

Indice

I	Pane e lievitati	1
0.1	Crackers al sesamo	2
0.2	Panini da hamburger veloci	3
II	Antipasti	4
0.3	Mini hamburger di ricciola	5
III	Sale e preparazioni di base	6
0.4	Rub: My Magic Dust	7
0.5	Salsa BBQ all'abacocca	8
IV	Primi	9
0.6	Risotto con gallinella di mare	10
V	Secondi di pesce	11
0.7	Pesce spada al salmoriglio	12
0.8	Tataki di tonno fagioli e cipolla	13
VI	Secondi di carne	14
0.9	Nuggets di pollo	15
0.10	Polpettone di manzo	16
VII	BBQ	17
0.11	Bombette pugliesi	18
0.12	Eliche di pollo al curry	19
0.13	Involtini di carne alla siciliana	20
0.14	Chicken wings	21
VIII	Cottura a bassa temperatura (CBT)	22
0.15	Stinco di maiale (CBT)	23
0.16	Vitello tonnato (CBT)	24

IX	Dolci	25
0.17	Barrette energetiche	26
0.18	Pancake	27
0.19	Biscotti di Natale	28

Parte I

Pane e lievitati

0.1 Crackers al sesamo

🍷 4 porzioni 🕒 1 ora 🍳 Cottura 30 minuti

Ingredienti

280g di farina

50g di acqua

50g di olio evo

100g di vino bianco

50g di sesamo

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 poi 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.

0.2 Panini da hamburger veloci

🍷 8 porzioni 🕒 2 ore e 30 Cottura 30 minuti

Ingredienti

500g di farina 0

250g di acqua fredda

30g di strutto

10g di sale

25g di lievito

Preparazione

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

Dai un paio di pieghe alla pasta e forma le palline. Per mini hamburger fai palline da 30g per hamburger tradizionali 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.

Parte II

Antipasti

0.3 Mini hamburger di ricciola

I mini hamburger di ricciola sono un piatto delicato e leggero adatto per un aperitivo in compagnia.

🍽️ 4 porzioni ⌚ 1 ora 🕒 5 minuti

Ingredienti

200g di ricciola

4 foglie di alloro

1 pezzo di porro

Pane da hamburger (Vedi ricetta 0.2)

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. Fai stufare la cipolla tagliata a strisciole, poi aggiungi il vino e l'aceto e fai ridurre lentamente. Nel frattempo in un padellino fai ridurre la panna. Setaccia e spremi la cipolla. Aggiungila alla panna e fai riposare in frigorifero per qualche ora. Puoi preparare la panna acida il giorno prima conservandola in frigorifero.

Sfiletta la ricciola 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, cospargilo di farina e friggilo 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 ricciola al quale avrai tolto le foglie di alloro e il porro fritto. Puoi fermare i panini con uno stuzzicadente.

Note

Puoi sostituire la ricciola con branzino o orata.

Parte III

Sale e preparazioni di base

0.4 Rub: My Magic Dust

🍷 - porzioni 🕒 5 minuti 📖 -

Ingredienti

Vedi tabella nella preparazione

Preparazione

Miscela tutti gli ingredienti e posiziona in un barattolo. Ogni tanto ricorda di scuotere il barattolo. Nella tabella seguente 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	12	18
Origano	2	3

0.5 Salsa BBQ all'abicocca

🍷 - porzioni 🕒 1 ora 🕒 10 minuti

Ingredienti

200g di doppio concentrato di pomodoro	15g di sale
200g di miele	1,2g di xantana
130g di aceto di mele	mezza cipolla
70g di salsa worchester	2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di senape	noce moscata
40g di zucchero	pimento o altre spezie a piacere

Preparazione

La preparazione della salsa BBQ all'abicocca è molto semplice. Metti tutti gli ingredienti in un frullatore ad esclusione della xantana. Frulla alla massima potenza dopo pochi secondi aggiungi la xantana nel vortice del frullatore. Cuoci la salsa a fuoco moderato fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Parte IV

Primi

0.6 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 porzioni ⌚ 1 ora Cottura 30 minuti

Ingredienti

350g di 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 lisce e della pelle e riponili in frigorifero. Puoi togliere le lisce centrali con una pinzetta, oppure puoi asportare con un coltello tutta la porzione con le lisce 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 togliili 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.

Parte V

Secondi di pesce

0.7 Pesce spada al salmoriglio

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

🍽️ 4 porzioni ⌚ 1 ora Cottura 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 grattigiata, 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, toglila dalla 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 ridistribuiscono i succhi. Taglia i pezzi di pesce in due e disponilo in un piatto poi bagna il pesce con il salmoriglio.

0.8 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 porzioni ⌚ 1 ora Cottura 5 minuti

Ingredienti

500g di tonno fresco
1 arancia
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
olio evo
sale

Per la salsa:
120g di fagioli canellini lessati
brodo vegetale
limone
olio evo
sale
cipolla

Preparazione

Taglia il tonno a parallelepipedi 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 immergi 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.

