

Appunti di cucina

AA.VV.

23 novembre 2025

Indice

0.1	Simboli utilizzati nel testo	1
0.2	Appunti sulle temperature di cottura al cuore	1
0.3	Appunti di cottura a bassa temperatura (CBT)	2
1	Pane e lievitati	3
1.1	Crackers al sesamo	4
1.2	Mantovane (Spaccatelle)	5
1.3	Panini da hamburger veloci	6
1.4	Pan bauletto	7
1.5	Pizza da pizzeria	8
1.6	Pizza da pizzeria 2.0	9
1.7	Pizza in teglia	10
2	Antipasti	11
2.1	Mini hamburger di orata	12
3	Salse e preparazioni di base	13
3.1	Besciamella	14
3.2	Cipolle caramellate	15
3.3	Maionese	16
3.4	Rub delicato	17
3.5	Rub: Magic Dust	18
3.6	Patate al forno	19
3.7	Salsa BBQ all'abricocca	20
3.8	Sfoglia	21
3.9	Shawarma	22
4	Primi	23
4.1	Lasagne	24
4.2	Penne rosa	25
4.3	Penne all'ubriaca	26
4.4	Pesto dei cappelletti	27
4.5	Riso per sushi, poke o insalata	28
4.6	Risotto con gallinella di mare	29
4.7	Spaghetti alla carbonara	30

5 Secondi di pesce	31
5.1 Baccalà mantecato	32
5.2 Pesce spada al salmoriglio	33
5.3 Tataki di tonno fagioli e cipolla	34
6 Secondi di carne	35
6.1 Nuggets di pollo	36
6.2 Polpettone di manzo	37
7 BBQ	38
7.1 Bombette pugliesi	39
7.2 Eliche di pollo al curry	40
7.3 Involtini di carne alla siciliana	41
7.4 Pollo marinato agli agrumi	42
7.5 Pork ribs	43
7.6 Chicken wings	44
8 Cottura a bassa temperatura (CBT)	45
8.1 Beef ribs (CBT)	46
8.2 Stinco di maiale (CBT)	47
8.3 Vitello tonnato (CBT)	48
9 Dolci	49
9.1 Barrette energetiche	50
9.2 Bigné (Pasta choux)	51
9.3 Biscotti di Natale	52
9.4 Cassatine siciliane	53
9.5 Cioccolata in tazza	54
9.6 Crema pasticcera	55
9.7 Crostata di limone e mandorle	56
9.8 Gelato: fiordilatte	57
9.9 Gelato: stracciatella al basilico	58
9.10 Nocciolata	59
9.11 Pancake	60
9.12 Pasta frolla	61
9.13 Tortellini al forno	62
10 Cocktails e bevande	63
10.1 Kombucha	64
10.2 Mule e derivati	65
10.3 Negroni & derivati	66
11 Appunti	67
11.1 Bitter: appunti	68
11.2 Gin: appunti	69
11.3 Vermouth: appunti	70
11.4 Giardiniera di verdure fermentate	71

I Indici	72
Indice degli ingredienti	73

Introduzione

In questo testo sono raccolte le mie ricette preferite e quelle della mia famiglia. Alcune ricette sono state elaborate da me, altre, trovate sulla rete, su libri o riferite da amici, sono state adattate al mio gusto personale, alle mie esigenze, ai prodotti che utilizzo abitualmente in cucina e alle attrezzature di cui dispongo.

Se le ricette sono state prese da fonti diverse nelle prime righe del testo viene indicata la fonte alla quale si rimanda per approfondimento o per la licenza di utilizzo.

Tutte queste ricette sono state provate e sono state inserite qui perché mi sono piaciute e ho ritenuto valesse la pena trascriverle per ricordarle. Il presente testo non è un libro di ricette ma è il mio quaderno di *Appunti di cucina*.

0.1 Simboli utilizzati nel testo

In questo testo vengono utilizzati alcuni simboli per indicare i parametri della ricetta. $\heartsuit\heartsuit$ Indica il numero di porzioni. \heartsuit indica il tempo di preparazione della ricetta. $\heartsuit\heartsuit\heartsuit$ indica il tempo di cottura.

0.2 Appunti sulle temperature di cottura al cuore

Conoscere la temperatura di cottura al cuore di un alimento è utile per poter replicare le ricette senza possibilità di errore e per garantire sempre il miglior risultato possibile secondo il proprio gusto personale.

La tabella 1 è stata elaborata sulla base delle mie preferenze facendo prove con valori diversi, e annotando quelle che fornivano a mio parere un risultato ottimale.

Alimento	Temp(°C)	Note
Hamburger	62°C	Ideale per una cottura media
Arista di maiale	71°C	Temperatura adatta per il maiale in genere che risulterà sicuro e succoso. Non è adatta per cotture di tagli duri tipo costine o pulled pork.
Pollo ripieno	71°C	Temperatura ideale per qualunque volatile ripieno
Polpettone di manzo	75°C	Temperatura ideale se si aggiunge pane ammollato nel latte, altrimenti meglio abbassare un po' la temperatura

Tabella 1: Temperature di cottura al cuore dell'alimento ottimali secondo il mio gusto personale.

Alimento	Temp	Tempo	Note
Uovo	63°C	1 ora	Simile all'uovo in camicia
Costata bovina	52°C	2-3 ore	Per una cottura al sangue perfetta
Vitello tonnato	58°C	4-5 ore	
Costine di maiale	62°C	12 ore	Poi rifinite in forno
Roast beef	58°C	4-5 ore	Poi rifinito in padella in ferro
Filetti di sgombro	60°C	40 minuti	

Tabella 2: Temperature e tempi di cottura CBT per gli alimenti che cucino più spesso.

0.3 Appunti di cottura a bassa temperatura (CBT)

La cottura a bassa temperatura (CBT) è una tecnica che consiste nella cottura di un alimento imbustato sotto vuoto in bagno termostatico ad una temperatura che in genere varia dai 52°C agli 80°C.

I tempi di cottura con questa tecnica variano da un minimo di 30 minuti, ma possono arrivare anche alle 36-48 ore. In questa tecnica di cottura il tempo risulta spesso utile a sciogliere il collagene e a rendere teneri anche tagli di carne particolarmente duri, tuttavia, poiché il parametro delle temperature è costante, spesso variare il tempo non comporta grandi cambiamenti nel risultato finale. Nella tabella 2 ho sintetizzato i parametri di cottura che preferisco.

Se sei interessato a questa tecnica di cottura e stai leggendo questo testo, ti consiglio di leggere guide più esaustive soprattutto per chiarire alcuni aspetti legati alla sicurezza alimentare.

Capitolo 1

Pane e lievitati

1.1 Crackers al sesamo

Non so dove mia mamma abbia scoperto questa ricetta. Fare i crackers in casa è facilissimo e sono anche molto buoni.

⌚ 4 ⚡ 1 ora 🕒 30 minuti

Ingredienti

280g di farina	100g di vino bianco
50g di acqua	50g di sesamo
50g di olio evo	5g di sale

Preparazione

Metti la farina, il sale, il sesamo nella bull della planetaria e mescola. Aggiungi la parte liquida e impasta leggermente con la foglia. Fai riposare la pasta per 20 minuti coperta con una pellicola. Tira la pasta con la macchinetta fino alla misura 3 senza ripiegare. Taglia i crackers e mettili sulla leccarda ricoperta di carta da forno.

Cuoci in forno ventilato a 180°C per 25–30 minuti.

1.2 Mantovane (Spaccatelle)

Panini semplici con impasto diretto.

⌚ 13 ⚡ 4 ore ⏳ 35 minuti

Ingredienti

1Kg di farina 0	20g di sale
450g di acqua	12g di malto d'orzo
10g di lievito fresco	

Preparazione

Metti tutti gli ingredienti nella planetaria ad esclusione del sale (la planetaria impasta al massimo 750g di farina: vedi tabella con dosi differenti). Impasta leggermente poi aggiungi la farina e continua ad impastare a velocità elevata per 10 minuti.

Fai riposare l'impasto per venti minuti poi dividi in panetti da 120g. Crea un salsicciotto, come per fare gli gnocchi, appiattisci con il mattarello e arrotola per formare la mantovana. Fai lievitare in forno per 3 ore. Cuoci in forno ventilato a 180°C per 35 minuti mettendo la teglia di alluminio direttamente sopra le leccarde calde.

Ingredienti	Peso(g)	Peso(g)
Farina	1000	750
Acqua	450	338
Lievito	10	7,5
Olio	75	56
Sale	20	15
Malto	12	9

1.3 Panini da hamburger veloci

Questa ricetta mi è stata insegnata ad un corso di cucina. Prima facevo i panini con una ricetta molto più lunga e complicata. Con questa ricetta il risultato non è molto diverso e si perde meno tempo.

⌚ 8 ⚡ 2 ore e 30 ⏳ 30 minuti

Ingredienti

500g di farina 0	10g di sale
250g di acqua fredda	25g di lievito
30g di strutto	

Preparazione

Metti tutti gli ingredienti nella planetaria e impasta per 10 minuti.

Trasferisci la pasta sulla spianatoia e dai un paio di pieghe, poi forma le palline. Per mini hamburger fai palline da 30g; per hamburger normali fai palline da 120g. Questa operazione si chiama pirlatura. Si tratta di richiudere la pasta su se stessa come un sacchetto in modo che la gabbia glutinica intrappoli le bolle d'aria che si sviluppano durante la lievitazione.

Fai lievitare fino al raddoppio del volume. Servirà circa 1 ora e 30 minuti, ma questo tempo può variare in base alla temperatura e alla quantità di lievito che decidi di utilizzare.

Quando i panini sono lievitati, se vuoi, puoi spennellare la superficie con tuorlo d'uovo e acqua o latte e, successivamente, cospargere semi di sesamo o altri semi. Questa operazione, oltre a rendere i panini più belli, conferirà ai panini una nota profumata interessante.

Cuoci i panini in forno ventilato a 190°C per 15 minuti.

1.4 Pan bauletto

⌚ 4 ⚡ 3 ore ⏳ 40 minuti

Ingredienti

500g di farina	50g di olio di semi
200g di acqua	8g di sale
80g di latte	un cucchiaino di malto o miele
13g di lievito	

Preparazione

Sciogli il lievito nel latte appena tiepido con il miele. Impasta la farina con latte, miele e lievito, poi aggiungi poco alla volta l'acqua. Quando l'impasto è grezzo aggiungi il sale e l'olio. Impasta per 8 minuti. Fai riposare la pasta per 20 minuti. Poi stendila con il mattarello realizzando un rettangolo delle dimensioni dello stampo per il pan bauletto. Arrotola la pasta e fai la cucitura delle estremità. Metti a lievitare nello stampo imburrato coperto da un contenitore di plastica per mantenere l'umidità. Cuoci in forno statico a 190°C per 40 minuti mettendo un tegamino di acqua calda nel forno.

