La nuova cucina del Nord

–

Ricette dalla Scandinavia

SIMON BAJADA

Guido Tommasi Editore

La nuova cucina del Nord

SOMMARIO

INTRODUZIONE 08

—

Le basi *12*

La dispensa *40*

I classici *64*

Dal mare *104*

Dalla terra *134*

Dalla foresta *166*

Prodotti da forno *190*

Dolci *222*

—

ALTERNATIVE 252

INDICE 257

Waffle di patate con *gravlax*

Mentre il Belgio reclama il primato europeo sui waffle, non c'è dubbio sul loro ruolo nella cucina scandinava, soprattutto se si pensa a quando risale la fondazione di alcune aziende produttrici di piastre in ghisa. Qui l'impasto è a base di patate, un'alternativa sostanziosa e saporita alla pastella classica, che di solito è dolce. Se non avete la piastra per waffle, potete prepararli in padella come normali pancakes.

PER 4 WAFFLE SPESSI
IN BASE ALLE DIMENSIONI DELLA PIASTRA

250 G DI GRAVLAX O SALMONE AFFUMICATO (VEDI PAGINA 39) A FETTINE

200 G DI PANNA ACIDA

½ CIPOLLA ROSSA AFFETTATA FINEMENTE E LASCIATA 10 MINUTI A MACERARE CON 1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO SUPERFINO E IL SUCCO DI ½ LIMONE

1 LIMONE A SPICCHI

WAFFLE

250 G DI PATATE SBUCCIATE

25 G DI BURRO SALATO FUSO

60 G DI FARINA

2 UOVA

UN PIZZICO DI PEPE BIANCO

1 CUCCHIAINO DI ANETO TRITATO PIÙ QUALCHE RAMETTO PER GUARNIRE

½ CUCCHIAINO DI SALE

Per i waffle, bollite le patate in una pentola grande piena d'acqua salata per 12–15 minuti, finché non saranno morbide. Scolatele bene e lasciatele raffreddare e asciugare. Per un risultato ottimale, mettetele in uno schiacciapatate a pressione; se non lo avete, usatene uno manuale. Condite a piacere e lasciate raffreddare.

In una ciotola capiente mescolate le patate schiacciate, il burro fuso, la farina, le uova, il pepe bianco, l'aneto tritato e il sale. Lavorate il tutto e formate un impasto morbido, simile a una densa pastella per pancakes. Scaldate la piastra.

Mettete l'impasto a cucchiaiate a seconda delle dimensioni della vostra piastra, cuocete i waffle 1 minuto da ogni lato, finché i bordi non saranno ben dorati.

Servite i waffle con *gravlax*, panna acida e cipolla rossa e guarnite con gli spicchi di limone da spremere e qualche rametto di aneto.

Polpette scandinave

Cosa rende le polpette svedesi e danesi diverse da quelle italiane? In Italia sono spesso immerse in un ricco sugo di pomodoro, mentre qui a renderle uniche sono il pane ammollato nella panna e un tocco di pimento. Per un'ottima combinazione di sapori preparatele con la trita mista di manzo e maiale, oppure, se preferite, anche solo di manzo. Consiglio di utilizzare un robot da cucina per renderla il più fine possibile. Potete preparare molte polpette, poiché si conservano bene in freezer.

