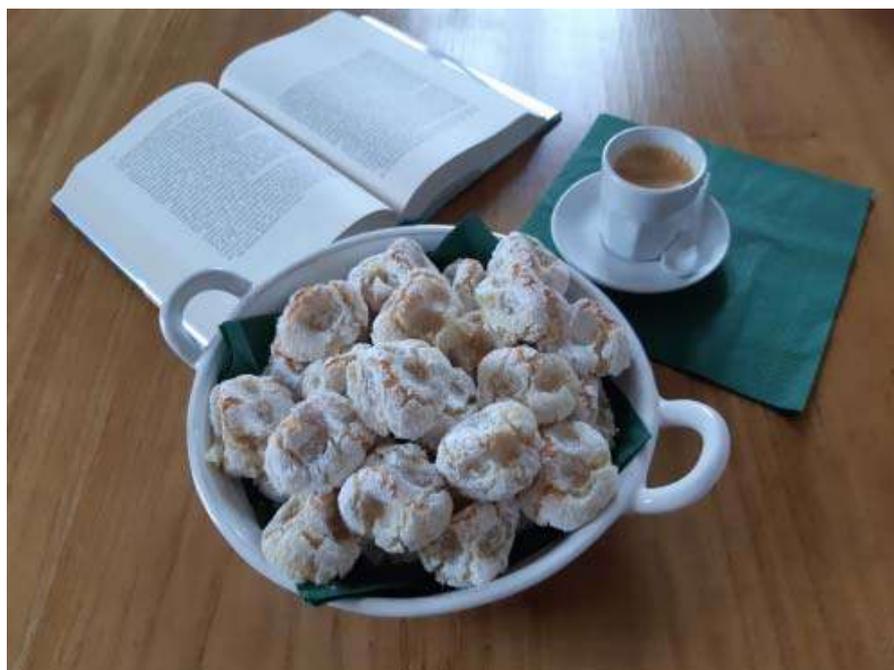


AI FORNELLI CON MOLLY – Marzo – Dicembre 2020
A cura di Molly Sibilla

13.03.2020

Amici cari, come prima ricetta vi offro quella degli amaretti, semplici, caldi e “confortevoli” per queste strane giornate sospese.

GLI AMARETTI



Ingredienti:

500 gr. Di mandorle pelate

300 gr. Di zucchero

3 bianchi d'uovo

Procedimento:

Frullate le mandorle fino ad ottenere una farina sottile (nelle drogherie trovate la farina di mandorle già pronta).

Montate gli albumi a neve ferma.

Mescolate tutto insieme in una ciotola e quindi formate delle palline grandi come una noce, “pizzicatele” con tre dita e posizionate gli amaretti così ottenuti sulla placca del forno.

Scaldate il forno caldo a 200°, infornate per 10/12 minuti, non di più’.

Lasciateli raffreddare e sono pronti, crostosi fuori e morbidi dentro!



21.03.2020

.....senza, senza!

*La prima cosa bella di venerdì 20 marzo 2020 è una parola che è stata sottovalutata, addirittura esorcizzata, il cui significato ora riscopriamo: **senza**.*

Lo scrissi in un libro del 2013: "Ai più mette paura. La associano alla mancanza di qualcosa, spesso fondamentale. Dici "senza" e pensano "senza arte né parte", "senza speranza", "senza dio". Se si coniuga in modo permanente a un'altra, forma una terza parola, miserevole ovunque: senz'atutto, sans-papiers, homeless. Eppure la vita ci insegna a fare senza. E a sopravvivere, resistere, migliorare per questo. Perdere è, a volte, arricchirsi. Scoprire che si avevano false necessità, affrancarsi da bisogni illusori.

Si può restare senza qualcosa e stare meglio di prima, specie se quella cosa si è donata". Non ci siamo mai accorti che stava a una sillaba di distanza dall'es-senza. E ora? In questo tempo denudato ci presentiamo senza quel che abbiamo, ma solo per quel che siamo. Ricordiamo un vecchio film Fearless_ Senza paura, sui sopravvissuti a un disastro aereo; lo spot di una carta di credito che proclama le cose che contano priceless-senza prezzo.

E a chi ci chiede "Ce la faremo?", rispondiamo guardandolo negli occhi: "Senz'altro!".

Gabriele Romagnoli (La Repubblica)



...senza, senza!

Ultimamente uso spesso la parola senza..!
Mi sembrava impossibile poter cucinare senza uova, burro, lattee preparare dolci all' altezza della golosità mia e della mia famiglia!
Eppure, come per tante altre cose, le difficoltà

aguzzano l' ingegno e si puo' fare anche meglio!!
...ed infatti ecco, una fantastica torta di mele!
A voi nel primo giorno di primavera!!

Ingredienti:

900gr. (4 grosse mele)
200 gr. Farina di farro
1 bicchiere di latte di mandorla
1 bicchiere scarso di olio di semi
1 limone, scorza e succo
½ bustina di lievito per dolci
1 manciata di noci

Procedimento:

Sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti e metterle in una coppa grande. Unire il succo del limone, la scorza grattugiata, lo zucchero di canna, l'olio di semi ed il latte di mandorla. Mescolare bene e quindi aggiungere la farina mischiata con il lievito. Mescolare ancora e aggiungere le noci spezzettate e uvetta sultanina, se volete. Versate il composto in una teglia da cm. 26, meglio se del tipo con i bordi che si staccano. Mettere in forno caldo a 180° per 30 minuti. Prima di mettere nel piatto di portata aspettare che si raffreddi bene perché, non essendoci uova è delicata e tende a rompersi.