1.5 Pizza da pizzeria

Dopo svariate prove questa è la versione che preferisco della pizza tonda tipo pizzeria fatta con il forno di casa. Permette di fare una pizza praticamente perfetta senza eccessive complicazioni

⌚ 4 ⚡ 1 ora per impasto compresi riposo ⏳ 10 minuti

Ingredienti

600g di farina 0 (Valeriani)	10g di zucchero
360g di acqua	3g di lievito fresco
20g di sale	Semola come farina di spolvero
20g di olio e.v.o.	(ingredienti a piacere per la farcitura)

Preparazione

Impasto da preparare il giorno prima. Mescola tutta l'acqua con il lievito e metà della farina. Aggiungi lo zucchero poi fai riposare per 30 minuti. Aggiungi la farina poco alla volta e continua ad impastare. Poi aggiungi sale e olio ed impasta per almeno 7 minuti. Trasferisci l'impasto sulla spianatoia e fai alcune pieghe. Lascia riposare per 10 minuti poi fai altre pieghe. Dividi l'impasto in panetti da 250g e forma delle palline che metterai in un contenitore ermetico leggermente unto a lievitare in frigo per 1 giorno. Il giorno successivo togli i contenitori dal frigo il pomeriggio.

Cottura. Preriscalda il forno a 250°C, poi accendi il grill alla massima temperatura, posizionando la griglia del forno nel ripiano più alto. Scalda una padella da piadina a fuoco medio. Tira la pizza usando la semola come farina di spolvero, mettila sulla padella calda e farciscila. Cuoci fino a che il fondo della pizza non è perfetto. A questo punto trasferisci la pizza sulla retina e cuoci in forno fino a che non prende un colore perfetto nella parte superiore. Ci vorranno circa 4 minuti.

Note per la farcitura. Taglia la mozzarella a strisce di circa un centimetro di spessore e mettila scolare per togliere il latticello interno.

Ingredienti	2 pizze	3 pizze	4 pizze	5 Pizze	6 Pizze
Farina	300	450	600	750	900
Acqua	180	270	360	450	540
Sale	10	15	20	25	30
Olio	10	15	20	25	30
Lievito	1,5	2,2	3	3,7	4,5
Zucchero	5	7	10	12	14

1.6 Pizza da pizzeria 2.0

Nuova ricetta della pizza 65% di idratazione con puntata e appretto

⌚ 4 ⚡ 1,30 ora per impasto compresi riposo ⏱ 10 minuti

Ingredienti

600g di farina Caputo Pizzeria	1,5g di lievito secco Caputo
390g di acqua	Semola come farina di spolvero
20g di sale	(ingredienti a piacere per la farcitura)

Preparazione

Impasto da preparare il giorno prima. Mettila farina nella planetaria e aggiungi l'acqua fredda di frigo fino a raggiungere il 55% di idratazione. Aziona la planetaria a velocità bassa e impasta per 10/12 minuti, fino a che non si è legato l'impasto.

Aggiungi il lievito e prosegui aggiungendo l'acqua poco alla volta fino al 60% di idratazione sempre azionando la planetaria a velocità bassa.

Aggiungi il sale e prosegui aggiungendo l'acqua restante poco alla volta. Per fare incordare puoi aumentare la velocità della planetaria.

Togli l'impasto dalla planetaria e dai un paio di pieghe. Fai dei riposi da 10 minuti fino a che l'impasto non risulta liscio.

Riponi l'impasto in un contenitore ermetico leggermente unto, fai riposare a temperatura ambiente per 1 ora (puntata) poi trasferisci in frigo per 16 ore circa.

Il giorno successivo togli l'impasto dal frigo (alle ore 14:30) prepara i panetti da 250g e lascia lievitare in un contenitore spolverato di semola per 4 ore abbondanti (appretto).

Cottura. Preriscalda il forno a 250°C, poi accendi il grill alla massima temperatura, posizionando la griglia del forno nel ripiano più alto. Scalda una padella da piadina a fuoco medio. Tira la pizza usando la semola come farina di spolvero, mettila sulla padella calda e farciscila. Cuoci fino a che il fondo della pizza non è perfetto. A questo punto trasferisci la pizza sulla retina e cuoci in forno fino a che non prende un colore perfetto nella parte superiore. Ci vorranno circa 4 minuti.

Note per la farcitura. Taglia la mozzarella a strisce di circa un centimetro di spessore e mettila scolare per togliere il latticello interno.

Ingredienti	2 pizze	3 pizze	4 pizze	6 Pizze
Farina	300	450	600	900
Acqua (65% idra)	195(165+15+15)	292(248+22+22)	390(360+30+30)	585(495+45+45)
Sale	10	15	20	30
Lievito	0,7	1,1	1,5	2,2

1.7 Pizza in teglia

⌚ 4 ⚡ 1 ora ⏳ 30 minuti

Ingredienti

1kg farina 1 + manitoba

40g olio e.v.o.

20 sale

10g lievito di birra secco

800g acqua

Preparazione

Impasto a mano. Il pomeriggio del giorno prima metti in una ciotola la farina e il lievito poi mescola. Aggiungi poco alla volta l'acqua fino a incorporarla tutta. Poi aggiungi il sale, l'olio e mescola con un cucchiaio. L'impasto rimarrà grumoso. Aspetta 15 minuti poi metti l'impasto sulla spianatoia infarinata e piega in 3, prima da una parte poi dall'altra. Ripeti queste pieghe 3 o 4 volte lasciando un tempo di riposo di 15 minuti fra una piega e la successiva.

Impasto con la planetaria. Se vuoi usare la planetaria, metti tutti gli ingredienti nella ciotola e impasta per 8 minuti a velocità medio alta con la foglia. Poi rimuovi la pasta dalla foglia e fai riposare per 10 minuti. Fai partire la planetaria alla velocità minima giusto il tempo di raccogliere la pasta poi fai altri 10 minuti di riposo e ripeti l'operazione. Trasferisci l'impasto sul piano in acciaio oliato e fai le pieghe, lasciando riposare la pasta 10 minuti fra una piega e la successiva.

Metti l'impasto già diviso in 2 in un contenitore ermetico unto e fai lievitare in frigo per tutta la notte.

Il giorno successivo togli l'impasto dal frigo alle 15:00 e lascia a temperatura ambiente. Dopo un paio d'ore stendi sulla leccarda oliata e fai lievitare per 2 o 3 ore. Cuoci in forno statico a 250°C mettendo la leccarda nel ripiano più basso per 10 minuti. Poi abbassa a 230°C per 10 minuti al centro del forno.

Capitolo 2

Antipasti

2.1 Mini hamburger di orata

Questa ricetta mi è stata insegnata ad un corso di cucina. La cottura sulla foglia di alloro e la panna acida rendono questa ricetta interessante.

⌚ 4 ⚡ 1 ora ⏹ 5 minuti

Ingredienti

200g orata
4 foglie di alloro
1 pezzo di porro
Pane da hamburger (Vedi ricetta 1.3)

Per la panna acida:
1 cipolla
1 bicchiere di aceto
1 bicchiere di vino
125g di panna fresca

Preparazione

Per prima cosa prepara la panna acida, se vuoi puoi farla anche il giorno prima conservandola in frigorifero. Fai stufare la cipolla tagliata a striscioline, poi aggiungi il vino e l'aceto e fai ridurre lentamente. Nel frattempo in un padellino fai ridurre la panna. Setaccia, spremi la cipolla e aggiungila alla panna, poi fai riposare in frigorifero per qualche ora.

Sfiletta l'orata e prepara una tartare battuta a coltello. Con il coppapasta prepara dei mini hamburger serrandoli con mezza foglia di alloro sui due lati. Lascia riposare gli hamburger in frigorifero.

Taglia il porro a julienne sottili, infarinalo e frigilo in olio di semi di girasole a 170°C.

Taglia il pane con il coppapasta che hai usato per preparare gli hamburger e fallo tostare in forno. Cuoci gli hamburger in una padella antiaderente senza esagerare con la cottura. Componi i panini con la panna acida, l'hamburger di orata al quale avrai tolto le foglie di alloro e il porro fritto. Puoi fermare i panini con uno stuzzicadenti.

Note

Puoi sostituire l'orata con pesci simili: branzino, ricciola, pagello. Anche con il salmone non è mala, ma meno delicato.

Capitolo 3

Salse e preparazioni di base

3.1 Besciamella

⌚ - ⌂ 15 minuti ⏹ 10 minuti

Ingredienti

500g latte intero	Noce moscata (o altri aromi)
50g burro (anche meno)	Sale
50g farina 00	

Preparazione

Scalda il latte intero senza portarlo a bollire. Fai sciogliere il burro in una casseruola, aggiungi la farina e falla imbiondire mescolando con un cucchiaio di legno.

Aggiungi poco alla volta il latte, mescolando vigorosamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Quando avrai versato tutto il latte riporta sul fuoco e cuoci per portare alla consistenza desiderata. Aggiungi la noce moscata o altri aromi e regola di sale.

Note

La ricetta base della besciamella si presta a diverse varianti: olio e.v.o. al posto del burro e brodo vegetale al posto del latte. Se dovessero formarsi dei grumi puoi frullare con un frullatore a immersione.

3.2 Cipolle caramellate

● 4 ● 1 ora ● 30 minuti

Ingredienti

500g cipolle rosse	un pizzico di sale
100g di zucchero	olio e.v.o.
30g di aceto	

Preparazione

Affetta le cipolle dopo averle tagliate a metà. Fai appassire le cipolle in un tegame con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Quando le cipolle iniziano a sfrigolare, aggiungi lo zucchero e continua a cuocere a fuoco moderato. Quando sfrigola di nuovo, aggiungi l'aceto per fissare il colore e dare il giusto grado di acidità utile per la conservazione in vaso.

Sterilizza i vasetti, riempili con le cipolle caramellate fino ad arrivare ad un centimetro dal bordo avendo cura di rimuovere tutta l'aria eventualmente intrappolata fra le cipolle. Chiudi ermeticamente e fai bollire i vasetti per 15 minuti lasciandoli raffreddare nell'acqua per formare il sottovuoto.

3.3 Maionese

⌚ 4 ⚡ 10 minuti ☰ 3 minuti (versione pastorizzata)

Ingredienti

1 uovo	un pizzico di sale
200ml di olio di semi di girasole	un cucchiaio di limone
un cucchiaiino di senape	

Preparazione

Versione rapida. Metti tutti gli ingredienti ad esclusione del limone nel bicchiere del frullatore a immersione. Inserisci il frullatore a immersione fino al fondo del bicchiere, poi azionalo alla massima potenza. Non muovere il frullatore fino a che non vedi la maionese che inizia a formarsi. A quel punto sali lentamente. Aggiungi il limone e continua a frullare per amalgamare gli ingredienti.

