

Fragole a merenda

Sabrina d'Aubergine

Guido Tommasi Editore





Gelatina di mele cotogne

Non è una cotognata, ma una gelatina trasparente da spalmare sul pane. O da accompagnare a un assaggio di formaggi stagionati, se la colazione è scivolata pigramente in un orario da brunch...

PER UN VASETTO DA 500 ML

TEMPO: 2 ORE + 1 ORA

PER FAR SCOLARE LA FRUTTA

2,5 kg circa di mele cotogne (non trattate)

150 g circa di zucchero semolato (dipende da quanto succo ricavate dalla frutta)

1 grosso limone (circa 50 ml di succo)

Le mele cotogne richiedono un bel po' di pazienza per essere pulite. Per eliminare la fine peluria che le ricopre potete usare una spazzola leggera, come quella per le patate, ma fate attenzione a non danneggiare la buccia.

1. Lavate la frutta e tagliatela a grossi pezzi senza sbucciarla né eliminare semi o piccioli.
2. Mettetela in una pentola d'acciaio a bordi alti e copritela d'acqua fredda (più che a filo, un paio di centimetri sopra le cotogne). È essenziale che la frutta stia ben compatta, senza galleggiare.
3. Fate cuocere a fuoco medio senza coperchio, finché le cotogne sono tenere ma non disfatte: ci vorranno circa 50 minuti.
4. Scolatele con un setaccio fine: raccogliete il liquido in una ciotola, metteteci sopra il setaccio con le mele e fatele scolare, senza premere. Dopo un'ora, schiacciate delicatamente la frutta con una spatola (o un cucchiaino) per ricavare il succo residuo.
5. Pesate il succo e calcolate una quantità di zucchero pari al 30% del suo peso. Spremete il limone. Unite lo zucchero e il succo di limone al succo di cotogna e fate bollire a fuoco vivace per 20-25 minuti o finché la prova piattino vi dirà che la vostra gelatina è della consistenza giusta (continuerà a rapprendersi un po' anche dopo la cottura; se l'indomani dovesse risultare troppo liquida, potete rimetterla sul fuoco per altri 5 minuti).
6. Versatela in un vaso da marmellata finché è ancora bollente e lasciatela raffreddare. Si conserva per 2 mesi in frigo, sigillata con la pellicola.

Gelatina di pere e zafferano

Lo zafferano ha una personalità "a rilascio lento", quando si trova avvolto nella gelatina. Perciò dosatelo con parsimonia, perché resti traccia anche dell'aroma delle pere.

PER UN VASETTO DA 500 ML

TEMPO: 1 ORA E ½ + 1 ORA

PER FAR SCOLARE LA FRUTTA

1,2 kg circa di pere (della varietà che preferite, purché non trattate)

1 grossa mela (come sopra)

150 g circa di zucchero semolato (dipende da quanto succo ricavate dalla frutta)

1 puntina di zafferano

1 grosso limone (circa 50 ml di succo)

1. Lavate la frutta e tagliatela a grossi pezzi senza sbucciarla né eliminare semi o piccioli.
2. Mettetela in una pentola d'acciaio a bordi alti e copritela d'acqua fredda (un po' meno che a filo, diciamo 1 cm sotto la frutta). È essenziale che la frutta stia ben compatta, senza galleggiare.
3. Fate cuocere a fuoco medio senza coperchio, finché le pere sono tenere ma non disfatte: ci vorranno circa 25-30 minuti (dipende dalla varietà che avete scelto).
4. Procedete come nella ricetta precedente a partire dalla fase 4, facendo bollire il composto per 15-20 minuti.
5. Quando la vostra gelatina avrà la giusta consistenza (provatela su un piattino freddo di freezer), spegnete il fornello e aggiungete lo zafferano mescolando per farlo sciogliere.
6. Versatela in un vaso da marmellata finché è ancora bollente e lasciatela raffreddare. Si conserva per 2 mesi in frigo, sigillata con la pellicola.

...e un paio di varianti

Scones con farina di castagne e cioccolato

PER 8-9 SCONES

TEMPO: 1 ORA E 10

100 g di cioccolato fondente
50 g di burro
1 uovo
150 ml di latte
220 g di farina bianca 00
80 g di farina di castagne
3 cucchiaini di lievito per torte salate (rasi)
30 g di zucchero semolato fine
un pizzico di sale fino

1. Accendete il forno a 200°C, posizionate la griglia in alto (cioè piuttosto vicina al grill), e rivestite di carta forno una teglia per biscotti.
2. Tagliate il cioccolato a piccoli quadrettini con il coltello (non pestatelo, perché si ridurrebbe a una poltiglia, cercate invece di ricavare dei pezzettini più che delle scaglie).
3. Preparate l'impasto come per la ricetta base, aggiungendo il cioccolato al mix di ingredienti asciutti un attimo prima di unirvi il latte con l'uovo.
4. Attenzione al taglio: la presenza del cioccolato vi richiederà un po' più di attenzione. Affondate con decisione lo stampino nell'impasto, cercando di arrivare fino in fondo prima di scuoterlo delicatamente da sinistra a destra come indicato a pag. 93. Ricordate: taglio netto, scones perfetto... Inoltre, poiché la farina di castagne li rende lievemente più umidi, io preferisco non spennellarli, ma lasciarli al naturale – appena spolverati di farina – perché abbiano una crosticina croccante.
5. Cuocete gli scones per circa 20-25 minuti.

