

LASAGNA CON MELANZANE BURRATA PESCE SPADA E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

Buon lunedì a tutti!!! Ebbene sì.. è lunedì, per me è sempre un giorno tragico, il pensiero di una lunga settimana di lavoro davanti un pochino mi affatica ma cercherò di essere positiva!! Allora passiamo alle cose serie.. parliamo di cibo!!

Solitamente sono piuttosto attenta alle regole dei contest e quando mi sono resa conto di non aver pubblicato la foto della pasta per la mia prima lasagna per l'MTC, mi sono data della stordita.. "ma com'è possibile, proprio sulla pasta fresca mi cadi??" che dire, non mi restava altro che fare una seconda lasagna!!

Ho visto che giustamente molti si sono ispirati a ricette di famiglia, tradizionali, magnifiche, io ci avevo pensato ma siccome ho fatto tante volte la versione classica della mamma, questa volta ho voluto sperimentare.

Mi sono ispirata ad una pasta mangiata durante il festival internazionale del cibo di strada che si è tenuto a Cesena qualche settimana fa. Si trattava di spiedini di paccheri con ripieno di burrata ricotta melanzane e pesce azzurro, a me il pesce azzurro non piace, anche se nell'insieme ci stava, l'unico che mangio è il pesce spada e siccome quello fresco ha un sapore molto delicato che si sarebbe "perso" nell'insieme dei sapori, ho pensato di usare quello affumicato decisamente più saporito. La consistenza è piuttosto cremosa ovviamente, ma l'aspetto non molto invitante si fa perdonare all'assaggio, in famiglia è stata molto apprezzata!!ps. per chi dovesse inorridire alla vista dei bordi secchi, voglio dire che la mia mamma l'ha sempre fatta così, giusto o meno io la faccio come lei perché a me la crosticina piace, chi non l'apprezza basta semplicemente che tagli la pasta più piccola, metta più besciamella sopra ed eventualmente in cottura copra la teglia con un foglio di alluminio.



**LASAGNA CON MELANZANE, BURRATA, PESCE SPADA
E BESCIAMELLA AL PISTACCHIO**

per 4 persone

per la pasta

200 g di farina 0

2 uova

per la farcitura

350 g di melanzana

125 g di burrata

100 g di ricotta di mucca

110 g di pesce spada affumicato

1 spicchio d'aglio

sale, pepe

per la besciamella

500 g di latte fresco intero

60 g di pistacchi tostati salati al netto degli scarti

50 g di farina

40 g di burro

sale grosso

Dopo aver lavato la melanzana riducetela a piccoli cubetti. In una larga padella fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, il minimo indispensabile altrimenti le melanzane risulteranno intrise e unte, soffriggete le melanzane con uno spicchio d'aglio intero mescolando spesso. Regolate di sale e pepe e fate raffreddare.

Per la pasta, rompete le uova intere all'interno di una ciotola per verificare che siano buone. Versatele poi al centro della farina e iniziate a lavorarle con una forchetta prendendo sempre più farina. Quando non sarà più possibile lavorare con le mani ed impastate con i palmi.

Dovrete eseguire dei movimenti alternati facendo forza sulla pasta ottenendo un panetto allungato. Ripiegate la pasta portando i due lati verso il centro riprendete a lavorarlo e proseguite così fino a raggiungere un impasto liscio, servono circa 15 minuti. Mettete la pasta sotto ad un piatto e lasciare riposare 15 minuti.

Riprendete la pasta e iniziate a lavorarla con il mattarello, inizialmente stendetela facendo semplicemente pressione e girandola spesso in modo da mantenere la forma rotonda. Quando sarà poco più sottile iniziate ad avvolgerla sul mattarello e fate pressione con le mani

spostandovi più volte dall'esterno verso l'interno della pasta.

Continuate con lo stesso procedimento girando spesso la pasta di 90° per volta finché avrete raggiunto uno spessore di pochi millimetri. I bordi solitamente rimangono più grossi, dovrete quindi stesi ulteriormente. Lasciate asciugare la pasta per circa 30 minuti.



l'ombelico di Venere





Nel frattempo mettete nella ciotola del minipimer mettete la burrata tagliata a pezzi, la ricotta, 1/4 di melanzane e lo spicchio d'aglio, frullate fino a formare una crema. Per la besciamella, mettete a scaldare il latte. In un tegamino fate sciogliere il burro, versatevi dentro la farina e incorporatela al burro, versate ora il latte e mescolate per evitare la formazione dei grumi. Salate e sempre mescolando proseguire la cottura, quando inizia a sobbollire toglietela dal fuoco. Frullate i pistacchi assieme a 2/3 cucchiaini di besciamella finché saranno quasi una crema, poi unite il composto alla restante besciamella ed amalgamate bene. Mettete a bollire abbondante acqua salata con la restante salvia

all'interno. Tagliate la pasta in rettangoli della medesima misura della teglia. Fate cuocere due minuti un paio di parti di pasta per volta, scolatele con l'aiuto di una schiumarola e disponetele stese su di un canovaccio pulito. Quando tutte saranno cotte ungete la teglia con poco burro e disponete il primo rettangolo di pasta, tagliate quella in eccesso. Cospargete con un terzo della crema di formaggi, distribuite una parte di melanzane a cubetti e del pesce spada tagliato a listarelle, completate con la besciamella, circa 1/4, coprite con uno strato di pasta e proseguite così per tre strati. Alla fine coprite con la pasta e cospargete con la besciamella. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 40 minuti. Lasciate riposare la pasta circa 15 minuti e servite.





con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre



INSALATA DA TIFFANY: PERCHE' #questoepiubello

Ne abbiamo viste delle belle in questi giorni.. o per meglio dire "dei belli" ma vi assicuro che non era niente in confronto a quello che state per vedere perché... "questo è più bello"!!! Questo è il secondo libro della collana de I libri dell'MTChallenge edito da Sagep, ed è ora disponibile.

