

Farine

Le farine forti contengono più proteine rispetto alle farine deboli e possono assorbire più acqua. Inoltre sviluppano più facilmente la maglia glutinica, rendendo la pasta più dura. Le farine semplici e più deboli sono maggiormente indicate per involucri di pasta più friabili e sfogliati.

Grazie al boom della panificazione domestica nell'ultimo decennio, abbiamo la fortuna di disporre di un'enorme varietà di farine nei supermercati e nei negozi di alimentari. Nella nostra cucina usiamo farine biologiche ricche di nutrienti e sapore, e lavorarle è un piacere. Per alcuni impasti usiamo farine antiche non sbiancate, ottenute dalla macinazione di grani coltivati più comunemente secoli fa. Ogni volta che vi è possibile, come per tutti gli altri ingredienti delle ricette, vi raccomando di usare la farina migliore che potete acquistare. Ricordate che con le farine non sbiancate la pasta è molto più scura, come vedrete nella pork pie (p. 86), ma il sapore è straordinario e per me questo vince sempre.

Qualunque farina usiate, la cosa più importante da ricordare è setacciarla. Ovunque sia stato conservato un pacco di farina, che sia la dispensa di casa o lo scaffale di un supermercato, può avere assorbito umidità e avere formato dei grumi. Ci mettete un attimo a passare la farina con un setaccio ed eliminare i grumi. Se non la setacciate e poi trovate un grumo di farina cruda nel guscio di pasta cotta, avete poco da fare. Setacciatela sempre.

Grassi

Il grasso usato in genere nel libro è il burro. Domina il capitolo degli impasti ed è presente in molte ricette salate. Nell'elenco degli ingredienti di ogni ricetta, noterete che non indico mai quale tipo di burro usare nelle ricette delle paste. Questo perché di norma uso il burro salato per tutte le cose che inforno. Il burro salato è molto saporito ed è per questo che lo tengo nel frigorifero di casa per tutte le preparazioni. La nota leggermente sapida che il burro salato conferisce a tutto sarà semplicemente un arricchimento, e perfino i piatti dolci trarranno beneficio dall'equilibrio dato da un po' di sale. Per queste ricette usate il burro migliore che potete acquistare, come ho già detto per la farina. Quello che avanza sarà fantastico spalmato sul pane tostato a colazione.

Il grasso di rognone e lo strutto sono facilmente reperibili nei supermercati, altrimenti potete ordinare il grasso di rognone online. Noi usiamo il *leaf lard*, uno strutto che proviene dal grasso che circonda i reni dei suini. Questo strutto è praticamente privo di impurità, non è troppo marcato di sapore, e conferisce alla pasta un gusto magnificamente pulito. Io ho la fortuna di prenderlo da un amico che produce insaccati, ma potete chiedere al vostro macellaio se ve lo può fornire oppure cercate online se volete provarci per conto vostro.



Sausage Roll definitivo

Nella cucina della Pie Room abbiamo provato texture e sapori diversi per il ripieno del sausage roll, cercando di trovare la versione perfetta. La conclusione è sempre la stessa: semplicità. Il ripieno deve essere gustoso ma non stracarico di consistenze e sapori diversi. Ci limitiamo ad aggiungere alla salsiccia del Cumberland un po' di bacon tritato e qualche foglia di timo, ma il diavolo sta nei dettagli. Secondo me, la chiave per il Sausage Roll definitivo in realtà risiede nel rapporto tra la carne e la pasta. Se la carne impiega più tempo a cuocersi, la pasta è più croccante.

PER 4

400 g di pasta sfoglia rapida (vedi p. 66, oppure confezionata)

2 tuorli sbattuti con

2 cucchiaini d'acqua, per spennellare

un pizzico di semi di sesamo nero

un pizzico di semi di sesamo bianco

chutney di prugne e anice stellato, per servire (vedi p. 248)

Per il ripieno

700 g di salsiccia senza pelle

150 g di pancetta

tritata finemente

25 g di foglie di timo

1/3 di cucchiaino di sale

un bel pizzico di pepe nero macinato al momento

Attrezzatura

un sac à poche di plastica grande (facoltativo)

Foderate con carta forno una teglia grande. Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato, ricavando un rettangolo di 40 x 25 cm e spesso 5 mm. Trasferite la pasta sulla teglia e riponete nel frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo, mettete in una ciotola la salsiccia, la pancetta, il timo, il sale e il pepe, e mescolate bene con le mani. Riempite con il ripieno di carne un sac à poche di plastica grande, altrimenti, se non lo avete, date al ripieno la forma di un salsicciotto largo 6 cm e avvolgetelo ben stretto nella pellicola, attorcigliando con cura le estremità. Trasferite nel frigorifero per 20 minuti.