Versione pastorizzata. Metti l'olio in un tegame e porta a 121°C. Metti gli altri ingredienti nel bicchiere del frullatore a immersione e frulla per amalgamare, poi aggiungi l'olio caldo a filo continuando a frullare fino ad ottenere una maionese soda. Lascia raffreddare prima di mangiare.

3.4 Rub delicato

Un rub a metà fra lo stile Americano e quello Italiano

⌚ 4 ⚡ 1 ora ⏱ 30 minuti

Ingredienti

120g di paprika dolce	5g di origano
50g di sale	5g di pepe bianco
20g di zucchero	5g di pepe nero
20g di aglio granulare	6g di semi di finocchio
15g di cipolla disidratata	1g di cumino

Preparazione

Mescola tutti gli ingredienti e conserva in un barattolo avendo cura di mescolarlo di tanto in tanto per evitare la formazione di grumi. Questo rub è particolarmente adatto a ricette come le Pork ribs (7.5)

3.5 Rub: Magic Dust

Il mix di spezie più famoso del mondo inventato da un ristorante USA (17th Street Bar & Grill). Su internet si possono trovare diverse versioni poiché la ricetta originale non è mai stata resa nota. Ho preso una di queste ricette e ho adattato gli ingredienti in base a quello che riesco a reperire facilmente e al mio gusto personale.

⌚ - ⚖ 5 minuti ⏹ -

Ingredienti

40g paprika	6g pepe nero
33g sale	2g cumino
20g zucchero	2g aglio
12g aglio granulare	peperoncino a piacere

Preparazione

Miscela tutti gli ingredienti e conserva in un barattolo. Durante la conservazione, ogni tanto ricorda di scuotere il barattolo, per evitare la formazione di grumi. Nella tabella seguente (3.1) puoi trovare gli ingredienti porzionati in base alla quantità che desideri produrre.

Ingredienti	Peso(g)	Peso(g)
Paprika	40	60
Sale	33	50
Zucchero	20	30
Cumino	2	3
Pepe	6	9
Aglio	13	20
Peperoncino	3	5

Tabella 3.1: Tabella con le proporzioni variate in base al quantitativo che vuoi produrre

3.6 Patate al forno

1O 4 ⌂ 1 ora ⏳ 30 minuti

Ingredienti

1Kg di patate	4 spicchi d'aglio
olio e.v.o.	sale
rosmarino	Altri aromi a piacere

Preparazione

Lava le patate, togli eventuali parti brutte e tagliale a spicchi tenendo la buccia. Immergile in acqua fredda e cambia l'acqua più volte fino a che non risulta limpida, in modo che tutto l'amido sulla superficie della patata venga eliminato.

Metti sul fuoco una pentola di acqua, aggiungi una presa di sale e, quando raggiunge il bollore, tuffa metà delle patate. Quando riprende il bollore cuoci le patate per 3 minuti. Nel frattempo prepara una ciotola con abbondante olio evo e qualche ciuffetto di rosmarino.

Scola le patate con un mestolo forato e mettile nella ciotola con l'olio e il rosmarino. Mescola, poi chiudi la ciotola con un coperchio o con della pellicola trasparente. In questa fase puoi aggiungere altri aromi. Una variante interessante consiste nell'aggiungere un cucchiaino di curry.

Ripeti l'operazione con le patate restanti.

Riscalda il forno ventilato a 230°C. Disponi le patate sulla leccarda ricoperta di carta da forno avendo cura di non sovrapporle. Sala le patate e, se necessario, aggiungi ancora un po' di olio e.v.o.; riponi le patate in forno.

Quando le patate avranno la superficie leggermente bruciacchiata, impiegheranno circa 25 minuti, girale e aggiungi gli spicchi d'aglio in camicia. Aggiungendo gli spicchi solo a metà cottura, potrai profumare le patate e avere l'aglio cremoso che potrà essere spalmato sul pane o altro.

Completa la cottura delle patate fino a che non avranno anche l'altro lato della superficie bruciacchiata.

Il tempo di cottura totale delle patate è di circa un ora, ma il modo migliore per decidere quando toglierle dal forno è controllare il colore della superficie.

3.7 Salsa BBQ all'abicocca

⌚ - ⌂ 30 minuti ⏳ 10 minuti

Ingredienti

200g di doppio concentrato di pomodoro	15g di sale
150g di miele ¹	1,2g di xantana
300g di aceto	0,6g di chiodi di garofano in polvere
180g di marmellata di albicocche	0,5g noce moscata
100g di salsa di soia ²	1/2 cipolla
70g di zucchero	2 spicchi d'aglio
50g di senape	altre spezie a piacere

Preparazione

La preparazione della salsa BBQ all'albicocca è molto semplice. Metti tutti gli ingredienti in un frullatore ad esclusione della xantana avendo cura di tagliare a tocchetti la cipolla. Frulla alla massima potenza e, dopo pochi secondi, aggiungi la xantana nel vortice del frullatore.

Cuoci la salsa a fuoco moderato fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Se vuoi conservare la salsa riponila calda in vasetti sterilizzati. Chiudi ermeticamente e fai andare a bagno maria per 15 minuti. Poi lascia raffreddare nell'acqua.

¹Forse si può calare a 100g

²Provare ad aumentare a 120g

3.8 Sfoglia

10 4 1 ora -

Ingredienti

4 uova		400g farina 00
--------	--	----------------

Preparazione

Nella planetaria. Metti la farina nella planetaria tenendone da parte un po'. Mescola con la foglia, poi monta il gancio e continua ad impastare. Trasferisci l'impasto sul tagliere e continua ad impastare a mano aggiungendo la restante farina. Continua fino a che l'impasto non diventa liscio.

Fai riposare l'impasto per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola trasparente. Questa operazione darà elasticità all'impasto.

3.9 Shawarma

Mix di spezie per kebab

⌚ 4 ⚡ 1 ora ⏱ 30 minuti

Ingredienti

1 cucchiaino di pepe nero	1 e 1/2 cucchiaini paprika dolce in polvere
1 cucchiaino di pimento	1 cucchiaino di zenzero tritato
1 cucchiaino di cumino	1/2 cucchiaino di noce moscata macinata
1 bastoncino di cannella	1 cucchiaino di curcuma macinata
1 cucchiaino di aglio in polvere	1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi
1 cucchiaia di cumino tritato	sale

Preparazione

Mescola tutti gli ingredienti e conserva in un barattolo.

Capitolo 4

Primi

4.1 Lasagne

Questa è la mia ricetta delle lasagne; le proporzioni degli ingredienti sono tarate sulla dimensione della mia teglia per ridurre lo spreco.

⌚ 6 ⚡ 3 ore ⏳ 3 ore

Ingredienti

Per la sfoglia:

3 uova
300g farina 00
Per la besciamella:
750g latte intero
75g farina
50g burro
sale
noce moscata

Parmigiano Reggiano grattugiato

Per il ragù:

500g di macinato di manzo
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 bicchiere di lambrusco
passata di pomodoro
Aromi a piacere

Preparazione

Per prima cosa prepara il ragù. Fai soffriggere a fuoco vivo la carne macinata, poi aggiungi sedano, carota e cipolla tritati finemente. Quando il tutto è ben rosolato fai sfumare con un bicchiere di vino rosso corposo. Fai evaporare l'alcool e aggiungi poca passata di pomodoro. Aggiungi eventuali aromi (alloro, ginepro, chiudi di garofano). Metti il coperchio e cuoci per un paio d'ore a fuoco molto basso.

Prepara la impastando le uova con la farina. Avvolgi in una pellicola e lascia riposare in frigorifero.

Prepara la (Vedi anche ricetta 3.1). Sciogli il burro in una casseruola, aggiungi la farina e fai imbiondire. Scalda il latte senza raggiungere il bollore. Aggiungine poco nel tegame con la farina e mescola con una frusta. Continua ad aggiungere e mescolare per evitare la formazione di grumi. Porta a cottura la besciamella fino a raggiungere una consistenza cremosa. Regola di sale e aggiungi la noce moscata.

Tira la pasta con la macchinetta fino a raggiungere la penultima misura, ma ripassando 2 volte. Sbollenta la pasta per pochi minuti, poi stendi su un canovaccio.

Assembla le lasagne mettendo un leggero strato di besciamella sul fondo di uno stampo di ceramica o pirex. Continua con una strato di pasta, uno di besciamella, uno di ragù e una generosa spolverata di parmigiano. Continua aggiungendo almeno 5 strati.

Cuoci in forno ventilato a 180°C per 30 minuti o fino a che i bordi non sono leggermente bruciacchiati.

4.2 Penne rosa

4 persone | 1 ora | 30 minuti

Ingredienti

500g penne	1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
500g panna fresca	origano
2 fette di pancetta	aglio

Preparazione

Mentre porti a bollire l'acqua salata per cuocere la pasta, rosola la pancetta con uno spicchio d'aglio poi, aggiungi la panna, il concentrato di pomodoro e fai restringere. Quando il sugo ha raggiunto la giusta consistenza, aggiungi abbondante origano.

Cuoci la pasta e mantecala nel sugo.

4.3 Penne all'ubriaca

Negli anni 90 frequentavamo la Birreria Hobelix di Botteghe di Albinea (RE) che cucinava, e cucina ancora, questo primo particolarmente ricco e gustoso. Variando i pochi ingredienti sono riuscito ad ottenere una versione che mi soddisfa ed è diventata praticamente una ricetta tradizionale di famiglia che ti salva quando ci sono gruppi particolarmente numerosi.

⌚ 4 ⚡ 1 ora 🍲 30 minuti

Ingredienti

500g di penne	2 fette di speck
500g di panna fresca	1 bottiglia di lambrusco secco e corposo
2 salsicce	Parmigiano Reggiano

Preparazione

Rosola bene le salsicce sgranate in una padella, aggiungi, quasi a fine cottura, lo speck tagliato a dadini poi fai sfumare con almeno mezza bottiglia di lambrusco. Lascia evaporare l'alcool e aggiungi la panna. Fai restringere il sugo a fuoco moderato.

Porta a cottura la pasta in acqua salata, poi fai mantecare nel sugo aggiungendo un mestolo di acqua di cottura.

Metti nei piatti e aggiungi abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.