Scones ai frutti rossi

PER 8-9 SCONES

TEMPO: 1 ORA E 10

100 g di frutti rossi surgelati
50 g di burro
1 uovo
150 ml di latte
300 g di farina bianca 00
2 cucchiaini di lievito per torte salate
30 g di zucchero semolato fine
un pizzico di sale fino

1. Pesate i frutti rossi appena tolti dal freezer, e separateli molto velocemente con l'aiuto di un coltello, cercando di maneggiarli il meno possibile per non farli scongelare. Rimetteteli nel freezer fino al momento di utilizzarli.
2. Preparate l'impasto come per la ricetta base, aggiungendo i frutti rossi (ancora surgelati) al mix di ingredienti asciutti un attimo prima di versarci il latte con l'uovo.
3. Siate rapidissimi nel lavorare e stendere l'impasto, che sarà più appiccicoso del normale. Ripulite lo stampino dopo ogni taglio e ricordatevi: massima rapidità anche nel riassemblare i resti!
4. Cuocete gli scones per circa 15-20 minuti. Saranno un po' appiattiti ma buonissimi.



La tenerina “double face” della signora Conti

Di una semplicità disarmante, offre il vantaggio di poter essere preparata con un giorno d'anticipo.

Essendo già ricca di suo non avrebbe bisogno d'altro, ma – se ve lo potete permettere – sappiate che non disdegna la compagnia di un po' di panna appena montata senza zucchero. O di un bicchierino di barbera chinato (purché l'occasione sia una merenda riservata agli adulti).

Quanto alla signora Conti, era la nostra vicina d'ombrellone nelle lunghe estati della nostra infanzia. Mentre noi sguazzavamo beati, lei si premurava di passare a nostra madre ricette che di estivo avevano ben poco, ma che ci facevano desiderare che arrivasse l'inverno all'improvviso. La ricordiamo ancora per un profumatissimo arrosto con prugne, alloro e mele, e per questa tenerina a doppio strato. Meraviglioso potere della vita da spiaggia. E conferma del fatto che a volte basta una ricetta per arrivare al cuore di qualcuno.

PER 8-10 PERSONE, STAMPO DA 20 CM
DI DIAMETRO
TEMPO: 1 ORA (PIÙ IL TEMPO
PER IL RIPOSO IN FRIGORIFERO)

130 g di cioccolato fondente
(al 70% di cacao)
130 g di burro
1 pizzico di sale fino
4 uova
100 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di cacao amaro

Accorgimenti: 17, 18

1. Accendete il forno a 180°C. Preparate uno stampo con fondo amovibile (ricoprite il fondo con carta forno e imburrate le pareti).
2. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato, con il burro e il pizzico di sale. Lasciate raffreddare.
3. Separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e lavorateli con le fruste elettriche finché sono gonfi e spumosi (lo zucchero di canna è meno fine di quello semolato e ci mette di più a sciogliersi: ne avvertirete sempre la consistenza). Aggiungete il cacao setacciato e lavorate ancora qualche secondo per rendere il composto omogeneo.
4. Montate a neve ferma gli albumi (se lo fate con le fruste ricordatevi di lavarle accuratamente prima di riutilizzarle: gli albumi non tollerano la minima traccia di grasso se devono trasformarsi in neve).
5. Unite il cioccolato alla crema di tuorli e zucchero, mescolando con una spatola di gomma. Poi aggiungete gli albumi (un terzo alla volta) mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontarli.
6. Rovesciate 2/3 del composto nella tortiera, livellatelo e cuocete per una ventina di minuti (controllatelo dopo un quarto d'ora: dev'essere gommoso e molto morbido al tatto, non cuocetelo troppo).
7. Lasciate raffreddare nello stampo, poi versate sulla base il resto del composto (che avrete conservato a temperatura ambiente, sigillato con la pellicola per evitare che asciughi) e mettete in frigorifero per almeno un'ora.
8. Estraete la tenerina dallo stampo solo al momento di servirla. È migliore il giorno dopo.