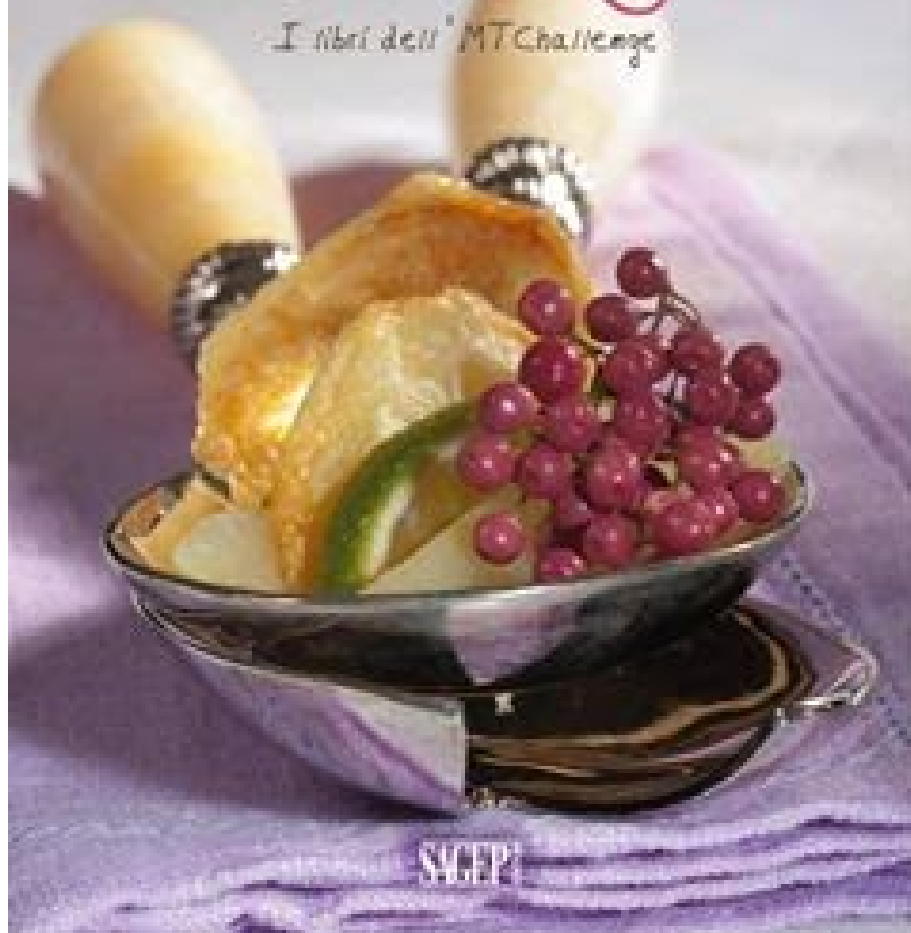
Libro frutto delle ricette scaturite dall'ennesima magnifica sfida, frutto dell'infaticabile Alessandra, frutto del fantastico gruppo dell'MTC del quale sono sempre più orgogliosa di far parte, iniziato per gioco e diventato una fonte di insegnamento e stimolo sempre più elevato!

Ma non voglio dilungarmi troppo quindi vi lascio godere di alcune pagine del libro, e ricordate che acquistandolo contribuirete ad un progetto benefico che potete leggere nello specifico in fondo al post.

INSALATA

da TIFFANY

I libri dell' MTChallenge



ALCANTARA
SCEP

Acquistando questo libro sosterrai
 "PIAZZA DEI MESTIERI"
www.piazzeimestieri.it

Da un'idea di Alessandra Genaro

Direzione e coordinamento editoriale, editing:
 Fabrizio Fazzari e Alessandra Genaro

Progetto grafico:
 Sagep Edizioni Srl

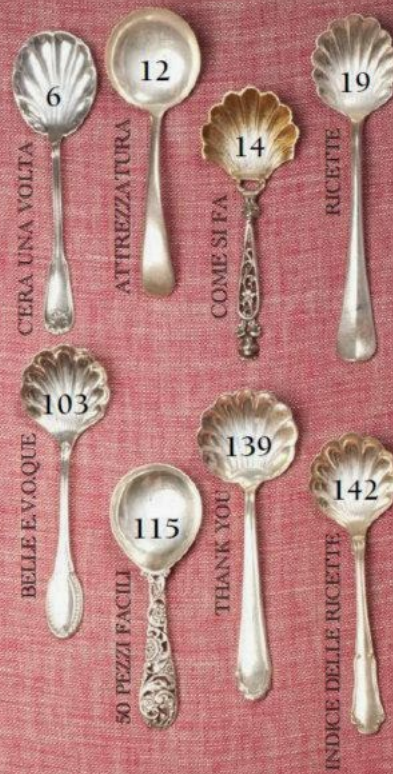
Impaginazione:
 Barbara Ottoneo

Fotografie:
 © Paolo Piccinotto

Illustrazioni:
 © Mai Esteve

© 2014, Michalinger®
www.michalinger.it

© 2014, Sagep Edizioni Srl, Genova
www.sagep.it
 ISBN 978-88-6373-288-7



INSALATA DI RINFORZO

- 1 cavolfiore
- 300 g di olive bianche
- 3 papavero
- 5-6 alici sottolio
- 2 cucchiaini di aceto
- olio extravergine d'oliva

Lavate il cavolfiore, riducetelo a cimette e lessatelo in abbondante acqua salata e acidulata con 2 cucchiaini di aceto. Scolatelo al dente e fatelo raffreddare.