Note

Accorgimenti importanti per replicare al meglio la ricetta: il vino deve essere secco, corposo e abbondante per dare un bel colore viola alla pasta. La panna deve essere fresca, meglio evitare la panna da cucina. Il Parmigiano sopra alla pasta deve essere abbondantissimo.

Questo è praticamente un piatto unico.

4.4 Pesto dei cappelletti

Ci sono molte varianti del ripieno dei cappelletti, si può dire che ogni famiglia Reggiana abbia la propria versione. Questa è la versione di mia mamma.

⌚ 10 ⚡ 3 ore ⏳ 50 minuti

Ingredienti

250g macinato misto	burro
120g gambetto di prosciutto	2 uova
120g mortadella	Parmigiano Reggiano grattugiato
sedano	Pangrattato (se necessario)
cipolla	

Preparazione

In una casseruola scalda un po' di burro e fai soffriggere sedano e cipolla tritati finemente. Aggiungi il macinato poi fai stufare aggiungendo un po' di acqua o di brodo. Fai raffreddare e aggiungi il gambetto di prosciutto e la mortadella tritati. Aggiungi il Parmigiano Reggiano e assaggia per raggiungere il giusto grado di sapidità. Se il pesto è troppo umido puoi spolverare con poco pangrattato.

Note

Le dosi per il pesto sono adatte per 7/8 uova di sfoglia.

4.5 Riso per sushi, poke o insalata

Questa riso è perfetto per il sushi, ma può essere usato anche per una poke o per una classica insalata di riso. In commercio esiste il riso specifico per sushi, ma io preferisco usare il più economico e locale riso Roma.

⌚ 4 ⚡ 1 ora ⏳ 13 minuti

Ingredienti

500g riso Roma

Acqua

Condimento per il riso sushi:

2 cucchiai di zucchero

$\frac{1}{2}$ cucchiaio di sale

1 bicchiere di aceto di riso

Preparazione

Lava il riso sotto l'acqua fredda mescolando delicatamente con la mano per togliere più amido possibile. Prosegui fino a che l'acqua non risulta limpida.

Metti il riso in un tegame e aggiungi acqua fredda fino ad arrivare a 2 dita sopra il livello del riso. Metti sul fuoco a fiamma vivace, quando inizia a bollire, metti il coperchio e abbassa il fuoco al minimo.

Occorreranno circa 13 minuti per arrivare alla cottura perfetta. Dopo 10 minuti controlla che non si stia asciugando troppo e il grado di cottura. Se si è asciugato troppo puoi aggiungere poca acqua calda.

Se vuoi preparare una insalata di riso o una poke puoi mettere il riso in una ciotola e condirlo come preferisci.

Se devi preparare il sushi questo è il momento di aggiungere il condimento che avrai prima scaldato al microonde per sciogliere perfettamente il sale e lo zucchero nell'aceto di riso.

4.6 Risotto con gallinella di mare

La gallinella di mare è un pesce che è facile trovare in pescheria ad un prezzo molto basso. Il risotto preparato con questo pesce è un piatto delicato, gustoso.

4 persone | 1 ora | 30 minuti

Ingredienti

350g riso carnaroli

4 gallinelle di mare di media pezzatura

1 bicchiere di vino bianco

1 scalogno

Prezzemolo

Scorza di limone

Per il fumetto:

1/2 gambo di sedano

1/2 carota

1/2 cipolla

Peperoncino

1 bicchiere di vino bianco

Olio evo

Preparazione

Pulisci accuratamente la gallinella di mare togliendo le branchie e lavando abbondantemente sotto acqua corrente in modo da eliminare le parti più scure. Ricava per ogni pesce due filetti privati delle lische e della pelle e riponili in frigorifero. Puoi togliere le lische centrali con una pinzetta, oppure puoi asportare con un coltello tutta la porzione con le lische utilizzando per il fumetto.

In una casseruola fai soffriggere nell'olio extravergine d'oliva l'aglio e il peperoncino. Quando la padella è bella calda butta tutti gli scarti del pesce e fai andare a fuoco vivo per alcuni minuti. Non preoccuparti se il pesce si brucia leggermente: donerà al piatto un fantastico profumo di mare. Quando il pesce sarà completamente rosolato, fai sfumare con il vino bianco e aggiungi acqua fredda fino a coprirlo completamente. In questa fase è importante creare uno shock termico dal caldo al freddo per estrarre più sapore possibile dagli scarti; per migliorare questa operazione puoi aggiungere del ghiaccio all'acqua fredda.

Abbassa la fiamma al minimo e lascia sobbollire per 15 minuti poi filtra. Questo brodo servirà per portare a cottura il risotto.

In una casseruola fai rosolare leggermente i filetti di gallinella tagliati a tocchetti poi toglibili e tienili da parte. Aggiungi alla stessa padella lo scalogno tritato, fai soffriggere leggermente, poi aggiungi il riso e fallo tostare. Fai sfumare il riso con il vino bianco e portalo a cottura con il brodo di pesce. A cottura ultimata, aggiusta di sale, aggiungi i pezzi di gallinella e fai mantecare con un po' di olio extravergine di oliva.

Guarisci il piatto con una spolverata di prezzemolo e scorza di limone.

4.7 Spaghetti alla carbonara

Per la carbonara uso 2 ricette a seconda del numero di commensali.

Per 4 persone faccio una ricetta diretta, se sono più di 4 preferisco non rischiare di cuocere l'uovo e faccio la versione scientifica di bbq4all.

● 4 ● 30 minuti ● 13 minuti

Ingredienti

500g di spaghetti	2 fette di guanciale
4 tuorli	100g di pecorino romano
2 uova intere	pepe nero

Preparazione

Ricetta diretta. Mentre porti a bollore l'acqua salata per la pasta, taglia a cubetti il guanciale e fallo rosolare in una padella ampia. Quando ha raggiunto il grado di doratura che preferisci spegni e lascia raffreddare. Se vuoi renderla più leggera togli un po' di grasso del guanciale con un cucchiaio. Potrai conservare in frigorifero questo grasso per altre preparazioni (es. rosolature di arrosti o bistecche).

Quando l'acqua bolle cala gli spaghetti.

In una ciotola sbatti le uova con il pecorino grattugiato fino a formare un crema omogenea.

A cottura ultimata scola gli spaghetti, falli saltare fuori dal fuoco assieme al guanciale per circa 30 secondi in modo che si raffreddino leggermente, poi aggiungi la crema di uovo e continua a saltare e mescolare con vigore. Metti nei piatti e aggiungi abbondante pepe.

Quando mantechi la pasta, se il sugo dovesse risultare troppo compatto, puoi correggere con poca acqua di cottura della pasta.

Ricetta scientifica. Dopo aver rosolato il guanciale come nella ricetta precedente, sbatti le uova con il pecorino. Metti la ciotola in un bagnomaria e continua a sbattere portando la temperatura della crema fra 59°C e 63°C. Mantieni questa temperatura per circa 15 minuti togliendo dal bagnomaria o rimettendo sul fuoco a seconda della temperatura del composto.

Quando scoli la pasta, come nella ricetta precedente, falla saltare per 30 secondi con il guanciale in modo da abbassare un po' la temperatura. Poi aggiungi la crema di uovo. La crema preparata in questo modo è più densa della precedente, se necessario aggiungi qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta per rendere la crema più morbida. Metti nei piatti e aggiungi abbondante pepe nero.

Capitolo 5

Secondi di pesce

5.1 Baccalà mantecato

Il baccalà mantecato è una classica ricetta Veneta che ho riadattato abbassando il quantitativo di olio per renderla un po' più sana e meno calorica.

⌚ 4 ⚡ 1 ora ⏳ 20 minuti

Ingredienti

1 filetto di baccalà	1 gambo di sedano
500g latte intero	1 carota
3 spicchi d'aglio	mezzo bicchiere di olio e.v.o.

Preparazione

Ammolla il baccalà nell'acqua fredda per 2 o 3 giorni cambiando l'acqua ogni 6 ore. Assaggialo ogni tanto per capire il giusto grado di salatura.

Metti il baccalà in un tegame e copri con latte e acqua, aggiungi le verdure e l'aglio e cuoci per 20 minuti.

Manteca nella planetaria con la frusta aggiungendo l'olio a filo, acqua di cottura. Per ottenere un risultato cremoso dovrà fare andare la planetaria per almeno 10 minuti. Io metto anche la pelle del baccalà che aiuta a legare la crema anche se lascia qualche puntino nero nella crema.

5.2 Pesce spada al salmoriglio

Il salmoriglio è una salsa delicata, di origini siciliane, a base di olio extravergine d'oliva limone e origano. In questa ricetta viene preparata a bagnomaria per estrarre al meglio gli olii essenziali profumati delle erbe aromatiche.

① 4 ② 1 ora ④ 20 minuti

Ingredienti

Per il salmoriglio:

1 limone con buccia edibile
1/2 bicchiere di olio e.v.o.
2 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
origano
pepe
sale

600g pesce spada

Olio e.v.o.

Sale

Preparazione

Taglia il pesce spada a tocchetti di 3-4 centimetri, ungilo accuratamente e riponilo in frigorifero. Inizia a preparare il salmoriglio aggiungendo ad una bull adatta al bagnomaria i seguenti ingredienti: la scorza di limone grattugiata, il succo di un limone, un pizzico di sale, un po' di pepe e un mestolo di acqua calda. Aggiungi l'aglio tritato, l'origano essiccato e le due foglie di alloro spezzettate. Mescola con una frusta per fare sciogliere bene il sale. Aggiungi l'olio extravergine di oliva e cuoci a bagnomaria per circa 15 minuti mescolando di tanto in tanto con la frusta. A cottura ultimata, togli la bull dal fuoco e filtra la salsa con un colino.

Cuoci in una padella antiaderente a fuoco alto il pesce spada, lasciandolo leggermente crudo all'interno. Occorreranno pochi minuti per lato. Lascia riposare il pesce cotto per alcuni minuti coprendolo con carta di alluminio in modo che il calore si diffonda all'interno e si ridistribuiscano i succhi. Taglia i pezzi di pesce in due e disponilo in un piatto poi bagna il pesce con il salmoriglio.

5.3 Tataki di tonno fagioli e cipolla

Il tataki è una cottura particolare che prevede di scottare gli alimenti a temperatura altissima per poi immergerli in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura.

⌚ 4 ⚡ 1 ora ⏹ 5 minuti

Ingredienti

500g tonno fresco	<i>Per la salsa:</i>
1 arancia	120g di fagioli canellini lessati
1 rametto di rosmarino	brodo vegetale
1 spicchio d'aglio	limone
olio evo	olio evo
sale	sale
	cipolla

Preparazione

Taglia il tonno a parallelepipedo con il lato piccolo di 3x3 centimetri. Metti i filetti a marinare per qualche ora in frigorifero con le scorze degli agrumi e l'olio extravergine di oliva.