Indice delle ricette

- 1-2-3... la mousse si trasforma
 - in un soufflé!, 231
- Adorabili bignè, 98
- Arancia e melagrana, 326
- Barrette di cocco e pistacchi, 200
- Barrette di segale, noci e lamponi, 200
- Biscotti al mosto (... senza mosto), 172
- Bocconcini di farro con erbe e formaggio, 179
- Brioche con provolone, zucchine e noci, 42
- Brioche menta & pecorino, 40
- Briochine alla vaniglia e zafferano, 24
- Chips di mela, 214
- Ciambella all'arancia e olio d'oliva, 114
- Clafoutis di mele e mandorle
 - (con piccola variante ai frutti rossi), 210
- Confettura di latte e miele, 82
- Cracker al pecorino con grani di senape, 291
- Cracker di sesamo alla birra, 288
- Crema di fichi e cioccolato, 85
- Crema di pere e cioccolato
 - alle quattro spezie, 85
- Cremini (o crema?) al cioccolato, 323
- Croccantini di cocco, avena e cioccolato, 306
- Crostata di cipolle bianche e uvetta, 141
- Crostata di fichi, scalogni e barbabietole, 136
- Crumble di mele al caramello, 213
- Dip di peperoni con acciughe e uva passa, 284
- Dip di pomodori alle erbe aromatiche, 287
- Dip di rape e gorgonzola
 - all'aceto balsamico, 280
- Dip di zucca e cipolle caramellate, 280
- Focaccia al rosmarino, 272
- Focaccia di farro con patate e cipolle, 272
- Focaccia dolce al miele con pesche,
 - timo e rosmarino, 274
- Frollini di farina di castagne al cacao, 168
- Frollini di nocciole e grano saraceno, 164
- Frollini tutta panna, 162
- Gelatina d'anguria, 78
- Gelatina di mele, 74
- Gelatina di mele cotogno, 77
- Gelatina di pere e zafferano, 77
- Ghiaccioli di yogurt e fragole, 320
- Gli scones di Brenda: la ricetta originale, 94
- I bagels a vapore, 252
- I biscotti di mia nonna con noci e anici, 171
- I bocconcini di farro del principante
 - con ginepro e rosmarino, 244
- I pancakes sovietici di Irina, 106
- Il croccante di fiocchi: cranachan
 - per gente astemia, 203
- Il "pain maison" alla birra di Thierry,
 - con cipolle e bacon, 262
- Kulfi ai frutti rossi (ricetta base), 316
- Kulfi al caramello, 319
- Kulfi al miele e acqua di rose, 319
- Kulfi alla banana, 319
- L'ovetto di crema, 220
- La basic-brioche allo yogurt:
 - i miei croissants, 22
- La crostata di albicocche, 132
- La doppia vita della mousse di cioccolato, 228
- La "guimauve" ai lamponi, 310
- La "moncucca" di Nirit, 234
- La "pikulina torta", 126
- La quiche di Brian con roquefort
 - e pere caramellate, 138
- La tenerina "double face"
 - della signora Conti, 236
- La torta di mele dello zio Ettore, 209
- Latte al cacao, 329
- Latte al caramello, 329
- Latteruolo all'acqua di rose, 223
- Le ciambelline da colazione, 160

Indice dei racconti

- Le ciambelline di Carnevale, 36
Le girelle all'uvetta, 31
Le madeleines di Olga, 194
"Marmalade" di arance amare
 e muscovado, 56
Marmellata d'uva, 66
Marmellata di cachi, 65
Marmellata di carote, 69
Marmellata di clementine, 54
Marmellata di fragole, miele
 e fior d'arancio, 62
Marmellata di pompelmi rosa
 con scorzette, 54
Meringhe: ricetta base, 302
Muffins al miele e arancia, 190
Pain au chocolat, 26
Pan brioche per tipi pigri, 20
Pane di patate e kamut, 259
Pane soffice alle noci, 250
Pie di fragole, 148
Pie di pere alle spezie, 150
Pie integrale di mele, 150
Pretzel, 256
Pulla: il pandolce al cardamomo
 di Natale, 32
Riso e cioccolato, 239
Scones ai frutti rossi, 96
Scones con farina di castagne e cioccolato, 96
Snickerdoodles al profumo di limone, 176
Torta di grano saraceno con marmellata
 di mirtilli, 128
Torta di nocciole, 122
Tortine allo yogurt con mirtilli
 e cioccolato, 189
Tortine di cocco e pistacchi, 186
Una "rustica" torta al miele, 120
Yorkshire pudding, 102
Billie Holiday a Montmartre, 185
Borgogna e guimauve, 309
Finis terrae, 58
Fragole a merenda!, 330
Gli scones di Brenda, 89
Il cane vegano, 166
Il fico rubacuori, 134
Il paracadute, 116
Il postino, 246
Il surf, 72
Kulfi party, 314
La "pikulina torta" e il bicchiere
 di Stalin, 124
La passeggiata al forno, 304
La ricreazione, 267
La scatola di cioccolatini, 225
Le ragazze con una curva sola, 193
Nuvole d'aglio, nuvole
 di polvere, 283
Pane e lavanda a colazione, 261
Quarant'anni dopo, 144
Strage di pesci, 156
Tre cannuce
 per una limonata, 325
Un ovetto di crema, 219
Una torta che arriva
 da lontano, 206
Verso Gerusalemme, 233
Zeppole, boccole e indigeni, 13

*Questo libro nasce da un blog, ma non è un blog che si fa libro.
È piuttosto il racconto di quel che avviene in una vera, autentica
"cucina di casa" con le finestre sui tetti di città e un passavivande
aperto sul mondo: un racconto per ricette e per immagini, costellato
di storie deliziose da leggere... e naturalmente da mangiare.*

35,00 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 96621 714



9 788896 621714



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it