

laboratorio di cucina piemontese

PANE:

1kg farina 00
50gr lievito birra
20gr sale
100gr olio
500gr latte
Qb acqua

Impastare tutti gli ingredienti sciogliendo il lievito nel latte. L'impasto deve risultare liscio, lasciare lievitare vicino a una fonte di calore tenendo l'impasto umido.

Stendere su asse infarinato e ricavare pagnottine che dovranno lievitare ulteriormente. Infornare a 180° per 12 min

n.b: è assolutamente sconsigliato di unire il lievito al sale, i due ingredienti si neutralizzano

mercoledì 19 agosto 2009

TORTINO DI PEPERONI E ERBETTE DI CAMPO CON UNA LEGGERA SALSA ALLE ACCIUGHE

Pasta brisée:

500gr farina00
250gr burro
1 uovo
20gr sale
Qb acqua

1+1Peperoni

150gr acciughe

1 patata

4 spicchi d'aglio

Qb panna e latte

Pepe, noce moscata, rosmarino

Fare la pasta brisée, su asse di legno fare una fontana di farina, al centro amalgamare burro morbido e l'uovo mettere il sale sulla fontana e con l'aggiunta dell'acqua impastare. Lasciare riposare l'impasto e tirare con mattarello per uno spessore di circa due cm tagliare con coppa pasta e foderare uno stampino monoporzione in alluminio.

Fare la crema di acciughe: bollire l'aglio pulito in abbondante latte fino a farlo consumare aggiungere le acciughe, la patata tagliata finemente e olio, tenere su fuoco moderato fino a cottura della patata. Con mixer a immersione frullare il tutto con panna aggiustare con sale e pepe.

Pulire i peperoni privarli dei semi e tagliarli a listarelle molto sottili. Spadellarli su fuoco vivace con olio d'oliva sale pepe e noce moscata, aggiungere il rosmarino tritato, togliere dal fuoco tenendoli abbastanza croccanti, riempire gli stampini di pasta brisée cuocere a 180° per 10min.

Impiattare adagiando a lato del tortino un velo di crema.

MALTAGLIATI DI FARINA DI MAIS CON LEGGERA FONDUTA AL RASCHERA D'ALPEGGIO

600gr farina 00
400gr fioretto di mais
5 tuorli
5 uova
15gr sale
Olio acqua qb
400gr raschera
Panna latte

Impastare tutti gli ingredienti come una normale pasta fresca stendere la pasta con sfogliatrice e tagliare con rotella a forme irregolari. Lasciare asciugare.

In un pentolino mettere il raschera a cubetti allungato con 150gr panna e latte rimanendo sotto il livello del formaggio, sciogliere a bagno maria, una volta sciolto mixare e aggiungere sale pepe e noce e moscata se necessario aggiungere altra panna. Cuocere la pasta e saltare con la crema al raschera

PICCOLO FRITTO PIEMONTESE

Pastella per frittura

1kg di farina
100g di maraschino
70g di burro
100g di zucchero
900g di acqua
60g di lievito chimico

IL SALATO: salvia, basilico, melanzane ed animelle

IL DOLCE: mela, uva, semolino

TORTINO DI CASTAGNE

250gr zucchero
200gr burro
4 uova
100gr panna
150gr crema marroni
200gr farina 00
50gr farina castagne
1 busta lievito

Amalgamare il burro con lo zucchero, aggiungere la crema di marroni e successivamente le uova uno alla volta.

Aggiungere la panna, le farine setacciate e il lievito.

Cuocere in forno a 170gr per 20min

Giovedì 20 agosto 2009

TONNO DI CONIGLIO SU MISTICANZA AGLI AGRUMI

5 cosce di coniglio
Gusti vari
Sale pepe
150gr mirepoix di verdure
Misticanza
1 arancio
1 limone
Olio extra vergine

Bollire le cosce di coniglio in abbondante acqua salata con sedano carota e cipolle con chiodi di garofano e bacche di ginepro. Una volta cotte raffreddarle e sfilacciarle. Mettere a marinare in olio extra vergine con pepe sale alloro rosmarino chiodi di garofano e bacche di ginepro. Lasciare in infusione. Una volta marinato servire su un letto di misticanza con l'aggiunta delle scorze di agrumi tagliati finemente condita con aceto balsamico e olio extra vergine d'oliva

GOBE DI PATATE E TIMO,CREMA DI SCALOGNI E PANCETTA CROCCANTE

Patate 500gr
Timo qb
Tuorli 2
Grana 100gr
Sale pepe e noce moscata
Pasta fresca 500gr

Scalogni n°10
Pancetta 2 fette a testa
Noci 100gr

Preparare la pasta fresca
Cuocere le patate in acqua bollente
Passarle e aggiungere i tuorli,il grana,sale,pepe,noce moscata e il timo tritato
Il composto dovrà risultare omogeneo.
Tirare la pasta e con il sacco da pasticcere procedere come per i plin. Le gobe dovranno risultare più grandi.

Pulire gli scalogni e farli bollire fino a completa rottura. Mixare con l'aggiunta di panna 100gr. Aggiustare con sale e pepe.
Con una padella antiaderente preparare la pancetta croccante e fette. Bollire le gobe,saltarle in una padella con poco burro la crema di scalogni e una manciata di noci tritate. Servire decorando il piatto con la pancetta.

SCAMONE IN CROSTA DI ERBE

Scamone 1,5 kg
Pane pesto 500g

Erbe aromatiche
Olio qb
Albume n°2
Sale e pepe

Preparare la crosta con il pane pesto le erbe aromatiche olio e albumi. Il tutto deve risultare abbastanza umido. Ricoprire il sottofiletto su una teglia. Cuocere in forno a 180°. 20 min per ogni kg di carne

PASTE DI MELIGA CON ZABAJONE AL MOSCATO

250 gr farina oo
200gr farina mais
150gr zucchero a velo
Limone grattugiato
280gr burro
3 tuorli
1 uovo
1 pizzico lievito

Rendere il burro morbido amalgamare con zucchero aggiungere i tuorli e l'uovo infine aggiungere le farine con il lievito e la buccia di limone grattugiata il tutto dev'essere lavorato poco per evitare il riscaldamento del composto e quindi la mal riuscita del biscotto.

Mettere il composto in un sacco da pasticceria e sistemare i biscotti su una teglia da forno foderate con della carta;
cuocere a 180°c per 6 min

ZABAJONE MOSCATO

6 tuorli
12 mezzi gusci di moscato o altro liquido
6 cucchiaini di zucchero

Amalgamare molto bene i tuorli con lo zucchero. Aggiungere il liquido di denominazione
Mettere a bagno maria sbattendo continuamente inglobando aria con l'aiuto della frusta.