

Mini panettoni salati al farro integrale

I mini panettoni salati al farro integrale sono perfetti per essere serviti come antipasto, per un brunch o un buffet, sono ideali per le festività perché risultano particolarmente scenografici ma potete prepararli durante tutto l'anno farcendoli con prodotti di stagione. Io ho voluto proporre farciture diverse dalle solite classiche e spero che apprezziate.. noi qui lo abbiamo fatto ☐ Inoltre ho deciso di aromatizzare l'impasto base, voi potete decidere se provare o lasciarli al naturale!!

Questa ricetta potete trovarla nell'ultimo numero di Taste&More tutto dedicato alle festività, cliccate sulla copertina in fondo al post per visionarlo e scoprire tante altre meravigliose proposte!!



Mini panettoni salati al farro integrale



- Ingredienti per 4 mini panettoni
- 125 g farina di farro integrale
- 135 g farina manitoba
- 1 uovo
- 2 g di lievito di birra secco o 7 di lievito fresco
- 100 g di latte
- 40 g di burro
- 20 g di miele d'acacia
- 4 g di sale fino
- 1 bustina di zafferano
- 1/2 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di paprika forte
- Per decorare
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di latte
- semi di sesamo
- semi di lino
- semi di papavero

1. Mescolate assieme le farine. Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido ed unite 100 grammi del mix di farine. Mescolate, coprite con pellicola per alimenti e fate lievitare 2 ore. Aggiungete al composto metà della rimanente farina e iniziate ad impastare, unite l'uovo e

fatelo assorbire, unite la rimanente farina ed il sale fino e lavorate ancora l'impasto. Infine unire il burro morbido e fatelo assorbire del tutto. Formate una palla liscia e mettetela in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate lievitare un'ora dopodichè ponete in frigorifero per una notte o 8 ore. Togliete la pasta dal frigorifero e lasciatela 2 ore a temperatura ambiente, rilavoratela e dividetela in 4 parti. In una padella fate tostare i semi di cumino, la paprika ed il coriandolo per qualche minuto. Unite le spezie ad una parte di impasto, ad un'altra parte unite lo zafferano e le altre due parti lasciatele al naturale oppure potete aggiungere delle erbe aromatiche*. Lavorate bene le 4 parti e formate delle palline, mettetene una in ogni stampino. Coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare finché la pasta arriverà ad un centimetro dal bordo. Sbattete il tuorlo con due cucchiaini di latte e spennellate i panettoni, ricoprite quello alle spezie di semi di sesamo, quello allo zafferano di semi papavero ed i rimanenti con i semi di lino.

2. Cuocete a 180°C per 25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di toglierli dallo stampo.
3. *potete decidere di aromatizzare tutto l'impasto moltiplicando per 4 gli aromi.

Mini panettoni salati al farro integrale



- Per farcitura 1
- 3 cuori di carciofo
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- 2 rametti di timo fresco
- 100 g di ricotta
- sale
- 70 g di petto d'oca affumicato
- 4-5 noci
- 1 limone
- Per farcitura 2
- 70 g di tonno affumicato
- pepe nero
- marmellata d'arancia
- 100 g di crescenza
- Per farcitura 3
- 200 g di zucca cotta
- 50 g di salsa tahini*
- 50 g di feta
- 1 cucchiaino di paprika forte
- sale
- olio extravergine d'oliva
- *salsa tahini
- 40 g di semi di sesamo
- 20 g di olio di sesamo
- le quantità delle farciture è sufficiente per due mini panettoni

1. Preparazione farcitura 1

2. In una ciotola mettete dell'acqua fredda ed il succo del limone. Eliminate le foglie esterne dei carciofi, tagliate la punta ed il gambo, tagliateli a metà eliminate la barbetta e tagliate a spicchi, metteteli nell'acqua e limone. In una padella fate rosolare l'aglio con 3 cucchiaini di olio. Aggiungete gli spicchi di carciofo e fate insaporire. Coprite con un bicchiere di acqua, regolate di sale e cuocete i carciofi, l'acqua dovrà assorbirsi. Frullate i carciofi con la ricotta ed il timo. Tagliate il panettone allo zafferano a fette e farcite con crema di carciofi, petto d'oca e gherigli di noci.
3. Preparazione farcitura 2
4. Tagliate il panettone al naturale a fette e farcite con la crescenza, completate con una fetta di tonno affumicato, abbondante pepe nero e marmellata di arance.
5. Preparazione farcitura 3
6. Per la salsa tahini, tostate i semi di sesamo in una padella finché saranno ben caldi. Frullateli con l'olio di sesamo fino a formare una crema liscia. Cuocete la zucca in forno a 180°C per 45 minuti circa, prelevate la polpa e pesate il quantitativo necessario. Frullate la zucca con 4/5 cucchiaini di olio, la salsa tahini, la paprika forte e regolate di sale. Tagliate il panettone speziato a fette e farcite con crema di zucca, feta sbriciolata e timo a piacere.








