

MORTAIO & PESTELLO

65 RICETTE DELIZIOSE PER SALSE, RUB, MARINATE
E MOLTO ALTRO



Guido Tommasi Editore

BARBABIETOLE E CAROTE ARROSTO CON SKORDALIA DI NOCI

Questo piatto è ottimo come antipasto o contorno, ma potete anche renderlo un piatto completo aggiungendo feta sbriciolata e una manciata di rucola.

**2-3 barbabietole (circa 500 g)
ben strofinate e a spicchi**
**5 carote viola e arancioni miste
(circa 500 g) ben strofinate e
tagliate in 3 pezzi**
2 cucchiaini di olio d'oliva
**6 steli di origano o 1 cucchiaino di
origano secco**
**sale marino e pepe nero appena
macinato**

SKORDALIA

1 patata sbucciata e a cubetti
3 spicchi d'aglio sbucciati
**100 g di noci tostate appena
(conservatene qualcuna
per guarnire)**
½ cucchiaino di aceto di vino rosso
2 cucchiaini di olio d'oliva
**sale marino e pepe nero appena
macinato**

PER 4-6 PERSONE
COME CONTORNO

Per la skordalia, mettete la patata in una casseruola piccola piena d'acqua, portate a bollore e cuocete finché è molto morbida. Scolate ma conservate un po' d'acqua di cottura.

In un mortaio schiacciate l'aglio e le noci con un pestello finché sono ben amalgamati e iniziano ad avere una consistenza cremosa. Unite il composto di aglio e noci e l'aceto alla patata e, quando sono ben incorporati, unite l'olio e mescolate a mano fino a ottenere il sapore desiderato. Salate e pepate e conservate in frigorifero per almeno 1 ora prima di servire. Potrebbe essere necessario un altro po' di aceto o di olio d'oliva per ottenere una consistenza appetitosa e per bilanciare i sapori.

Scaldate il forno a 180°C.

Mettete le barbabietole e le carote su una teglia, conditele con l'olio d'oliva a filo e spolverate con origano, sale e pepe. Cuocete in forno caldo per 50-65 minuti, finché sono ben cotte e croccanti sui bordi. Sfornate e servite le verdure ammonticchiate su un letto di skordalia. terminate distribuendo sopra le noci che avevate messo da parte.



CAPRESE CON POMODORI GRIGLIATI

Fare la ricotta in casa è un gioco da ragazzi ed è davvero una delizia. Lo stesso vale per il pesto: provate questo e non lo comprenderete più già pronto. Questa insalata è perfetta per un pranzo estivo, insieme a pane tostato e vino rosé ghiacciato.

900 g di pomodori
(circa 6 grappoli)
foglie di basilico per guarnire
olio per spennellare la griglia

RICOTTA

1,9 litri di latte intero
250 ml di panna densa
80 ml di aceto bianco distillato
biologico o succo di limone
appena spremuto

PESTO

100 g di foglie di basilico fresco
35 g di parmigiano appena
grattugiato
55 g di mandorle tritate
2 spicchi d'aglio tritati
125 ml di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di succo di limone
appena spremuto
sale e pepe nero appena macinato

termometro da zucchero

colino grande

mussola

PER 6-8 PERSONE

Per la ricotta, versate il latte e la panna in una pentola grande su fuoco medio. Mettete dentro un termometro da zucchero e scaldate fino a 88°C.

Togliete dal fuoco e unite l'aceto. Con un cucchiaio di legno mescolate il composto molto piano qualche volta, poi coprite con un canovaccio e lasciate da parte per 1 ora.

Rivestite un colino con la mussola e mettetelo su una ciotola grande abbastanza da raccogliere il siero. Versate con delicatezza la ricotta cagliata nel colino e lasciate scolare per 45 minuti; a questo punto metteste la ricotta in un contenitore di vetro per conservarla, conditela con il pepe e metteste in frigorifero.

Per il pesto, metteste il basilico, il formaggio, le mandorle e l'aglio in un mortaio e pestate un paio di volte con il pestello. Versate l'olio d'oliva a filo continuo, sempre pestando. Unite il succo di limone e condite con sale e pepe, pestate un altro paio di volte per amalgamare e versate il pesto in un contenitore di vetro.

Scaldate il barbecue a calore medio-alto e spennellate la griglia con l'olio.

Mettete i pomodori sulla griglia e cuoceteli per circa 4 minuti, finché si aprono e sono abbrustoliti.

Per servire, metteste la ricotta su un piatto da portata e distribuite sopra i pomodori grigliati, condite con un filo di pesto e guarnite con il basilico. Conservate il pesto avanzato in frigorifero (si conserva fino a una settimana).

**Sapori incredibili, ingredienti stuzzicanti
e tecniche semplici: imparate a utilizzare
mortaino e pestello per creare salse
e condimenti, paste e pesti, marinate
e molto altro.**



21 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 332 9



9 788867 533329



Guido Tommasi Editore
www.guidotommasi.it