

PIZZA DI CHICAGO

Durante il nostro bellissimo viaggio coast to coast in U.S.A. abbiamo fatto tappa a Chicago, vi siamo giunti dopo un lunghissimo viaggio in auto di quasi 10 ore da Niagara Fall. E' una città che mi ha stupito per la sua bellezza perchè nonostante sia una metropoli con altissimi grattaceli l'ho trovata molto vivibile e particolare, il Millenium Park è un posto magnifico con monumenti unici come il Jay Pritzker Pavillion un'innovativo spazio per concerti all'aperto costruito con forme particolari realizzate in acciaio inossidabile.

Inoltre gran parte della città si estende sul lago Michigan, numerose sono le spiagge sulle sue rive e ho trovato questo aspetto inconsueto e bellissimo!! E' la città dei teatri del jazz blues che noi purtroppo non abbiamo avuto tempo di apprezzare ma che sicuramente le conferisce un grandissimo valore.

Abbiamo trovato gente gentilissima durante tutto il nostro viaggio ma qui addirittura ci fermavano per chiederci se avessimo bisogno di informazioni.. per noi decisamente una novità!!!

E poi c'è la famosissima pizza alta di Chicago e da Giordano's la fanno decisamente buona, ma credetemi una pizza piccola basta e avanza per almeno due persone e la mia dose è per tre.. o due che mangiano tanto!!

Quando ho visto il contest di Monique mi è subito venuta in mente perchè è tanto tempo che voglio provare a farla ed ecco l'occasione...



PIZZA DI CHICAGO

per una teglia da 22 cm
per la base della pizza
200 gr di farina di grano tenero 00 per pizza
120 ml di acqua tiepida
10 gr di lievito di birra fresco
15 gr di olio evo
5 gr di sale
1 pizzico di zucchero
per la salsa
passata di pomodoro
olio evo
2 foglie di basilico fresco

sale q.b.
1 pizzico di zucchero
per il ripieno
300 gr di mozzarella per pizza
150 gr di formaggio tipo galbanino
1/2 melanzana
150 gr di salsiccia

Per la pizza, impastate la farina con l'acqua, l'olio, il lievito sbriciolato, il sale e un pizzico di zucchero, formate una palla mettete in una ciotola e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare un'ora e trenta minuti circa o comunque finchè non sarà raddoppiato il volume.

Nel frattempo mettete la salsa di pomodoro in una padella con qualche foglia di basilico spezzettata e un pizzico di sale e zucchero, allungate con dell'acqua e lasciate cuocere circa un'ora aggiungendo acqua se necessario. Grigliate la melanzana e cuocete la salsiccia.

Tagliate a piccoli pezzi la mozzarella il formaggio la melanzana e la salsiccia , mettete tutto assieme.

Su un foglio di carta forno stendete la pizza considerando che dovrà coprire il fondo dello stampo e i bordi per circa 5 cm di altezza. Posizionare l'impasto all'interno di uno stampo a cerniera di 22 cm e riempite con il composto di formaggi, livellate bene e ricoprite con la salsa di pomodoro, condite con un filo d'olio e cuocete almeno 30 minuti a 200-220°

Attenzione, prima di sfornare la pizza aspettate 10 minuti in modo che si compatti un po.



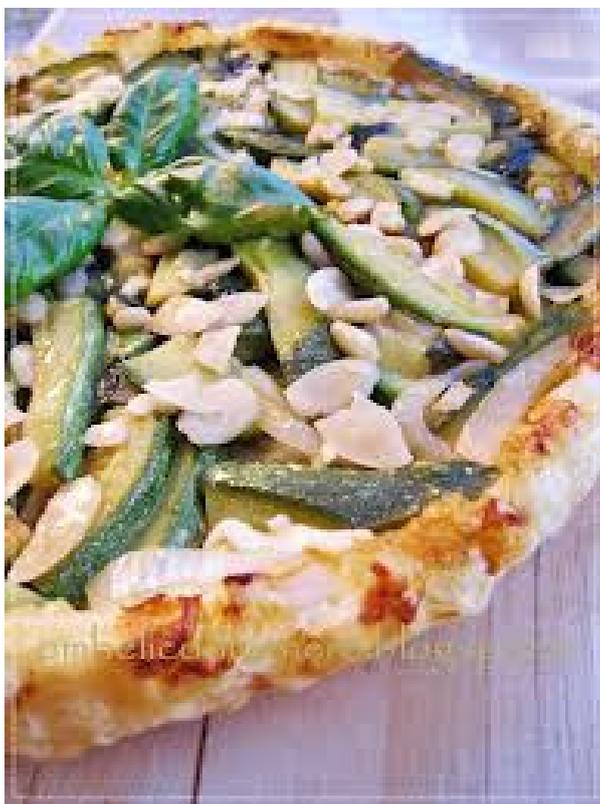


con questa ricetta partecipo al contest di Monique

TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

Vi ho già parlato del super orto dei miei genitori?!?!? quest'anno hanno piantato "solo" 93 piante di pomodori, 7 di melanzane, 5 di zucchine, 10 di fagiolini, le carote, le

patate, una marea di cipolle, aglio, erbe... beh io vado praticamente col carrello a far la spesa, e cosa volere di meglio di una zuccina appena staccata dalla pianta!!??
Con le prime zucchine qualche settimana fa ho fatto questa tarte e devo dire era molto buona.