Sciacquate rapidamente le olive e le alici sotto l'acqua corrente e asciugatele, tamponandole con carta assorbente da cucina. Lavate le papaverelle e asciugatele.

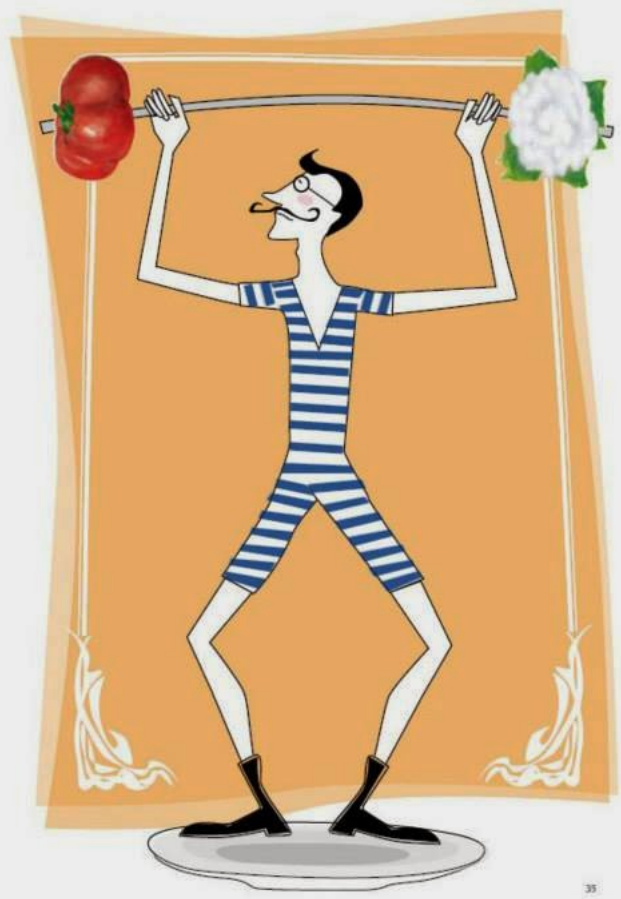
Comporre l'insalata

In un'insalatiera, disponete le cimette di cavolfiore, le olive, le alici grossolanamente spezzate e le papaverelle, tagliate a pezzetti. Conditte con un filo d'olio e servite.



Piatto immancabile sulle tavole delle feste natalizie di Napoli e dintorni, l'insalata di rinforzo deve il suo nome all'abitudine di aggiungere via via gli ingredienti che mancavano, a mano a mano che la si consumava, dalla Vigilia a Capodanno.

Come capita abitualmente con le ricette di tradizione, ogni famiglia ha la sua. l'importante, però, è che non manchino gli ingredienti tipici del territorio, come le olive di Gaeta e le papaverelle, un tipo di peperone dalla polpa soda e carnosa che si mette sotto vetro d'estate, per poterlo utilizzare d'inverno, a completamento di questo piatto.



IN-SALATE



122

VEGANI CAESAR SALAD

Mescolate 2 cucchiaini di tahini con con 1 o 2 cucchiaini di senape, uno spicchio d'aglio sbucciato e spremuto e un cucchiaino o due di acqua, in modo da ottenere una consistenza densa, ma fluida. Su un piatto da portata disponete le foglie di lattuga, stracciate con le mani, la polpa dell'avocado, tagliata a fette e i ceci. Condite con la salsa, aggiustate di sale e di pepe, unite i semi di sesamo e servite.

di Giulia Piro dal blog livateverybite.com

1 lattuga romana - 200 g di ceci bolliti
1 avocado - semi di sesamo
sale e pepe, qb

Per la salsa

2 cucchiari di salsa tahini - 1 spicchio d'aglio - 1-2 cucchiaini di senape
acqua, qb - sale, qb

VEGGIE SALAD

Sciocquate l'uvetta e i mirilli rossi sotto l'acqua corrente, poi ammolateli nel Porto per 5 minuti. Preparate un'emulsione con il miele, il succo filtrato del limone, la cannella, poco sale e poco olio. Sbucciate le pere, togliete loro il torsolo e affettatele con una mandolina di uno spessore di 2 mm: mettele in una terrina assieme alla frutta disidratata, ben strizzata dal liquido di ammollo e condite con l'emulsione. Disponetela in un'insalatiera le foglie della lattuga, stracciate con le mani: unite le pere con il loro liquido e mescolate bene. Aggiungete poi le noci brasiliane, in parte intere, in parte a pezzetti, insaporite ancora con un giro d'olio e con un bel pizzico di sale Maldon.

di Giulia Del Gatto dal blog sewandgalaustitchen.blogspot.it

1 lattuga iceberg, grande
2 pere Spadona
100 g di ghiugli di noci brasiliane
50 g di uvetta
50 g di mirilli rossi disidratati
50 ml di Porto o altro vino liquoroso
1 cucchiaino di cannella in polvere
2 cucchiari di miele
1 limone
olio extravergine di oliva
sale Maldon, qb

INSALATA ANTIOSSIDANTE AI FRUTTI ROSSI

Disponete gli spinaci nel piatto da portata. Aggiungete i frutti rossi, puliti con una pezzuola inumidita, le ciliege snocciolate e l'uvetta, precedentemente ammollata in acqua intiepidita e ben strizzata. Sciogliete il sale e il pepe nella glassa al balsamico ed emulsionate con olio extravergine, mescolando bene. Condite l'insalata con la vinaigrette e servite.

di Eleonora Palcini dal blog relaconcenzero.blogspot.it

150 g di frutti rossi freschi
100 g di ciliegie
50 g di uvetta
1 cucchiaino di glassa all'aceto balsamico fatto in casa
2 cucchiari di olio e.v.o.
sale, qb
pepe bianco, qb