PER 4 PORZIONI ABBONDANTI O NORMALI CON AVANZI

CONFETTURA DI MIRTILLI ROSSI PER SERVIRE

CETRIOLO SOTTACETO RAPIDO (VEDI PAGINA 36) PER SERVIRE

PURÈ DI PATATE

800 G DI PATATE SBUCCIATE

100 ML DI LATTE INTERO

100 ML DI PANNA DA CUCINA

25 G DI BURRO SALATO

POLPETTE

50 G DI PANGRATTATO SECCO

2 PIZZICHI DI PIMENTO IN POLVERE

2 CUCCHIAINI DI SALE

½ CUCCHIAINO DI PEPE BIANCO

200 ML DI LATTE INTERO

2 CIPOLLE PICCOLE SBUCCIATE

500 G DI TRITA DI MANZO

500 G DI TRITA DI MAIALE

2 UOVA SBATTUTE

1–2 CUCCHIAI DI OLIO DI COLZA O DI SEMI

1–2 CUCCHIAI DI BURRO SALATO

BROWN SAUCE

600 ML DI BRODO DI MANZO (FATTO IN CASA SE POSSIBILE)

2 CUCCHIAI DI FARINA

2–3 CUCCHIAI DI BURRO SALATO

1 CUCCHIAIO DI SUCCO D'ARANCIA

Per il purè, bollite le patate per 12-15 minuti in acqua salata in una pentola grande finché non saranno tenere. Scolatele e lasciatele raffreddare e asciugare. Poi scaldate il latte, la panna e il burro in una casseruola capiente. Passate le patate in uno schiacciapatate a pressione, per un risultato migliore, o in alternativa usatene uno manuale. Mescolate il tutto con un cucchiaio di legno, condite a piacere e lasciate da parte.

Per le polpette, mettete il pangrattato, il pimento, il sale e il pepe bianco in una ciotola grande, quindi unite il latte per ottenere un impasto morbido. Lasciate riposare 10 minuti. Se è ancora troppo asciutto, aggiungete altro latte.

Grattugiate finemente la cipolla o frullatela.

Rivestite una teglia di carta forno. Impastate con le mani la carne tritata, la cipolla, le uova e il composto di pangrattato per amalgamare bene, o in alternativa usate un robot da cucina. Con le mani pulite e bagnate formate polpette di circa 2,5–3 cm e mettetele sulla teglia.

Per la salsa portate il brodo a ebollizione. In una padella mettete la farina e tostatela a secco su fuoco medio; mescolatela con una spatola di legno finché non sarà brunita (attenzione a non bruciarla, o dovrete ricominciare). Amalgamate velocemente il burro finché non avrà incorporato tutta la farina (potrebbe servirvene altro) e versate subito il brodo caldo, poco alla volta, mescolando sempre per evitare i grumi (se si fomano, passate la salsa con un colino). Pulite la padella, rimettete la salsa sul fuoco e cuocete ancora a intensità media, mescolando ogni tanto per addensarla. Aggiungete brodo (o acqua) se è troppo densa. Unite il succo d'arancia, assaggiate e lasciate da parte.

Scaldate il forno a 140 °C. Mettete l'olio e il burro su fuoco medio in una padella di ghisa o a fondo spesso, finché il burro non farà la schiuma. Cuocete le polpette un po' alla volta per 10 minuti: dovranno diventare ben dorate. Lasciatele al caldo in forno mentre cuocete le altre. Usate altro olio e burro se necessario.

Scaldate la salsa, mescolandola, e il purè. Servite polpette e purè immersi nella salsa, con un cucchiaio di confettura di mirtilli e un po' di cetriolo sottaceto.

LA NUOVA CUCINA DEL NORD

—

La nuova cucina del Nord *è un dovuto omaggio alla storia e all'antica cultura culinaria di Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia e Islanda.*

Il principio fondante della nuova cucina scandinava è la celebrazione dei tradizionali ingredienti nordici, provenienti dalle foreste, dal mare e dalla terra, mediante tecniche di preparazione contemporanee. I sapori sono profondi, puliti e delicati, spesso con un leggero contrasto di dolce e acido. Questo è il modo in cui si mangia oggi in Scandinavia.

—

Simon Bajada è uno chef, food stylist e fotografo specializzato in cucina e lifestile. Vive a Stoccolma, in Svezia.

ISBN: 978 88 67531 455
35 € IVA inclusa

9 788867 531455

Guido Tommasi Editore
www.guidotommasi.it