01.04.2020

«Non di solo pane vive l'uomo. Io, se avessi fame e mi trovassi invalido in mezzo alla strada, non chiederei un pane; ma chiederei mezzo pane e un libro. [...] Libri, libri! È questa una parola magica, che equivale a dire: amore, amore! Una cosa che i popoli dovrebbero chiedere, così come chiedono il pane o come invocano la pioggia per i loro campi seminati».

Federico García Lorca (dal discorso di inaugurazione della biblioteca di Fuente Vaqueros, suo paese natale)

Quando nel settembre del 1931 García Lorca pronunciò queste parole, in Spagna, la Repubblica aveva trionfato da pochi mesi e la libertà faceva di nuovo la sua comparsa in un Paese a lungo oppresso dalla dittatura. Il poeta sosteneva che il motto di una Repubblica avrebbe dovuto essere: «Cultura!», poiché solo questa rappresenta la luce che può guidare un popolo nella costruzione di una società democratica e pacifica.

PANE DI SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA



Un intero mondo ruota intorno a questo semplice alimento, un'infinità di significati culturali, antropologici, mitologici. Non sono esperta di panificazione ma so solo che ogni volta che lo preparo in casa mi sembra si verifichi un piccolo miracolo e quasi mi commuovo.

Questa ricetta è facilissima, 15 minuti di preparazione poi si, ci vuole del tempo per la lievitazione, ma tempo oggi ne abbiamo e mentre lievita noi leggiamo, leggiamo!!

Ingredienti:

- 500 grammi di semola rimacinata di grano duro
- 325 g di acqua
- 1 bustina di lievito di birra secco tipo "Mastro fornaio"
- un cucchiaino di miele
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 12 grammi di sale
- 80 gr. Semi di zucca
- 50 gr. Semi di lino

Preparazione:

Mettere la farina in una ciotola mescolata con i semi di zucca e di lino.

A parte sciogliete il lievito assieme al miele in 50 g dell'acqua.

Mescolate e versate sulla farina e aggiungete poi pian piano il resto dell'acqua e l'olio.

Per ultimo aggiungete il sale.

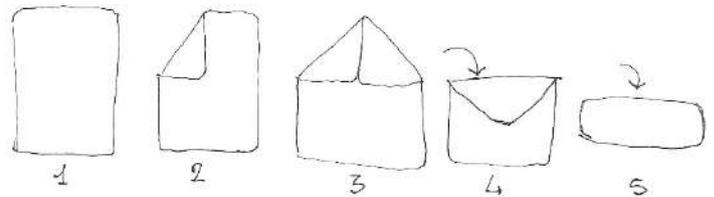
Portate l'impasto su una spianatoia infarinata ed impastare per circa 7/8 minuti, con il classico movimento del polso a schiacciare verso l'esterno.

Formate una palla e rimettetela nella ciotola, facendo un taglio a croce sulla superficie.

Coprite la ciotola con un canovaccio e mettete a lievitare per circa 2 ore in un luogo caldo e asciutto.

Quando ha raggiunto circa il doppio del volume togliete l'impasto dalla ciotola e mettetelo sul piano del tavolo.

Maneggiandolo con delicatezza e senza sgonfiarlo del tutto lo portate ad avere una forma rettangolare, poi piegate l'angolo sinistro verso il centro, quindi l'angolo destro sempre verso il centro e poi ripiegate tutta la parte alta sull'altra e otterrete così un filoncino che rimarrà un po' più gonfio nella parte centrale.



Mettetelo in una teglia da plum cake rivestita di carta da forno e lasciate lievitare ancora un'oretta.

Adesso fate dei tagli in superficie e potete bagnare la superficie con poca acqua e spolverare con i semi di zucca e di lino prima di infornare.

Scaldare il forno alla temperatura massima poi portatelo a 200 gradi ed infornate il pane per circa 35 minuti.

Un truccetto per ottenere un pane croccante fuori e morbido dentro è quello di rendere umido l'ambiente, mettendo un pentolino con un po' d'acqua sul fondo del forno.



La Colomba
"D'altrui diluvi una colomba ascolto".
Giuseppe Ungaretti

Due parole sono sufficienti per evocare mondi lontani e il frullare leggero di una colomba per riportarci pace e speranza.

E' Pasqua, ci vuole la COLOMBA!



Ingredienti:

- 500 gr. farina
- 300 gr. zucchero
- 150 gr. burro
- 3 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina e ½ di lievito per dolci
- 2 bustine vanillina
- 1 fialetta di essenza d'arancio
- 100 gr. uvetta
- 25 gr. pinoli
- 100 gr. mandorle pelate
- 100 gr. granella di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione:

Sbattere i rossi d' uovo con lo zucchero, poi mescolare con la farina, il burro ammorbidito, il latte, l'acqua di fior d'arancio, l' uvetta, i pinoli, la vanillina e il lievito. Quando è tutto ben mescolato, aggiungete delicatamente i bianchi d'uovo montati a neve.

