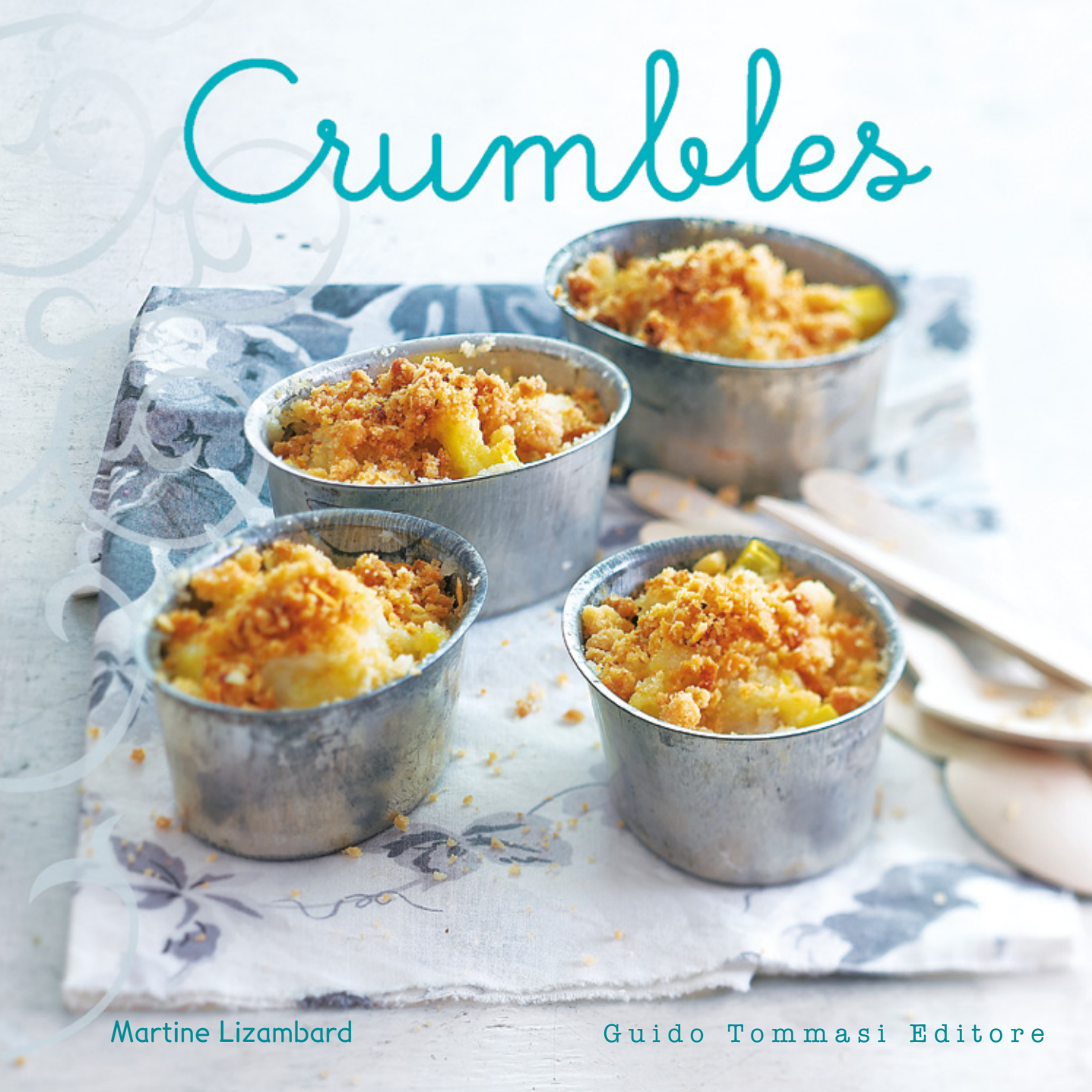
Crumbles



Martine Lizambard

Guido Tommasi Editore

Responsabile artistico: Vu Chi
Grafica: Julia Philipps
Tommaso Bacciocchi per l'edizione italiana
Traduzione: Giusy Marzano
Redazione: Laura Tosi

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2009 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 271

Stampato in Francia

Sommario

Introduzione 5

Primavera 6

Estate 21

Autunno 34

Inverno 46

I consigli più golosi 62

Introduzione

Gli inglesi l'hanno fatto dapprima con le mele: hanno coperto la frutta con una pasta sablée sbriciolata e hanno battezzato questo gratin "crumble" da "to crumble" (sbriciolare). Noi l'abbiamo largamente adottato, al punto da farne quasi un classico.

Come succede per i gratin, i crumbles si declinano ormai dall'antipasto al dessert, in versione sia dolce che salata.

Fondendo insieme morbido e croccante, diventano rustici o raffinati in base agli ingredienti che li compongono.

Alle mele si sono aggiunti tutti gli altri frutti, poi le verdure hanno allargato la gamma delle ricette, rinnovate di continuo grazie all'utilizzo di erbe e spezie. La pasta sablée iniziale si è via via arricchita di nuovi ingredienti che si sono legati armoniosamente a quelli sotto la copertura.

Con carne o pesce, il crumble può diventare un piatto unico.

Alla portata di tutte le tasche e dei cuochi alle prime armi, il crumble è sia economico che facile da realizzare, divertente e piacevole da servire e condividere.

Lasciatevi sedurre: non fatevene scappare neanche una briciola!