INSALATA DI SOIA E GOJI

La sera precedente metete a bagno la soia in acqua tiepida con mezzo cucchiaino di bicarbonato. Il giorno successivo fate cuocere la soia in acqua leggermente salata, per circa un'ora: deve diventare tenera. Scolate e fate raffreddare. Pulite il sedano e la cipolla, tagliate a pezzetti il primo e affettate sottilmente la seconda. Mettete a bagno le bacche di goji per mezz'ora in acqua tiepida, scolate e asciugate. Mettete tutti gli ingredienti in un'insalatiera e condite con olio, sale e aceto balsamico. Se desiderate potete aggiungere del tonno sott'olio.

di Helgi Turra dal blog pitarepattet.blogspot.it

100 g di soia secca
1 cipolla rossa, media
2 gambe di sedano
bacche di goji a piacere
1 cucchiaino raso di bicarbonato
2 cucchiari di olio e.v.o.
1 cucchiaino di aceto balsamico
sale, qb
tonno sott'olio (facoltativo)

123

WALDORF SALADE

1 mela Granny Smith
1 mela Red Delicious
½ limone, il succo
4 gambi di sedano
150 ml di yogurt naturale
100 ml di panna
100 g di maionese
piccole foglie di lattuga
noci caramellate
sale, qb
pepe, qb

per le noci caramellate
200 g di ghiacci di rosee
50 g di zucchero
2 cucchiai di acqua

Per le noci caramellate:

Versate in una pentola capiente lo zucchero e due cucchiai d'acqua. Scaldate senza mescolare e quando lo zucchero inizia diventare ambrato unite le noci e mescolate con una spatola per avvolgerle completamente nel caramello. Lavorate rapidamente, prima che lo scioglimento di zucchero inizi a scurire, perché diventerebbe troppo amaro.

Scolate le noci e si fate raffreddare su carta forno.

Per l'insalata:

Tagliate le mele a fette sottili e spruzzatele con un po' di succo di limone per non farle annerire.

Lavate e mondiate il sedano e tagliatelo a pezzettini.

Per il condimento:

In una ciotola unite lo yogurt, la panna e la maionese e mescolate bene. Aggiustate di sale e di pepe.

Comporre l'insalata:

Sul fondo del piatto da portata, fate un letto di foglie di lattuga, sopra il quale disponete le mele, il sedano e le noci caramellate. Condite con il dressing e servite.

La Waldorfsalat venne creata nelle cucine del Waldorf Hotel a New York, alla fine del XIX secolo, al tempo in cui era rene quel famoso César Tichirsky a cui si deve anche il perfezionamento di un altro delle glorie della gastronomia statunitense, vale a dire le Uova alla Benedict. Lo stesso originale si differenzia da quella riportata solo per le noci caramellate che, nella versione classica, prevedono uno scioglimento più viscoso, a base di estratto d'aceto, melassa, miele e succo di mele e la frittura profonda dei ghiacci, una volta caramellate.



INSALATA DA TIFFANY

il libro è edito da Sagep Editori

le fotografie sono di Paolo Picciotto

le illustrazioni di Mai Esteve

l'impaginazione è di Barbara Ottonello di Sagep Editori

la direzione editoriale è di Fabrizio Fazzari

il prezzo è di 18,00 euro.

Acquistando una copia di *Insalata da Tiffany*, contribuirai alla creazione di borse di studio per i ragazzi di Piazza dei Mestieri (link: <http://www.piazzadeimestieri.it/>), un progetto rivolto ai giovani oggetto della dispersione scolastica e che si propone di insegnare loro gli antichi mestieri di un tempo, in uno spazio che ricrea l'atmosfera di una vecchia piazza, con le botteghe di una volta- dal ciabattino, al sarto, al mastro birraio e, ovviamente, anche al cuoco. La Piazza dei Mestieri si ispira dichiaratamente a ricreare il clima delle piazze di una volta,

*dove
persone, arti e mestieri si incontravano e, con un processo di
osmosi
culturale, si trasferivano vicendevolmente conoscenze e
abilità: la
centralità del progetto è ovviamente rivolta ai ragazzi che
trovano in
questa Piazza un punto di aggregazione che fonde i contenuti
educativi
con uno sguardo positivo e fiducioso nei confronti della
realtà,
derivato proprio dall'apprendimento al lavoro, dal modo di
usare il
proprio tempo libero alla valorizzazione dei propri talenti
anche
attraverso l'introduzione all'arte, alla musica e al gusto.*

Il libro è acquistabile nelle librerie

sul sito Sagep

<http://www.sagep.it/easyStore/SchedeVedi.asp?SchedaID=2105>

Amazon

http://www.amazon.it/Insalata-Tiffany-A-Gennaro/dp/8863732884/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1405526459&sr=8-1&keywords=insalata+da+tiffany

Ibis

<http://www.ibs.it/code/9788863732887//insalata-tiffany.html>

**MTC num. 40 ecco il
vincitore!!!**

La prima cosa che voglio scrivere in questo post è GRAZIE!!
Grazie alle infaticabili donne dell' MTC Alessandra e Daniela
per aver creduto in me, per avermi donato questo testimone che
passa di mese in mese in mani esperte di cuoche meravigliose,
quel testimone che dico con estrema sincerità mai avrei

pensato di afferrare!! Grazie ancora ad Antonietta, ho riletto bene le tue parole i giorni successivi alla vittoria, dopo aver spazzato via il caos mentale in cui mi trovavo, sei una dolcezza e spero tanto anche io di abbracciarti un giorno!!! E un altro importantissimo GRAZIE a tutte le partecipanti, leggere che la mia ricetta vi è piaciuta ed è riuscita bene mi ha davvero inorgoglito e riempito il cuore, posso sembrare esagerata ma la vostra approvazione è stata importante e ha tenuto l'emozione alta per tutto il mese! Mi sono piacevolmente lasciata travolgere dalla vostra valanga di piadine ma ammetto che sia anche molto impegnativo, leggere e studiare con attenzione le vostre 250 e oltre ricette, ha richiesto molto tempo e anche se inizialmente, assecondando la mia mania organizzativa, pensavo di inserirvi tutte in una bella tabella, ho dovuto desistere! Ho invece sperato che la ricetta del cuore arrivasse all'improvviso, e così è stato, è semplicemente bastato restare fedele alle aspettative che avevo!