TARTE DI ZUCCHINE CIPOLLA E PECORINO

per la sfoglia rapida di Michel Roux

250 gr di farina
250 gr di burro
125 ml di acqua ghiacciata
2 zucchine grandi
1 cipolla di tropea
150 gr di pecorino a scaglie
mandorle a lamelle
basilico
sale, olio evo

Per la pasta sfoglia, nella planetaria mettete la farina con il burro a pezzetti, iniziate a lavorare con la frusta K poi unite gradualmente l'acqua, quando il composto sarà omogeneo avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigo 30

minuti.

Riprendete la pasta stendetela in un rettangolo 30×15 ripiegate in tre e giratelo di 90° stendete di nuovo in un rettangolo ripiegate in tre e mettete a riposare in frigo 30 minuti. Ripetete l'operazione un'altra volta con le due pieghe, e dopo l'ultimo passaggio in frigo stendete la pasta e tenetela da parte.

Lavate le zucchine e tagliatele a striscioline, cuocetele in padella con un po di olio evo, a metà cottura aggiungete la cipolla tagliata grossolanamente, terminate la cottura, salate e pepate e mettete del basilico spezzettato.

Imburrate una tortiera mettete sul fondo le mandorle a lamelle cospargete col composto di zucchine e mettete sopra il pecorino a questo punto coprite con la sfoglia, fate qualche buco con i rebbi della forchetta e mettete a cuocere 30 minuti a 180°, togliete dal forno, lasciate intiepidire e rovesciate la tarte.

ps. la pasta sfoglia probabilmente non vi servirà tutta, dipende dallo stampo che usate.



con questa ricetta partecipo al contest di ely nella categoria
vegetariano

TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO

Vi lascio la ricettina della cena che ho cucinato.. un
piattino semplice da preparare e che si mangia davvero con
piacere, lascia spazio a varie interpretazioni quindi
prendetela un po anche per svuotafriigo!!

ne approfitto anche per partecipare al contest di PENSIERI E

PASTICCI... e se ne fosse avanzata un pochino la porterei volentieri con me domani al lavoro...

TORTA DI PATATE SALSICCIA E CAPRINO

per una pirofila 15×15

2 patate grandi

2 salsicce grandi

2 caprini (90 gr)

timo

olio extravergine d'oliva

In una padella cuocete con poco olio la salsiccia sbricciolata. In una ciotola mescolate il caprino con il timo tritato.

Lavate e pelate le patate, tagliatele a fette sottilissime anche con la mandolina.

Imburrate una teglia da 15×15 stendete il primo strato di patate leggermente sovrapposte distribuite un terzo di caprino poi un terzo di salsiccia, fate altri due strati.

Coprite la teglia con un foglio di alluminio in modo da non far seccare le patate, mettete a cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti. Gli ultimi 5 minuti togliete l'alluminio in modo da colorire leggermente la superficie della vostra torta!! Io non ho salato niente perchè la salsiccia è già molto saporita e anche il caprino, per noi andava bene e non era per niente insipido ma regolatevi in base al vostro gusto!!

BRUSCHETTE PRIMAVERA

Quanto sole in questi giorni.. mette senz'altro di buonumore quindi voglia di colori, di freschezza, di nuovi sapori.. ho pensato di utilizzare il mio pan brioche per fare queste sfiziose bruschettine..

BRUSCHETTE PRIMAVERA

per 4 persone

8 fette di pan brioche

3 cuori di carciofo

1 spicchio d'aglio

100 gr di mozzarella per pizza

30 gr di cipolla di tropea

15 fave

2 uovo

maggiorana fresca

sale, pepe, olio extravergine, aceto balsamico

In una padella fate rosolare per 5 minuti uno spicchio d'aglio intero assieme ai cuori dei carciofi tagliati a spicchi, allungate con un po d'acqua, salate, pepate e continuate la cottura finchè i carciofi saranno teneri.

Lasciate intiepidire poi frullate i carciofi, e l'aglio, con un rametto di maggiorana la mozzarella e 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva.

Nel frattempo in un padellino fate bollire le uova per 10 minuti.

Sgranate le fave e fatele rosolare in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate intiepidire.

Mondate le cipolle e tagliatele a rondelle conditele con un'emulsione di olio extravergine d'oliva e aceto balsamico, sbucciate l'uovo e tritatelo grossolanamente.