Togliete dal frigorifero la pasta sfoglia stesa, eliminate dalla superficie la farina in eccesso e lasciate la pasta sulla carta forno.

Con le forbici da cucina, spuntate il sac à poche creando un'apertura di 5 cm. Partendo da un'estremità del rettangolo di pasta, spremete lentamente il ripieno di carne su tutta la lunghezza, a distanza di 6 cm dal margine. Altrimenti, togliete il ripieno dalla pellicola direttamente sul rettangolo di pasta e adagiatelo a distanza di 6 cm dal margine.

Spennellate leggermente con l'uovo la parte di pasta più ampia che rimane esposta, lasciando pulito il bordo di 6 cm. Piegate sul ripieno la pasta spennellata fino a incontrare il bordo più stretto, allineate le estremità della pasta e premeteli insieme con fermezza.

Infarinare leggermente i rebbi di una forchetta e sbattetela per eliminare la farina in eccesso. Premete con fermezza l'estremità della forchetta lungo la cucitura della pasta lasciando i segni dei rebbi. Infarinare ancora la forchetta quando è necessario per evitare che si attacchi alla pasta.

...continua a p. 78



Torta con sardine, olive e cipolle

Ispirato alla classica pissaladière francese, in questo piatto le cipolle dolci e saporite esaltano le sardine oleose, mentre il timo riprende il sapore terroso. Se non trovate i filetti di sardine freschi, usate quelli in scatola e anziché arrotolarli lasciateli piatti.

PER 4

Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato dandole la forma di un rettangolo di 40cm x 30cm spesso 5 mm, e adagiatelo su un foglio di carta forno. Spennellate con il tuorlo sbattuto un bordo di 2,5 cm su tutto il perimetro del rettangolo, quindi formate una cornice pieghettando i bordi (vedi p. 32). Sollevando la carta forno, fate scivolare tutto quanto su una teglia e trasferite nel frigorifero per 25 minuti.

Scaldate il forno a 200°C ventilato/220°C statico. Mentre la pasta si raffredda, preparate le cipolle. Ponete una padella antiaderente su fuoco medio. Aggiungete l'olio vegetale e scaldate per 1 minuto, unite le cipolle tagliate a fette e ¼ di cucchiaino di sale (il sale assorbirà l'umidità delle cipolle accelerando la cottura). Cuocete le cipolle per 10-15 minuti o finché sono ben rosolate e caramellate, mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno. Se cuociono troppo in fretta, abbassate la fiamma. Trasferite le cipolle in un piatto e lasciate raffreddare mentre preparate la pasta.

Togliete il rettangolo di pasta dal frigorifero. Spennellate il bordo pieghettato con l'uovo rimasto e con una forchettina bucherellate la pasta all'interno della cornice e fino ai bordi. Infornate e cuocete per 15 minuti. Sfornate, coprite il rettangolo di pasta con la carta forno e riempitelo il centro con le sfere da forno sufficienti a non farlo gonfiare. Infornate ancora per 10 minuti. Sfornate e togliete con cura la carta forno con le sfere. Tenete da parte la pasta nella teglia e lasciatela raffreddare, ma non spegnete il forno.

Una volta raffreddata la pasta, distribuite in modo uniforme le cipolle cotte sulla base della torta. Condite le sardine con sale e pepe, quindi arrotolate a spirale ciascun filetto. Annidate le sardine sul fianco tra le cipolle e spargete le olive riempiendo i vuoti.

Rimettete la torta nel forno caldo per 8 minuti o finché le sardine sono cotte - devono essere leggermente sode e non più traslucide. Sfornate e trasferite con cura la torta in un piatto di servizio. Cospargete con le foglie di timo fresco e irrorate con l'olio d'oliva. Servite la torta mentre è ancora calda.

300 g di pasta sfoglia rapida (vedi p. 66, o pasta sfoglia confezionata)
1 tuorlo sbattuto con
1 cucchiaino d'acqua, per spennellare
20 ml di olio vegetale
4 cipolle spagnole medie pelate e tagliate a fette
500 g di filetti di sardine freschi diliscati
120 g di olive verdi denocciate
3 rametti di timo, solo le foglie
10 ml di olio extravergine d'oliva
sale e pepe nero macinato al momento





Torta con pomodoro, formaggio di capra e cipolla

Servita con un'insalata semplice e leggera e un vino bianco freddo, questa torta è buona a temperatura ambiente ma anche bollente.

