

La ciambella della colazione e i dolci da credenza

Con questo dolce vi invito ad affacciarvi sullo straordinario mondo dei "DOLCI DA CREDENZA"!

Molti di voi li conosceranno già, ma per chi come me li ha sempre mangiati, senza conoscerne questa particolare appartenenza, scoprirà un sapore senza tempo. A questa categoria appartengono ciambelloni per l'appunto ma anche plumcake e crostate. Vi appartengono tutti i dolci tradizionali casalinghi che possiedono 2 grandi pregi. Il primo è che le loro ricette sono estremamente semplici e composte di pochi ingredienti semplici di cui solitamente disponiamo sempre in casa, come uova, zucchero, farina. Il secondo è che si tratta di dolci asciutti, senza creme o farciture che ne renderebbero più difficile la conservazione a temperatura ambiente. Guardo la mia ciambella e non posso che sognare quei tempi andati, di dolci preparati dalla nonna, non tutti i giorni molto probabilmente, forse solo la domenica o forse solo per le occasioni speciali, in cui questi dolci venivano preparati e quasi custoditi gelosamente nelle vecchie credenze. Dolci fatti con amore, forse con quel poco che c'era, ma sempre condiviso con la famiglia. Non mi resta che lasciarvi questa ricetta con l'augurio che il primo morso possa trasportarvi in quel mondo semplice e romantico del passato, come fosse una magia.

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 limone biologico

- una noce di burro e 1 cucchiaio di farina per lo stampo

PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare il mascarpone con le uova e lo zucchero fino a formare una crema liscia e omogenea. Incorporare la farina e il lievito per dolci poco per volta setacciandoli, infine aromatizzare con la scorza di limone grattugiata. Versare l'impasto nel classico stampo da ciambelle con foro centrale già imburrito e infarinato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti in modalità statica poi altri 5 minuti in ventilato. Verificare la cottura facendo la prova dello stecchino. Lasciare raffreddare il dolce prima di estrarlo dallo stampo.

Fiori di zucca alla ricotta con panatura di Panko

Oggi vi propongo una delle mie ricette super collaudate e apprezzate, i fiori di zucca con ripieno di ricotta.

Hanno un sapore molto delicato e quando ho pensato a questa ricetta l'ho abbinata ad una cottura in forno, perché friggo molto raramente, cercando di rispettare la salute, ma oggi? A volte uno strappo alle regole possiamo concedercelo, così questa volta faccio l'esatto contrario, ho acquistato il Panko, il pangrattato che si utilizza in Giappone, più leggero del nostro per le panature e proprio non vedo l'ora di

provarlo per trarre le mie conclusioni. Così prendo i miei fiori di zucca dal freezer, che metto via già farciti, pronti da cuocere per tutta l'estate, ma anziché metterli in forno, li passo nella panatura e via nell'olio. Conclusioni, una delizia, il Panko rimane davvero molto fragrante e leggero, ogni morso al fiore emette il caratteristico rumore di un buon fritto croccante, per poi sorprenderci con un cuore soffice e cremoso di ricotta e parmigiano. Li consiglio in entrambe le versioni, poi sceglierete voi quelli che preferite, la gara è aperta.

Per la versione dei fiori con cottura in forno vedi Fiori di zucca al forno con ricotta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 12 fiori di zucca
- 300 g di ricotta
- 50 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- 40 g di pangrattato
- 1 uovo intero
- noce moscata grattugiata fresca q.b.
- pepe macinato fresco q.b.
- 1 pizzico di sale

PER LA PANATURA DI PANKO:

- farina 0 circa 4 cucchiaini
- 3 uova
- panko circa 100 g
- sale fino

PROCEDIMENTO:

Lavare i fiori di zucca, privarli del pistillo e metterli ad asciugare su carta assorbente. Intanto preparare il ripieno, in una ciotola lavorare bene la ricotta con una spatola fino ad ottenere una consistenza cremosa, aggiungere il parmigiano, il pangrattato, il pepe e la noce moscata grattugiati freschi, l'uovo e un pizzico di sale. amalgamare bene gli ingredienti

poi con il composto ottenuto farcire delicatamente i fiori di zucca avendo cura di richiudere la parte terminale dei petali.

Preparare 3 ciotoline in cui andremo a preparare la linea per la panatura, rispettivamente 1 con la farina, 1 con le uova sbattute e per finire 1 con il Panko.

Passare i fiori di zucca nella farina, poi nell'uovo e nel Panko facendolo aderire bene su tutta la superficie.

Portare a temperatura abbondante olio per frittura e cuocervi rapidamente i fiori, facendoli dorare. Adagiarli su carta assorbente per fritti in modo da eliminare l'olio in eccesso, poi salare e servire caldi.