Avete creato piadine da oscar, ho "assaporato" centinaia di ottime salse, creme, patè, maionesi, mostarde, chi ha fatto lo squacquerone, principe di romagna, con le sue mani, chi è arrivato lontano e ha fatto diventare la piada con gli "occhi" a mandorla in una preparazione strabiliante, chi mi ha colpito molto sia con la prima che con la seconda proposta, chi mi ha lasciato a bocca aperta e non c'è bisogno di spiegare il perché, chi è andato oltre realizzando un piadina carica di sensazioni e significati, chi ha proposto la piada della moglie e del marito, io ho adorato la prima!! Poi ci son stati i piadamundial partoriti dalla vulcanica mente di Alessandra, una piada meglio dell'altra tutte in tema tutte studiate, una gara appassionante che mi ha coinvolto e incuriosito, tra tutte le mie preferite sono state questa per la sua farcitura piccante ma delicata e questa per tutto e perché credo sia la prima che proverei!!! Inoltre sono sempre affascinata e ammirata da chi, nonostante le difficoltà legate ad intolleranze, riesce a creare proposte impeccabili che nulla hanno da invidiare a quelle "normali" una su tutte mi è piaciuta questa, ammetto anche moltissimo per la farcitura senza dubbio nelle mie corde! In ultimo voglio nominare anche questa e questa ricetta perché, anche se non conosco il mondo vegano, sono incuriosita da come riescono a creare

interessanti proposte con una scelta più limitata di alimenti, per me son state entrambe bravissime!!

Ma eccoci alla vincitrice, Annalena, dopo aver letto il suo post non ha mai abbandonato i miei pensieri, era fissa lì e più ci pensavo più mi convincevo che dovesse vincere, fedele sia nelle parole che nei fatti a quello che credevo dovesse essere la chiave vincente. La piadina romagnola è un prodotto semplice, rustico e legato ad un ripieno classico come crudo squacquerone e rucola, lo sanno tutti!! Leggendo il post di Annalena mi è venuta la pelle d'oca, sembra mi abbia letto nel pensiero e oltre alla ricetta ha inteso perfettamente il significato della piada *"fare in casa" ogni componente del ripieno, in modo che l'insieme rispetti al massimo la tradizione e sia*

comunque personale... ma soprattutto sia street food, estivo, popolare, leggero, fresco e divertente" Parole sante, questa sua frase dice tutto, raccoglie in sé il senso della sfida!! Per me Annalena ha valorizzato la piadina, mantenendo la sua natura, focalizzandosi sull'insieme e non solo su un elemento, capendo fino in fondo come fare. Ha colto l'essenza di ogni cosa, e ha rispettato la tradizione in modo del tutto personale realizzando egregiamente prodotti home made come il lonzino e la formaggina fresca che degnamente sostituiscono crudo e squacquerone. Ma il tocco personale ci voleva, in fondo si tratta di una gara e quindi, oltre all'indiscussa bravura, parliamo anche di fantasia e originalità che di certo non sono mancate grazie alle sue strepitose albicocche cren-sciroppate. Ora cara Annalena ti cedo con gioia lo scettro della tanto meritata vittoria, sono sicura che saprai stupirci con una proposta meravigliosa!!!

LA PIADINA ROMAGNOLA PER LA

MIA PRIMA VITTORIA ALL'MTC

Me ne stavo bella tranquilla all'isola d'Elba per trascorrere questo lungo weekend. Alle 21 passeggiavo in cerca di un ristorante per cenare, perché qui si pensa sempre a mangiare sia chiaro, ordinata la cena mi ricordo di controllare chi ha vinto l'MTC.. ormai l'appuntamento fisso. Appena apro facebook mi appaiono diverse notifiche "strano visto che avevo guardato da poco" e sinceramente il cuore già ha iniziato a battermi forte, una sorta di presentimento!! Appena ho visto la mia foto non so esattamente cosa ho pensato, mi ricordo che però il cellulare ondeggiava vagamente e le mani si sono fatte scivolosette, i miei occhi guardavano fisso la foto, niente salti, niente festeggiamenti folli, nessuno che fa la ola.. niente di quello che avevo letto fino adesso dalle vincitrici, la mia mente pensava tante cose tutte assieme, si intrecciava creando una sorta di pro e contro, di realtà e incredulità.. si chiamerà panico?? Ho girato il cellulare verso il mio ragazzo e ho detto "e adesso??" e lui molto carino "adesso sono tutti c.... tuoi" poi però ha confessato che avrebbe voluto dire "era ora" giusto per farvi sapere che è dalla mia parte, ma lo è un pochino troppo per essere attendibile!! I nostri amici che ci guardavo senza capire, poveri, la cena poi è proseguita con una lunga lista di piatti da proporre e brindisi a stomaco vuoto.. evvai eccoli i festeggiamenti di cui si parlava!! Ma vogliamo parlare della notte?? Mi sono sognata l'Ale e io che gli proponevo tutti i miei mangerini assurdi.. e alla mattina ho alzato bandiera bianca "Ale dove sei?" Ed eccola lei.. la mia seconda emozione con le sue belle parole, i suoi consigli, una gran bella sensazione, un viso che finalmente si collega ad una voce.. e con questa esperienza di emozioni se ne fa un bel carico, e sono solo all'inizio, speriamo di arrivare in fondo e reggere il colpo!!!