PER 4

Scaldare il forno a 150°C ventilato/170°C statico. Tagliare quattro pomodori in tre fette spesse e tagliare grossolanamente gli altri così come vengono, cercando di ottenere cinque o sei pezzi da ciascun pomodoro. Foderare una teglia con la carta forno e distribuirvi i pomodori distanziandoli in modo uniforme. Infornare e arrostiti i pomodori per 25 minuti o finché sono semi secchi. Sforare e tenere da parte a raffreddare.

Scaldare l'olio d'oliva in una padella su fuoco medio. Aggiungere le cipolline e l'aglio con metà del sale e saltare delicatamente per 15 minuti o finché sono morbidi. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare insieme ai pomodori.

Foderare una teglia grande con carta forno. Stendere la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato ricavando un rettangolo di 40 cm x 35 cm. Adagiare la pasta spianata nella teglia con la carta forno e trasferire nel frigorifero a raffreddare per 15 minuti (o 10 minuti nel congelatore). Una volta fredda, togliere la teglia dal frigorifero. Tagliare dalla pasta una striscia di 40 cm x 12 cm e metterla nel frigorifero (servirà dopo per fare la griglia). Prendere il rettangolo di pasta rimasto di 40 cm x 23 cm, che sarà la base della torta. Lasciando vuoto un bordo esterno di 3 cm, spargere in modo uniforme le cipolle e l'aglio fatti raffreddare.

Mettere i pomodori semi secchi in una ciotola con l'olio d'oliva, il sale rimasto e metà del timo, mescolare tutto e spargere sulle cipolle. Sbriciolare a pezzetti il formaggio di capra e spargetelo tra i pomodori.

Spennellare leggermente il bordo di 3 cm con l'uovo. Togliere dal frigorifero la striscia di pasta tenuta da parte. Usando l'apposito rullo o la tecnica di taglio a mano (vedi fotografie a p. 33), ricavare una griglia a rombi dalla striscia di pasta. Sollevandola delicatamente allargare la griglia finché i margini combaciano con i bordi della base spennellati con l'uovo e il ripieno è coperto. Sigillare la base di pasta arrotolandola sulla griglia (vedi p. 32) e trasferire nel frigorifero per 15 minuti.

Scaldare il forno a 180°C ventilato/200°C statico. Togliere la torta dal frigorifero e spennellare delicatamente la griglia con l'uovo sbattuto in modo uniforme. Cospargere con le foglie di timo rimaste. Infornare la teglia e cuocere per 25-30 minuti o finché la pasta ha una doratura uniforme e la base è croccante. Tagliare a fette a tavola appena prima di servire.

8 pomodori medi
20 ml di olio d'oliva
6 cipolline bianche dolci (circa 500 g) pelate e tagliate a fette sottili
1 spicchio d'aglio pelato e tagliato a fette sottili
½ cucchiaino di sale
500 g di pasta sfoglia rapida (vedi p. 66, o pronta all'uso)
20 ml di olio extravergine d'oliva
3 rametti di timo, solo le foglie
150g di formaggio di capra
1 tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino d'acqua, per spennellare

Pie con carne di cervo e midollo

Questo è un piatto da gustare in una serata invernale fredda e buia, un vero capolavoro al centro della tavola. L'effetto delle ossa che emergono dalla copertura croccante è spettacolare, e in più il midollo si scioglie e rende la pie più succulenta.

Nelle cucine della Holborn Dining Room abbiamo la fortuna di poter disporre della carne di cervo, una carne deliziosa e altamente sostenibile. Di recente il mio amico Mike Robinson ci ha portati a caccia di cervi nelle Cotswolds, un viaggio di estrema importanza che ci ha insegnato ad avere rispetto per gli ingredienti che usiamo e mostrato in che modo Mike gestisce la terra su cui caccia affinché tutto rimanga sostenibile, accorciando la filiera che tante volte distoglie l'attenzione dei cuochi dalla responsabilità. È stato forse il viaggio più educativo che abbiamo mai fatto. Quando devi trasportare fisicamente l'animale dalla foresta, poi lo cucini con molta più cura e attenzione.

Essendo selvatica, la carne di cervo è magra per natura, quindi è importante seguire le istruzioni per brasarla anziché cuocerla per ore e ore, altrimenti si asciuga. Assaporare il guscio di pasta al grasso di rognone, cotto al forno anziché al vapore, è tutta un'altra cosa e io lo adoro su una pie di carne cotta lentamente.