Scalda una padella antiaderente o di ferro a temperatura altissima e cuoci il tonno per pochi secondi per ogni lato. Successivamente immersi il tonno in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Asciuga il tonno e mettilo a marinare con rosmarino e aglio coprendolo completamente di olio extravergine di oliva.

Prepara la salsa frullando i fagioli con brodo vegetale, succo di limone, sale e olio extravergine di oliva. Setaccia la salsa così ottenuta con un colino.

Friggi la cipolla leggermente infarinata.

Componi il piatto con la salsa di fagioli sul fondo, dei cubetti di tonno, la cipolla fritta, qualche granello di sale e un giro di olio evo.

Capitolo 6

Secondi di carne

6.1 Nuggets di pollo

⌚ 4 ⚡ 1 ora 🍽 4 minuti

Ingredienti

500g di petto di pollo
45g di cipolla bianca
80g di pangrattato
1 cucchiaino di sale fino
1 cucchiaino di senape
2 cucchiai di salsa di soia
Uno spicchio d'aglio

Per la panatura:
80g di farina
80g di latte
1 uovo
un pizzico di sale fino
pangrattato

Preparazione

Passa al mixer il pollo con la cipolla e l'aglio schiacciato; in alternativa puoi usare il tritacarne. Aggiungi il sale, la senape, la salsa di soia e il pangrattato poi impasta per amalgamare tutti gli ingredienti.

Prepara le polpette schiacciandole leggermente per dare la classica forma di pepita e mettile in un vassoio. Non produrre delle pepite eccessivamente grandi poiché la panatura avrà una parte consistente della pepita. Dovresti riuscire a preparare circa 30 polpette. Per evitare che la carne si attacchi alle mani puoi usare dei guanti monouso oppure puoi inumidire le mani.

Prepara la pastella mescolando con una frusta la farina con il latte e l'uovo. Aggiungi un pizzico di sale. Tuffa i *nuggets* nella pastella, poi nel pangrattato.

Friggi a 175°C per 3 minuti.

Note

Puoi congelare i *nuggets* dopo averli impanati e cuocerli da congelati portando il tempo di cottura a 5 minuti.

Se hai molti *nuggets* da cuocere, puoi tenere un contenitore con il pollo già fritto in forno statico alla temperatura di 60°C avendo cura di inserire un cucchiaio di legno nello sportello del forno per garantire la fuoriuscita di vapore oppure aprendo lo sportello abbastanza spesso. In questo modo potrai servire tutto il fritto assieme ancora caldo.

6.2 Polpettone di manzo

⌚ 4 ⚡ 1 ora 🍴 45 minuti

Ingredienti

600g macinato di manzo + una salsiccia di maiale	sale
pecorino grattugiato	pepe
Parmigiano Reggiano grattugiato	prezzemolo, timo o altre erbe aromatiche
pane ammollato nel latte	prosciutto cotto
2 uova	provola o scamorza
	pangrattato

Preparazione

Mescola il macinato di manzo con la mollica ammollata nel latte e strizzata, le uova, il formaggio grattugiato e le erbe aromatiche. Regola di sale e pepe.

Stendi il macinato su un foglio di carta da forno in modo da formare un rettangolo alto circa 1,5 centimetri. Stendi sopra il prosciutto cotto e la scamorza, poi arrotola aiutandoti con la carta da forno. Ricorda di sigillare bene anche le estremità.

Ungi la superficie del polpettone con olio extravergine d'oliva e spolvera leggermente con del pane grattato.

Cuoci in forno statico a 200°C fino al raggiungimento dei 75°C al cuore; impiegherà circa 45 minuti.

Capitolo 7

BBQ

7.1 Bombette pugliesi

4 persone | 1 ora | 40 minuti

Ingredienti

12 fette sottili di coppa di maiale	pepe
400g pancetta	sale
prezzemolo	caciocavallo
aglio	

Preparazione

Prepara un trito di prezzemolo, aglio, sale e pepe.

Prepara le bombette stendendo, sulla fetta di coppa, una fetta di pancetta, una fetta di caciocavallo e il prezzemolo all'aglio. Arrotola l'involtino e infilzalo in uno spiedo.

Stabilizza il barbecue alla temperatura di 140°C e cuoci gli spiedini per circa 40 minuti.

7.2 Eliche di pollo al curry

Una ricetta adatta da accompagnare ad un aperitivo o come secondo.

⌚ 4 ⚡ 1 ora 🍴 6 minuti

Ingredienti

1 petto di pollo	olio evo
mezzo cucchiaino di sale	pangrattato
un cucchiaino curry	

Preparazione

Taglia il petto di pollo a strisce di 1 centimetro di lato e mettilo a marinare con olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e abbondante curry.

Prepara degli spiedini disponendo a elica il pollo, poi cospargi leggermente con il pan grattato. Porta il barbecue alla massima temperatura e cuoci gli spiedini 3 minuti per lato.

7.3 Involtini di carne alla siciliana

4 persone | 1 ora | 15 minuti

Ingredienti

6 fette di carpaccio di manzo
una cipolla rossa
scamorza
prosciutto cotto
uvetta
pane raffermo

pangrattato
un bicchiere di latte
12 foglie di alloro
sale
pepe

Preparazione

Taglia il carpaccio in modo da formare delle fette triangolari. In genere per ogni fetta di carpaccio è possibile ricavare 2 triangoli.

Prepara la farcia per gli involtini mescolando l'uvetta ammollata e leggermente tritata con il prosciutto cotto tagliato a cubettini, la scamorza e un po' di pane ammollato nel latte e strizzato. Regola di sale e pepe. Non ho specificato le quantità perché si può adattare al proprio gusto personale. Io in genere metto scamorza, prosciutto cotto e pane in parti uguali e sto un po' più scarso con l'uvetta.

Prepara gli involtini con la farcia; mettili in uno spiedo alternati da un petalo di cipolla e una foglia di alloro.

Ungi leggermente gli spiedini e dai una spolverata con il pangrattato, poi cuoci al barbecue fino allo scioglimento completo della farcia.

7.4 Pollo marinato agli agrumi

🕒 4 🍋 3 ore ⏳ 50 minuti

Ingredienti

2 petti di pollo	timo
2 arance	sale
pangrattato	

Preparazione

Immergi i petti di pollo separati in 4 pezzi nel succo delle arance e lascia in marinatura per almeno 2 ore in frigorifero massaggiando frequentemente.

Prepara una panatura con pangrattato, sale, timo e scorza di arancia grattugiata. Togli il pollo dalla marinatura e impanalo senza asciugarlo.

Cuoci nel BBQ a calore medio (140°C circa) fino a che i petti di pollo non raggiungono i 72°C al cuore.

A cottura ultimata lascia riposare la carne per alcuni minuti per far ridistribuire i succhi. Poi taglia perpendicolarmente alla lunghezza del filetto e servi con una salsa a piacere. Perfetta una maionese aromatizzata all'arancio (vedi ricetta 3.3).

7.5 Pork ribs

⌚ 4 ⚡ 4 ore 🍲 3 ore

Ingredienti

1 costato di maiale intero	salsa bbq (Vedi ricetta 3.7)
senape	succo di mela (o ananas)
rub (Vedi ricetta 3.5 oppure 3.4)	aceto

Preparazione

Chiedi al tuo macellaio di dividere un costato di maiale in 2 parti tagliandolo trasversalmente alle ossa. Elimina la membrana interna ed eventualmente la parte del diaframma se presente. Togli quanto quanto più grasso possibile (*trimming*). Cospargi il costato prima con la senape poi con il rub, massaggiando in modo che aderisca su tutta la superficie.

Stabilizza il bbq alla temperatura di 110°C. Cuoci le costine per 1 ora dal lato dell'osso. Gira le costine e cuoci per un'altra ora alla stessa temperatura.

Scalda poco succo di frutta con un po' di aceto di vino o di mele. Avvolgi le costine con un foglio di carta da forno e un foglio di alluminio dopo averle bagnate leggermente con il succo e l'aceto. Riporta in cottura per un'altra ora sempre a 110°C.

Togli le costine dal cartoccio e alza il bbq alla massima temperatura. Mentre il bbq sale di temperatura, cospargi le costine con la Salsa bbq (3.7) e cuoci per altri 10 minuti in modo da glassare la superficie.

7.6 Chicken wings

Ho preso questa ricetta da bbq4all elaborandola sulla base del mio gusto personale. Preparo le alette di pollo cucinate in questo modo da molti anni e posso dire che regalano sempre grandi soddisfazioni. Il numero di alette è limitato alla dimensione del mio BBQ e sono sufficienti per 4 persone, tuttavia sono sicuro che se ne potessi preparare di più, certamente non avanzerebbero.

10 ali di pollo 1 ora 40 minuti

Ingredienti

12 ali di pollo
Salsa BBQ (Vedi ricetta 3.7)

Per la marinatura:
175g di burro
1 cucchiaio abbondante di paprika
mezzo bicchiere di aceto di mele
1 cucchiatino di senape
1 cucchiatino di sale
1 cucchiaio di zucchero semolato
1 bicchiere di brandy
1 cucchiatino di concentrato di pomodoro

Preparazione

Togli la punta delle ali di pollo e dividile a metà. In un tegamino sciogli il burro, aggiungi l'aceto, e gli altri ingredienti per la marinatura. Attendi che l'acool contenuto nel brandy sia evaporato completamente, poi fai raffreddare.

Metti a marinare il pollo per alcune ore in frigorifero con la marinatura appena preparata.

Stabilizza il barbecue a 140°C e cuoci le alette 20 minuti per lato.

Alza la temperatura del barbecue, spennella le alette con salsa barbecue e cuoci per 5 minuti.

Capitolo 8

Cottura a bassa temperatura (CBT)

8.1 Beef ribs (CBT)

⌚ 8 ⚡ 36 ore ⏸ 36 ore

Ingredienti

biancostato di manzo (molto marezzato)	cipolla
rub (Vedi ricetta 3.5)	patate
vino rosso	cime di rapa (o altre erbe amare)
burro	maizena

Preparazione

Pulisci il biancostato eliminando il grasso in eccesso, cospargi di rub e cuoci sotto vuoto a 68°C per 36 ore.

Lessa le patate, schiacciale e condisci con olio aromatizzato al rosmarino e sale. Fai soffriggere la cipolla con il burro, aggiungi il vino rosso e lascia ridurre a $\frac{1}{3}$. Filtra e aggiungi la maizena stemperata con acqua fredda.

Lessa le erbe amare.

A cottura ultimata del biancostato asciuga bene e passa al grill del forno per pochi minuti.

