

Ricette di cucina

Giovanni Cocco *

novembre 2020

*ricette da varie fonti

Sommario

In questo ricettario verranno collezionate ricette di cucina imparate negli anni.

Indice

1	Primi piatti	3
1.1	Risotto	3
2	Secondi piatti	5
2.1	Spezzatino	5
3	Snack salati	7
3.1	Crackers	7
4	Dolci	8
4.1	Biscotti	8
4.2	Buche de Noel	9

1 Primi piatti

1.1 Risotto

Il classico risotto

1.1.1 Ingredienti

- 1 cipolla o scalogno
- 80 gr di riso vialone nano a testa
- 10 gr di parmigiano a testa
- 5 gr di burro a testa
- 1 dado o un cucchiaino di brodo granulato
- 10 gr di olio di oliva

1.1.2 Preparazione

Sciogliere il dado o il brodo granulato in un pentolino d'acqua e portarlo a bollore.

Tritare la cipolla o scalogno e buttarla assieme all'olio in una pentola, soffriggere la cipolla (lasciare cuocere nell'olio finchè non cambia colore mescolando di tanto in tanto).

Buttare il riso nel soffritto, mescolare e aggiungere il brodo caldo. Continuare a mescolare aggiungendo brodo di tanto in tanto per tenere il livello per 10 minuti.

Aggiungere il burro e il parmigiano e cuocere per altri 3-7 minuti, aggiungendo brodo o aumentando il fuoco per ottenere la giusta consistenza al termine della cottura.

1.1.3 Varianti

- *Piselli* (70 gr a testa sgocciolati) buttarli assieme al riso, meglio di dimensioni medie o grandi.
- *Gorgonzola* (30 gr a testa) sostituisce il burro, ma è molto più liquido e tende ad allungare il risotto.
- *Zafferano* aggiungere a 2 minuti dalla fine.
- *Salsa di pomodoro* (100 gr a testa) buttare assieme al riso.
- *Salsiccia* (1/2 a testa) togliere la pelle e tritarla, buttarla assieme alla cipolla.
- *Speck* (50 gr a testa) scaldare in un pentolino a parte per abbrustorilo un po' e poi aggiungere assieme al burro.
- *Zucchini* (1 a testa) cuocere in una pentola con un po, d'acqua per 30 minuti per sfaldarli per bene, poi aggiungere assieme al riso.

2 Secondi piatti

2.1 Spezzatino

Spezzatino di vitello con polenta

2.1.1 Ingredienti

- 2 kg di muscoletti di vitello
- 1 kg di patate
- 4 cipolle
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- salvia e rosmarino
- 500 gr di salsa di pomodoro
- sale e pepe
- 1 dado
- 100 gr di farina 00
- 15 gr di olio d'oliva
- 500 gr di farina gialla

2.1.2 Preparazione

Tritare cipolle, carote e sedano, metterli in una teglia grande e mettere a cuocere sul fornello.

Dopo 30 minuti aggiungere l'olio, il dado, la salvia e rosmarino tritati e mescolare fino a scioglimento del dado.

Infarinare la carne col la farina 00 e metterla nella teglia. Aggiungere il pomodoro, il sale e il pepe.

Infornare a forno statico 180 gradi.

Sbucciare le patate (meglio farlo prima, se sono sbucciate si possono metter in acqua fredda per evitare che si anneriscono). Dopo 30 minuti che la teglia è in forno aggiungere le patate tagliate a pezzetti.

Cuocere per 90 minuti evitando che si secchi troppo, nel caso aggiungere acqua.

Dopo aver messo le patate, mettere una pentola grande riempita a metà di acqua salata (stesso sale che per la pasta) sul fuoco.

Quando bolle aggiungere pian piano la farina gialla mescolando con una frusta, aggiungere un filo d'olio e mescolare a fuoco basso per almeno un ora.

3 Snack salati

3.1 Crackers

3.1.1 Ingredienti

- 500 gr di farina 00
- 120 gr di olio d'oliva
- 4-10 gr di lievito di birra
- 10 gr di sale fino
- 180 gr d'acqua

3.1.2 Preparazione

Sciogliere il lievito di birra in un po' d'acqua, poi unire tutti gli ingredienti in una terrina e impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Coprire l'impasto e lasciare lievitare 2 ore.

Stendere l'impasto con un mattarello più sottile possibile, cospargere il piano di lavoro con un po' di farina aiuta a evitare che l'impasto si attacchi al tavolo.

Posizionare l'impasto su una teglia coperta da carta forno e con una rotella da pizza tagliare a strisce (lasciandole nella stessa posizione, una volta raffreddati si separano lungo il taglio). Infornare a forno statico a 200 gradi finchè non sono ben dorati.

4 Dolci

4.1 Biscotti

4.1.1 Ingredienti

- 300 gr di farina 00
- 150 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- 2 uova
- 5 gr di bicarbonato di sodio
- 200 gr di gocce di cioccolato

4.1.2 Preparazione

Rompere le uova e mescolare tuorli e albumi con una forchetta.

Mischiare tutto in una terrina fino ad ottenere un impasto omogeneo (se si tira fuori il burro dal frigo una mezz'ora prima si scalda e si va meglio).

Lasciare riposare l'impasto almeno 30 minuti in frigo (da freddo è meno coloso).

Disporre l'impasto a palline su una teglia ricoperta di carta forno, è comodo usare un cucchiaino per prendere porzioni di impasto e un cucchiaino per farlo cadere dal cucchiaino, in forno le palline si scioglieranno assumendo la tipica forma schiacciata, anche nel caso si unissero si separeranno facilmente una volta raffreddati.

Cuocere in forno statico (senza ventole, simbolo delle 2 resistenze sopra e sotto) a 160 gradi finchè non risultano dorati.

Sfornare e lasciar raffreddare, caldi sono ancora umidi e molli.

4.2 Buche de Noel

4.2.1 Ingredienti

- 100 gr di farina 00
- 140 gr di zucchero
- 5 uova
- 150 gr di marmellata di fragole
- 250 gr di panna fresca liquida
- 200 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di gocce di cioccolato

4.2.2 Preparazione

Rompere le uova separando tuorli e albumi, montare a neve gli albumi con 50 gr di zucchero in una terrina usando delle fruste elettriche.

In un'altra terrina sbattere sempre con le fruste i tuorli con i restanti 90 gr di zucchero.

Unire i 2 composti e la farina setacciata e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo con un movimento dal basso verso l'alto non troppo veloce per evitare di smontare gli albumi

Stendere l'impasto in una teglia ricoperta di carta forno e infornare a forno statico preriscaldato a 220 gradi per 6-7 minuti.

Togliere la teglia dal forno e lasciar raffreddare sigillando l'impasto con pellicola trasparente per non far fuoriuscire l'umidità finché si raffredda.

Mettere un pentolino sul fuoco con la panna e portare a bollore, scioglierci il cioccolato fondente mescolando con un cucchiaino.

Togliere il pentolino dal fuoco, montare con le fruste il composto e lasciar raffreddare.

Dividere l'impasto in 3 fette e creare i seguenti strati dal basso:

- impasto
- composto di cioccolato e panna
- impasto
- marmellata di fragole
- impasto

Ricoprire la sommità e i lati di abbondante composto di cioccolato e panna, e poi decorare con gocce di cioccolato.

Lasciar riposare il frigorifero almeno 3 ore.