

SfidAlida

19 Novembre 2016

INCASSO

da oltre 25 anni nelle vostre cucine

Complimenti a

Stefania Romano

per aver condiviso con noi il profumo del suo Natale
Grazie per aver partecipato!



Charlotte Mont Blanc

Savoardi • 12 biscotti
Confettura di marroni • 500 g
Panna fresca • 450 ml
Gelatina in fogli • 10 g
Castagne cotte • 150 g
Vaniglia • Un baccello
Cacao amaro • 10 g
Zucchero a velo
Marrons glacés • 100 g
Albumi • 180 g
Zucchero semolato • 150 g
Buccia grattugiata di un limone
Tuorli • 120 g
Farina • 150 g
Latte
Sale



Per i savoardi: Sbattere nella planetaria gli albumi con lo zucchero, la buccia del limone, il sale e la vaniglia. Nel frattempo con una frusta sbattere i tuorli a parte. Appena gli albumi saranno montati, aggiungere a filo i tuorli agli albumi senza fermare la planetaria. Continuare a sbattere fino ad ottenere un composto spumoso. A questo punto aggiungere la farina setacciata, poco per volta e girando dal basso verso l'alto. Riempire la sac à poche e fare dei cordoncini su di una teglia da forno con carta forno, spolverare prima con zucchero semolato e in seguito con zucchero a velo. Infornare i savoardi per 10/15 min a 200°C (tenere d'occhio la cottura). **Per la Charlotte:** Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda per circa 10 min. Nel frattempo riscaldare 2-3 cucchiaini di panna ed unire la gelatina strizzata. Lasciarla sciogliere ed intiepidire. Montare 300 ml di panna, raffreddata molto bene. Quando sarà ben ferma aggiungere la confettura di marroni e la gelatina. Mescolare con delicatezza dal basso verso l'alto per non far smontare la panna. Tagliare a pezzetti 60 g di marrons glacés e incorporarli alla crema. Prendere uno stampo da charlotte di 18 cm oppure mettere un cerchio di metallo per torte su un piatto da portata. Sistemare i savoardi in piedi, appoggiati al bordo dello stampo o al cerchio, cercando di pareggiarli e di creare un recinto uniforme. Versare al centro la crema preparata e coprire con la pellicola trasparente. Quindi mettere in frigorifero la torta charlotte per almeno 6 ore. Disporre le castagne cotte in una casseruola e versare un po' di latte fino a coprirle. Aggiungere lo zucchero e il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. Chiudere con il coperchio e lasciare cuocere a fiamma bassa per circa 10 min. Se il latte si asciuga troppo velocemente, aggiungerne un altro po'. Togliere il baccello di vaniglia e frullare le castagne con il latte e il cacao per ottenere un composto denso e uniforme. Se è troppo denso aggiungere altro latte caldo, altrimenti un po' di cacao. Riprendere la torta charlotte dal frigo e togliere lo stampo o l'anello di metallo. Per tenere i savoardi fermi è possibile legarvi intorno un nastro. Spolverare uno schiacciap patate con lo zucchero a velo e metterci dentro la crema di castagne. Trasferire il purè di castagne al centro della torta charlotte, creando uno scenografico groviglio di fili. Montare 100 ml di panna molto fredda e metterla in una sacca da pasticciere. Decorare i bordi con dei fiocchetti di panna e completare aggiungendo dei marrons glacés sul purè di castagne.

SfidAlida

19 Novembre 2016

INCASSO

da oltre 25 anni nelle vostre cucine

Complimenti a

Giuseppe Ferrara

per aver condiviso con noi il profumo del suo Natale
Grazie per aver partecipato!

Calzone con cipollotti acciughe e olive

Per l'impasto

Farina tipo 0 • 600 g

Acqua • 300 ml

Olio e.v.o. • 2 cucchiari

Lievito di birra • 10 g

Sale fino • 2 cucchiaini rasi

Zucchero • un pizzico

Per il ripieno

Cipollotti freschi • 1 kg

Filetti di acciughe • 5 pz

Olive tostate nere • 250 g

Uva sultanina • 8-10 chicchi

Olio e.v.o. • 5 cucchiari

Sale e pepe



Formare un impasto liscio e omogeneo, dividerlo in due parti uguali e lasciarlo lievitare per due ore. Nel frattempo lavare e tagliare i cipollotti a pezzi non più grandi di 2 cm e farli rosolare per 10 minuti in padella con olio, sale e pepe. Lasciare raffreddare il tutto. A impasto lievitato, lavorare e ottenere due parti, una leggermente più grande dell'altra (usare una teglia rotonda da 28-30 cm). Dopo aver abbondantemente oliato la teglia stendere la parte più grande dell'impasto, versare il soffritto uniformemente con un cucchiaino e aggiungere le olive (snocciolate), le acciughe e l'uva sultanina a piccoli pezzi. Coprire il condimento con l'altra parte dell'impasto e ripiegare i bordi a chiusura. Ungere la parte superiore della focaccia con un po' di olio. Infornare a forno ventilato preriscaldato (230 gradi) per 30-40 minuti.

SfidAlida

19 Novembre 2016

INCASSO

da oltre 25 anni nelle vostre cucine

Complimenti a

Simona Melano

per aver condiviso con noi il profumo del suo Natale
Grazie per aver partecipato!