Componi il piatto con un cubo di biancostato, patate schiacciare, erbe amare e bagna con al riduzione di vino rosso.

8.2 Stinco di maiale (CBT)

Una ricetta che prevede più passaggi in diversi giorni ma che garantisce grandi soddisfazioni. Indispensabili la macchina per sotto vuoto e un roner per cottura in bagno termostatico.

⌚ 4 ⚡ 4 giorni ⏱ 24 ore

Ingredienti

Per la cottura dello stinco:

- 2 stinchi di maiale
- 2 cucchiai di senape
- 2 cucchiai di rub (vedi ricetta 3.5)
- salsa bbq

Per la salsa dello stinco:

- 1/2 costa di sedano
- 1/2 carota
- 1/2 cipolla
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di farina

Per la salamoia

- 1l acqua
- 20g sale
- 10g miele
- 8 cucchiai di aceto
- 3 foglie di alloro
- 2 bacche di ginepro
- 1 stella di anice
- 8 cucchiai di aceto

Preparazione

Il primo giorno. Prepara la salamoia mettendo a bollire per alcuni minuti gli ingredienti utilizzando la quantità d'acqua necessaria per coprire completamente gli stinchi. Di conseguenza calcola in proporzione tutti gli ingredienti. Fai raffreddare la salamoia e immersi gli stinchi per 24 ore.

Il secondo giorno. Scola gli stinchi dalla salamoia e asciugali con cura. Cospargi la superficie con un leggero strato di senape e successivamente il rub che dovrà contenere sale, paprika, zucchero e aromi. Metti sotto vuoto gli stinchi separatamente e cuochi in un bagno termostatico alla temperatura di 68°C per 24 ore.

Il terzo giorno. Togli gli stinchi dal bagno termostatico e immersi in acqua, ghiaccio e sale per abbassare la temperatura più rapidamente possibile. Il bagno di acqua fredda dovrebbe essere ad una temperatura uguale o inferiore a 3°C. Lascia in bagno per un ora o più poi metti in frigo per almeno 1 giorno.

Il quarto giorno (o quando decidi di mangiare gli stinchi). Riscalda il forno a 250°C in modalità ventilata. Togli gli stinchi dalle buste sottovuoto e recupera tutti i liquidi. Asciuga gli stinchi e cospargili di olio e infornali fino a che non raggiungono la temperatura al cuore di 45°C. Occorreranno circa 35 minuti. Se vuoi gli ultimi 5 minuti puoi cospargere gli stinchi di salsa bbq e riprendere la cottura.

In una padella antiaderente fai un soffritto di sedano, carota e cipolla. Aggiungi una spolverata di farina, fai sfumare con il vino rosso, poi aggiungi i liquidi di cottura degli stinchi. Quando hai raggiunto la consistenza desiderata frulla la salsa.

Metti gli stinchi nel piatto e cospargi con la salsa al vino rosso.

8.3 Vitello tonnato (CBT)

⌚ 4 ⚡ 1 ora 🍴 30 minuti

Ingredienti

500g girello di vitello	capperi sott'aceto
erbe aromatiche	acciughe
maionese (Vedi ricetta 3.3)	cetriolini sott'aceto
pangrattato	olio evo
peperoncino	

Preparazione

Massaggia il girello di vitello con olio extravergine d'oliva e cospargi con le erbe aromatiche e il sale. Metti sotto vuoto la carne e cuoci in un bagno termostatato a 58°C per 4-5 ore.

In un padellino scalda poco d'olio extravergine d'oliva con il peperoncino, aggiungi il pan grattato e tosta leggermente per creare una panatura piccante.

Affetta il girello molto sottile, disponi le fette in un piatto e guarnisci con alcuni fiocchetti di maionese, un po' di pan grattato, qualche pezzetto di acciuga, capperi e cetriolini sott'aceto.

Capitolo 9

Dolci

9.1 Barrette energetiche

16 barrette | 1 ora | 40 minuti

Ingredienti

500g avena	250g miele
3 banane	160 burro di arachidi
125g frutta secca (albicocche, uvetta o altro)	un cucchiaino di cacao amaro

Preparazione

Schiaccia le banane. Se necessario, scalda leggermente il burro di arachidi e il miele per amalgamarli meglio al resto degli ingredienti. Mescola tutti gli ingredienti in una ciotola capiente. Fodera con carta da forno un teglia di dimensione 20x30cm e cuoci le barrette in forno ventilato a 140°C per 40 minuti. Lascia raffreddare bene il composto poi procedi a tagliare le barrette. Dovresti ottenere 16 barrette che puoi avvolgere singolarmente e riporre in congelatore da usare al bisogno.

Ogni barretta dovrebbe avere circa 256 kcal.

9.2 Bigné (Pasta choux)

10 4 1 ora 25 minuti

Ingredienti

4 uova (210g)	5g zucchero semolato
130g farina 00	200g acqua
100g burro	un pizzico di sale

Preparazione

Metti sul fuoco in un tegame di acciaio il burro e l'acqua; porta a bollore e aggiungi la farina setacciata. Mescola fino a che sul fondo del tegame non si forma una patina bianca. Fai raffreddare la pasta nella planetaria utilizzando la foglia. Una volta raffreddata incorpora un uovo alla volta. Metti l'impasto nella sacca a poche e, su una teglia ricoperta di carta da forno, prepara i bigné mettendo l'impasto delle dimensioni di una noce.

Cuoci in forno statico a 220°C per 15 minuti, poi abbassa a 190°C per 10 minuti. Poi fai raffreddare con lo sportello leggermente aperto. In alternativa puoi cuocere a forno ventilato a 175°C per 30 minuti, facendo raffreddare con lo sportello del forno leggermente aperto.

Una volta raffreddati, i bigné possono essere farciti a piacere. Il più classico ripieno è la crema pasticcera (vedi ricetta 9.6).

Note

La parte cruciale di questa ricetta è la cottura della pasta choux in padella. Se cuoci troppo poco poi avranno troppa umidità nel forno e i bigné non lieviteranno correttamente.

9.3 Biscotti di Natale

Questa è una ricetta di famiglia che realizziamo una volta all'anno nel periodo delle feste Natalizie. Prima delle festività ne prepariamo svariati chili da regalare ad amici e parenti. Si conservano per almeno un mese in ambiente fresco e asciutto.

⌚ 4 ⚡ 2 ora ⏱ 25 minuti

Ingredienti

500g farina tipo 1	3 uova
230g noci e	1 bustina di lievito
200g cioccolato	un pizzico di sale
200g burro (puoi abbassare 180g)	aromi (vanillina, vaniglia, limone)
200g zucchero (puoi abbassare a 180g)	

Preparazione

Puoi realizzare l'impasto per questi biscotti anche con la planetaria utilizzando lo strumento a forma di foglia.

Mescola le uova con lo zucchero, poi aggiungi il burro a temperatura ambiente e continua a mescolare. Aggiungi qualche goccia di olio essenziale di limone o vaniglia. Aggiungi la farina, il lievito.

Quando l'impasto risulta omogeneo aggiungi le noci, le nocciole e, per ultimo, il cioccolato: distribuisci questi ultimi ingredienti senza impastare troppo per non sciogliere il cioccolato.

Prepara dei salsicciotti di circa 4cm di diametro aiutandoti con un pezzo di carta da forno che utilizzerai per avvolgere il salsicciotto stesso e riporlo successivamente nel congelatore. I biscotti dovranno rimanere nel congelatore per un minimo di 30 minuti, oppure puoi congelarli completamente e cuocerli in un secondo tempo.

Taglia biscotti e cuoci a 185°C per 20/25 minuti.

Fai raffreddare.

Note

Puoi sostituire lo zucchero con 20g di stevia ma dovrà aggiungere circa mezzo bicchiere di latte e cuocere per circa 10 minuti in più.

Con 500g di farina puoi produrre 4 salsicciotti di biscotti.

9.4 Cassatine siciliane

⌚ 6 ⚡ 2 ore ⏳ 8 minuti

Ingredienti

Pasta di mandorle:

150g farina di mandorle
75g sciroppo di glucosio
50g zucchero a velo
5-10g acqua
colorante verde

Pan di Spagna:

2 uova
60g farina 00
40g zucchero
20g maizena
Crema di ricotta:
400g ricotta di pecora
120g zucchero
32g cioccolato

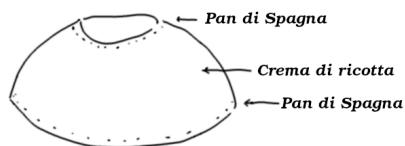
Preparazione

Pasta di mandorle. Impasta la farina di mandorle con la fogli aggiungendo gli zuccheri e per ultima l'acqua. Fai un salsicciotto e cospargilo di zucchero a velo, poi avvolgilo nella pellicola trasparente e fai riposare a temperatura ambiente.

Pan di Spagna. Con la frusta monta le uova per 8 minuti a velocità medio alta aggiungendo lo zucchero in 2 o 3 volte. Incorpora le farine al composto poco alla volta. Stendi su una teglia ricoperta di carta da forno. Inforna in forno ventilato a 190°C per 6-8 minuti. Cospargi la superficie con zucchero a velo e ribalta su un foglio di carta da forno.

Crema di ricotta. Setaccia la ricotta, incorpora lo zucchero e aggiungi le gocce o i pezzetti di cioccolato. Puoi aggiungere anche, se ti piacciono, le arance candite.

Assemblaggio. Stendi la pasta di mandorle alta 3 mm. Tagliala con un coppa pasta grande la pasta di mandorle. Cospargi di zucchero a velo lo stampino per le cassate e stendi la pasta. Taglia con un coppa pasta piccolo la cupola della cassata nella quale andrai a posizionare un disco di pan di Spagna inumidito delle stesse dimensioni. Riempì lo stampo di crema di ricotta e chiudi il fondo con un disco di pan di Spagna inumidito.



Assemblaggio della cassatina

9.5 Cioccolata in tazza

⌚ 2 ⚡ 15 minuti ⏹ 10 minuti

Ingredienti

45g cioccolato fondente (75%)	250g latte intero
20g cacao amaro	10g amido di mais (facoltativo)
25g zucchero	Aromi a piacere (Rum, arancia, cannella, peperoncino, ecc)

Preparazione

Spezzetta il cioccolato e mescolalo con lo zucchero, il cacao e la maizena (opzionale). Scalda in un tegamino $\frac{2}{3}$ del latte poi versalo sul cioccolato. Lavora con il frullatore a immersione per amalgamare gli ingredienti. Aggiungi il resto del latte e riporta sul fuoco. Continua a frullare per rendere la bevanda più spumosa. Aggiungi gli aromi che preferisci.