PER 6

300 g di pasta al grasso di rognone (vedi p. 70)

1 tuorlo sbattuto con 1 cucchiaino d'acqua, per spennellare

Per il ripieno

1 kg di carne di cervo per stufato tagliata a dadi di 3cm
60 g di farina semplice
30 ml di olio vegetale
4 cipolle pelate e affettate
300 ml di vino rosso
1,5 litri di brodo di carne
¼ di mazzetto di timo, solo le foglie più un po' da spargere
25 g di sale
3 carote grandi pelate e tagliate a pezzi di 1 cm
3 ossa con midollo di 10-12 cm messe a bagno in acqua fredda per una notte
½ cucchiaino di sale

Scaldate il forno a 220°C ventilato/240°C statico.

Per fare il ripieno, mettete la carne di cervo in una teglia capiente, infarinatela e poi strofinatela con 20 ml di olio vegetale. Infornate e arrostiti la carne per 20 minuti o finché è ben rosolata e i liquidi sono evaporati.

Portate la temperatura del forno a 180°C ventilato/200°C statico.

Nel frattempo, scaldate in una padella di ghisa l'olio rimasto. Aggiungete le cipolle e stufatele finché sono morbide e leggermente rosolate.

Togliete la teglia dal forno e deglassate con il vino rosso, raschiando eventuali pezzetti di carne rosolata che si sono attaccati al fondo della teglia. Trasferite nella padella con le cipolle la carne e i liquidi della teglia. Aggiungete il brodo di carne, il timo e il sale e portate a leggera ebollizione. Coprite la padella con l'alluminio e trasferite la carne nel forno a brasare per 1 ora e ½.

Trascorso questo tempo, controllate che la carne non si sia attaccata sul fondo della padella e aggiungete le carote. Proseguite la cottura per 30 minuti o finché la carne è tenera.

Scolate il liquido della carne in un'altra padella e fatelo ridurre su fuoco medio finché non avrà assunto la consistenza di una salsa. Rimettete la riduzione nella prima padella e incorporatela al composto di carne. Distribuite il ripieno in una terrina capiente e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Quando il composto per il ripieno si è raffreddato, mettete nella terrina le tre ossa con midollo, distanziandoli equamente tra di loro e le pareti della terrina.

Stendete la pasta, ricavando un disco di 5 cm più ampio rispetto alla circonferenza della terrina. Spennellate leggermente l'orlo della terrina con l'uovo sbattuto, che agirà da collante sigillando il coperchio di pasta con la terrina.

Incidete il coperchio di pasta con tre piccole croci nei punti in cui sbucheranno le ossa. Adagiate il coperchio sulla terrina facendo uscire le ossa dalle croci che avete tagliato. Premete saldamente la pasta sull'orlo della terrina spennellato e intorno alla base delle ossa in modo da sigillarla.

Spennellate leggermente la pasta con l'uovo sbattuto, cospargete con il sale e qualche foglia di timo e trasferite nel frigorifero per 15 minuti.

Portate la temperatura del forno a 190°C ventilato/210°C statico.

Infornate la terrina sul ripiano centrale del forno e cuocete per 40 minuti o finché la pasta è di un bel marrone dorato. A metà cottura girate la terrina per assicurare una cottura uniforme.

Servite subito la pie mentre è calda accompagnata da patate hasselback.

Attrezzatura
terrina capiente



Spigola ripiena in crosta

Mentre lavoro ci sono momenti in cui mi fermo e sorrido per come effettivamente mi guadagno da vivere, che sia correre qua e là in un negozio di giocattoli in cerca di parti per una torta personalizzata, o rintanarmi in una sala della British Library a guardare ricette antiche. Non fraintendetemi, questo lavoro può essere incredibilmente duro a volte, ma mi sento fortunato nel fare ciò che amo.

Ho ricordi bellissimi della volta in cui ho fatto questo piatto a Las Vegas. Era una cena in collaborazione ed eravamo stati invitati a cucinare lì da Joshua Smith della Bardot Brasserie. Josh è il mio genere di cuoco, la sua è una cucina classica fatta di ingredienti ottimi cucinati in modo autentico. E poi è un amico, lui e Signe, la sua formidabile moglie, lo sono tutt'ora. Per quella cena Josh voleva una serata di classici puri, con piatti artigianali permeati di storia, quindi a un certo punto a tavola avevamo anatra alla pressa e i dessert più incredibili e coreografici fatti dai nostri pasticceri. A un certo punto, all'inizio della giornata dell'evento, ci siamo ritrovati in sei a fare le squame per la spigola in crosta. È stato un momento di gioia in una settimana dura e impegnativa, ci siamo guardati pensando tutti "ci pagano per fare un gigantesco pesce di pasta". Questa è una versione un po' più semplice della spigola in crosta servita quella sera, ma altrettanto divertente da fare e non meno gustosa.