Ora siamo seri, voglio ringraziare tanto Antonietta per le sue parole, per aver creduto nella mia proposta e per avermi scelta tra tante bravissime blogger che sinceramente stimo moltissimo, è un'onore far parte di questo gruppo e imparare da tutte voi, aver vinto è davvero tanto, davvero una soddisfazione immensa che mai avrei pensato!! Grazie anche a tutte voi che avete avuto un pensiero per me qui e su

facebook!! Quando leggo che la vincitrice si augura che piaccia la sua proposta io penso "ok, è la tua ricetta, siamo tante a qualcuna piacerà molto ad altre meno.. dov'è il problema!?" e invece eccomi a pensare la stessa cosa, "vi piacerà questa proposta??" Lo so che la piadina potrebbe sembrare scontata e banale e molti di voi se la aspettavano anche, però io sono molto legata alla mia Romagna e ho sempre pensato che mi sarebbe proprio piaciuto farvene assaggiare un po'!! Pensare che ci saranno giorni in cui tante di voi la prepareranno, giorni in cui il suo profumo si diffonderà nelle vostre case e magari mi penserete.. invadere l'Italia e non solo, di piadina, beh.. questo è un gran bel pensiero per me!!

La piadina è un prodotto IGP diffusissimo in tutta la Romagna, i classici chioschetti bianchi con le righe colorate sono sparsi ovunque, soprattutto lungo la costa e in estate vengono presi d'assalto!! Nonostante la Romagna non sia molto grande, questo prodotto cambia di provincia in provincia, nelle province di Ravenna e Forlì/Cesena è grossa più di mezzo centimetro e larga circa 20, mentre nella provincia di Rimini è molto sottile, pochi millimetri per circa 25 centimetri di diametro. Il crescione o cassone invece, non è altro che una piadina ripiegata con una farcitura messa prima della cottura. Prende il suo nome dal "crescione" un'erba un tempo molto diffusa, utilizzata proprio per il suo ripieno, oggi viene sostituito dalle erbe o dagli spinaci. Esistono tantissime ricette di questo meraviglioso simbolo della Romagna, chi mette solo acqua, chi mette l'olio extravergine d'oliva, chi usa meno strutto, chi di più, chi solo il bicarbonato, ma come tutte le ricette di questo tipo, quella vera con le vere e precise dosi ormai è impossibile da trovare, ormai non so nemmeno se esiste più. Anche voi magari ne avete una vostra! Io voglio condividere con voi una ricetta che ho aggiustato e provato negli anni e che grazie ad un consiglio di una persona conosciuta due anni fa ho definitivamente confermato. Proprio lei mi ha detto di lasciare riposare l'impasto per 48 ore, vi renderete conto di quanto la piadina diventi fragrante e di quanto l'impasto diventi morbido e malleabile. Questo non significa che l'impasto lasciato riposare solo poche ore come la maggior parte delle ricette dice, non produca una buona piadina, ma se proverete a

cuocerne una subito una dopo 24 ore e una dopo 48 vi renderete conto meglio della differenza. Buona piada a tutti!!!!

PIADINA ROMAGNOLA

per 6 piadine

500 g di farina 00*

125 g di acqua

125 g di latte parzialmente scremato fresco

100 g di strutto

15 g di lievito per torte salate**

10 g di sale fine

1 pizzico di bicarbonato di sodio

*Generalmente uso la classica blu gran mugnaio della molino spadoni, giusto perché tutto sia romagnolo, pure la farina, o almeno il molino!!

**ho usato anche quello normale per dolci e viene bene comunque.

Fate scaldare al microonde il latte e l'acqua per pochi secondi in modo che siano tiepidi. Lasciate ammorbidire lo strutto mezz'ora circa fuori dal frigorifero. Su di un tagliere disponete la farina e fate un buco al centro con la mano. All'interno mettete lo strutto a pezzetti con il lievito, il bicarbonato e il sale, schiacciatelo con la forchetta per ammorbidirlo, aggiungete l'acqua e il latte. La consistenza inizialmente potrebbe essere un pochino appiccicosa e la pasta si attaccherà al tagliere ma impastando per una decina di minuti, cambierà staccandosi e diventando molto morbida e liscia. Se il liquido è troppo poco si sfalda e risulta un po' dura. Mettete l'impasto in una ciotola e coprite con la pellicola per alimenti. Lasciate riposare 48 ore al fresco, massimo 20°C, se fosse più caldo potete lasciare riposare la pasta in frigorifero e metterla a temperatura ambiente 2 ore prima dell'uso. La pasta ottenuta sarà circa 850 grammi, dividetela in 6 pezzi da 140 grammi circa e formate delle palline, lasciatele riposare almeno mezz'ora. Infarinate appena il tagliere e disponetevi una pallina d'impasto, schiacciatela con la punta delle dita, stendete la piadina con il mattarello girandola spesso in modo che rimanga rotonda. Avrà un diametro di circa 20 centimetri e uno spessore di 0,5 centimetri. Scaldate il testo o l'apposita teglia di terracotta, su un fornello a doppia fiamma, con sotto uno spargifiamma. Se non avete nessuna di queste teglie

utilizzate una padella antiaderente piuttosto larga. La temperatura non dovrà essere troppo alta altrimenti la piadina si brucia fuori e rimane cruda all'interno, ma nemmeno troppo bassa. Potete fare una prova con un piccolo pezzetto di pasta per regolare la giusta temperatura. Cuocete pochi minuti per lato, controllate sempre alzando la piadina con una paletta. Disponete le piadine una sull'altra in modo che rimangano calde mentre le cuocete.