Quindi versate il tutto nella forma di cartone della colomba (, cospargete con lo zucchero in granella e le mandorle pelate.

Mettete in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.

A freddo aggiungete lo zucchero a velo e mangiate!

24.04.2020

Cari amici, oggi è la Festa della Liberazione ma io mi sento ancora in periodo di "resistenza" ..

La ricetta che vi offro oggi è infatti una torta salata tipica dell'entroterra ligure che mi piace pensare fosse un piatto partigiano, fatta di pochi

ingredienti, patate e cipolle, ma buona e perfetta per la "gita fuori porta" che spero faremo insieme prestissimo per festeggiare la "nostra liberazione"!!

TORTA BACIOCCA



La Torta Baciocca è tipica della Val Fontanabuona e delle Valli limitrofe e le ricette sono molte, ognuno la interpretava a modo suo con quel che aveva in casa.

Di questa torta salata, molto antica e di derivazione contadina, colpisce la bella storia.

Partiamo dalla leggenda, spesso pervenuta per tradizione orale e che prefigura un "Ratto delle Sabine" in versione ligure. Vuole infatti la storia che a Santa Maria del Taro, vivessero più fanciulle che uomini. Vuole sempre la storia che le ragazze in questione fossero di bell'aspetto e che, al loro passare, spesso gli astanti si lasciassero andare a complimenti del tipo "A l'è unn-a baciocca", intesa nel senso di una ragazza bella e di modi gentili.

Tra le loro molte prerogative, le "baciocche" avevano anche quella di saper cucinare molto bene: in particolare delle torte salate a base di patate e cipolle, chiamate "baciocche".

Oltre la collina, a Prato Sopralacroce, i molti ragazzi del luogo vennero a conoscenza del fatto. C'è chi adombra un vero e proprio "ratto", chi vuole i giovani più cerimoniosamente impegnati. Fatto è che le ragazze si trasferirono a Prato portando con loro le ricette, specialmente quella della torta. Una tradizione che poi si diffuse in tutto il Tigullio. Non a caso proprio nel mese di luglio, a Prato Sopralacroce, si svolge la tradizionale sagra dedicata alla Baciocca.

Detto della storia, l'altro particolare avvincente che riguarda la baciocca, è quello della sua

cottura. Infatti questa torta salata deve cuocere in una campana di ghisa. Essa fa da copertura ad una grossa lastra, anch'essa ghisa (testu) . La lastra viene riscaldata dalla brace di un forno a legna, portandola a temperature molto alte. La si libera delle braci e sopra di essa si pongono delle foglie di castagno bagnate. La torta viene quindi coperta

dalla campana di ghisa, in alcuni casi può essere anche di terracotta, e rimossa solo a cottura ultimata: circa trenta minuti.

Terzo elemento importantissimo è dato dalla qualità della patata utilizzata, la "QUARANTINA", orgoglio ligure.



Ingredienti:

Pasta "matta"

- 300 gr. farina
- 140 gr. acqua
- 40 gr. olio
- Un pizzico di sale

Ripieno

- 1 kg. patate
- 2 o 3 cipolle bianche
- 40 gr. parmigiano
- 4 cucchiaini belli grossi di farina
- 400/500 gr. latte
- 200 gr. panna da cucina
- Rosmarino
- Sale e pepe

Preparazione:

Preparate la pasta "matta" mescolando tutti gli ingredienti e lasciatela riposare coperta da un canovaccio per una mezz'ora, mentre preparate il ripieno. Sbucciate le patate e tagliatele sottili con la "mandolina", se l'avete, io le taglio a mano. Quindi mettetele nello scolapasta cospargendole di sale grosso perché perdano l'acqua e lasciatele così per circa 20 minuti.

Lavatele e asciugatele.

Tagliate le cipolle a fette sottili e fatele soffriggere in un po' d'olio extravergine di oliva in una grande padella, finché sono colorite.

Versate le patate nella padella, quindi aggiungete il sale, il pepe, il rosmarino, insaporite bene.

A questo punto, sempre a fuoco bassissimo, aggiungete 4 cucchiaini belli grossi di farina, girate e mescolate per creare una crema facendo attenzione che non si attacchi al fondo.

Aggiungete il latte poco per volta e lo fate assorbire, poi versate la panna da cucina, far rassodare bene e poi lasciare riposare e raffreddare.

Ungere una teglia di cm. 28/30 di diametro, o ricopritela con la carta da forno.

Dividere in due la pasta, prendetene una parte e stendetela sottile con il mattarello, quindi adagiatela nella teglia facendola sbordare.