Lombello di Venere

PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA CIPOLLA E OLIVE

Solo a sentire la parola pizza già mi viene fame, e se qualcuno mi conosce bene sa che io la amo sottile e possibilmente con bel bordo croccante, però ogni volta che io la preparo mi viene buona sì.. ma bella alta!! Un giorno però ad un mercato mi sono innamorata di una teglia di terracotta smaltata che ovviamente ho comprato perché consigliata proprio per la cottura della pizza, come accade spesso è rimasta lì inutilizzata per diverso tempo ma sabato il mio occhio è caduto su di lei.. finalmente. Il segreto è scaldarla almeno 15 minuti a 250°C in modo che quando metterete la pizza, già stesa, il fondo inizierà immediatamente a cuocere creando una deliziosa crosticina.

Oltre che farcita questa pizza è buonissima anche bianca, risulta molto croccante come una schiacciatina. Proverò anche la versione farcita con pomodoro e mozzarella!!



**PIZZA CROCCANTE CON ZUCCA FETA
CIPOLLA E OLIVE**



- PER L'IMPASTO

- 250 g di farina tipo1
- 30 g di semola rimacinata
- 140 g di birra lager
- 30 g di acqua*
- 20 g di olio extravergine d'oliva
- 3 g di lievito
- 5 g di sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

- PER LA FARCITURA

- 1/2 zucca violina
- 2 cipolle rosse
- 100 g di feta
- 30 olive taggiasche
- 1 mazzetto di rucola
- olio extravergine d'oliva

1. In una ciotola mettete la birra, unite lo zucchero ed il lievito di birra, mescolate fino a farlo sciogliere.
2. Mettete la farina e la semola nell'impastatrice ed unite l'olio ed il composto di birra. Lavorate con il gancio impastatore ed unite acqua quanta ne serve per formare un impasto liscio e morbido. Quando gli ingredienti saranno amalgamati, unite il sale, lavorate ancora per farlo assorbire. Trasferite la pasta su un tagliere e lavoratela formando una palla. Ponete la pasta in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate raddoppiare. Potete mettere la pasta in frigorifero per una notte, toglierla almeno 3 ore prima di preparare la

pizza.

3. Mentre la pasta lievita tagliate delle fette sottili di zucca, conditele con un filo d'olio, sale grosso e rosmarino tritato. Disponete le fette in una teglia ricoperta con carta forno, coprite con un foglio di alluminio per alimenti e cuocete per 30 minuti.
4. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fette spesse mezzo centimetro, cuocetele lentamente con un cucchiaio di olio.
5. Mettete in forno la teglia di terracotta smaltata e accendete il forno a 250°C, quando sarà a temperatura attendete 15 minuti.
6. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti, sul piano di lavoro spolverizzare della semola rimacinata e stendetele sottili formando un cerchio di circa 22 centimetri di diametro (poco meno della larghezza della teglia). Con un pennello ungete le pizze con un velo d'olio extravergine d'oliva.
7. Togliete la teglia dal forno ed ungetela leggermente con dell'olio extravergine d'oliva utilizzando un pennello.
8. Aiutandovi con un mattarello trasferite la pizza sulla teglia e rimettete in forno per 5 minuti.
9. Togliete la teglia dal forno e farcite la pizza con la zucca e le fette di cipolla, rimettete in forno 5 minuti.
10. Trasferite la pizza nel piatto e completate con la feta sbriciolata, le olive e rucola a piacere.
11. Ripetete lo stesso procedimento per le altre pizze.





Ambasciata di Venezia



L'ambasciata di Venere




Cantale di Venere

PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE

Il pull apart bread è un pane scomposto molto bello da vedere, si tratta di parti di impasto che possono essere farcite e poi affiancate una all'altra, all'interno di uno stampo da plumcake, creando un bellissimo effetto. La mia versione salata integrale è molto gustosa e perfetta per un aperitivo, una merenda o come antipasto magari da consumare con dei salumi.

Potete variare il ripieno con gli ingredienti che preferite, ad esempio scamorza affumicata, funghi trifolati o anche salumi.



PULL APART BREAD SALATO INTEGRALE



- 400 g di farina integrale
- 170 g di acqua tiepida
- 50 g di olio extravergine d'oliva
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 15 g di zucchero di canna
- 5 g di sale fino
- 5 g di lievito di birra fresco
- pepe nero
- PER IL RIPIENO
- 50 g di mandorle con la buccia
- 100 g di pomodori secchi sott'olio
- 60 g di olive taggiasche sott'olio
- 2 spicchi d'aglio
- 200 g di asiago

1. In una ciotola mettete l'acqua con lo zucchero di canna ed il lievito, mescolate bene fino a far sciogliere tutto.
2. Nell'impastatrice mettete la farina, il parmigiano e l'olio, azionatela con il gancio impastatore ed unite l'acqua a filo. Quando il composto sarà amalgamato aggiungete sale e pepe, lavorate ancora.
3. Trasferite la pasta su un piano di lavoro e impastate un po' a mano arrotolando l'impasto su se stesso, formate poi una palla e trasferite in una ciotola ampia. Fate raddoppiare.
4. Nel frattempo preparate il ripieno, tritate grossolanamente le mandorle, i pomodori secchi e le olive scolate dall'olio e l'aglio. Tagliate l'asiago a

fette sottili.

