rosso corposo
- 1 bicchiere di acqua

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente con il mixer le carote, il sedano, lo scalogno, lo spicchio di aglio, l'alloro e il rosmarino, già mondati e privati degli scarti.



Versare il trito di verdure nella pentola a pressione con l'olio extravergine di oliva e soffriggere brevemente.



Dopo 1-2 minuti aggiungere la polpa di cervo tagliata a pezzetti piccoli (io ho preferito ricavarne una pezzatura media, ovvero più piccola di uno spezzatino ma non frammentata come per il classico ragù, poiché in cottura tenderà a sfaldarsi ulteriormente, inoltre avevo in mente un' altra ricetta, vedi ricetta "hamburger del bosco").



Rosolare 2-3 minuti anche la polpa di cervo a fiamma viva, girandola spesso.



Aggiungere il dado classico, il pepe, le bacche di ginepro ed infine sfumare con il vino rosso. Proseguire la cottura altri 2 minuti, poi versare l'acqua e chiudere la pentola a pressione.



Cuocere in pentola a pressione per 50 minuti dal fischio. Terminata la cottura, lasciare chiusa la pentola fino a completo raffreddamento. Il risultato è un ragù morbido e molto gustoso.



Ragù di gambuccio al Cognac

Non so voi, ma io facendo la spesa, spesso mi imbatto in quel piccolo cesto al banco dei prodotti freschi, in cui vengono venduti i ritagli di lavorazione dei salumi. Decisamente un cesto curioso, vario e soprattutto economico, che di questi tempi proprio non guasta. A volte li acquisto per inventare qualche nuova ricetta e il risultato non mi delude mai, come nel caso di queste parti di gambuccio, ovvero la parte finale del prosciutto crudo, che non viene più affettata eppure conserva un sapore molto più intenso e deciso. Così di fronte a questa polpa magra e profumata, ecco nascere un buon ragù, un po' diverso, grazie all'apporto del Cognac che ingentilisce il sapore marcato del gambuccio, per un riuscito contrasto di dolce e salato, mentre la cremosità del sugo di pomodoro avvolge le penne ruvide.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 2 parti di gambuccio (ritagli di lavorazione, parte finale del prosciutto crudo)
- 1 bicchierino di Cognac
- 1/2 lt di passata di pomodoro (per me quella casalinga,

- + delicata)
- olio extravergine di oliva
 - 1 spicchio di aglio
 - sale fino
 - pepe macinato fresco
 - 350 g di penne



PROCEDIMENTO:

Con un coltello ben affilato tagliare le parti di gambuccio a cubetti non troppo grandi. In un tegame scaldare un filo di olio extravergine di oliva con lo spicchio di aglio. Prima che inizi a soffriggere togliere l'aglio e versare i cubetti di gambuccio da saltare 1-2 minuti in padella a fiamma viva, girandoli spesso. Unire una bella macinata di pepe fresco.



Dopo averli rosolati, sfumare con il bicchierino di cognac e facendo attenzione far fiammeggiare, per eliminare l'alcol e conservare solo il sapore del liquore.



A fiamma spenta versare la passata di pomodoro, amalgamare bene e lasciare sobbollire a fiamma dolce per circa 15 minuti o fino a quando il sugo si sarà ristretto un po'. Se necessario regolare di sale.



Cuocere le penne in abbondante acqua non troppo salata, poiché già il gambuccio è saporito, per i minuti consigliati dal produttore. Scolare bene e ccondire con il ragù di gambuccio. Servire caldo.

CONSIGLIO: far fiammeggiare il liquore, incute sempre un po' di timore e a volte inclinando il tegame verso la fiamma per mettere in contatto l'alcol con la fiamma, si finisce per versarne un po' producendo una fiamma maggiore e sporcando il fornello. Io ho risolto in questo modo: evito di impugnare e spostare il tegame, bensì accendo la punta di uno stuzzicadenti di legno nel fuoco e con cautela avvicino la piccola fiammella al contenuto del tegame. In questo modo non è più il sugo ad andare verso il fuoco, ma una piccola

fiammella ad andare al tegame che rimane ben stabile sul fornello. Quando la quota alcolica si accende, posso retrarmi velocemente senza rovesciare nulla e senza stare troppo vicino durante il loro contatto. Non sarà un metodo molto professionale, ma in ambiente domestico, bisogna lavorare in sicurezza e il risultato finale non cambia.