L'impasto può essere preparato con l'impastatrice, viene benissimo, basterà mettere tutti gli ingredienti assieme e lavorarli con il gancio impastatore per 7/8 minuti fin quando il composto risulterà omogeneo.







**PIADINA SQUACQUERONE RUCOLA E
PROSCIUTTO CRUDO**

per 6 piadine

500 g di squacquerone

300 g di prosciutto crudo

2 mazzetti di rucola

Stendete lo squacquerone su una metà delle piadine, ricoprite con rucola a piacere e prosciutto crudo, ripiegatevi sopra la metà della piadina e servite calda.



ROTOLINI MORTADELLA E FORMAGGIO

per 6 rotolini

200 g di mortadella

400 di formaggio tipo fontina tagliata sottilissima

Per preparare i rotolini di piadina sarà necessario stendere l'impasto più sottile rispetto a quello delle normali piadine. Inoltre, se non avete una piastra grande, dovrete anche fare delle palline di impasto più piccole, circa 115 grammi altrimenti sborderanno dal testo. Procedete con stesura ottenendo delle piadine dello spessore di pochi millimetri. Cuocetele pochi istanti per lato, non devono essere cotte come quelle normali altrimenti si seccerebbero. Appena ogni piadina è cotta e ancora molto calda, mettetevi sopra 3/4 fette di formaggio coprendo tutta la superficie e fate un

secondo strato sottile di mortadella, arrotolatela subito su se stessa. Se aspettate troppo rischiate che la piadina raffreddandosi non sia più molto malleabile e faticherete ad arrotolarla senza romperla.





MINI CRESCIONI CON CONFETTURA DI FRAGOLE

per 24 mini crescioni o 6 grandi
600 g di confettura a piacere
per me fragole

Se volete preparare i mini crescioni dividete l'impasto iniziale in 24 palline da circa 35 grammi, lasciateli riposare almeno mezz'ora. Disponete ogni pallina sul tagliere appena infarinato, schiacciatele con le dita e stendetela con il mattarello un po' più sottile rispetto alla piadina perché se fosse troppo grossa non cuocerebbe bene all'interno e nei bordi. Su una metà disponete due cucchiaini di confettura lasciando un pochino di bordo esterno vuoto. Chiudete i

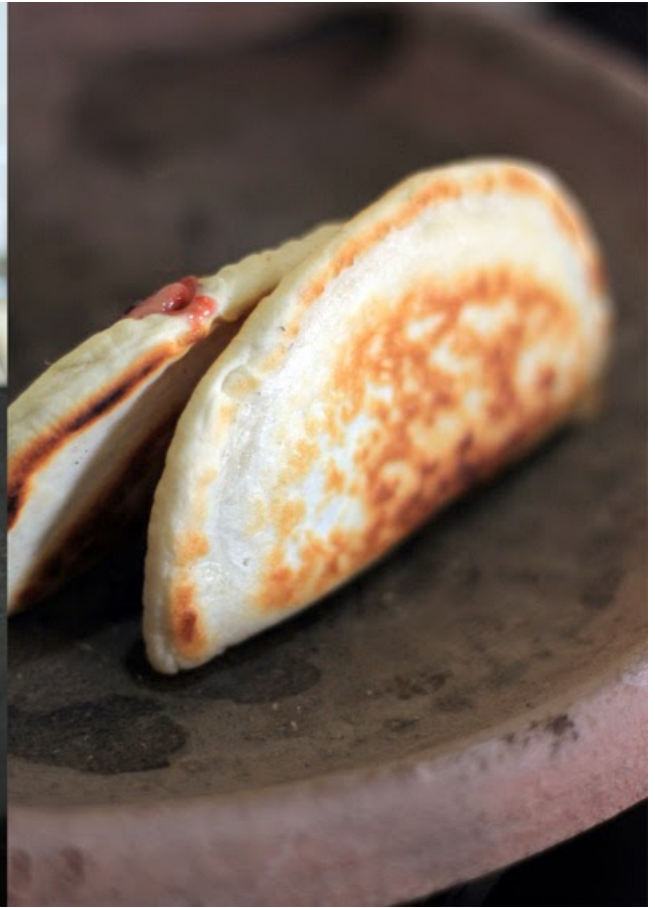
crescioni rovesciando la parte di pasta senza ripieno sull'altra, sigillate il bordo prima con la punta delle dita poi con i rebbi di una forchetta facendo attenzione a non forare il crescione. Questo passaggio è molto importante perché è molto facile che in cottura il crescione si apra facendo uscire il ripieno, specialmente se è un pochino liquido come avviene per la salsa di pomodoro o alcune confetture. Io solitamente non piego perfettamente il crescione a metà in modo da poter rigirare un po' il bordo su se stesso e procedo poi con la chiusura con la forchetta. In questo modo rimane un pochino più "sigillato". Cuocete da entrambi i lati, quando girate i crescioni la parte del bordo non toccherà la teglia perché, mentre la prima parte cotta si sarà appiattita, l'altra sarà gonfia, spingete quindi con una paletta in bordo facendogli toccare la teglia, in questo modo si cuocerà. A fine cottura mettete i crescioni in piedi in modo che si cuocia anche la parte della piega.







terracotta



testo

teglia in



CONSERVAZIONE:

L'ideale per la piada è cuocerla e mangiarla, decisamente da il meglio di se!! Se però decidete di prepararne tante e volete conservarle dovete precuocerle. La loro cottura quindi sarà di un minuto scarso per lato e la colorazione molto tenue. Appena si raffreddano le potete mettere in un sacchetto per alimenti e congelarle. Al momento dell'utilizzo scongelatele e terminate la cottura sul testo.

