

MARIA TERESA DI MARCO
E MARIE CÉCILE FERRÉ
Fotografie di Maurizio Maurizi

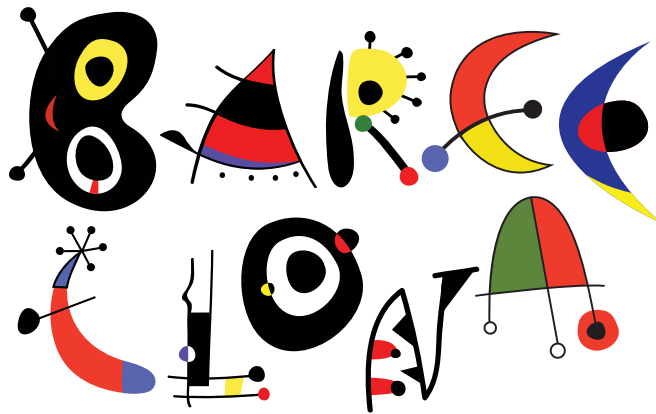
una merenda a



PICCOLI SPUNFINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

una merenda a



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999



Sommario

Melindros	4
Carquinyolis	6
Pets de monja	8
Panellets de pinyó	10
Borracho.....	12
Ensamadas	14
Encasadas.....	16
Magdalenas	18
Flan	20
Flan de café di Joan	22
Flan de mató.....	24
Crema catalana	26
Manjar blanc di mandorle	28
Tocinillo de cielo di Canal.....	30
Arroz con leche.....	32
Melle alla crema	34
Pane, vino e zucchero.....	36
Melograno e moscatel.....	38
Mel y mató.....	40
Pan de higos.....	42
Brazo de gitano	44
Tortell de nata.....	46
Tortell de cabell d'àngel.....	48
Tarteletas de crema catalana	50
Coca de llardons	52
Coca de Sant Joan	54
Churros (y chocolate).....	56
Buñuelos de viento.....	58
Torradetas de Santa Teresa	60
Bombes de la Palma	62
Pa amb tomaquet.....	64
Croquetas de Carmen	66
Xurritos bravos.....	68
Patatas bravas	70

PER CIRCA 30-35 BISCOTTINI

Carquinyolis

Del tutto simili ai cantucci toscani, questi biscotti secchi a base di mandorle sono popolarissimi e molto amati, come tutto ciò che ha a che fare con le amettes (mandorle), specialmente quelle della varietà marcona. Sono forse leggermente meno dolci dei loro cugini italiani e soprattutto virtuosamente privi sia di burro sia di olio, ma quanto al risultato la somiglianza è sorprendente.

150 G DI FARINA
90 G DI ZUCCHERO
100 G DI MANDORLE
NON TOSTATE
CON LA BUCCIA
2 UOVA
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO
IN POLVERE
LA SCORZA GRATTUGIATA
DI ½ LIMONE
NON TRATTATO
1 CUCCHIAIO DI VINO
MOSCATEL (V. LEMMARIO)
O DI ALTRO LIQUORE
DOLCE, COME IL MARSALA

Raccogliete la farina, il lievito e lo zucchero sul piano di lavoro, formate la fontana e incorporate poco alla volta un uovo sbattuto, la scorza di limone grattugiata e il moscatel. Lavorate l'impasto finché non sarà omogeneo, quindi unite anche le mandorle. Formate un salsicciotto lungo e stretto e sistematelo sulla teglia rivestita di carta da forno, spennellate con il secondo uovo sbattuto e infornate a 180°C per circa 20-25 minuti.

Sfornate, lasciate leggermente intiepidire e con un coltello seghettato tagliate dei biscotti di circa mezzo centimetro di spessore.

Rimetteteli sulla teglia e infornateli a 160°C per 3-4 minuti, poi girateli e cuoceteli ancora un paio di minuti.



PER 4 PERSONE

Churros (y chocolate)

Esiste qualcosa di più godurioso che intingere bastoncini di pasta fritta nel cioccolato caldo? Probabilmente no e infatti churros y chocolate costituisce la merenda ma anche la colazione più amata in tutta la Spagna. A Barcellona, che è stata per molti secoli una delle capitali del cioccolato, la tradizione è stata importata con grande piacere e i churros si contendono con i melindros (vedi ricetta a pagina 4) l'accompagnamento di tazze fumanti di cioccolato.

350 G DI FARINA DI FORZA
1/2 L DI ACQUA
8-10 G DI SALE
50 ML DI OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE
PER FRIGGERE
ZUCCHERO PER SPOLVERARE

Procedete esattamente come per l'impasto del tortell de nata (vedi ricetta a pagina 46): fate bollire l'acqua con il sale e l'olio, versate tutta insieme la farina e mescolate velocemente con un cucchiaino per impedire la formazione di grumi, abbiate cura di far asciugare bene il composto. Otterrete una pasta liscia e consistente, fatela intiepidire e poi lavoratela velocemente con le mani sul piano di lavoro per darle corpo. Raccoglietela in una tasca da pasticciare e spremete con la bocchetta dentata e larga dei bastoncini di 10-15 cm, friggeteli in abbondante olio di semi caldissimo, spolverate con lo zucchero e servite subito!

Note: potete siringare i churros direttamente nella padella o nella friggitrice, ma personalmente ho trovato più pratico formarli sul piano di lavoro e friggerli con delicatezza poco per volta (sono infatti sufficientemente sodi e non si rompono).

Se la vostra tasca è di quelle leggere (usa e getta) probabilmente l'impasto sarà troppo duro per poterlo siringare bene, con un po' di pazienza potete ottenere i churros spremendo direttamente l'impasto con le mani attraverso la bocchetta (ci vuole un po' di pratica ma non è difficile).



Barcellona ha fatto del cibo di strada
la più festosa delle sue abitudini.
Tuffatevi in questo universo
gastronomico tutto da scoprire e
lasciatevi trascinare dall'allegria
contagiosa della città.

PICCOLI SPUNTI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 922



9 788867 530922