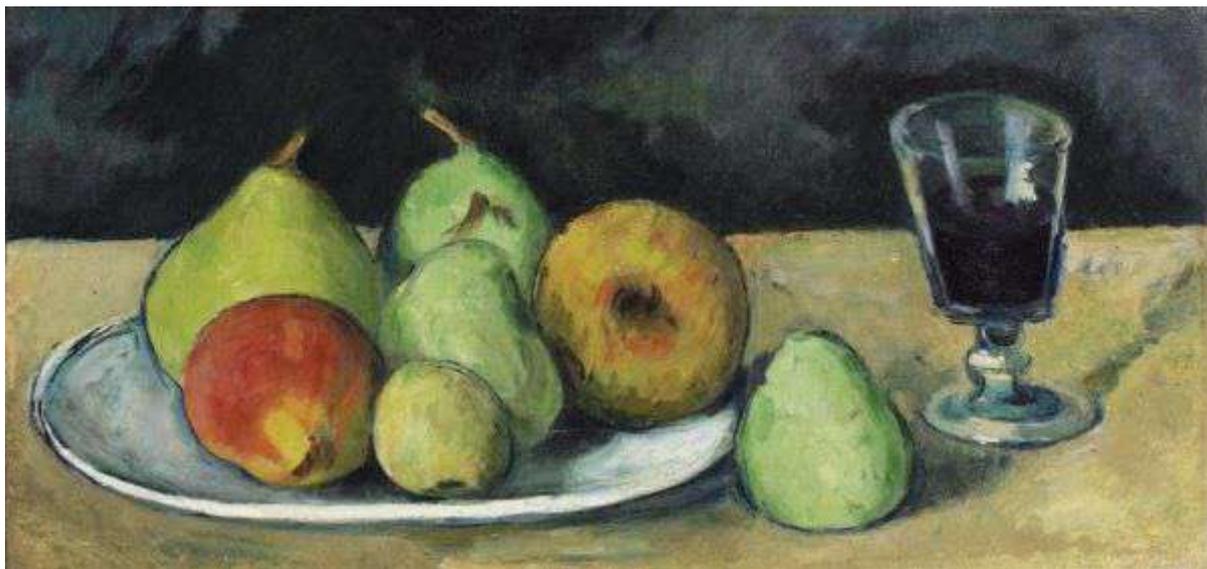
Quindi mettete il ripieno freddo e spianatelo bene, quindi spolverate con abbondante parmigiano grattato, irrorare con un filo d'olio e se sembra asciutta anche con un filo di latte.

Infine coprite con un' altra sfoglia e chiudere i bordi creando la coroncina tutto intorno.

Infornate a forno caldo, 180° per circa 30/35 minuti.



10.05.2020



Paul Cezanne – Bicchieri e pere

Auguri alle mamme e a tutte quante le scompagnate!!

Questa torta è semplicissima ma buonissima!

Pasta frolla e pere Williams.

Gran risultato con poca fatica, quindi spero che qualcuno la cucin per voiii!!

LA TORTA DI PERE



Ingredienti:

400 gr. di farina
175 gr. di zucchero
180 gr. di burro
1 uovo intero e un rosso
5-6 pere williams

Procedimento:

Per fare la pasta frolla, versare la farina sul tavolo a formare la classica fontana, aggiungete lo zucchero, mettete l'uovo intero ed il rosso nel mezzo della fontana. Quindi prendete il burro dal frigo e con un coltello liscio, senza seghetta, fate dei riccioli fino a consumare tutto il panetto. A questo punto, con la punta delle dita iniziate a mischiare il tutto, ammorbidendo per primi i riccioli di burro mischiandoli con la farina. Quando siete arrivati ad avere una palla compatta e morbida la avvolgete nella pellicola trasparente e mettete in frigo per almeno mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate le pere e le tagliate a tocchetti. Le pere williams sono molto adatte a questa torta perche' compatte ma molto dolci e sugose. Potete usare anche le pere coscia, ma, mi raccomando, non variate la ricetta con pere Kaiser piuttosto che pere abate perche' non rimane cosi' buona!

A questo punto tirate fuori dal frigo la pasta, la dividete circa a metà e prendete la parte un po' piu' grande.

La stendete direttamente sulla carta da forno e la mettete nella teglia (diam. c.a. 28 cm.) a questo punto versate le pere dentro la tortiera. Prendete l'altra parte di pasta e la stendete su un altro foglio di carta da forno. A questo punto si vedrà la vostra abilità manuale...dovete prendere il foglio di carta da forno con sopra la pasta stesa e ribaltarla sulla tortiera....senza romperla!



Il gioco è fatto, chiudete i bordi e la infilate in forno caldo a 180° per circa 25 minuti. La pasta frolla non deve cuocere tanto, quindi, mi raccomando, attente al forno. Nel mio bastano quasi 20 minuti.

lo la preparo anche in versione light, altrettanto buona, e a breve inseriro' gli ingredienti per questa alternativa, che ora non ho qui con me.



30.05.2020

Voglia di ritrovarsi tra amici a condividere pensieri ed emozioni! Basta sentirsi in bilico, voglia di normalità!

Ma normalità buona, sfiziosa e golosa!

TROFIE FATTE A MANO AL PESTO DI POMODORINI SECCHI



Nate nella Riviera di Levante probabilmente ai tempi delle crociate, le trofiette erano la versione povera degli gnocchi, fatte di sola acqua e farina, con la forma affusolata e a ricciolo, che ben conoscete.

Sembra che il nome derivi dal termine ligure "strufuggià", ovvero strofinare, che è il movimento

manuale che viene fatto per dare questa forma. Non è facilissimo "strufuggià" per chi non è esperto, ma con la pratica si può imparare.