9.6 Crema pasticcera

⌚ 4 ⚡ 20 minuti ⏹ 10 minuti

Ingredienti

latte	farina 00
uova (tuorli)	aromi (Vaniglia, limone, altro)
zucchero semolato	

Preparazione

Mescola in un tegame con la frusta i tuorli con la farina e lo zucchero fino al completo scioglimento dello zucchero. Scalda il latte e portalo quasi ad ebollizione aggiungendo gli aromi (non deve bollire, ma solo scaldarsi). Versa un po' di latte sul composto di uova e mescola energicamente con la frusta per evitare la formazione di grumi. Aggiungi il resto del latte poco alla volta. Metti il tegame sul fuoco a calore medio basso e porta a cottura la crema mescolando con la frusta.

Tuorli	Latte	Farina	Zucchero
2	250g	23g	75g
3	375g	33g	112g
4	500g	45g	150g

Tabella 9.1: Dosi dei diversi ingredienti in base alla quantità di uova

9.7 Crostata di limone e mandorle

*Questa è la mia torta preferita che prepara molto spesso mia mamma.
Non so da dove l'abbia presa. La crosticina leggermente croccante
sopra, il profumo di mandorle e limone secondo me la rendono
fantastica.*

⌚ 8 ⚡ 1 ora ⏳ 40 minuti

Ingredienti

200g mandorle tritate (o farina di mandorle)	buccia di 2 limone
200g zucchero	marmellata
3 uova	cacao amaro
pasta frolla (realizzata con un uovo)	un bicchiere di sassolino

Preparazione

Sbollenta per pochi minuti le bucce dei limoni poi frulla con lo zucchero. Trita le mandorle e aggiungile al composto di limoni e zucchero e il tuorlo d'uovo. Se ti piace aggiungi anche un bicchiere di sassolino o altro liquore aromatico. Montagli albumi e incorporali al composto.

Stendi la pasta frolla su una teglia imburrata e infarinata. Metti sul fondo un leggero strato di marmellata, dai una spolverata di cacao amaro e versa il composto preparato in precedenza.

Cuoci a forno ventilato a 160°C per 40 minuti.

9.8 Gelato: fiordilatte

● 4 ● 1 ora ● 10 minuti

Ingredienti

Ml 600 Latte fresco intero

Ml 160 Panna fresca

Gr 46 Latte in polvere magro

Gr 130 Zucchero

Gr 40 Destrosio

Gr 20 Sciroppo di glucosio

Gr 5. Farina di semi di carrube

Gr 0,2 Sale fino

Preparazione

Metti 2/3 dello zucchero nel latte e inizia a scaldare. A 40° aggiungi la panna a 50° aggiungi tutte le polveri mescolate assieme. Porta a 85° e mantieni la temperatura per 3 minuti. Raffredda rapidamente e fai riposo in frigo. Dopo il riposo frulla con il minipimer e manteca.

9.9 Gelato: stracciatella al basilico

● 4 ● 1 ora ● 30 minuti

Ingredienti

600g latte scremato	4-10 foglie di basilico
140g panna fresca	mandorle
160g zucchero	2g di farina di semi di carrube
160g ricotta	

Preparazione

Mescola la farina di semi di carrube con lo zucchero, aggiungi al latte porta a 80°C. Mantieni la temperatura per 5 minuti poi fai raffreddare in frigorifero.

Frulla il composto preparato in precedenza con la panna la ricotta e il basilico poi fai mantecare nella gelatiera per 20-30 minuti. Alla fine aggiunge delle scaglie di cioccolato.

Tosta le mandorle e falle raffreddare per guarnire il gelato.

9.10 Nocciole

Preparare la nocciolata in casa è molto facile. Il risultato è migliore dei prodotti disponibili in commercio anche se il costo di preparazione è superiore, soprattutto se si prendono nocciole di qualità.

⌚ - ⏳ 30 minuti ⏱ 10 minuti

Ingredienti

500g nocciole	50g cioccolata (quello che preferisci)
1 cucchiaio raso di cacao amaro	2 cucchiai di olio e.v.o.

Preparazione

Per preparare la nocciolata in casa è necessario un frullatore molto potente (power blender). Tosta le nocciole in forno o in padella per 10 minuti. Versa le nocciole che avrai fatto raffreddare nel frullatore e frulla prima a intermittenza poi in modo continuo aumentando gradualmente la velocità. Usa una spatola per spingere giù la pasta che si formerà. Aggiungi l'olio e.v.o. e continua a frullare fino ad ottenere il burro di nocciole. Fai sciogliere a bagnomaria il cioccolato tritato e aggiungi al burro di nocciole. Io preferisco usare il cioccolato fondente.

La crema si conserva in frigorifero. Non so quanto si conserva, perché a casa mia dura sempre molto poco.

9.11 Pancake

4 persone | 20 minuti di cottura | 10 minuti di preparazione

Ingredienti

200g farina
190g latte tiepido
30g aceto
25g zucchero
10g lievito per dolci
5g bicarbonato
2 uova
un pizzico di sale

Farcire i pancake

Frutta fresca
Nocciole
sciroppo d'acero
zucchero a velo

Preparazione

Mescola il latte con il resto degli ingredienti liquidi, poi setaccia la farina e il lievito nella bastardella con i liquidi. Mescola energicamente con la frusta.

Cuoci in padella antiaderente o di ferro senza aggiungere grassi a fuoco medio.

Fai asciugare i pancake su una griglia. Puoi farcire i pancake con frutta fresca e zucchero a velo, oppure nutella o marmellata, oppure con sciroppo d'acero.

9.12 Pasta frolla

Questa è la ricetta base di mia mamma.

⌚ 3 ⚡ 1 ora 🍎 30 minuti

Ingredienti

500g farina 00	3 uova
200g zucchero (si può ridurre)	1 bustina di lievito
150g burro	eventuali aromi

Preparazione

Impasta tutti gli ingredienti e aggiungi al termine eventuali aromi. Per rendere meno calorica puoi ridurre un po' lo zucchero.

9.13 Tortellini al forno

Questa è la ricetta di mia mamma dei tortellini al forno: un dolce tipico natalizio. La particolarità di questa ricetta è il lungo tempo di riposo del ripieno.

⌚ 4 ⚡ 1 ora 🍽 30 minuti

Ingredienti

Pasta frolla:

1kg farina
400g burro
2 tuorli
2 uova
2 bustine di vanillina
100g di mandorle tritate
mezzo bicchiere di liquore

Per il ripieno:

750g marmellate miste ¹
1 cucchiaia di polvere di caffé
2 cucchiali di cacao amaro
250g castagne bollite
50g uvetta ammollata
Amaretti
Mandorle

Preparazione

Prepara il ripieno dei tortellini amalgamando tutti gli ingredienti. Poiché non tutte le marmellate sono uguali, le dosi sono indicative e sarà necessario assaggiare il composto per capire come correggerlo. Fai riposare il ripieno fuori al fresco per 10–15 giorni coperto con pellicola trasparente.

Prepara la pasta frolla e componi i tortellini. Cuoci in forno a 180°C per 30 minuti circa.

Note

2Kg di farina, 500g di castagne, 1,5kg di marmellate

¹Devono essere tutte marmellate abbastanza acide: perfette prugne e ciliege, indispensabile il "Sapore" o Savuret

Capitolo 10

Cocktails e bevande

10.1 Kombucha

Considerato un elisir di giovinezza, il Kombucha è un fermentato di tea zuccherato ricco di probiotici

⌚ 4 ⚡ 10 minuti ⏹ 5 minuti

Ingredienti

10g di tè verde

70/80g di zucchero

1 l di acqua

1 scoby

100g di kombucha attivo

Preparazione

Per preparare il kombucha, oltre agli ingredienti indicati in precedenza, avrai bisogno di un vaso capiente in cui la bevanda possa fermentare e di una bottiglia a chiusura ermetica per la fase successiva di gasatura.

Inizia preparando un tè neutro, privo di aromi, lasciando le foglie o le bustine in infusione per circa cinque o sette minuti. Una volta pronto, aggiungi lo zucchero e mescola finché non si scioglie completamente. È importante attendere che il tè si raffreddi del tutto, poiché una temperatura troppo alta potrebbe danneggiare i lieviti e i batteri responsabili della fermentazione del kombucha.

Quando il tè è freddo, versalo nel vaso, aggiungi una parte di kombucha già pronto (circa il 10-15% necessario per alzare l'acidità della bevanda ed impedire la formazione di muffe) e inserisci lo scoby. Copri il vaso con una garza o un panno pulito e lascialo fermentare per un periodo compreso tra dieci e quindici giorni, a seconda del livello di dolcezza o acidità che desideri ottenere. Dopo alcuni giorni, noterai la formazione di un nuovo scoby sulla superficie del liquido: al termine della fermentazione avrà raggiunto uno spessore di circa mezzo centimetro. Intorno al decimo giorno puoi iniziare ad assaggiare la bevanda per valutarne il gusto e decidere se proseguire o fermare la fermentazione.

Una volta raggiunto il sapore desiderato, rimuovi con delicatezza gli scoby e mescola bene il kombucha per ridistribuire uniformemente i lieviti che si sono depositati. Filtra la bevanda con un colino mentre la imbottigli e, se vuoi, aggiungi aromi naturali come succo d'arancia o di limone, oppure un po' di zenzero fresco. Lascia le bottiglie a temperatura ambiente per uno o tre giorni, il tempo necessario a sviluppare la gasatura, quindi riponile in frigorifero.

Gli scoby che hai ottenuto possono essere conservati in uno “scoby hotel”, immersi nel kombucha e tenuti coperti per mantenerli vitali.

10.2 Mule e derivati

● 1 ● 5 minuti ● -

Ingredienti

London mule:

50ml Gin

mezzo lime

1 bottiglia di ginger beer

Preparazione

Metti il ghiaccio in un boccale di rame, aggiungi il gin e il succo di lime. Puoi sostituire il Gin con la Vodka per ottenere il Moskow Mule, con la Tequila per il Mexican Mule.

10.3 Negroni & derivati

1 ⌂ 5 minuti -

Ingredienti

Negroni
 50ml Gin
 50ml Vermouth rosso
 50ml Bitter
 1 fetta d'arancia
 Scorza d'arancia
 2 gocce di angostura (opzionali)

Americano:
 Sostituisci Gin con Tonica
Sbagliato:
 Sostituisci Gin con Prosecco
Milano-Torino:
 Togli Gin
Garibaldi:
 Sostituisci Gin e Vermouth con Succo d'arancia

Preparazione

Metti il ghiaccio in un bicchiere old fashioned, versa tutti gli ingredienti e mescola leggermente. Inserisci nel bicchiere una fetta d'arancia e spruzza un po' di scorza di arancia sul bicchiere per profumarlo.

