

SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE CON PEPERONI E NAAN BREAD

Quando all'improvviso approfondisci come viene realizzata una ricetta e la cosa ti incuriosisce, non vedi l'ora di provarla! Ma deve arrivare il momento giusto per realizzarla, deve esserci un motivo.. questa volta il mio motivo si chiama MTC! E' da un po' di tempo che nella mia testa gira il chutney, questa salsa di frutta speziata e piccante mi attirava ma non riuscivo ad immaginare come fosse il suo sapore! L'agrodolce mi piace molto e quindi ho pensato di prendere due piccioni con una fava realizzando uno spezzatino agrodolce. Non so se il mio chutney sia degno di chiamarsi con questo nome perché dopo aver curiosato "in giro" non ho seguito una vera ricetta ma più che altro l'istinto!

Essendo il chutney una ricetta di origini indiane, ho deciso di proporre come complemento per la scarpetta un pane dalla medesima provenienza, il Naan bread. Sinceramente non lo conoscevo ma mi aveva colpito la ricetta vista sul libro "Pizze&torte salate" di il cucchiaino d'argento, come mio solito non ho resistito a cercare altre ricette per confrontarle e ne è nata una mia versione. Alcune ricette prevedono l'uovo altre lo yogurt, altre l'acqua.. io ho usato sia l'uovo che lo yogurt, devo dire che il risultato mi ha soddisfatto molto anche se in realtà non so come sia l'originale. La cottura andrebbe fatta su di una piastra di ghisa ma non avendola ho usato quella di terracotta utilizzata per la piadina, da quello che ho letto però si può cuocere anche in forno.

Chiedo immensamente scusa per i peperoni, lo so che non sono di stagione ma mentre guardavo il banco delle verdure la mia testa mi diceva solo peperoni, credo che sia l'incastro giusto con tutti gli altri ingredienti, il tutto si completa benissimo creando un'ottima armonia di sapori!



**SPEZZATINO DI POLLO AGRODOLCE
CON PEPERONI E NAAN BREAD**

per 2 persone

per lo spezzatino

400 g di brodo di pollo

350 g di anche di pollo (peso senza osso e pelle)

80 g di peperone rosso

80 g di peperone giallo

50 g di chutney di mango e ananas*

60 g di yogurt naturale intero

1/2 cucchiaino di curry

succo di $\frac{1}{2}$ lime

1 cipolla bianca piccola

olio extravergine d'oliva

farina 00

*per il chutney

150 mango maturo

150 g di ananas fresco

120 g di zucchero di canna chiaro

5 g di zenzero fresco grattugiato

succo di $\frac{1}{2}$ lime

2 cucchiaini di aceto di mele

2 bacche di cardamomo

2 cm di peperoncino secco senza semi

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di semi di senape nera

per il naan bread

250 g di farina 00

50 g di yogurt naturale intero

50 g di latte fresco intero

50 g di uovo

30 g di burro fuso

5 g di lievito di birra fresco

4 g di sale

1 pizzico di zucchero

*Con questi ingredienti realizzerete circa il doppio della
quantità necessaria per questa ricetta!



Prima di tutto preparate l'impasto per il Naan bread, fate sciogliere il lievito nel latte tiepido. Fondete il burro e unitevi lo yogurt, il latte e l'uovo, lavorate con una frusta. Unite la farina setacciata il sale e lo zucchero, lavorate l'impasto che dovrà risultare molto morbido ma non appiccicoso, formate una palla spingendo l'impasto verso il centro della parte inferiore. Mettetelo in una ciotola coperto con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare circa 3 ore a circa 24°C.

Eliminate la buccia dall'ananas e dal mango e tagliate la polpa in piccoli cubetti, metteteli in una casseruola antiaderente, aggiungete lo zucchero e l'aceto di mele. Prelevate i semi delle bacche del cardamomo e schiacciatele bene con un batticarne, unite alla frutta con il succo di 1/2

lime, lo zenzero grattugiato, i semi di senape e a un pezzo di peperoncino intero (il mio era un peperoncino fresco, essiccato, piuttosto piccante). Mettete a cuocere per un paio d'ore finché il composto risulterà abbastanza asciutto, eliminate il peperoncino, se vi piace piuttosto piccante lasciatelo, e frullate con un mixer ad immersione,

Mentre preparate il chutney, eliminate dalle anche di pollo l'osso e la pelle, tagliate a cubetti di 2 centimetri e infarinateli. In una padella mettete a scaldare 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e mettete a rosolare la carne. Tagliate la cipolla a grosse rondelle e unitele alla carne. Quando tutto sarà dorato sfumate con il succo di 1/2 lime e dopo qualche minuto unite lo yogurt e il curry, fate insaporire qualche minuto. Unite il brodo caldo e lasciate cuocere 90 minuti, 40 minuti prima del termine della cottura unite i peperoni tagliati a cubetti di 2 centimetri. Quando la cottura è quasi ultimata unite il chutney e fatelo amalgamare, la quantità può variare in base ai gusti.