Secondo un'interpretazione più dotta, trofia potrebbe derivare dal greco *trophe* che significa *nutrimento*.

Ci sono tre diverse tipologie di trofiette: classiche, "avvantaggiate" o "bastarde" e si differenziano per l'impasto. Le classiche di Recco sono fatte con farina di grano duro macinata con la semola, mentre la versione "avvantaggiata" è fatta con farina bianca tagliata con farina integrale. In ultimo c'è la variante "bastarda", nata in tempi di guerra, quando i nostri contadini essiccavano le castagne per ottenere la farina, che utilizzavano al posto di quella di grano.

Le trofiette, fino alla metà del secolo scorso erano poco conosciute. Erano tipiche del Golfo Paradiso e venivano prodotte e consumate solo nei borghi marinari di Recco, Sori e Camogli. È negli anni 60 che escono dai confini del Golfo Paradiso e arrivano a Genova, dove ormai sono diventate famose.



Ingredienti per le trofie

500 gr. di semola di grano duro rimacinata

270 gr. di acqua tiepida

sale

1 barattoli di pomodorini secchi sott'olio (circa gr. 160)

60 gr. di pinoli

50 cucchiari di grana grattugiato

olive nere

peperoncino

prezzemolo

ricotta salata da grattugiare

Procedimento

Iniziate a preparare le trofie mescolando la semola con l' acqua tiepida e un pizzico di sale.

Quindi mettete l' impasto a riposare per circa 30 minuti sotto un canovaccio.

Formate dei rotolini di pasta e poi li tagliate a tocchetti di circa 1 centimetro, quindi li stirate con il palmo della mano avanti e indietro sulla spianatoia , in modo obliquo, cosi' da formare le trofie. Sranno tuute diverse, piu' lunghe, piu' corte, piu magre, ma sono buone cosi'...!

Adagiate le trofie su un vassoio e spolverate con la semola di grano duro.

Mettete a scaldare l'acqua della pasta con due

cucchiari d'olio cosi' quando buttate le trofie non si attaccano.

Nel frattempo frullate i pomodorini secchi con il loro olio di conservazione, insieme ai pinoli e al grana.

Versate il composto in una padella grande e aggiungete 2 o 3 cucchiari di acqua di cottura e scaldate fino ad ottenere una crema. A piacere aggiungete un po' di peperoncino.

Scolate la pasta e saltatela nella padella, nel sugo, aggiungendo il prezzemolo tritato.

Dopo averla messa nel piatto di portata, grattugiate sopra, grossolanamente la ricotta salata e aggiungete le olive nere.



20.06.2020

Rumori, odori, profumi che rimandano improvvisamente la nostra mente a sensazioni ed emozioni vissute e dimenticate...!

Giorgio nei suoi racconti di iniziazione al viaggio, di quando era ragazzino, mi ha fatto rivivere sensazioni conosciute e lasciate.

Involontariamente il passato ritorna.....

Marcel Proust e la Madeleine

Una sera d'inverno, appena rincasato, mia madre accorgendosi che avevo freddo, mi propose di prendere, contro la mia abitudine, un po' di tè. Dapprima rifiutai, poi, non so perché, mutai parere. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati maddalene, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai macchinalmente alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto della maddalena. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m'aveva invaso, isolato, senza nozione di causa. E subito, m'aveva reso indifferenti le vicissitudini, inoffensivi i rovesci, illusoria la brevità della vita...non mi sentivo più mediocre, contingente, mortale. Da dove m'era potuta venire quella gioia violenta? Sentivo che era connessa col gusto del tè e della maddalena. Ma lo superava infinitamente, non doveva essere della stessa natura. Da dove veniva? Che senso aveva? Dove fermarla? Bevo una seconda sorsata, non ci trovo più nulla della prima, una terza che mi porta ancor meno della seconda. E tempo di smettere, la virtù della bevanda sembra diminuire. E' chiaro che la verità che cerco non è in essa, ma in me. E' stata lei a risvegliarla, ma non la conosce, e non può far altro che ripetere

indefinitivamente, con la forza sempre crescente, quella medesima testimonianza che non so interpretare e che vorrei almeno essere in grado di richiederle e ritrovare intatta, a mia disposizione (e proprio ora), per uno schiarimento decisivo. Depongo la tazza e mi volgo al mio spirito. Tocca a lui trovare la verità...retrocedo mentalmente all'istante in cui ho preso la prima cucchiata di tè. Ritrovo il medesimo stato, senza alcuna nuova chiarezza. Chiedo al mio spirito uno sforzo di più...ma mi accorgo della fatica del mio spirito che non riesce; allora lo obbligo a prendersi quella distrazione che gli rifiutavo, a pensare ad altro, a rimettersi in forze prima di un supremo tentativo. Poi, per la seconda volta, fatto il vuoto davanti a lui, gli rimetto innanzi il sapore ancora recente di quella prima sorsata e sento in me il trasalimento di qualcosa che si sposta, che vorrebbe salire, che si è disormeggiato da una grande profondità; non so cosa sia, ma sale, lentamente; avverto la resistenza e odo il rumore degli spazi percorsi...All'improvviso il ricordo è davanti a me. Il gusto era quello del pezzetto di maddalena che a Combray, la domenica mattina, quando andavo a darle il buongiorno in camera sua, zia Leonia mi offriva dopo averlo inzuppato nel suo infuso di tè o di tiglio...."

