

EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!



EXOTIC ICE CREAM

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio
58 g sciroppo di glucosio
420 g latte fresco intero

196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi
33 g saccarosio
2 g di farina o gomma di guar
3 g di farina di semi di carrube
35 g latte in polvere
100 g di polpa di mango al netto
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)
50 g di polpa di cocco
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto







POLLO ASIATICO

Esattamente un anno fa ero in canottiera e pantaloncini, mi spalmavo la crema solare e mi preparavo a girare in bicicletta per le rovine di Ayutthaya. Alla mattina facevo colazione nel giardino di una guest house con pane marmellata uova e succo d'arancia, mi sentivo infinitamente rilassata, al mattino dominava ancora il silenzio, era fresco ed il sole cercava di farsi spazio tra una leggera nebbiolina.. anche se la sera prima in realtà ce l'eravamo vista brutta dal momento che al mercato dove volevamo cenare nessuno parlava inglese, eravamo credo gli unici stranieri ed è stata molto dura ma alla fine abbiamo mangiato il nostro primo e buonissimo pad thai, amore a primo assaggio!! Ho anche provato a rifarlo con una discreta riuscita ma purtroppo qui non trovo i noodle di riso e la confezione portata dalla Thailandia è subito esaurita. Qualche settimana fa ho ripreso in mano un libro che ho da tempo, si chiama "Carni" di Joanna Farrow, ci sono ricette meravigliose

tra cui il pollo thailandese al curry, io non me la sono sentita di chiamarlo così visto che ho fatto diverse modifiche per mancanza di alcuni ingredienti e per averne aggiunto altri a "sentimento". La ricetta è veloce e molto gustosa, a noi è piaciuto molto!!



POLLO ASIATICO

per 2 persone

500 g di sovracosce di pollo

150 g di latte di cocco

150 g di brodo di pollo

60 g di riso basmati

per la salsa

1 cucchiaio di salsa di pesce

1/2 peperoncino

2 cm di radice di zenzero

2 cucchiaini di curcuma

succo e scorza di 1/2 lime

1 spicchio di aglio

1 cipolla piccola

2 cucchiaini di zucchero di canna

30 g di arachidi

olio extravergine d'oliva



Eliminate la pelle e l'osso dalle sovracosce di pollo e tagliate a pezzetti di 2/3 centimetri. In un tegame fate scaldare il brodo assieme al latte di cocco e cuocete il pollo per 30 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla, l'aglio ed il peperoncino e metteteli in padella con dell'olio extravergine d'oliva, fate appena rosolare ed aggiungete i rimanenti ingredienti della salsa, lo zenzero grattugiato. Fate cuocere

qualche minuto mescolando continuamente, aggiungete il pollo con il sugo di cottura rimasto e lasciate insaporire qualche minuto! Cuocete il riso e servitelo assieme al pollo.





Qualche ricordo di Ayutthaya













ALI DI POLLO FRITTE

Friggo davvero poco ma ogni tanto come tutto, ci vuole, mi sono "innamorata" di queste alette di pollo ad una fiera sul cibo di strada, le ho assaggiate e mi è riamata la voglia!! Non le avevo mai fatte prima e anche per loro è arrivato il momento, nemmeno la maionese l'avevo mai fatta e ne sono stata particolarmente soddisfatta anche se ho fatto un paio di prove prima di raggiungere un buon risultato, la prima prova l'ho fatta con olio extravergine d'oliva ma il gusto di olio è troppo forte e inoltre a mio parere era tanto e la salsa risultava troppo liquida, poi sapeva troppo di lime... ma alla fine sono stata molto soddisfatta del risultato!!



**ALI DI POLLO FRITTE
CON MAIONESE AL LIME E ZENZERO**

6 ali di pollo
300 gr di yogurt bianco magro
1 cucchiaio di succo di limone
200 gr di farina
sale
olio di arachidi
per la maionese
2 tuorli
*160 gr di olio di semi
1 cucchiaino di succo di lime

zenzero

Eliminate la pelle dalle ali di pollo, staccate la parte finale, quella più grossa, con un coltello tagliate la carne vicino all'osso e tiratela verso il basso. In una casseruola mettete lo yogurt e mescolatevi il succo di limone, immergete completamente i pezzi di pollo e lasciate marinare in frigorifero per circa 20 ore.

In un sacchetto di plastica mettete la farina con un po di sale, togliete i pezzi di pollo dalla marinatura e metteteli nel sacchetto, chiudete e sbattete, lasciate riposare qualche minuto.

Mettete a scaldare abbondante olio di semi, quando avrà raggiunto la temperatura, fate una prova mettendo uno stecchino nell'olio, se gli si formeranno numerose bollicine attorno la temperatura è raggiunta. Mettete ora a friggere pochi pezzi per volta per pochi minuti e comunque finchè saranno ben dorate.

Quando inseriamo del cibo nell'olio bollente questo si abbassa di temperatura, quindi evitate di mettere troppi pezzi contemporaneamente e comunque fate così, durante la frittura dell'alimento abbassate un po l'intensità del fornello quando invece inserite l'alimento aumentate in modo da rialzare velocemente la temperatura!

Per la maionese, mettete in una ciotola dai bordi alti e non spigolosi (altrimenti una parte del composto non verrà montata) i tuorli con un po sale e pepe, iniziate a montare con le fruste, a questo punto iniziate ad inserire l'olio a gocce sempre montando, continuate finchè si creerà una crema densa, aggiungete il succo di lime e continuate a montare finchè si formerà un composto sodo, se non montate abbastanza il lime si separerà dal resto del composto creando una salsa a grumi.

Terminate con dello zenzero grattugiato e mescolate bene.

*Ps.Ho usato meno olio rispetto alle ricette classiche perchè mi sembrava che aggiungendone altro la maionese diventasse troppo liquida



ambelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



*Ali di pollo
fritte*

ambelradivenezze.blogspot.it



vorrei ringraziare tantissimo ELISA di PER INCANTO O PER
DELIZIA

per avermi donato questo premio, sei stata davvero molto
dolce!!!

purtroppo non ho più tempo per rispettare le regole del gioco,
ma ricevo sempre molto volentieri questi pensieri lo dedico a
tutte quelle amiche che ogni giorno passano da qui

GRAZIE A VOI!!!!