5. Riprendete la pasta e stendetela formando un rettangolo di circa 30×50 centimetri, stendetevi sopra il trito degli ingredienti distribuendoli in modo uniforme.
6. Tagliate la pasta in tre strisce che a loro volta tagliarete in 4 parti. Sopra ad ogni parte disponete l'asiago. Ripiegate ogni parte su se stessa e posizionatela nello stampo da plumcake le creuset leggermente unto, lasciando la parte della piega sotto. Proseguite con le altre parti fino a riempire lo stampo.
7. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare fino al raddoppio.
8. Cuocete a 180°C per circa 35-40 minuti coprendo con un foglio di alluminio a metà cottura.

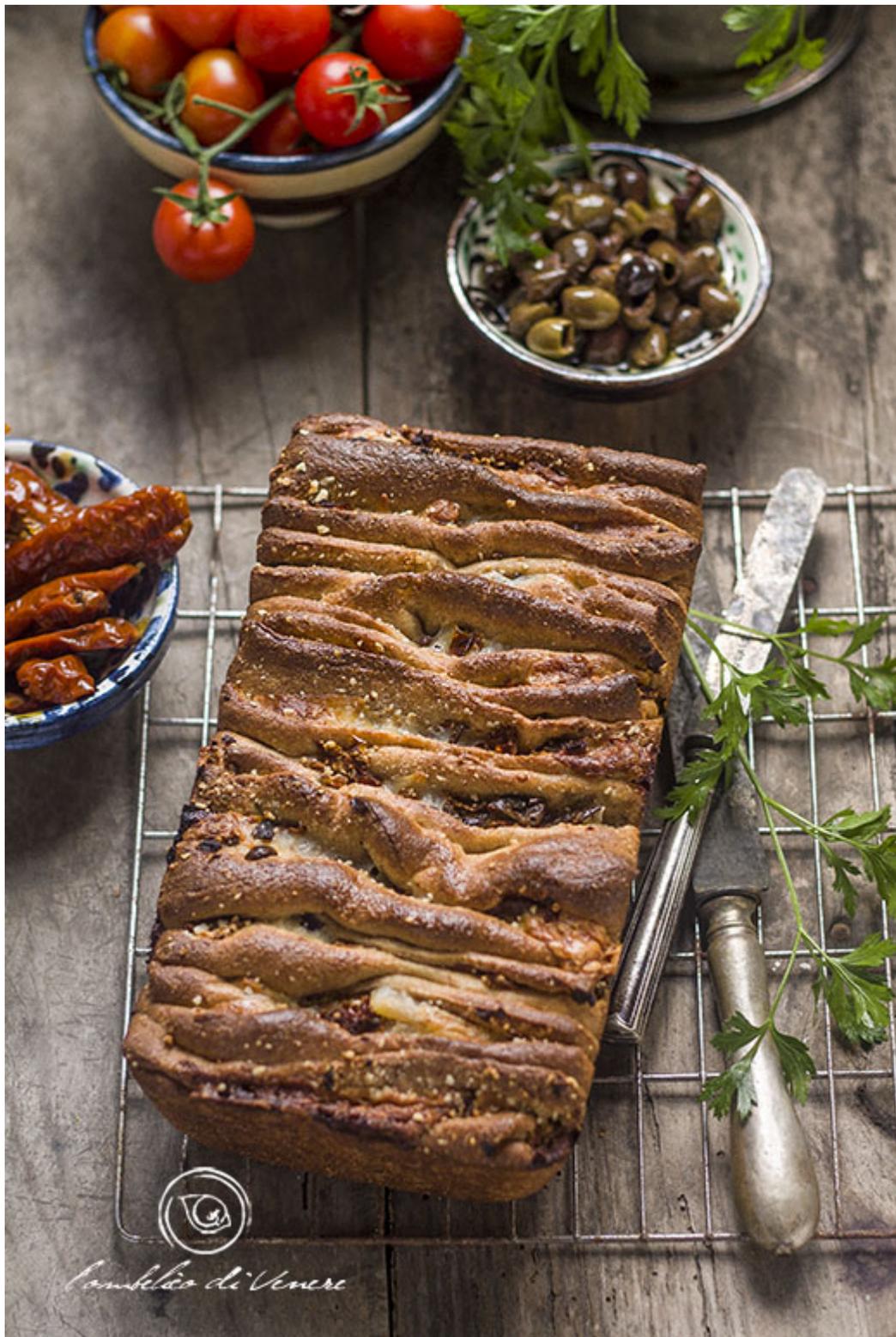