(Marcel Proust, *Alla ricerca del tempo perduto*, ne *Dalla parte di Swann*, 1° volume, 1913)

LES MADELEINES

Non possono mancare Les Madeleines nel Blog degli Scompaginati, eccole per voi !!!!!



Ingredienti:

175 gr. di farina
150 gr. di zucchero
175 gr. di burro
3 uova
8 gr. lievito per dolci
1 cucchiaio di miele
1 limone (scorza da grattugiare)
1 fialetta essenza di mandorla (oppure di arancia)

Procedimento:

Fate fondere il burro in un pentolino a bagno maria e lasciatelo raffreddare.
Montate le uova con lo zucchero con le fruste elettriche fino ad avere un composto chiaro e spumoso.
Aggiungete la farina mescolata con il lievito, setacciandola al composto, mescolando con

leggerezza, con la spatola dal basso verso l'alto, giusto il tempo per incorporarla.

Quindi aggiungete a filo anche il burro fuso, l'aroma, la buccia grattugiata di limone.

L' impasto è pronto, lo coprite con la pellicola trasparente e lo mettete in frigo almeno per un'ora, meglio ancora se di piu'.

Imburrate ed infarinate lo stampo per madeleines e versate un cucchiaio di composto in ogni formina, senza esagerare perche' crescono durante la cottura.

Infornate in forno preriscaldato statico a 220° per 4/5 minuti quindi abbassate a 180° per altri 5/6 minuti quando le madeleines sono dorate e con le classiche gobbette.r

Il segreto per avere delle Madeleines con una bella gobbeta è lo shock termico, quindi impasto bello freddo e forno rovente!



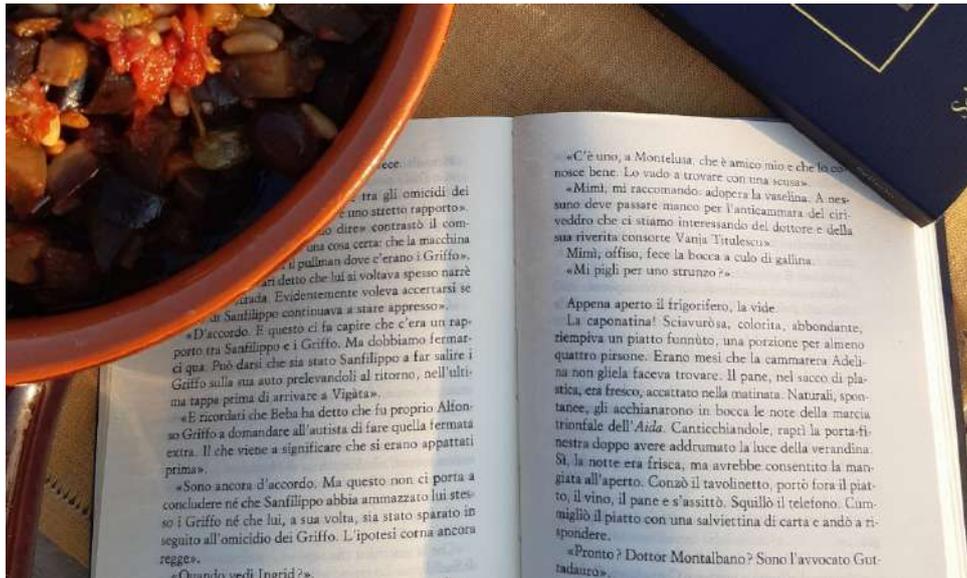
18.07.2020

Camilleri e la caponatina!
(La gita a Tindari – Andrea Camilleri)



*“Appena aperto il frigorifero, la vide.
La caponatina! Sciavuròsa, colorita, abbondante,
riempiva un piatto funnùto, una porzione almeno
quattro pirsone. Erano mesi che la cammerera
Adelina non gliela faceva trovare. Il pane, nel
sacco di plastica, era fresco, accattato nella
mattinata. Naturali, spontanee, gli acchianarono in
bocca le note della marcia trionfale dell’ Aida.*

*Canticchiandole, raprì la porta-finestra dopo
avere addrumato la luce della verandina.
Sì, la notte era fresca, ma avrebbe consentito la
mangiata all’ aperto. Conzò il tavolinetto, portò
fora
il piatto, il vino, il pane e s’assittò. Squillò il
telefono. Cummigliò il piatto con una salviettina di
carta e ando’ a rispondere.”*



Lo so che è un azzardo dare la ricetta della caponata con così tanti siciliani veri tra gli Scompaginati....ma io ci provo e semai correggete, consigliate in nome della vera e migliore tradizione culinaria siciliana. Le ricette della caponata sono numerose, diverse

a seconda delle zone da cui provengono. Questa, a mio parere è semplice e molto buona. Di solito apprezzata dagli amici, mi è stata passata da mia cognata Cristina, anch'essa scompaginata, e proviene da una sua cuoca di origine sicula!