Se invece dovete solo scaldarle, fate scaldare una padella antiaderente a fuoco basso e mettetevi la piadina, chiudete con un coperchio per fare in modo che non si secchi, pochi istanti per lato basteranno.



piadina precotta

è scoccata L'ORA DEL paTE'

Ho iniziato a “giocare” con MTC con la mia solita incoscienza ormai da un anno e mezzo, all’inizio era solo una sfida divertente ma poi questo gioco si è trasformato in una scuola, in un modo per imparare ogni mese una nuova ricetta! Mettermi in gioco, studiare un nuovo piatto che ogni volta

corrispondesse alle regole è stato stimolante e continuerà ad esserlo!! Ringrazio per questo la grande famiglia dell' MTC per l'impegno e la fantasia che ogni mese mette, le vostre ricette mi lasciano sempre a bocca aperta e sono orgogliosa di far parte del gruppo. Ringrazio Alessandra perché rende possibile tutto questo, perché è sempre presente, attenta, precisa e professionale!

Ma ora voglio spostare l'attenzione verso quello che davvero la merita, verso quello per cui siamo qui.. il progetto che proprio grazie ad Alessandra prende vita, un progetto grandioso che raccoglie le ricette di una delle sfide e le racchiude in un libro unico, con una grafica unica e uno scopo unico. Si perché sostiene il progetto "cuore di bimbi" quindi correte a comprarlo, oltre a ritrovarvi con una fantastica raccolta di ricette di paté contribuirete ad una buona causa facendo un bel regalo di Natale a dei bambini e al vostro cuore!!!



titolo: L'ORA DEL paTÉ'

pagine: 144

costo: 18,00 euro

casa editrice : **SAGEP EDITORI- GENOVA** www.sagep.it

illustrazioni di Roberta Sapino (Le Chat Egoiste-
lechategoiste.blogspot.it)

fotografie di Sabrina dePolo

41

ricette di paté, 8 di burri composti, 33 fra pani, crackers,
grissini, muffins, scones e chips

*Con questo libro, la community dell' MTChallenge sostiene il
progetto "**cuore di bimbi**", della Fondazione "aiutare i*

bambini”: nata nel 2000, per iniziativa dell’ingegner Goffredo Modena, la fondazione si propone di dare un aiuto ai bambini poveri, ammalati, senza istruzione, che hanno subito violenze fisiche o morali e garantire loro l’opportunità e la speranza di una vita degna di una persona, nel mondo e in Italia. Sono 71 i Paesi del Mondo in cui la Fondazione interviene, realizzando progetti mirati, concreti, nati per rispondere a emergenze reali e portati avanti con abnegazione, serietà e competenza. Fra questi, appunto, c’è **“cuore di bimbi”**, attivo dal 2005 in 10 Paesi, che ha permesso ad oggi di salvare la vita a 857 bambini altrimenti condannati da gravi cardiopatie congenite, con

esiti spesso letali. La Fondazione opera nella più assoluta trasparenza, nella convinzione che sia doveroso certificare ogni voce con la massima chiarezza, in un dialogo continuo che unisce chi è desideroso di fare del bene con chi ha la possibilità di farlo in modo concreto, rispettoso e consapevole di muovere nella stessa direzione: quella dell’aiuto alle tante vittime di questo mondo, rese ancora più indifese dall’essere bambini. Da oggi, anche noi remiamo con Goffredo, con Sara e con gli oltre mille volontari sparsi sul territorio italiano – e lo facciamo con questo libro che è il primo tassello di quella che ci auguriamo possa essere una collaborazione duratura e proficua

<http://www.aiutareibambini.it/>

<http://www.aiutareibambini.it/component/k2/item/310-sostieni-la-campagna-cuore-di-bimbi->

“Tutte le copie de L’ ORA DEL paTE’

contribuiscono alla campagna “cuore di bimbi”, in base ad un progetto

che è nato contemporaneamente al libro e si è sviluppato in parallelo:

potete trovarle in tutte le librerie d’Italia, su amazon e su Ibs, sul

sito

della

casa

editrice

(<http://www.sagep.it/easyStore/SchedeVedi.asp?SchedaID=2081>) e sul sito della onlus, a questo indirizzo <http://www.aiutareibambini.it/oradelpate>.”

Ora vi lascio alcune foto delle splendide pagine del libro!!





PATÉ DI SALMONE E POLENTA BIANCA

Per il paté di salmone

Cuocere il salmone a vapore per 10 minuti. Metterlo poi a tocchetti nel boccale del frullatore con il burro, la scorza di arancia, il Grand Marnier e l'avena e frullare bene. Aggiungere di sale e riempire per $\frac{2}{3}$ lo stampo e fare riposare in frigo, fino al rassaldamento.

Per la polenta

In un'ampia casseruola, portare a bollore l'acqua, leggermente salata. Aggiungere la polenta, versandola a pioggia e cuocere per circa 25 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Fatta trisipitare, mescolando di tanto in tanto per evitare che s'indurisca e versarla nello stampo, sopra il paté.

Fare raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti e rimettere tutto in frigo a rassodare. Quando la polenta si sarà completamente indurita, sformare il paté sul piatto di portata e servire.

230 g di salmone fresco
30 g di burro morbido a temperatura ambiente

2 cucchiaini di Grand Marnier
la scorza grattugiata di mezzo limone
un cucchiaio con di avena
un pizzico di sale
10 g polenta bianca
300 ml di acqua

per una stampo da polenta
da 500 ml



di Marco Saligni
della Casa, chef, del
restaurant, Bologna