STAMPO DA PLUMCAKE LE CREUSET

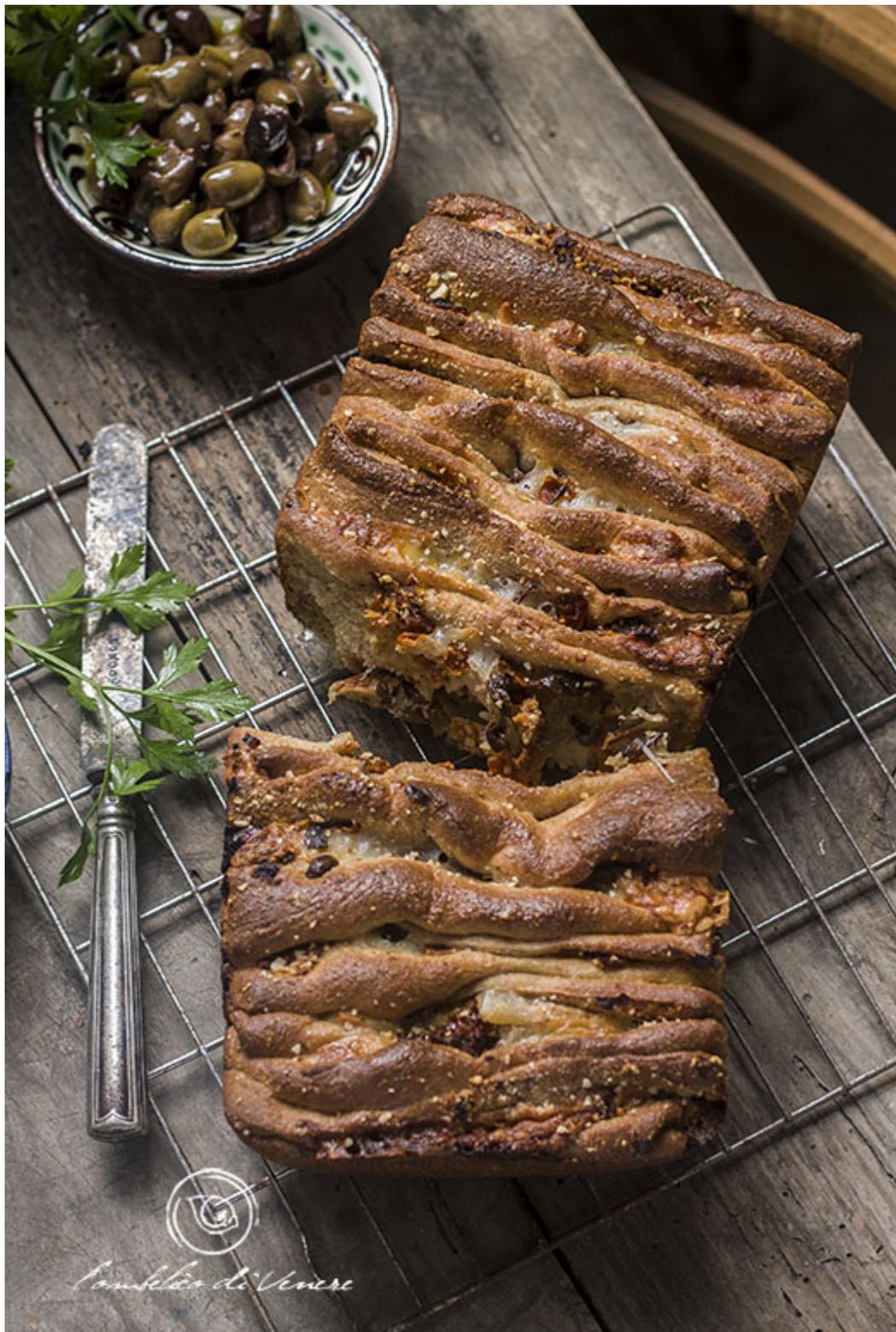


Lombardo di Venere














Gambero di Venere

PANINI INTEGRALI SEGNAPOSTO

Ebbene, per i vostri pranzi delle feste avete pensato all'antipasto, al primo, al secondo e magari a tanti golosi dolci. Avete preparato biscotti e confetture da regalare.. ma avete pensato di preparare un segnaposto che oltre che bello sia anche commestibile?!! Beh, io vi lascio un'idea molto carina e super veloce da preparare, l'impasto iniziate a prepararlo la sera prima e la mattina in poche ore di lievitazione e pochi minuti di lavoro avrete i vostri segnaposto belli caldi pronti ad accogliere i vostri commensali!!!