Crumble di rabarbaro alle fragole

Per 4 persone

600 g di rabarbaro

250 g di fragole

80 g di zucchero

20 g di zucchero vanigliato

30 g di burro

Per le briciole di crumble

80 g di farina

80 g di burro morbido

50 g di sablés bretons o frollini al burro

50 g di zucchero

Se utilizzate il rabarbaro surgelato, lasciatelo dapprima scongelare del tutto a temperatura ambiente, poi asciugatelo con cura in modo che, caramellando, non rilasci troppa acqua.

- Sciacquate e asciugate le fragole. Eliminate il picciolo. Tagliate le più grosse a pezzi.
- Mondate i gambi del rabarbaro. Lavateli, asciugateli e tagliateli a pezzettini. Metteteli in un piatto fondo con i due tipi di zucchero e rigirateli più volte per ricoprirli meglio.
- Schiacciate i sablés, con il mattarello o nel mortaio, in modo da ridurli in grosse briciole.
- Scaldate il forno a 180 °C (termostato 6) e imburrate un piatto da gratin.
- Sciogliete il resto del burro a fuoco medio in un'ampia padella antiaderente. Quando spumeggia, mettete il rabarbaro e cospargete con lo zucchero rimasto nel piatto. Cuocete per 4 o 5 minuti in modo che i pezzi comincino a caramellare, poi girateli delicatamente e proseguite la cottura finché sono appena teneri, senza schiacciarli. Togliete dal fuoco.
- Preparate la pasta per il crumble. Mescolate la farina, le briciole di sablés e lo zucchero in una ciotola, unite il burro tagliato a pezzettini poi incorporatelo strofinando il composto tra le dita per dargli una consistenza granulosa.
- Sistemate il rabarbaro nel piatto imburrato, poi distribuiteci le fragole.
- Cospargete le briciole di crumble sulla frutta, infornate e cuocete per 20-25 minuti, finché la superficie è croccante e dorata.
- Sfornate, lasciate riposare per 5-10 minuti e servite nel piatto di cottura.

Melanzane, peperone e mozzarella in crumble

Per 4 persone

800 g di melanzane

1 peperone rosso grande o 2 piccoli

100 g di mozzarella

Olio d'oliva

Sale e pepe macinato al momento

Per le briciole del crumble

80 g di pangrattato

50 g di farina

50 g di parmigiano grattugiato

60 g di burro ammorbidito

2 cucchiai di olio d'oliva

È certamente più rapido lasciare il peperone intero, senza pelarlo, ma sarà meno digeribile. Potete prepararlo in anticipo e conservarlo in frigorifero, coperto con olio d'oliva.

- Tagliate il peperone a larghe strisce verticali intorno al peduncolo, eliminando i semi e i filamenti. Sistematele su una teglia, con il lato con la pelle verso l'alto, e grigliatele per 12-15 minuti sotto il grill del forno ben caldo, finché la pelle diventa nera e piena di bolle. Lasciate intiepidire ed eliminatela. Tagliate la polpa a striscioline.
- Tagliate a pezzi la mozzarella.
- Scaldate il forno a 180 °C (termostato 6) e ungete leggermente di olio un piatto da gratin. Mondate le melanzane e tagliatele a cubi. Rosolatele una decina di minuti a fuoco medio con 4 cucchiai di olio d'oliva, finché sono tenere ma senza schiacciarle. Mescolatele al peperone, mettete nel piatto poi distribuiteci sopra i pezzi di mozzarella. Salate e pepate.
- Preparate la pasta del crumble: mescolate il pangrattato, la farina e il parmigiano in una ciotola, aggiungete il burro tagliato a pezzettini insieme all'olio e incorporateli impastando con la punta delle dita per ottenere una consistenza granulosa. Distribuite queste briciole sulle verdure e cuocete per circa 25 minuti, finché la superficie è ben dorata.
- Sfornate, lasciate riposare 5 minuti e servite.

Indice delle ricette

Crumble all'italiana 38

Crumble creolo 53

Crumble di agnello all'orientale 41

Crumble di albicocche e peschenoci al miele di lavanda 33

Crumble di anatra confit alle mele e sedano rapa 37

Crumble di asparagi verdi al prosciutto di Parma 6

Crumble di carciofi, olive e pomodori confit 13

Crumble di carote all'arancia 54

Crumble di ciliegie alle mandorle 17

Crumble di fichi alla vaniglia 29

Crumble di finocchi al formaggio di capra 26

Crumble di frutti esotici con noci pecan 57

Crumble di limone alla verbena 58

Crumble di mango e banane al cocco 61

Crumble di merluzzo ai porri 49

Crumble di pere ai datteri e noci 45

Crumble di pomodori alla provenzale 21

Crumble di prugne al miele e allo zenzero 46

Crumble di prugne mirabelle al limone e cardamomo 30

Crumble di rabarbaro alle fragole 18

Crumble di salmone all'acetosa 9

Crumble di verdure novelle al curry 10

Crumble di zucca alle nocciole 34

Crumble di zucchine al basilico e pinoli 22

Crumble freddo di lamponi 14

Crumble Parmentier 50

Crumble veloce alle renette 42

Melanzane, peperone e mozzarella in crumble 25

Una meravigliosa raccolta di ricette per tutte le stagioni. D'estate o d'inverno, potrete servirli come antipasto o come dessert, dolci o salati, rustici o raffinati, caldi o freddi: i crumbles si declinano all'infinito. Per tutte le occasioni, tutti i gusti, tutte le voglie!

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 271

9 788896 621271