PER 6

2 filetti grandi di spigola,
minimo 500 g ciascuno,
squamati e diliscati
1 cucchiaino di sale
10 fette (150 g) di prosciutto
crudo
600 g di pasta sfoglia classica
(vedi p. 63, o pronta all'uso)
2 tuorli sbattuti con 2 cucchiaini
d'acqua, per spennellare
salsa beurre blanc (vedi p. 255)
per servire

Per il ripieno

100 g di olive verdi snocciolate
e tritate finemente
100 g di cetriolini tagliati
finemente a dadini
30 g di capperi tritati finemente
30 g di prezzemolo, solo le
foglie
scorza di 1 limone

Per il ripieno, mettete in una ciotola le olive, i cetriolini, i capperi, il prezzemolo e la scorza di limone. Adagiate i due filetti di pesce con la pelle verso il basso e conditeli con il sale. Distribuite il ripieno su un filetto e coprite a sandwich con l'altro filetto con la pelle rivolta verso l'alto.

Tagliate un pezzo di pellicola sufficiente ad avvolgere il pesce. Adagiate le fette di prosciutto sulla pellicola, leggermente sovrapposte, formando un rettangolo. Mettete il pesce ripieno lungo il lato inferiore del rettangolo e arrotolate, avvolgendolo nel prosciutto. Il pesce deve essere completamente sigillato all'interno del prosciutto. Avvolgete tutto quanto ben stretto nella pellicola e raffreddate nel frigorifero per 20 minuti.

Foderate una teglia capiente con la carta forno. Stendete la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato a uno spessore di 5 mm e ricavate un ovale (con una coda, se volete) adatto a contenere il pesce e lasciate tutto intorno un bordo di pasta di 5 cm. Togliete il pesce dal frigorifero e dalla pellicola, adagiatelo al centro della pasta e spennellate con l'uovo sbattuto il bordo vuoto intorno.

...continua a p. 186



Pudding di panettone e gianduia

All'inizio è stata una scandalosa indulgenza natalizia, alimentata dai regali dei cuochi italiani della mia brigata. Tostavo il panettone e ancora caldo ci spalmavo sopra la crema gianduia, una pasta di cioccolato e nocciole. È perfetto per mangiarlo con la famiglia la sera di Santo Stefano, rannicciati a guardare un film, ma a trasformarlo in un pudding di pane e burro ci vuole un attimo, e adesso è uno dei migliori piatti di conforto che conosca. Il panettone in genere si trova facilmente, ma a volte faccio fatica a trovare la crema gianduia. La potete sostituire con una crema spalmabile di cioccolato e nocciole che è più diffusa, ma quando potete usate l'originale – il sapore delle nocciole vere fa una bella differenza.

PER 4

350 g di panettone (circa mezzo panettone medio)

60 g di burro

100 g di crema gianduia (o altra crema spalmabile a base di cioccolato e nocciole)

2 uova sbattute

150 ml di panna densa

200 ml di latte intero

20 g di zucchero semolato

1 baccello di vaniglia

10 g di zucchero a velo per decorare

Attrezzatura

una pirofila di 850 ml

Scaldate il forno a 170°C ventilato/190°C statico.

Tagliate il panettone a fette di medio spessore con un coltello seghettato e poi a spicchi lasciando la crosta. Mettete il panettone tagliato in una teglia. Infornate e cuocete per 10 minuti o finché inizia a indurirsi.

Imburrate un lato delle fette di panettone con 50 g di burro e spalmate la crema gianduia sullo stesso lato.

Imburrate una pirofila di 850 ml con i 10 g di burro rimasti e sistematevi le fette di panettone una accanto all'altra con il lato imburrato e spalmato di crema rivolto in alto.

Mettete in una ciotola le uova, la panna, il latte e lo zucchero. Incidete per il lungo il baccello di vaniglia e raschiate i semi nella ciotola. Mescolate finché lo zucchero si scioglie e versate il composto sul panettone ricoprendo tutto quanto in modo uniforme.

Mettete la pirofila in una teglia e rimpitela d'acqua bollente fino a metà delle pareti della pirofila. Cuocete per 40 minuti. A fine cottura la superficie del pudding deve diventare dorata e croccante, in caso contrario proseguite la cottura e spolverate con lo zucchero a velo per servire.

Preferisco mangiare questo pudding così, mentre è ancora caldo, quindi lasciatelo riposare 10 minuti prima di servire.