Per chi pensasse *“usa la farina integrale e poi mette strutto e pancetta”* rispondo che uso la farina integrale non per motivi dietetici atti al dimagrimento ma perché mi piace il suo sapore e soprattutto perché cerco di limitare i prodotti raffinati.. alla riduzione dei grassi ci stò lavorando ma certe preparazioni li richiedono ☐

PANINI INTEGRALI SEGNAPOSTO

per 8 panini

150 g di farina integrale di grano tenero macinata a pietra

100 g di farina di farro integrale bio

40 g di parmigiano reggiano

130 g di acqua

15 g di strutto

15 g di olio

3 g di sale fino

4 g di lievito di birra

pepe

semi di sesamo neri Melandri Gaudenzio

8 fette di pancetta arrotolata o lardo

1 rametto di rosmarino

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di malto d'orzo

La sera, o almeno 8 ore prima, mescolate assieme le farine. In una ciotola mettete 2 grammi di lievito di birra, il malto d'orzo e 60 grammi di acqua, fate sciogliere il lievito e aggiungete 60 grammi di farina presa dal totale, lavorate l'impasto fino a formare una palla. Mette l'impasto in una piccola ciotola, coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare. Dopo 8 ore spezzettate il pre impasto e mettetelo nell'impastatrice assieme a 70 grammi di acqua e gli altri 2 grammi di lievito, lavoratelo qualche minuto fino a scioglierlo, aggiungete le farina restante, il sale, il pepe, il parmigiano, lo strutto, l'olio e il rosmarino tritato finemente. Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividete in 8 parti uguali e arrotolate i panetti con le mani formando un filoncino lungo circa 15 cm, schiacciatelo un po' con le dita e stendetelo con il mattarello solo per il verso della lunghezza, non deve essere sottile. Poggiate una fetta di pancetta e su uno dei lati lunghi fate dei tagli di circa 1 cm di profondità e a distanza tra loro di 1,5 cm. Arrotolate il filoncino e cospargete di semi di sesamo. Posizionate ogni panino all'interno di un incavo della teglia per muffin,

ricoprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare 90 minuti. Accendete il forno a 190°C e cuocete i panini per 13-15 minuti o fino a doratura.









l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere



BUON NATALE!!

PANE SEMI INTEGRALE ALLA BIRRA E NOCI

Il pane, un alimento apparentemente così semplice e fatto con pochi ingredienti. Io adoro già solo l'idea di prepararlo perché mi da subito la sensazione di qualcosa di naturale e di sano. Purtroppo il tempo da dedicargli è sempre poco ma finalmente sono riuscita ad impegnarmi in una ricetta. Sono partita dalla ricetta di Ilaria, perché da quando ho visto il suo pane così perfetto ho pensato che volevo troppo provare a farlo. Il mio non è bello come il suo ma il sapore è così buono che non potevo non proporlo qui. Ho provato anche a cuocerlo in modo che venisse una bella crosta croccante ma in realtà questo non mi è riuscito del tutto, vi spiego comunque come fare.. magari sarete più fortunati, e sicuramente più bravi!!! In ogni caso crosta o no tostato è fantastico!!

Appena freddo potete tagliarlo a fette e congelarlo, sarà come appena fatto!

Utilizzatelo per accompagnare gustose insalate, preparare bruschette o per colazione con la marmellata!!



PANE SEMI INTEGRALE ALLA BIRRA E NOCI

300 g di farina integrale Garofalo
200 g di semola di grano duro rimacinata Garofalo
100 g di farina w350 Garofalo
250 g di birra chiara
200 g di acqua

70 g di noci al netto
60 g semi di lino Melandri Gaudenzio
7 g lievito di birra fresco
10 g di sale fino
1 cucchiaino di malto d'orzo



Mescolate assieme la semola, la farina integrale e quella

w350. Mettete 100 grammi di acqua in una ciotola ed aggiungete il lievito ed il malto, fateli sciogliere. Unite 100 grammi di farina presi dal totale e mescolate velocemente. Coprite con la pellicola e lasciate raddoppiare di volume. Nell'impastatrice mettete la rimanente farina, i 100 grammi di acqua rimasti, la birra ed il lievito. Lavorate fino ad amalgamare gli ingredienti, unite il sale, le noci tritate molto grossolanamente ed i semi di lino. Proseguite lavorando finché l'impasto sarà incordato, ovvero si sarà tutto avvolto attorno al gancio impastatore. Rovesciatelo su un piano di lavoro leggermente infarinato e con i pollici arrotolatelo verso di voi, otterrete un panetto allungato, giratelo per 90° e arrotolatelo nuovamente. Girate l'impasto, poggiate i palmi alla sua base e ruotatelo spingendo la pasta sotto e portando un palmo verso di voi e l'altro nel senso opposto, formerete una palla. Poggiate l'impasto in una ciotola capiente leggermente infarinata, coprite con la pellicola e lasciate riposare un'ora a temperatura ambiente. Riponete in frigorifero tutta la notte o per 8 ore. Togliete la ciotola dal frigorifero e riportate a temperatura ambiente, circa un'ora e mezza. Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro, sgonfiate con la punta delle dita ed arrotolatelo come spiegato precedentemente. Girate il pane e dategli la forma che preferite facendo attenzione a portare la pasta sotto in modo che non ci siano "aperture". Ponetelo su di una teglia ricoperta di carta forno e coprite con la pellicola. Lasciate raddoppiare. Ora vi spiego come l'ho cotto io, in questo modo dovrebbe venire la crosta anche se nel mio caso non ha funzionato. *Accendete il forno a 250°C e ponete sul fondo una teglia con dell'acqua. Quando sarà in temperatura abbassate a 200°C e informate il pane per 10 minuti. Abbassate a 180°C e cuocete 5 minuti. Abbassate a 160°C e cuocete altri 5 minuti. Abbassate a 130°C, lasciate il forno leggermente aperto, basta una piccola fessura, e terminate la cottura per circa 25/30 minuti. Togliete dal forno e lasciate asciugare in verticale.