Ingredienti:

c.a. 800 gr. di melanzane lunghe (il peso delle melanzane e dei pomodori pendini deve essere lo stesso)

c.a. 800 gr. di pomodori pendini maturi ma sodi

150 gr. di olive nere denocciolate

80 gr. di capperi

120 gr pinoli

1 cipolla

2-3 cucchiaini di aceto balsamico

2 cucchiaini di zucchero

Procedimento:

La quantità di melanzane deve essere uguale a quella dei pomodori pendini.

Tagliare a dadini le melanzane lunghe senza sbucciarle, quindi metterle in una padella antiaderente con poco olio e cuocerle senza che diventino molle, quindi sistemarle da una parte.

Sbucciare i pomodori buttandoli in acqua bollente per 2 minuti in modo che la buccia si stacchi più facilmente. Questa, per me, è la parte più noiosa di tutta la ricetta....se non ci si vuole bruciare le dita, prima di pelare i pomodori, passateli sotto l'acqua fredda.

Tritate la cipolla e mettetela a soffriggere in una padella grande con un po' d'olio, a fuoco basso basso, in modo che cuocia lentamente fino a diventare trasparente senza bruciare e diventare scura.

A questo punto aggiungete 2 cucchiaini da minestra rasi di zucchero e 3 cucchiaini rasi di aceto balsamico e lasciate cuocere fino a che l'aceto si consuma un po'.

Aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti, le olive nere, i capperi, i pinoli e lasciate cuocere quanto basta....

I pomodori devono cuocere e consumarsi un po', quindi circa 20 minuti a seconda della quantità che avete utilizzato.

Quando i pomodori sono pronti aggiungete le melanzane e lasciate raffreddare, poi mettete in frigo.

La caponata è buonissima fredda, da sola o utilizzata per condire riso basmati, cous cous o come semplice contorno, vedete voi!! Importante: è più buona il giorno dopo!

E ora buona estate a tutti, buone vacanze e grazie a chi mi ha seguito!

15.10.2020

Autunno, tempo di zucche!



Pietro Paolo Bonzi, Natura morta con zucca, melone, uva, mele e fichi, Sec. XVII, Collezione privata

Conosciuta fin dall'antico Egitto i romani consideravano la zucca "refrigerio della vita umana, balsamo dei guai". La cucurbita vale a dire la comune zucca turchesca, viene introdotta in Europa nel XVI secolo dopo la scoperta dell'America: gli indiani d'America le coltivavano già quando arrivarono gli europei. Le zucche che venivano dal Nuovo Mondo erano molto grandi e succose e da queste sono derivate le specie più diffuse e consumate in Lombardia, Veneto ed Emilia, le regioni dove l'ortaggio si è meglio acclimatato.

Si presentava con caratteri di assoluta straordinarietà, per dimensioni imponenti, forme singolari, colori intensi che vanno dall'arancione al

verde azzurro, ben sagomata quanto un turbante orientale o un serpente, forte contenitore di una polpa compatta e coloratissima che poteva resistere per lungo tempo in ambienti asciutti, così ricca di semi festosi ai quali si riconoscevano capacità medicamentose e la propiziazione del denaro.

La zucca da sempre ha stimolato la fantasia dell'uomo ed è protagonista di molte storie che vanno dalla mitologia alla favola. In molti miti, questo ortaggio è legato all'acqua come simbolo di fertilità, nascita e rinnovamento.

Nell'antichità la zucca, con i suoi molti semi, fu considerata sia in Occidente che in Oriente anche simbolo di resurrezione dei morti, come

testimoniano le tombe preistoriche di Wurttemberg, vicino a Stoccarda, dove sono state ritrovate noci, nocciole e zucche, che gli archeologi hanno interpretato come simboli dell'ascesa al cielo.

La zucca è stata molto celebrata anche nella pittura e nella letteratura moderna: il pittore tedesco Albrecht Durer, nel suo "San Girolamo", l'ha dipinta come emblema della caducità della vita, in quanto cresce moltissimo in un tempo breve, ma la pianta, una volta dati i frutti, muore velocemente.

Leonardo da Vinci l'ha immortalata in una favola: "Il salice, la gazza ed i semi della zucca", ma qui la zucca è veicolo di morte.

Charles Perrault, nel 1697, pubblica la prima versione di "Cenerentola", dove la zucca, per magia, si trasforma in carrozza. "Cenerentola" viene riprodotta in centinaia di versioni e nel 1950 diffusa a livello mondiale da Walt Disney, con l'omonimo film.



"Va in giardino e portami una zucca."

Cenerentola subito andò a cogliere la più bella che le riuscì di trovare e la portò alla comare, senza capire come mai quella zucca l'avrebbe fatta andare al ballo.

La comare la vuotò e quando fu rimasta solo la scorza, la percosse con la sua bacchetta.

La zucca fu subito mutata in una bella carrozza tutta dorata.

(Charles Perrault)

LA TORTA ALLA ZUCCA E AMARETTI

(senza uova, senza burro)



Ecco una buona e facilissima ricetta di torta dolce alla zucca con amaretti e mandorle, senza uova, senza burro.