Abbrustolite le fette di pan brioche e mettete sopra ogniuna un po di crema di carciofi, passate un minuto al forno, posizionate sopra un po di uovo tritato, le rondelle di cipolla e le fave, servite tiepido!!



RICOTTA IN CARROZZA CON PORRI E PANCETTA

E stasera cosa cucino??!! ogni tanto mi capita di non aver programmato niente e dover improvvisare, beh.. generalmente sono le volte che si mangia meglio.. non so perchè ma le cene "apri il frigo e inventati qualcosa" mi riescono bene!! Allora, ieri sera ho trovato un porro che stazionava lì da un pò, una bella fetta di fantastico raschera dop, una confezione di pancetta affumicata.. e.. cosa vedono i miei occhi la mia tanto amata ricotta, lei è una presenza quasi fissa nel mio frigo, un po' un salvavita, quante torte salate, tortini, sformatini.. poi sul tavolo mi guarda una confezione di panbauletto.. pareva dire "mangiami mangiami".. e io ti mangio!!

Bene farò una rivisitazione della mozzarella in carrozza ma al forno, naturalmente con la ricotta e con "qualche" aggiunta!!

RICOTTA IN CARROZZA

per una teglia 20x20
8 fette di panbauletto ai 5 cereali
4 uova
200 ml di latte
300 gr di ricotta di mucca
150 gr di raschera dop cisalpino (o pecorino)
1 porro
coriandoli di pancetta affumicata da 100 gr
sale, pepe, olio extravergine d'oliva

Eliminate la foglia esterna del porro e ridurre la parte bianca a rondelline sottili, scaldare un filo d'olio e far rosolare il porro qualche minuto mescolando spesso, salate a piacere.

Sbattete 2 uova, salate, pepate e unitevi la ricotta, mescolate fino a formare una crema omogenea, unite il porro.

Sbattete le altre 2 uova con il latte salate e imbevete leggermente le prime 4 fette di panbauletto che disporrete sul fondo di una teglia foderata di carta da forno.

Tagliate a fette sottili il raschera, soffriggete la pancetta tagliata, senza olio.

Sopra il panbauletto mettete la crema di ricotta, poi ricoprite con le fette di raschera, la pancetta e infine con le altre 4 fette imbevute nel composto uova-latte.

Cuocete in forno caldo 180° per 25 minuti finchè sarà ben dorato, fate riposare 10 minuti in modo che il composto si rapprenda leggermente, sformate servite caldo!! gustoso, saporito ma delicato.. fantastico!!



TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

E' si anche oggi ho trovato in frigorifero qualcosa da salvare, della crescenza.. seppur buonissima, detta da una che ama i formaggi, come facciamo a renderla sfiziosa? ho pensato di farne una torta salata!!

TORTA SALATA ALLA CRESCENZA

(per una torta da 20 cm)

per la brisè

100 gr di farina 00

20 gr di parmigiano

1 tuorlo

60 gr di burro

1 pizzico di pepe

per il ripieno

200 gr di crescenza

100 gr di funghi

2 salsicce di tacchino

una decina di cime di broccoli

1 cipolla bianca piccola

1 spicchio d'aglio

prezzemolo

mandorle a lamelle

olio extravergine d'oliva, sale

Per la pasta brisè amalgamate tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo, se risultasse troppo secco, quindi non sta bene assieme, aggiungete un po di albume, mettete a riposare in frigorifero per un'ora.

In una padella mettete uno spicchio d'aglio intero con un po d'olio extravergine d'oliva e lasciare appena rosolare togliete lo spicchio e inserite la cipolla tagliata grossolanamente, appena la cipolla imbondisce unite i funghi

puliti e tagliati, lasciar cuocere e se il fondo si asciuga aggiungete dell'acqua, far cuocere 15 minuti poi salate. Nel frattempo in una padella piccola far rosolare bene la salsiccia spezzettata e in una casseruola cuocere le cimette di broccoli una decina di minuti in acqua salata.

In una ciotola lavorate a crema la crescenza unire i funghi, la salsiccia e il prezzemolo tritato.

Stendere la pasta brisè alta circa 0,5 cm e foderare una teglia da 20 cm, tagliare la pasta in eccesso e con la rimanete fate dei lunghi cordoni sottili da intrecciare assieme formando una spirale che userete per creare un bordo tutt'attorno la vostra torta. Inserite il ripieno nella torta e sopra disporre le cimette di broccoli, cospargere di lamelle di mandorle e cuocere a 180° circa 35-40 min.

Prima di sformare la torta e tagliarla lasciar riposare 10 minuti in modo che la crescenza, che con il calore diventa "liquida", si rassodi.

Beh.. per fortuna che la crescenza scadeva perchè questa torta era davvero eccezionale!!!!