TIGELLE AI CEREALI

La tradizione culinaria della mia famiglia è fatta di cappelletti e lasagne al forno, di torte di mele, crostate rustiche e salame di cioccolato. Non ho mai visto mia nonna cucinare, mangiare tanto si :-D!! Mia mamma con i lievitati è sempre stata una frana, è sì, lo ammetto, bravissima in tante cose ma con pizza e focacce nulla da fare. Mi racconta che un tempo facevano il pane, quello che doveva bastare per un mese, ma era la classica ricetta di pane duro che facevano tutti uguale, e da come ne parla non doveva essere nemmeno un gran ché. Ricordo le poche volte che mia mamma provò a fare la pizza, le riuscì sempre durissima e allora rinunciò definitivamente e da allora ripiegò con fette di pan carrè spalmate di pomodoro, olio ed origano, a me sinceramente piacevano molto e le ricordo con grande affetto. Detto ciò quando mi è stato proposto di partecipare al contest **“I lievitati della nonna”** non ho riflettuto molto su questo, ho pensato che in qualche modo una ricettina sarebbe uscita dai ricordi della mamma.. e invece no!! Bene, ho deciso quindi di preparare una ricetta tipica della mia regione, anche se io sono romagnola e le tigelle sono emiliane, ma in romagna non c'è una grande tradizione del lievitato e quindi ho preso in prestito una bella ricetta dai cuginetti. Ho pensato di prepararle con il **preparato per pane nero ai cereali con lievito naturale madre, miscela di 8 cereali e semi della linea frumenta**, bastano quindi pochi altri ingredienti per preparare un'ottima variante delle tigelle. La ricetta è velocissima e semplicissima.

La mia ricetta tradizionale delle tigelle la trovate qui!



TIGELLE AI CEREALI
per 4-6 persone

500 g di preparato per pane nero ai cereali
110 g di latte fresco
190 g di acqua
70 g di strutto

5 g di sale fino
2 g di zucchero di canna



Su un piano di lavoro o all'interno di una planetaria, mettete la farina, aggiungete tutti gli ingredienti e lavorate finché il composto sarà ben amalgamato e incordato. Consiglio di aggiungere l'acqua un po' per volta in modo da unirne la

quantità giusta, in ogni caso la consistenza dovrà essere molto morbida ma non appiccicosa. Se avete utilizzato una planetaria mettete l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo con le mani formando una palla. Mettete la pasta in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate raddoppiare il volume. Riprendete l'impasto e stendetelo alto circa mezzo centimetro, tagliare le rigelle con un coppapasta della misura della tigelliera. Coprite con un canovaccio e fate lievitare circa un'ora. Nel frattempo lavorate i ritagli e lasciate nuovamente lievitare, stendete e tagliate le tigelle. Ungete la tigelliera con poco strutto, posizionate una tigella in ogni buco e cuocete 5 minuti per lato, girando tutta la tigelliera a metà cottura. Usate uno spargifiamma per espandere meglio il calore e cuocere uniformemente, fate una prova prima di cuocerle tutte in modo da regolare la giusta potenza della fiamma! Servite calde con salumi e formaggi.

Appena fredde potete congelarle, al momento di consumarle toglietele dal freezer e mettetele ancora congelate in una padella antiaderente chiudete con il coperchio e giratele spesso. Pochi minuti e saranno come appena fatte.







Con questa ricetta partecipo al contest indetto da Cucina Semplicemente in collaborazione con Grandi Molini Italiani



PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

Questo weekend qui lungo tutta la riviera romagnola c'è la notte rosa.. feste, concerti, tanta musica, divertimento... casino, traffico.. benissimo.. noi tutti gli anni ce ne andiamo via in un bell'agriturismo immerso nel niente rigorosamente con piscina, generalmente zona Umbria-Toscana, quest'anno però è saltata la gita.. peccato!!!

