

PERIODICO BIMESTRALE - n. 94 Ago/Set 2016 Italia € 2,90 - ISSN 1128-6970 Sped. in A.P. 70% autor. Fil. di Modena di P. I. spa - Austria € 4,20 - Belgio € 5,00 - Grecia € 5,00 - Germania € 6,20 - Svizzera CHF 6,90 - Camion Ticino CHF 6,90 - Spagna € 4,95 - Malta € 3,73 - Lussemburgo € 4,50

LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

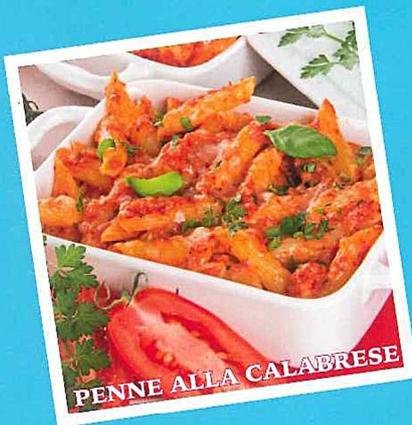
più

CUCINA

Agosto/Settembre 2016

MOZZARELLA IN CARROZZA

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE



PENNE ALLA CALABRESE

- MENÙ DI FERRAGOSTO FRESCO E GOLOSO
- GRIGLIATA PERFETTA: SAPORITA E GUSTOSA
- TARTINE PER TUTTI I GUSTI
- VIVA LA PASTA
- POMODORI, PEPERONI E MELANZANE TUTTO IL BUONO DELL'ESTATE
- STUZZICANTI SECONDI DI CARNE
- TANTE IDEE CON LA MOZZARELLA
- SALSE&SALSINE
- TONNO RE DELLA DISPENSA
- DOLCI INTERNAZIONALI



Insalatone del contadino

PREPARAZIONE 20 MINUTI

FACILISSIMA

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1/2 CETRIOLO

80 G DI VALERIANA

300 G DI SALAME A FETTE

2 POMODORI DA INSALATA

1 MAZZETTO DI RAVANELLI

1 CAROTA

4 FETTE DI PANE RAFFERMO

PER CONDIRE:

ACETO DI VINO

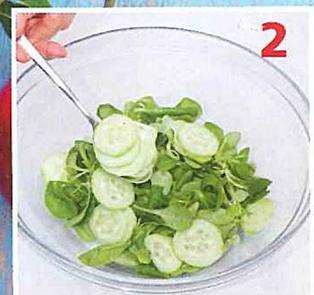
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE

Preparazione

1. Bagnate il pane in acqua e aceto, poi strizzatelo bene.

2. Preparate l'insalata con la carota e il cetriolo a rondelle, i pomodori e i ravanelli a spicchi e la valeriana lavata e asciugata. Disponete le verdure nell'insalatiera e conditele con olio e sale. Rimescolatele al pane e completate con il salame a listarelle e una macinata di pepe.



Una festa speciale da sottolineare con un menù fresco e goloso.

Minifagotti di carne e mele agrodolci

PREPARAZIONE.. MINUTI • COTTURA Q.B.

FACILE • PER 6 FAGOTTINI

Ingredienti

600 G DI PETTO DI POLLO IN FETTE SOTTILI
2 MELE + 1 CUCCHIAIO COLMO DI ZUCCHERO
1 PEPERONCINO, PEPE, SALE

per panare:

2 UOVA

FARINA Q.B.
PANGRATTATO Q.B.
OLIO PER FRIGGERE

inoltre:

INSALATA DI POMODORINI

Preparazione

1. Sbucciate le mele, tagliatele a cubetti e passatele in padella con sale, pepe, lo zucchero, 2 cucchiai d'olio e il peperoncino tritato. Cuocetele fino a spappolarle.

2.3. Allineate sul piano di lavoro le fettine di carne rifilate in rettangoli e farcitele con la purea di mele. Chiudete a fagottino e fermate i lati con stecchini.