Ingredienti:

70 gr di mandorle pelate

70 gr. amaretti

250 gr. di zucca cruda

180 gr. di zucchero di canna

70 gr. di olio di semi di arachidi

150 ml di succo di arancia

150 ml di acqua a temperatura ambiente

Scorza di un'arancia

1 bustina di lievito per dolci

300 gr di farina 00

zucchero a velo qb



Procedimento:

Frullare le mandorle in maniera grossolana e metterle da parte. Allo stesso modo frullare gli amaretti.

Tagliare la zucca cruda in piccoli pezzi, mettere nel bicchiere del frullatore insieme allo zucchero e all' olio e ridurre tutto a una crema.

Versare in una coppa grande e aggiungere il succo d' arancia, l' acqua, la scorza dell' arancia e mescolare bene.

Quindi aggiungere le mandorle tritate, gli amaretti, la farina con il lievito e mescolare bene.

Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake (lungo cm...) e mettere in forno caldo a 180° per almeno 45 minuti.

Fare la prova dello stecchino perche' essendo molto liquido il composto, impiega piu' tempo delle torte normali a cuocere.

12.12.2020

Arriva Natale ed ecco

Il Pandolce genovese!



Secondo lo storico Luigi Augusto Cervetto la ricetta del pandolce sarebbe un rimaneggiamento di un antico dolce persiano, (forse quello che era conosciuto come “pane con lo zibibbo” guarnito con l’uva secca e i pinoli e poi successivamente dai canditi) una grande torta ripiena di canditi e mele che secondo la tradizione di quel popolo, veniva offerta al re il giorno di Capodanno da un fanciullo.

Non è certo che Genova abbia davvero importato dall’Oriente questa ricetta, ma è fuori di dubbio che già nell’undicesimo secolo, in occasione della Prima Crociata, aveva stabilito le sue basi nel

Mediterraneo orientale. Create per dare appoggio a una spedizione militare queste basi sarebbero

quindi diventati porti commerciali che avrebbero fatto conoscere agli abitanti della Repubblica nuovi cibi, come l’uvetta sultanina, e nuovi modi per conservarli, come il processo di canditura.

Molto probabilmente, quindi, il rituale arrivando dall’oriente si ricava uno spazio all’interno della tradizione genovese dove il re viene sostituito dal capofamiglia, il patriarca ed è il più giovane del gruppo a offrirgli il dolce, adornato con un rametto

di ulivo simbolo di pace e serenità. Il bambino salutava tutti con un bacio e poi arrivava all'anziano a cui era affidato il taglio del pandolce.

La madre, intanto, recitava una formula benaugurale.

“ Vitta lunga con sto' pan, prego a tutti sanitæ, comme ancheu, comme duman, affettalu chi assettae, da mangialu in santa paxe, co-i figgeu grandi e piccin, co-i parenti e co-i vexin, tutti i anni che vegnià, cumme spero Dio vurrià. (Vita lunga con questo pane! Prego per tutti tanta salute, come oggi, così domani affettarlo qui seduti, per mangiarlo in santa pace coi bambini, grandi e piccoli, coi parenti e coi vicini, tutti gli anni che verranno, come spero Dio vorrà”).

Quindi, una fetta veniva messa da parte dentro un tovagliolo per essere offerta al primo povero che avesse bussato alla porta, mentre un'altra veniva

tenuta in serbo per la festa di S. Biagio, il 3 febbraio, protettore della gola.

In seguito, poi, una leggenda narra che sia stato il doge Andrea Doria, nel '500, a rafforzare la tradizione del pandolce, bandendo un concorso tra i pasticceri genovesi per la creazione di un dolce rappresentativo della ricchezza cittadina.

Questo dessert doveva essere coerente con l'anima marinara genovese: nutriente ma di lunga conservazione, da tenere in cambusa durante i lunghi viaggi per mare e questo, evidentemente era il pandolce già da tempo conosciuto, una sorta di focaccia di pasta lievitata farcita.

Indipendentemente dall'attendibilità storica del fatto, il pandolce si collocò saldamente nella tradizione del Natale ligure, tanto da diventare protagonista di un rito propiziatorio di salute, fortuna, soldi per il nuovo anno.



Ingredienti:

300 gr. di farina 00
150 gr. di farina manitoba
150 gr. di zucchero
160 gr. di burro
100 gr. di latte
2 uova
1 bustina di lievito
1 limone
150 gr. di uvetta
50 di pinoli
50 gr. di nocciole
50 gr. di arance candite
Aroma di arancia

Procedimento:

Mischiate la farina 00 e la farina manitoba insieme al lievito ed allo zucchero e fate la fontana sul piano di lavoro.

Quindi aggiungete nel mezzo l'aroma d'arancia, la scorza di limone grattugiata, le uova, il latte ed il burro.

Impastate per alcuni minuti e quando l' impasto sarà omogeneo aggiungete i pinoli, l'uvetta, le nocciole e i canditi fino a che non saranno distribuiti perfettamente.

Formate una palla, mettetela su una teglia rivestita con carta da forno e schiacciatela leggermente con le mani.

Praticate il caratteristico taglio a triangolo sulla superficie del pandolce e infornate in forno caldo a 170 gradi per circa 35 minuti.