Quando ero una ragazzetta.. diciamo fino circa 8-10 anni fa, presenziavo a questi eventi poi ho iniziato a sviluppare una certa intolleranza, non posso pensare di star in fila con la macchina, di cercare parcheggio a tempo indeterminato, di vedere gente che guida alla selvaggia con sorpassi improponibili e pericolosi solo perchè loro sono "i più furbi", solo per una festa strapiena di gente, dove gli eventi non sono quasi mai all'altezza delle mie aspettative!! sia chiaro non voglio demonizzare l'evento, sono io che sono un pò.. associabile perchè comunque tanta gente si diverte, ci saranno bei concerti.. sono contenta che la riviera si riempia, ed è un bene per il turismo.. ma io passo, la "turista" a casa mia la faccio tutti gli altri weekend dell'estate!!! L'unica cosa che mi dispiace non vedere sono i fuochi d'artificio.. 25 postazioni lungo la riviera in contemporanea daranno il via allo spettacolo, ok saranno sempre i soliti disegni colorati in mezzo al cielo nero, ma a me piacciono sempre tanto!!!



PANINI INTEGRALI ALL'INSALATA GRECA

per 6 panini

per il panino

250 gr di farina integrale

250 gr di farina manitoba

5 gr di malto d'orzo

60 gr di olio evo

125 ml di acqua

18 gr di lievito di birra

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

origano

per la farcitura

100 gr di feta

2 pomodori

1 cetriolo

olive nere

cipolla di tropea

origano

sale, olio evo

Per i panini, mettete nella planetaria, con gancio impastatore, le farine, al centro mettete il malto, l'origano, il sale e l'olio evo, sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida e aggiungete lo zucchero, avviate la planetaria.

Quando gli ingredienti saranno amalgamati aggiungete l'acqua e lavorate l'impasto per circa 5 minuti.

Fate lievitare un'ora e mezza, riprendete l'impasto dividetelo in 6 parti e date la forma desiderata ai panini, praticate dei tagli sul pane e spolverate con un velo di farina integrale, fate lievitare un'ora.

Cuocete in forno caldo a 200° per circa 20 minuti.

ps. questi panini sono croccanti fuori, leggerissimi, davvero buoni

Tagliate i pomodori il cetriolo e la cipolla di tropea a fette sottili, mettete in un piatto, unite le olive e la feta a pezzetti, condite con olio evo, sale e origano.

Sfornate i panini fate raffreddare, tagliate a metà e farcite con l'insalata greca.



COULIBIAC DI SALMONE

Ho deciso di partecipare al contest di PLOVERE DI PEPERONCINO perchè di libri di cucina ne ho un numero indefinito e ci sono tantissime pagine con un bel postit attaccato o con un angolo piegato che sta a significare "questa la devo proprio provare".. la mia scelta è caduta sul libro FROLLA&SOGLIA di MICHEL ROUX per tanti motivi, innanzi tutto ha il record di angoli di pagine piegati, poi perchè le due parole FROLLA SFOGLIA mi piacciono tantissimo.

Nelle prime pagine del libro lui fa un racconto molto poetico di quando a 14 anni iniziò come apprendista a Parigi, traspare una grande passione per questo lavoro e il suo racconto ti avvolge di serenità.

Tutte le ricette sono corredate da foto e ogni pietanza è presentata con cura, i bordi e le superfici di tutte le torte, dei pie.. sono decorate e rifinite nei minimi dettagli, un piacere per gli occhi. Io ogni tanto prendo in mano questo libro e lo sfoglio..

Oggi ho deciso di togliere l'angolino piegato dalla pagina 196 del libro.

COULIBIAC DI SALMONE

260 ml di latte tiepido

12 gr di lievito fresco

450 gr di farina

10 gr di sale

3 tuorli

90 gr di burro leggermente ammorbidito

45 gr di zucchero

1 tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latteripieno

120 gr di burro chiarificato

1 trancio di salmone circa 1,3kg sfilettato e squamato
sale e pepe macinato al momento

160 gr di burro

3 scalogni tritati finemente

60 gr di riso bianco

1 mazzetto aromatico piccolo

10 stami di zafferano
250 gr di champignon tritati finemente
il succo di 1 limone
180 ml di panna densa
250 gr di cipolle tritate finemente
4 crepes alle erbe*
2 uova sode tritate grossolanamente
2 cucchiaini di prezzemolo tagliuzzato

Preparate la pasta seguendo le istruzioni per la pasta brioches, unendo gli ingredienti dell'elenco nello stesso ordine. *di seguito riporto la ricetta della pasta brioches come da libro*