Pesto di rucola

Nel 2009 in piena ristrutturazione della mia futura casa, iniziavo a vangare un pezzetto di terra. Terra dura come pietra e colma di erba incolta che ben poco sapeva di vanga e altri arnesi per giardinaggio. Eppure c'ero io con lo spirito di chi potrebbe fare il giro del mondo 100 volte in un giorno e la voglia di volare libera come una farfalla. Una valigia piena di sogni e aspettative, con gli occhi che brillavano e il cuore che batteva alla stessa velocità delle ali di un colibrì. Stavo per realizzare il mio primo orto, nel mio giardino, dove a breve sarei andata a vivere con il mio amore. Stavo gettando le basi della mia famiglia e il mio desiderio era uno solo che fossero le più forti e resistenti mai concepite, per affrontare tutte le sorprese e le prove che la vita ci presenta, belle o brutte che siano. I lavori per la ristrutturazione procedevano, quando un bel giorno di maggio, improvvisamente ho realizzato che potevo iniziare a fare il mio orto, pur non abitando già nella mia casa, così lo avrei trovato pronto e attivo a settembre, quando avevamo deciso di trasferirci. Ho chiesto ad una mia collega, fantastico pollice verde ed esperta di natura, cosa potessi piantare a maggio e la sua risposta è stata...TUTTO! L'emozione è stata così grande che sono corsa al vivaio per acquistare le prime piantine di ortaggi e qualche busta di sementi, ma non avevo ancora preparato il terreno. Sono iniziati così la mia

avventura e il mio amore per l'orto, con la schiena spezzata, le vesciche nelle mani e la forza di andare avanti. Le soddisfazioni di vederlo realizzato e dei primi raccolti non hanno tardato ad arrivare. Così tra le mie prime colture ho seminato anche una timida bustina di semi di rucola. Ne ho documentato la crescita fotografandola con le lacrime agli occhi e oggi a distanza di anni, la mia rucola e' cresciuta, o per meglio dire e' diventata una vera selvatica! Nasce dove vuole e crea magnifici cespuglietti. Coscia che la natura a volte va anche lasciata libera di esprimersi, mi adeguo io a lei e la mia cucina ne trae giovamento. Il risultato è una rucola, forte e saporita, quasi pungente che mi accompagna in molte ricette, da condividere con voi a poco a poco. Ecco la prima, un delicato pesto per godere di queste gustose foglioline al meglio, un esplosione di profumi.

INGREDIENTI per circa 10 PORZIONI:

- 200 g di rucola
- 100 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- 30 g di mandorle (al netto degli scarti)
- 30 g di noci (al netto degli scarti)
- 50 g di pinoli
- 1 pizzico di sale
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 peperoncino (facoltativo)
- olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO:

Lavare bene la rucola, poi stenderla su un canovaccio pulito, per eliminare l'acqua. A parte tritare grossolanamente nel mixer tutta la frutta secca, con l'aglio, il peperoncino e il parmigiano. Versare tutto il trito in un contenitore a pareti alte, con la rucola tagliata a pezzettoni e mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva. Tritare con il frullatore ad immersione, procedendo ad impulsi per non surriscaldare le lame e alterare gli ingredienti. Aggiungere olio extravergine

di oliva gradualmente fino ad ottenere una crema densa e omogenea. Assaggiare il pesto ed eventualmente aggiustare di sale, secondo il vostro gusto personale.

CONSIGLIO: come vi ho detto questi ingredienti servono per ottenere almeno 10 porzioni. Potete usare la quantità che vi serve e congelare la restante già' divisa in contenitori con la quantità del vostro uso abituale. Basterà estrarre il contenitore 2-3 ore prima di utilizzarlo e lasciarlo scongelare a temperatura ambiente, il sapore non viene alterato.

Garganelli in rosa

La ricetta che voglio condividere oggi, per me ha un forte valore affettivo. Ebbene si, questa pasta e' il primo piatto che ha cucinato per me il mio fidanzato. Oggi è mio marito e negli anni ha continuato a stupirmi e coccolarmi con questa e altre meravigliose ricette. Tuttavia al centro del mio cuore, rimane proprio questo ragù. Buono, saporito, profumato e romantico al punto giusto, con le sue tinte rosate. L'insolito accostamento di carne e pesce , in un unico piatto, ingentilito e legato dalla cremosità' della panna fresca, funziona avvolgendo come un caldo abbraccio.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 100 g di salmone affumicato
- 200 g di prosciutto cotto a cubetti
- 200 ml di panna fresca
- 1 spicchio di aglio in camicia
- pepe macinato fresco

- Un filo di olio extra vergine di oliva
- 1 pizzico di sale
- 350 g di garganelli o qualsiasi altro formato

PROCEDIMENTO:

Mettere a bollire l'acqua per la pasta. Intanto preparare il condimento. In un tegame far scaldare appena uno spicchio di aglio in camicia, con un filo di olio extra vergine di oliva. Rimuovere lo spicchio di aglio e unire i cubetti di prosciutto cotto, rosolare appena poi aggiungere il salmone affumicato tritato grossolanamente.



Regolare di sale e Pepe, senza esagerare, poiché già il salmone conferisce un buo sapore. Cuocere un minuto. Incorporare infine la panna fresca, amalgamare bene e proseguire la cottura per un minuto.



Scolare la pasta e condire. Servire caldo con una macinata di

pepe fresco.

Pesto di melanzane

Quest'anno, l'estate e' stata davvero bollente e prolungata. Anche il mio orto se n'è accorto e ha innescato una super produzione. Inutile dire quanta soddisfazione mi abbia dato, ma devo anche dire che mi sono trovata letteralmente sommersa da kg di verdura d'ogni genere in poco tempo, tra cui le melanzane naturalmente. Così grandi, polpose e aromatiche mi hanno spinto a esplorare ricette nuove di cui sono molto orgogliosa . Spero piacciono anche a voi.