4. Passate le cotolettine farcite nella farina, poi nelle uova sbattute con poco sale e pepe e infine nel pangrattato. Friggetele in olio caldo e scolatele a doratura. Salatele e servitele con i pomodorini in insalata.



Plato VILLA DESTE HOME - TIVOLI, fotografata di carne PPD



Plumcake ai formaggi

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
STAMPO 30 x 11,5 CM • PER 6 PERSONE

Ingredienti

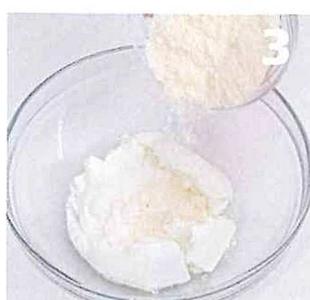
pasta: 400 G DI FARINA 0
100 G DI FARINA DI KAMUT
30 G D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
25 G DI LIEVITO DI BIRRA
farcia: 50 G DI PARMIGIANO
150 G DI PECORINO, 250 G DI RICOTTA VACCINA
4 CUCCHIAI DI PANNA DA CUCINA
4 ZUCCHINE VERDI SCURE (700 G CIRCA)
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

1.2. Pasta: sciogliete il lievito in una tazza d'acqua. Allargate le farine a fontana, versate l'olio, il lievito sciolto e iniziate ad impastarle aggiungendo l'acqua necessaria ad ottenere una pasta molto morbida ed estensibile. Salate alla fine della lavorazione. Proteggete la pasta e lasciate che raddoppi il volume.

3. Intanto grattugiate i formaggi e uniteli alla ricotta con la panna, sale e pepe. Eliminate la parte interna delle zucchini, tagliate la buccia a cubetti e frigeteli. Scolateli, salateli e aggiungeteli ai formaggi. Stendete la pasta in un rettangolo di 30 x 36 cm circa.

4. Adagiate un lato corto nello stampo e al centro distribuite 1/3 della farcia. Pennellate i bordi della pasta con acqua e appoggiatele morbidamente sulla farcia saldando i bordi. Farcite ancora con del formaggio, ricoprite e saldate i bordi. Procedete con la farcia rimasta e ricoprite. Proteggete il plum cake, lasciate che lieviti per 30-40 minuti, poi infornatelo a 190° e cuocetelo per 35/40 minuti.



Barbecue

Grigliare... *che bontà!*



Pensare alla grigliata ci fa venire l'acquolina in bocca, allora organizziamoci per prepararne una perfetta, saporita e gustosa.

PIATTO VILLA D'ESTE HOME

10 piùCUCINA



Gamberi e pancetta

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 5 PERSONE

Ingredienti

- 1 CUCCHIAINO SCARSO DI SALE, PEPE
- 1 CUCCHIAIO DI OLIO D'OLIVA
- 3 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE
- 20 GAMBERONI PULITI (PRIVATI DEL CARAPACE E DELLA VENA INTESTINALE)
- 10 FETTE SOTTILI DI PANCETTA O GUANCIALE

Preparazione

- Preriscaldare il barbecue a calore medio e pennellare leggermente le griglie di cottura con un po' di olio. Condite i gamberi con pepe, sale, succo di limone e un goccio d'olio e lasciateli riposare per 20 minuti in frigo.
- Avvolgeteli con le fette di pancetta, fermandoli su degli stecchini di legno. Cuocete gli spiedini sul barbecue con cottura diretta a calore medio per 3-4 minuti per lato.