Millefoglie al salmone e avocado

Una Patata novella (Ø5 cm)
Salmone filetto • 200 g
Un avocado maturo
Un lime
Pomodorini datterini • 3 pz
Crema di cipolla rossa
Gamberoni • 2 pz
Salsa di soia q.b.
Vino bianco • ½ bicchiere
Glassa per guarnizione
Olio q.b.
Sale q.b.



Preparare il salmone, lavarlo e togliere la pelle del filetto, se si riesce eliminare le spine. Cucinarlo a vapore per 15 min. Una volta cotto, sbriciolarlo e condirlo per macerazione con olio, sale, pepe, e il succo di mezzo lime. Preparare la salsa con l'avocado, nel mixer mettere avocado, olio, il cucchiaino di crema di cipolle rosse, pepe, sale e i pomodori datterini, fino ad ottenere una crema densa e liscia. Preparare le chips di patate, lavare le patate con la buccia e tagliare delle rondelle sottili di circa 3 mm, disporle su una placca da forno e infornarle per 30 min a 180°C (forno ventilato). Una volta dorate e croccanti salarle e peparle. Iniziare l'assemblaggio del tortino: alternare 3 chips di patate - salsa avocado - salmone - chips - salsa avocado - salmone - chips. Preparare, ad assemblaggio ultimato, i gamberi da cucinare al forno, senza guscio ma con la testa (forno a 240°C per 5 min), sfumando con vino bianco e salsa di soia. Una volta cotti adagiare i due gamberi sul tortino. Guarnire il piatto. Servire tiepido.

SfidAlida

19 Novembre 2016

INCASSO

da oltre 25 anni nelle vostre cucine

Complimenti a

Francesca Galizia

per aver condiviso con noi il profumo del suo Natale
Grazie per aver partecipato!

Delizia di sfoglia, antipasto caldo



Pasta sfoglia
Prosciutto cotto • 200 g
Emmental svizzero • 100 g
Burro • 80 g circa
Parmigiano grattugiato • 30 g
Philadelphia • 2 formaggini
Pan carré • 6 fette
Uova • n°3
Latte q.b.
Pangrattato
Noce moscata
Sale
Pepe



Mettere a bagno nel latte freddo il pan carré. Tritare fine il prosciutto, grattugiare l'Emmental, porre i due ingredienti in una ciotola e aggiungere: il Philadelphia, le fette di pan carré strizzate e sbriciolate, il parmigiano, 60 g di burro fuso tiepido, le uova intere (unite una alla volta), regolare di sale, pepe e noce moscata. Il composto dovrà essere ben amalgamato. Foderare con la sfoglia uno stampo a forma di stella, bucherellare il fondo e spolverizzarlo con il pan grattato, quindi versare il composto preparato e livellarlo. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa 50 min. Togliere dallo stampo, decorare a piacere.

SfidAlida

19 Novembre 2016

INCASSO

da oltre 25 anni nelle vostre cucine

Complimenti a

Massimo Fantinati

per aver condiviso con noi il profumo del suo Natale
Grazie per aver partecipato!

Canederli alla barbabietola in brodo di topinambour e borragine



Pane raffermo • 150 g
Cipolla • 60 g
Margarina
Tempeh • 80 g
o bistecca di soja o seitan alla piastra
Barbabietola fresca • 50 g
Latte di soja o avena • 220 g
Prezzemolo • due cucchiari
Farina
Sale, Pepe e Paprika affumicata
Olio e vino bianco
Topinambour • 400 g
Brodo vegetale • 1 l
Uno spicchio di aglio
Un mazzetto di borragine
Salvia e rosmarino

Tagliare il pane a dadini, riporlo in una ciotola, prendere 40 g di cipolla, tagliarla a piccoli dadini e rosolarla con poca margarina in una padella; dopo 5 min aggiungere il tempeh tagliato anch'esso a dadini. Dopo aver rosolato per bene per altri 5/7 min aggiustare di sale e pepe e mezzo cucchiaino di paprika affumicata. Tagliate a dadini la barbabietola e, in un'altra padella, fate soffriggere 10 g di cipolla con poco olio evo; aggiungete quindi la dadolata e 2/3 cucchiari di vino bianco, facendo prima sfumare e poi tostare su tutti i lati, facendo saltare la padella. Lasciar raffreddare i due composti. Nel frattempo in una pentola con i bordi alti fare un soffritto con 10 g di cipolla, uno spicchio di aglio schiacciato, un rametto di rosmarino, uno di salvia e poco olio evo; quando la cipolla sarà dorata, tirate via l'aglio e i gusti ed aggiungete i topinambour tagliati a pezzi. Mescolando fate stufare per pochi min i topinambour, infine versate tutto il brodo; coprite e lasciate cuocere a fiamma bassa per 20 min circa. Ora versate piano il latte vegetale che avete scelto nella ciotola del pane insieme al resto degli ingredienti già preparati e al prezzemolo tritato. Mescolate aggiungendo tre cucchiari di farina circa e poi formate delle polpette grandi come un mandarino circa. Infarinatete e lasciatele da parte. Riprendete la pentola del brodo, frullate il topinambour ormai molle, tritate finemente un mazzetto di borragine, aggiungetelo alla minestra, aggiustate di sale e pepe. Riportate la pentola sul fuoco, immergetevi uno ad uno i canederli, lasciate sobbollire per 5/10 min. Servite caldi, fumanti, con una spruzzata di prezzemolo tritato e sesamo tostato.