Mettete in una ciotola il latte con il lievito e mescolate affinché si sciolga. Mettete la farina, il sale e le uova nel robot da cucina con il gancio da impasto e versateci il latte e lievito. Mescolate a velocità bassa e impastate per 5 minuti. R sschiate l'impasto dalle pareti della ciotola con una spatola di gomma, poi lavorate a velocità media per 10 minuti circa. A questo punto l'impasto dovrebbe essere liscio, elastico e ben amalgamato. Nel frattempo mescolate burro e zucchero in un'altra ciotola. Aggiungetene qualche pezzetto all'impasto e poi , con il robot in funzione al minimo, aggiungete il resto, un pezzo alla volta. Quando il burro e zucchero è incorporato, aumentare la velocità e impastate per 6-10 minuti finchè l'impasto è liscissimo, elastico e lucido, e si stacca perfettamente dalle pareti. Togliete il gancio da impasto e lasciate la pasta brioches nella ciotola. Coprite con un panno o con la pellicola e lasciate lievitare a 24 gradi circa per 2 ore finchè è raddoppiata di volume. Impastate ancora rigirando la pasta due o tre volte con la mano. Coprite di nuovo la ciotola e mettete in frigo per qualche ora (non più di 24). A questo punto la pasta è pronta per essere usata e lavorata.

Per il salmone, scaldate metà del burro chiarificato in una padella grande. Saltate e pepate un filetto di salmone e fatelo saltare su fuoco alto 2-3 minuti per parte, finchè è leggermente dorato su entrambi i lati, poi trasferitelo su un piatto. Mettete in padella il resto del burro chiarificato, saltate e pepate l'altro filetto di salmone, fatelo saltare e trasferitelo su un piatto. Lasciate raffreddare i filetti, coprite con la pellicola e mettete in frigorifero.

Per il riso, scaldate il forno a 180°. Fondete 40 gr di burro in una padellina che vada in forno e fate sudare a fuoco dolce gli scalogni finchè sono morbidi. Unite il riso, 100 ml d'acqua, il mazzetto aromatico, lo zafferano e un pizzico di sale, coprite e infornate per 16 minuti. Versate il riso in una ciotola, scartate gli aromi, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Per i funghi, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio. Aggiungete i funghi e il succo di limone e cuocete, mescolato di tanto in tanto, finchè il liquido è evaporato. Aggiungete il resto degli scalogni e metà della panna e cuocete finchè la panna è assorbita. Salate e pepate a piacere, lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.

Per le cipolle, fondete 60 gr di burro in una pentola su fuoco medio, unite le cipolle e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Unite il resto della panna e cuocete per 10 minuti. Salate e pepate, lasciate raffreddare e mettete in frigo.

Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata in un rettangolo di 40x30 cm e 3 millimetri di spessore. Rifilate i bordi e mettete due crepes alle erbe al centro del rettangolo, per il lungo. Verateci metà dei funghi e stendeteli bene sulle crepe per il lungo. Mettete un filetto di salmone sui funghi e coprite con le cipolle, le uova sode tritate e il prezzemolo. Appoggiateci l'altro filetto, distribuiteci sopra il resto dei funghi e coprite con il riso. Stendete le altre due crepe sul riso e avvolgetele sul salmone, se necessario rifilando le parte che si sovrappongono. Spennellate leggermente le due estremità lunghe del rettangolo di pasta con uovo e latte. Ripiegate una sul salmone, spennellatela con uovo e latte e ripiegateci sopra l'altra. Stendete le due estremità corte della pasta a 5-6 mm di spessore e rifilatele a 8 cm di lunghezza. Spennellatele con unovo e latte e ripiegatele sul salmone. Rovesciate il coulibiac su una teglia e mettete in frigorifero per 30 minuti. Scaldate il forno a 180° spennellate tutto il coulibiac con uovo e latte e incideteci delle foglie con la punta di un coltellino affilato. Ricavate un forellino al centro della pasta per permettere al vapore di fuoriuscire in cottura. Infornate per 35 minuti se preferite il salmone non troppo cotto, per 45 miuti per una cottura media. Trasferitelo

su una griglia con una spatola di metallo. Lasciate riposare per 5 minuti, poi tagliate il coulibiac a fette di 1,5 cm e servitelo subito nei piatti singoli. Io lo accompagno con un'insalata di finocchi tagliati sottili e conditi con qualche foglia di cerfoglio succo di limone e una spruzzata di olio d'oliva leggero.

*per 6 crepes grandi

60 gr di farina

150 ml di latte

2 uova

sale e pepe macinato al momento

15 gr di erbe fresche tritate o taglizzate

30 gr di burro chiarificato

Disponete la farina a fontana in una ciotola versateci 1/3 del latte, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate con una frusta per ottenere una pastella liscia, poi unite il resto del latte e mescolate bene. Filtrate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti. Unite le erbe aromatiche appena prima di cuocere le crepes. Ungete una padella di 26/30 cm con il burro chiarificato. Mescolate la pastella e, con un mestolo, versatene quanta ne serve a coprire il fondo della padella. Cuocete la crepe per 1 minuto, poi giratela con una spatola e cuocete per un minuto scarso. Fate lo stesso con il resto della pastella. Inpilate le crepes pronte su un piatto, con un pezzo di carta da forno tra una e l'altra per evitare che attacchino.