Alette di pollo saporite

PREPARAZIONE 15-20 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 5 PERSONE

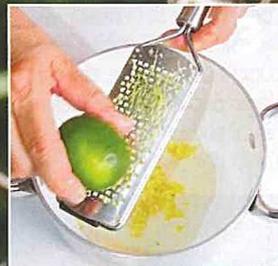
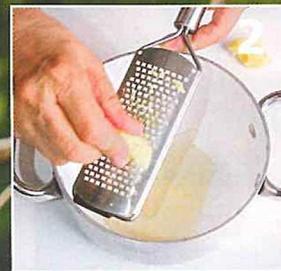
Ingredienti

12 GRANDI ALETTE DI POLLO
1 GROSSA NOCE DI ZENZERO FRESCO
3 CUCCHIAI DI MIELE DI ACACIA, 2 CUCCHIAI DI LIQUORE SECCO
SUCCO E SCORZA GRATTOGIATA DI 2 LIME
SALE, PEPE NERO

Preparazione

1.2.3. In una casseruola grattugiate lo zenzero, aggiungete il miele, il liquore, la scorza e il succo dei lime e mescolate gli ingredienti fino a che non si siano ben amalgamati. Ponete la casseruola sul fuoco e portate a bollore, poi raffreddate la salsa.

4. Private delle punte le alette, sistematele in una teglia, pepatele, salatele e distribuite la salsa di miele e lime. Lasciate insaporire la carne per 40-45 minuti e sgocciolatela. Sulla griglia a calore moderato (o con cottura indiretta) cuocete le alette rigirandole qualche volta e pennellatele spesso con la salsa.



Costine alla paprika

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA Q.B.
PER 4-5 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI COSTINE DI MAIALE IN DUE PEZZI

condimento: 1 CUCCHIAIO DI SALE GROSSO

2 CUCCHIAI DI PAPRIKA FORTE

1 CUCCHIAINO DI CUMINO MACINATO

3 SPICCHI D'AGLIO TRITATI FINEMENTE

1 CUCCHIAINO DI PEPE NERO MACINATO

inoltre: 6 PATATE MEDIE LESSATE CON LA BUCCIA

50 G DI BURRO, SALE E PEPE

1 RAMO DI POMODORINI A GRAPPOLO

Preparazione

• Miscelate il condimento per la carne e distribuitelo sulle costine massaggiandole.

Lasciatele riposare in frigo per 2 ore.

Cuocete le costine sul barbecue a temperatura moderata per non bruciarle. Dieci minuti prima del termine della cottura dividete le patate a metà e pennellatele con il burro fuso miscelato a sale e pepe, poi adagiatele su pezzetti di carta alluminio e posizionatele sulla griglia. Arrostitete per 5-6 minuti. Cuocete sulla griglia a calore diretto anche il ramo dei pomodorini, poi, fuori dal calore, salateli. Servite le costine tagliate con le patate e i pomodorini.



Pecorino al miele e composta di fragole

PREPARAZIONE 5 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILISSIMA • PER 4-5 PERSONE

Ingredienti

6 FETTE ALTE 5-6 MM CIRCA DI
PECORINO STAGIONATO, PEPE NERO
COMPOSTA DI FRAGOLE, FRAGOLE
MIELE DI BOSCO
1 BAGUETTE

Preparazione

- Affettate il pane, tostatelo e trasferitelo nei piatti.

- Scaldate il barbecue a temperatura bassa. Dividete a spicchietti il formaggio. Adagiateli sulla griglia e rigirateli velocemente. Papateli. Farcite il pane con il formaggio grigliato. Servitelo con la composta di fragole, alcuni frutti e il miele.



PIATO VILLA DESTE HOME - TIVOLI

In cucina con

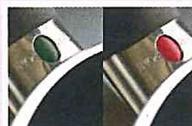
Cottura alla griglia, alla piastra, alla brace

Griglie e piastre, rivestite di materiali antiaderenti di cui è possibile controllare la temperatura, rappresentano la scelta migliore per effettuare cotture sane. Le temperature troppo alte, infatti, sono i principali fattori chiamati in causa, soprattutto se si utilizza il barbecue a carbone o a legna, di cui è difficile controllare la temperatura e l'esposizione al calore è variabile da zona a zona della stessa griglia. Gli alimenti vengono a contatto diretto con il fuoco e si possono bruciare: come la carne alla brace cotta a fuoco vivo o la pizza cotta in forno a legna. In tal caso la bruciatura può contenere sostanze nocive. È pertanto utile scartare le parti carbonizzate e ripulire accuratamente la griglia dopo l'uso. Non sono dannose, invece, le classiche strisce brune che si formano sulla superficie della carne, del pane e delle verdure quando sono cotte alla griglia o alla piastra. Un'accortezza è quella

di non salare gli alimenti prima di cuocerli, per evitare la perdita di liquidi e il loro rinsecchimento.