INGRDIENTI:

- 1 melanzana grande (circa 250 g al netto dello scarto)
- 70 g di ricotta salata
- 50 g di mandorle pelate
- un pizzico di peperoncino
- basilico fresco (circa 10 foglie)
- olio extra vergine di oliva di buona qualità
- pepe macinato fresco
- aglio (facoltativo)
- sale

PROCEDIMENTO:

Lavare le melanzane, privarle del picciolo e tagliarle a pezzettoni. Preparare una terrina Con acqua fredda salata e immergervi le melanzane per 1 ora. Trascorso questo tempo, scolare e trasferire i cubetti in una teglia foderata di carta da forno, condire con pepe macinato fresco e un filo di olio evo. Infornare a 180 gradi per circa 30 minuti. Quando le melanzane si saranno raffreddate versarle nel boccale del frullatore ed unire le mandorle ridotte a granella, la ricotta salata grattugiata, il peperoncino, il basilico, l'aglio ed infine l'olio extra vergine, quanto basta per rendere fluido il composto affinché possa condire il formato di pasta che preferiamo con una consistenza morbida e cremosa . Frullare procedendo a scatti, per non surriscaldare le lame ed alterare gli ingredienti. Solo alla fine, se necessario, aggiustare di sale, poiché molti ingredienti del composto sono già molto saporiti.

Il pesto e' pronto, non resta che cuocere la pasta, scolarla e condirla. Servire caldo.

CONSIGLIO: per rendere il piatto ancora più gustoso e rustico, guarnire con una manciata di ricotta salata grattugiata fresca.

Se desiderate preparare un piatto più elaborato, potete leggere anche la ricetta dei ravioli di melanzane. Il ripieno infatti ha la stessa preparazione di questo pesto. L'unica differenza e' la quota di olio extra vergine notevolmente ridotta, poiché per poterlo maneggiare comodamente il ripieno dovrà risultare più compatto e asciutto.

Pesto alla trapanese

Non so voi ma io sono letteralmente pazza per i pomodori e qualsiasi ricetta annoveri tra i suoi ingredienti questo straordinario ortaggio, prima o poi devo assolutamente provarla. Ogni anno, a primavera, quando acquisto le piante per allestire il mio piccolo orto, sono felice come una bambina alla fiera e mio marito sa bene quanto tempo posso trascorrere nel settore dei pomodori. Cerco sempre di provare qualche novità, oltre ai classici che adoro e che sono maggiormente versatili per le preparazioni in cucina. Risultato ... Lo spazio che dedico ai pomodori, nel mio orto cresce sempre di più. La soddisfazione è a 1000 quando le piante sono cariche e inizia la raccolta quotidiana. Inutile dire quanto la fantasia e la golosità accendano i fuochi della mia cucina, per cui ecco la prima di tante ricette che posterò per celebrare il pomodoro!

Questo pesto deriva dalla ricetta originale trapanese, tuttavia dopo vari tentativi e assaggi ho creato la mia versione. Spero vi piaccia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 250 g di pomodori rossi maturi (io ho usato dei perini piccoli e dolci)
- 80 g di ricotta salata
- 60 g di grana stagionato 30 mesi
- 50 g di mandorle pelate
- 10-15 foglie di basilico fresco
- 1/2 spicchio di aglio (senza anima)
- 1 piccolo peperoncino rosso (il mio non era molto piccante)

– olio extra vergine di oliva di buona qualità

PROCEDIMENTO:

Lavare e asciugare i pomodori che avete scelto. Tagliarli a metà e privarli della polpa interna con i semi. Tagliare a cubetti e riporre in un contenitore a pareti abbastanza alte.

A parte versare nel bicchiere del mixer il grana e la ricotta salata tagliati grossolanamente, con le mandorle, il peperoncino piccante, il basilico , già lavato ed asciugato ed infine l'aglio privato del cuore. Tritare a scatti con il mixer per non surriscaldare le lame e alterare gli ingredienti. Avendo già spezzato tutti i componenti, basteranno pochi giri. A questo punto unire il composto ottenuto ai pomodori, precedentemente preparati, mescolare con il cucchiaino e unire un po' di olio evo, il tanto che basta per dare fluidità e morbidezza al nostro pesto. Completare con il frullatore ad immersione, procedendo sempre a piccoli scatti per non ossidare gli ingredienti.

CONSIGLIO: per una consistenza più rustica, non frullare eccessivamente il composto, in questo modo durante l'assaggio si potranno ancora apprezzare le note croccanti delle mandorle e il delicato equilibrio tra dolce, salato e piccante.

Nella ricetta non comprare volutamente l'aggiunta di sale, poiché i formaggi conferiscono già un buon sapore, ma è un gusto soggettivo.

Non resta che scegliere il formato di pasta preferito e condirla con questo pesto fresco. Buon appetito.