Durante gli ultimi venti minuti di cottura preparate i Naan bread, dividete l'impasto in 6 parti e con il mattarello stendetene ognuna in un cerchio da circa 18 centimetri, cuoceteli pochi minuti per lato sulla piastra di ghisa o di terracotta.

Servite lo spezzatino caldo con i Naan bread.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC del mese di gennaio



SPEZZATINO DI MANZO ALLA BIRRA E PATATE DOLCI

Mi chiedo come non si possa amare lo spezzatino!! Per questo non posso che ringraziare le mitiche sorelle Calugi per la

ricetta di questa sfida, che poi devo dire gli calza davvero a pennello!!! Lo so che il vero spezzatino si prepara partendo dalla carne cruda ma nella mia famiglia si è sempre chiamato così anche quel pasticcio fatto con ciò che avanza la sera prima, ricordo "spezzatini" con avanzi di grigliate, con avanzi di arrostiti!! Non saranno tecnicamente ideali ma a me son sempre piaciuti tanto, adoro quel sughetto che si forma e quel sapore "caloroso", trovo sia un piatto goloso! Ho deciso di preparare il mio usando una carne classica come il manzo, ideale per questo tipo di ricetta! La birra dona un sapore diverso e leggermente amaro che ben contrasta con il dolce delle patate! Nella mia ricetta il complemento che raccoglie, e in questo caso accoglie anche, lo spezzatino è un cestino fatto con la pasta per focaccia/pizza, l'ho mangiato così tempo fa in un agriturismo ed è da allora voglio provarlo.. ho pensato fosse arrivato il momento giusto, spero solo vada bene ai fini del regolamento!! L'ho preparato con una farina tipo 2 che per me ha un sapore ottimo. Ho utilizzato pochissimo lievito di birra privilegiando una lunga lievitazione, meglio sarebbe utilizzare un lievito madre ma io sono una killer di pasta madre, ne ho già uccise due nonostante le nutra con ottimo cibo biologico.. ma riproverò!!



**SPEZZATINO DI MANZO
ALLA BIRRA E PATATE DOLCI**

per 2 persone

600 g di brodo di manzo

400 g di pancia di manzo

200 g di patate americane rosse

150 g di birra bionda

1 scalogno

1 spicchio d'aglio

2 rametti di rosmarino

olio extravergine d'oliva

farina 00

per il cestino

175 g di farina tipo 2

95 g di acqua*
20 g di olio extravergine d'oliva
2 g scarsi di lievito di birra fresco
2 g di sale
un pizzico di zucchero

*la quantità di acqua dipende dal tipo da farina, generalmente ne metto la metà rispetto al peso della farina (500 g di farina, 250 g di acqua), in questo caso però la mia farina assorbe di più rendendo necessario aumentare la quantità di acqua. Io prediligo sempre un'impasto piuttosto ricco di liquido!

Il giorno prima preparate l'impasto per il cestino, lavorate assieme tutti gli ingredienti fino a formare un panetto morbido ma non appiccicoso, lavoratelo con le mani spingendo i bordi verso il centro della parte sotto roteando l'impasto, mettetelo poi in una ciotola coperta con pellicola per alimenti e fate lievitare dalle 20 alle 24 ore. .

In una casseruola scaldare un po' di olio extravergine d'oliva. Tagliate la carne a pezzi di circa 2 cm per lato, infarinatela e fatela rosolare a fuoco vivo da tutti i lati, unite lo scalogno tagliato grossolanamente e lo spicchio d'aglio intero. Dopo qualche minuto versate la birra e i rametti di rosmarino lavati e asciugati, proseguite la cottura a fuoco lento per 30 minuti. A questo punto la birra si sarà rappresa, aggiungere quindi il brodo caldo e proseguite la cottura per altre due ore, a circa 45 minuti dal termine della cottura aggiungete le patate dolci tagliate in grossi pezzi.

Mezz'ora prima della fine della cottura della carne, riprendete l'impasto della focaccia cercando di maneggiarlo il meno possibile, dividetelo in due parti e con la punta delle dita formate due cerchi di circa 20 centimetri di diametro. Ungete due stampi per budino e foderateli con la pasta, spennellatela con un mix fatto di un cucchiaio di acqua e uno

di olio extravergine d'oliva. Lasciate riposare 20 minuti e cuocete a 200° C per circa 15 minuti o fino a doratura. Il cestino risulterà con la crosticina croccante ma morbido all'interno. Fate attenzione a non far sbordare troppo l'impasto perché potrebbe creare difficoltà per toglierlo dopo la cottura. Disponete i cestini dei piatti e riempiteli con lo spezzatino, ne avanza ma potete servirlo a parte e

utilizzare la pasta del cestino per mangiarlo, vi assicuro che ne avrete a sufficienza!





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di gennaio