Parte VI

Secondi di carne

0.9 Nuggets di pollo

🍽️ 4 porzioni 🕒 1 ora 🕒 4 minuti

Ingredienti

500g di petto di pollo
45g di cipolla bianca
poco aglio
80g di pancarré o pane secco
1 cucchiaino di sale fino
1 cucchiaino di senape
2 cucchiaini di salsa di soia

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, l'aglio schiacciato e il pane. Aggiungi il sale, la senape e la salsa di soia.

Prepara le polpette schiacciandole leggermente per dare la classica forma di nuggets e mettile in un vassoio. Non esagerare con le dimensioni. Dovresti riuscire a preparare circa 30 polpette. Per evitare che la carne si attacchi alle mani puoi usare dei guanti monouso oppure puoi inumidirti 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 i nuggets già fritti in forno statico alla temperatura di 60°C avendo cura di inserire un cucchiaino di legno nello sportello del forno per garantire la fuoriuscita di vapore oppure aprendo lo sportello abbastanza spesso. In questo modo potrai servire tutti i nuggets ancora caldi contemporaneamente.

0.10 Polpettone di manzo

🍽️ 4 porzioni 🕒 1 ora 🕒 45 minuti

Ingredienti

600g di macinato di manzo + una salsiccia di maiale	sale
pecorino grattugiato	pepe
parmigiano grattugiato	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.

Parte VII

BBQ

0.11 Bombette pugliesi

🍽️ 4 porzioni 🕒 1 ora Cottura 40 minuti

Ingredienti

12 fette sottili di coppa di maiale	pepe
400g di 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'involto e infilzalo in uno spiedo.

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

0.12 Eliche di pollo al curry

🍽️ 4 porzioni 🕒 1 ora Cottura 6 minuti

Ingredienti

1 petto di pollo
sale
olio evo

curry
pan grattato

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.

0.13 Involtini di carne alla siciliana

🍽️ 4 porzioni 🕒 1 ora Cottura 15 minuti

Ingredienti

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

pane raffermo
pangrattato
un bicchiere di latte
qualche foglia di alloro

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.

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.

0.14 Chicken wings

🍽️ 4 porzioni 🕒 1 ora Cottura 40 minuti

Ingredienti

12 ali di pollo

salsa bbq

Per la marinatura:

175g di burro

1 cucchiaio di paprika

succo di un limone

1 cucchiaino di senape

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di zucchero

1 bicchiere di burbon

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Salsa BBQ (Vedi ricetta 0.5)

Preparazione

Togli la punta delle ali di pollo e dividile a metà. In un tegamino sciogli il burro, aggiungi il limone, e gli altri ingredienti per la marinatura. Attendi che l'acool contenuto nel burbon 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.

Parte VIII

Cottura a bassa temperatura (CBT)

0.15 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 porzioni 🕒 4 giorni 🕒 24 ore

Ingredienti

Per la cottura dello stinco:

2 stinchi di maiale
2 cucchiaini di senape
2 cucchiaini di rub (vedi ricetta 0.4)
salsa bbq

Per la salsa dello stinco:

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

Per la salamoia

1l acqua
20g sale
10g miele
8 cucchiaini di aceto
3 foglie di alloro
2 bacche di ginepro
1 stella di anice
8 cucchiaini 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 immergi 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 immergi 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 untimi 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.

0.16 Vitello tonnato (CBT)

🍽️ 4 porzioni 🕒 1 ora 🕒 30 minuti

Ingredienti

500g di girello di vitello
erbe aromatiche
maionese
pan grattato
peperoncino

capperi sott'aceto
acciughe
cetriolini sott'aceto
olio evo

Preparazione

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

In un padellino scalda un po di olio extravergine d'oliva con il peperoncino, aggiungi il pan grattato e tosta leggermente.

Affetta il girello molto sottile, diponi le fette in un piatto eguarnisci con alcuni fiocchetti di maionese, un po di pan grattato, qualche pezzetto di acciugna, capperi e cetriolini.

Parte IX

Dolci

0.17 Barrette energetiche

🕒 16 barrette porzioni 🕒 1 ora 🕒 40 minuti

Ingredienti

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

Preparazione

Schiaccia le banane. Se necessari scalda leggermente il burro di arachidi e il miele per amalgamare meglio. Mescola tutti gli ingredienti. Fodera un teglia di carta da forno e cuoci a 140°C per 40 minuti. Ogni barretta dovrebbe avere circa 150 calorie.

0.18 Pancake

🍽️ 4 porzioni 🕒 20 minuti 📅 10 minuti

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

Nocciolata

Sciroppo d'acero

Zucchero a velo

Preparazione

Mescola il latte con il resto degli ingredienti liquidi, poi settaccia la farina e il lievito nella bull 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.

0.19 Biscotti di Natale

Questa è una ricetta di famiglia che realizziamo una volta all'anno nel periodo delle feste Natalizie.

🍷 4 porzioni 🕒 2 ora 🕒 25 minuti

Ingredienti

500g farina tipo 1	3 uova
230g noci e nocciole	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: distribuisce 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 dovrai aggiungere circa mezzo bicchiere di latte e cuocere per circa 10 minuti in più.

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