Lo sapevi che:

Nel caso di utensili dotati di dispositivo di segnalazione termica "Thermopoint" è possibile preriscaldare griglie e padelle vuote fino al momento in cui il dispositivo vira da verde a rosso. A quel punto l'utensile ha raggiunto la temperatura ideale di cottura e si possono aggiungere i cibi.



Il rivestimento antiaderente Granitium, ingegnerizzato da Ballarini, è rinforzato con particelle minerali che rendono più robusta e duratura la superficie di cottura. Granitium permette di grigliare a bassa temperatura: già a 190°/200°C si ottiene una perfetta reazione di Maillard, condizione ideale per preservare i valori proteici degli alimenti. Il limite massimo di riscaldamento delle proteine è fissato infatti a 250°C, dopo tale temperatura si creano sull'alimento carboniz-

zazioni nocive per la salute.

In breve:

- Preferire griglie e piastre antiaderenti, meglio se munite di sensore per il controllo della temperatura.
- Con dispositivi come il "Thermopoint" è possibile preriscaldare l'utensile, finché non abbia raggiunto la giusta temperatura di cottura.
- 250°C è la temperatura di cottura massima consigliata per conservare i valori nutritivi degli alimenti ed evitare carbonizzazioni nocive.
- Non sono dannose le classiche "strisce brune" sulla superficie dell'alimento cotto alla griglia o alla piastra.
- Evitare di salare gli alimenti prima di cuocerli, perché la perdita di liquido provocata li rende secchi.



Nella foto:
Bistecchiera cm. 28x28
collezione Cortina Granitium

Scopri di più su www.ballarini.it



Video tutorial

Tartine con insalata russa

PREPARAZIONE 15 MINUTI • PER 12 PEZZI

Ingredienti

250 G DI INSALATA RUSSA FINE
3 FETTE LUNGHE DI PANE BIANCO DA TARTINE
3 FETTE SPESSIE DI PROSCIUTTO COTTO
per decorare: PISELLINI SCOTTATI
RONDELLE DI CAROTE LESSATE
150 G DI GELATINA PER TARTINE

Preparazione

• Con un tagliapasta tondo di Ø 6 cm incidete il pane e ricoprite i dischetti con l'insalata russa. Preparate la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e passatene un velo sulle tartine. Incidete con un tagliapasta di diametro leggermente più piccolo le fette di prosciutto cotto, tagliate alcuni dischetti a metà e sovrapponeteli agli interi sull'insalata russa. Sistemate su ogni tartina carote e pisellini. Gelatinare di nuovo.

Tartine con mousse di tonno

PREPARAZIONE 20 MINUTI • PER 12 PEZZI

Ingredienti

12 ACCIUGHE
10 OLIVE VERDI, PEPERONCINO ROSSO
FAGIOLINI LESSATI Q.B.
mousse di tonno soda:

230 G DI TONNO SGOCCIOLATO
6 OLIVE VERDI SNOCCIOLATE
2 CUCCHIAINI DI CAPPERI, 100 G DI ROBIOLA
ERBA CIPOLLINA Q.B., SALE, PEPE

inoltre: 12 TARTINE DI PANE BIANCO
100 G DI GELATINA PER TARTINE

Preparazione

• **Mousse:** frullate tutti gli ingredienti indicati e raccogliete la mousse in una tasca da pasticceria con bocchetta tonda grossa. Tagliate il pane a quadri di circa 6 cm di lato e depositate una "cornice" di mousse sui lati stessi. Decorate l'incavo centrale di ogni tartina con una piccola acciuga arrotolata, rondelle di olive e di peperoncino rosso e pezzetti di fagiolini. Preparate la gelatina secondo le istruzioni allegata alla confezione e gelatinare le tartine.