La lista degli ingredienti comprende il Negroni e le variazioni per produrre i derivati. Seguendo lo schema della figura 10.1 è facile produrre tutte le varianti, ricordando queste regole: il bicchiere è old fashioned, gli ingredienti vanno divisi in parti uguali, la tonica va aggiunta per ultima.

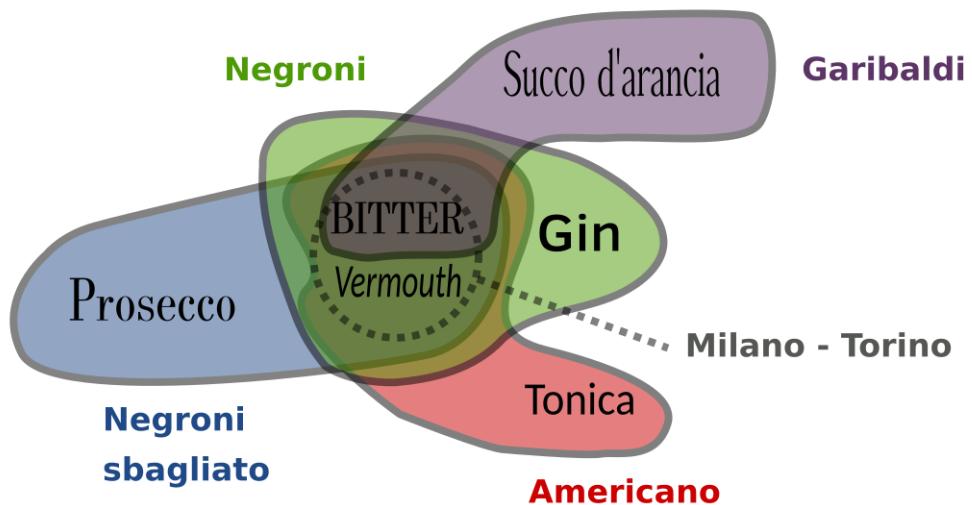


Figura 10.1: Il Negroni e i suoi derivati.

Capitolo 11

Appunti

In questo capitolo raccolgo le ricette che sto provando in attesa della stesura definitiva.

11.1 Bitter: appunti

⌚ - ⚡ 15 gg ⏳ 5 minuti

Ingredienti

Preparazione

Bitter #1. Il 9/12/2022 ho messo in infusione: 300g di Vodka Stolichnaya, 4g di radice di genziana, 10 bacche di cardamomo, 1h di cumino. Fra 10 giorni filtro. Con il filtrato preparo un infuso per 5 minuti, poi il caramello. Lascio in infusione per 10 giorni. Per raggiungere il 25% VOL dovrò aggiungere 150g di acqua, per quanto riguarda il caramello assaggerò.

Il 15/12/2022 ho fatto un infuso con 150g di acqua e il filtrato dall'alcool. Ho fatto 65g di caramello che ho sciolto nell'infuso filtrato. RISULTATO: Il sapore è perfetto, molto simile al Campari per tipo di amaro, ma poco amaro. Leggermente torbido a causa del cumino in polvere, meglio usare quello in semi. Per il resto è perfetto, eventualmente si può aggiungere una nota aromatica più spinta aumentando la proporzione di angelica.

Better #2. Il 23/12/2022 ho messo in infusione: 300g di vodka Absolut, 10g di radice di genziana, 10 bacche di cardamomo, 1g di cumino, 1g di coriandolo. Amaro eccessivo abbassare ad un peso intermedio la genziana (6-7 grammi).

11.2 Gin: appunti

Provo a fare il gin e scrivo qui i miei appunti da codificare in una ricetta quando sarà il momento. Il gin fatto in questo modo si chiama bathtub.

10l - ⚡ 2 gg ⏱ -

Ingredienti

1 distillato neutro	botanicals come da descrizione
---------------------	--------------------------------

Preparazione

Gin #1. Il giorno 8/12/2022 ho messo in infusione: 340g di tequila Espolòn; 5,5g di bacche di ginepro leggermente schiacciate; 1g di pepe di sichuan; 1,2g di pepe nero; 1,2g di cannella; 1g di radice di angelica. Dopo 12 ore ho aggiunto la scorza fresca di mezzo arancio. Lascio macerare per 12 ore poi filtro.

11.3 Vermouth: appunti

Appunti per produrre il vermouth: ricetta da codificare

⌚ - ⚡ 10 giorni ☀ -

Ingredienti

1 litro di Vino	150g di Distillato
10 rametti di Artemisia	150g Zucchero

Preparazione

Vermouth #1. Il 9/12/2022 ho messo in infusione: 750ml di Valpollicella Classico Brunelli vendemmia 2021 (13% vol), 15g di artemisia vulgaris, 2g cannella, 1g di chiodi di garofano, 0,5g di noce moscata tritata al mortaio, 2g di pepe di sichuan (di cui 1g tritato grossolanamente al mortaio), 6 bacche di cardamomo. Dopo 24 ore ho aggiunto 112g di Vodka Stolichnaya e 112g di zucchero semolato. Ora lascio in infusione per 10 giorni. Nelle ricette che ho trovato su 1 litro di vino aggiungono 150g di zucchero e 150g di grappa.

Il 15/12/2022 ho filtrato. Gusto bilanciato, domina la cannella senza essere fastidiosa.

Vermouth #2. Il 17/12/2020 ho messo in infusione: 750ml di Rabesco Bertolani con 15g di artemisia vulgaris, 2g di cannella, 2g di pepe di sichuan, 2g di pepe nero, 1g di noce moscata, 1g di chiodi di garofano, 6 bacche di cardamomo.

Vermouth #3. Il 17/12/2020 ho messo in infusione: 750ml di Spergola di Bertolani con 15g di artemisia vulgaris, 2g di pepe bianco, 2g di pepe di sichuan, 2g di pepe nero, 1g di noce moscata, 1g di chiodi di garofano, 6 bacche di cardamomo.

11.4 Giardiniera di verdure fermentate

Scrivo qui gli appunti relativi alle diverse prove che sto facendo con le verdure fermentate

⌚ 4 ⚡ 10 giorni 📅 -

Ingredienti

Verdure varie

| Salamoia con 20g di sale per litro d'acqua

Preparazione

Giardiniera #1. Messo in salamoia (20g/l) carote, cipolla di tropea, peperone rosso, cavolfiore viola. Lasciato in salamoia per 9 giorni. Risultato: colore bellissimo, la cipolla da un profumo ottimo ma si sfalda, peperone troppo molle, il resto delle verdure fantastico.

Giardiniera #2. 06/12/2022. Messo in salamoia (20g/l) carote, cipolla di tropea, finocchio, cavolo romanesco, pepe. Risultato - Il colore non mi piace e il cavolo romanesco ha rilasciato un odore non sempre buono ed è durissimo, meglio evitarlo e abbondare con la cipolla.

Giardiniera #3. 18/12/2022. Messo in salamoia 20g/l carote, cipolline borettane, cavolo viola. Le cipolline le ho semplicemente lavate sotto l'acqua, forse sarebbe stato meglio lasciarle in ammollo.

Giardiniera #4. 19/10/2023. Messo a fermentare una mela Granny Smith in salamoia 20g/l.

Parte I

Indici

Indice degli ingredienti

- acciughe, 48
- aceto, 15, 47, 60
- aceto di mele, 44
- aceto di riso, 28
- aglio, 32, 33
- alloro, 12, 33, 41, 47
- amaretti, 62
- angostura, 66
- anice, 47
- arance, 42
- arancia, 66
- avena, 50
- baccalà, 32
- banane, 50
- basilico, 58
- besciamella, 24
- biancostato di manzo, 46
- bicarbonato, 60
- bitter, 66
- brandy, 44
- burro, 14, 24, 46, 51, 52, 62
- burro di arachidi, 50
- cacao, 50, 54, 56, 59, 62
- caciocavallo, 39
- caffé, 62
- capperi, 48
- carota, 24, 29, 32, 47
- carpaccio di manzo, 41
- castagne, 62
- cetriolini sott'aceto, 48
- cime di rapa, 46
- cioccolata, 52–54, 59
- cipolla, 15, 20, 24, 27, 29, 34, 36, 41, 46, 47
- concentrato di pomodoro, 20, 25, 44
- coppa di maiale, 39
- costine di maiale, 43
- cumino, 17
- curry, 40
- fagioli, 34
- farina, 4, 6, 10, 14, 21, 24, 36, 47, 51–53, 55, 60, 62
- farina di mandorle, 53, 56
- farina di semi di carrube, 58
- gallinelle di mare, 29
- gin, 66
- ginepro, 47
- girello di vitello, 48
- guanciale, 30
- lambrusco, 24, 26
- latte, 14, 24, 32, 36, 37, 41, 54, 55, 58, 60
- limone, 16, 33, 34
- macinato, 24, 27, 37
- maionese, 16, 48
- maizena, 46, 53, 54
- mandorle, 58, 62
- marmellata, 56, 62
- miele, 20, 47, 50
- mortadella, 27
- nocciole, 52, 59
- noce moscata, 24
- noci, 52
- olio
 - olio di semi di girasole, 16
 - olio e.v.o., 4, 10, 15, 29, 33, 34, 40, 48, 59
- orata, 12
- origano, 33
- pancetta, 25, 39
- pane raffermo, 41
- pangrattato, 36, 37, 40–42, 48
- panna, 25, 26, 58

- paprika, 44
paprika dolce, 17
Parmigiano Reggiano, 24, 26, 27, 37
passata di pomodoro, 24
patate, 46
pecorino, 30, 37
penne, 25, 26
peperoncino, 29, 48
pesce spada, 33
pollo, 36, 40, 42, 44
porro, 12
prezzemolo, 39
prosciutto, 27
prosciutto cotto, 37, 41
provola, 37

ragù, 24
ricotta, 53, 58
riso, 28, 29
rosmarino, 34
rub, 43

salsa bbq, 43
salsa di soia, 20, 36
salsiccia, 26, 37

sassolino, 56
scamorza, 41
sciroppto d'acero, 60
sciroppto di glucosio, 53
sedano, 24, 27, 29, 32, 47
senape, 16, 20, 36, 43, 44, 47
sfoglia, 24
spaghetti, 30
speck, 26
stinco di maiale, 47
strutto, 6
succo di mela, 43

tonno, 34

uova, 16, 21, 24, 27, 30, 36, 37, 51, 52, 55,
 56, 60, 62
uvetta, 41, 62

vermouth, 66

xantana, 20

zucchero, 15, 56, 58
zucchero a velo, 53, 60