maite.marie.ilfotografo
PDF4
pagine.diari.fascicoli di
calycanthus
Menù 24.12 - 1.1
LA CUCINA
calycanthus

La CUCINA di:

calycanthus

ideazione e apparecchiature, maite
progetto grafico, realizzazione e fotografie, il fotografo
assaggi, marie

la scultura a pag 9 è di Luigi Cardenal, «pesce grande mangia pesce piccolo»
la vaisselle e la linge de table di Anna

la cucina di calycanthus
© 2009

indice

p 4 pesci di vigilia

p 9 arancione vitaminico

p 14 brunch natalino

p 21 mezzanotte e dintorni

I pesci di Sicilia

capesante zucca e porri

linguine vongole e carciofi

branzino al sale

gelo di limone

capesante al martini

Ingredienti
8 capesante
100 g pangrattato
due cucchiaini di prezzemolo tritato
4/5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
3 cucchiai di Martini dry
la scorza grattugiata di un limone verde

Curare le capesante, eliminare i filamenti e lavare sotto l'acqua corrente fredda per eliminare bene la sabbia.
Preparare la farcia mescolando il pangrattato con l'olio, la scorza di limone, il prezzemolo e l'aglio sminuzzato finissimo e schiaccoiato.
Aggiustare di sale e pepe quindi aggiungere il Martini dry regolandosi per ottenere un composto umido ma non liquido.
Deporne una cucchiaiata sopra ogni capasanta e infornare in forno preriscaldato per una decina di minuti, in modo che risultino ben dorate. Mangiare calde.

linguine vongole carciofi e arancia

Ingredienti
linguine (80 g a testa)
4 carciofi
1 dl di vino bianco secco
uno spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
sale e pepe

Spadellare velocemente le vongole coperte fino a quando non si saranno aperte. Sgusciarle avendo cura di conservarne qualcuna intera e di tenere da parte qualche mestolo dell'acqua di cottura da adoperare filtrato. Pulire i carciofi tenendoli in acqua fredda acidulata, quindi rosolarli in una padella con poco olio extravergine, uno spicchio di aglio e la scorza affettata sottilmente dell'arancia, aggiungere le vongole sgusciate e il vino e lasciar svaporare. Unire quindi il succo dell'arancia e l'acqua di cottura (filtrata) delle vongole, far restringere quindi spadellarci le linguine cotte al dente e ben scolate. Servire spolverizzate di prezzemolo e decorate con le vongole intere.

branzino al sale

Ingredienti

un bel branzino pulito ma non disquamato (il nostro era di circa 1 chilo e mezzo)
2 chili di sale circa
4 chiare d'uovo
finocchio in povere
pepe rosso di sichuan
sale fino

Lavare bene il pesce asciugarlo e strofinarlo all'interno con il sale fino e i semi di finocchio . Montare le chiare d'uovo non troppo ferme ma comunque raddoppiate di volume, incorporare il sale con una spatola in modo da ottenere un composto morbido. Stendere uno strato allungato dello spessore di circa 1,5 cm sul fondo della placca da forno (ricoperta da carta da forno) adagiare il pesce sullo strato e quindi ricoprire con il resto del sale adattandosi alla forma del pesce. Compattare bene il tutto e infornare in forno già caldo a circa 200° per 25 minuti. Una volta tolto il pesce dal forno aspettare qualche minuto prima di rompere la crosta. Togliere la pelle e separare i filetti, servire con olio extravergine di oliva e una spolverata di pepe rosso di Sichuan.

gelo di limone

Ingredienti
80 g di frumina
250 g di zucchero
1 l di acqua
la buccia grattugiata di
3 limoni (freschi, biologici e
possibilmente verdi)

Lavare i limoni, asciugarli, grattugiarne la buccia facendo attenzione a non intaccare la parte bianca (che darebbe un gusto amaro al gelo) e lasciarla in infusione nell'acqua per tutta la notte.
Filtrare l'acqua con la scorza grattugiata, aggiungere la frumina e lo zucchero facendo attenzione a non formare grumi quindi mettere sul fuoco fino alla prima ebollizione a questo punto aggiungere il succo filtrato dei tre limoni e cucocere ancora per uno o due minuti. Versare in uno stampo e lasciar raffreddare (in frigo) per almeno 3-4 ore.

arancione 2 vitaminico

insalata di pompelmo

zuppa di agrumi

anatra all'arancia

soufflé di arancia

insalata di pompelmo

Ingredienti
2 grossi pompelmi
mezza cipolla rossa
2 manciate di olive taggiasche
1 cucchiaino di pepe nero di Sichuan
1 cucchaino di sale in scaglie
aceto balsamico
marmellata di arance (o scorzette candite in glassa)
olio extravergine di oliva

Pelare a vivo i pomplemi e disporre a spicchi nel piatto da portata, aggiungere la cipolla tagliata ad anelli sottilissimi, le olive e il pepe di Sichuan, spolverizzare di sale meglio se in scaglie.
Condire con una salsa preparata emulsionando l'aceto balsamico con la marmellata di arance e l'olioextravergine di oliva.

zuppa di agrumi

Ingredienti
300 g di carote
1 grossa cipolla bionda
2 cucchiaini di zenzero in polvere
50 cl di succo di mandaranci
20 cl di succo di pompelmo
il succo di mezzo limone
50 cl di acqua
20 cl di panna liquida
½ bicchiere di Cointreau

Pulire le carote e cuocere a vapore fino a quando non rsultino morbide. Tritare finemente la cipolla e far rinvernire in poco olio di oliva, aggiungere lo zenzero in polvere e quindi le carote, schiacciandole con una forchetta. Versare il succo degli agrumi e lasciar cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso allungando man mano con l'acqua. Passare a setaccio il composto e rimettere sul fuoco, aggiungere mezzo bicchiere di Cointreau e la panna, aggiustare di sale e servire con una spolverata di pepe.

anatra all'arancia

Ingredienti

una bella anatra
(già pulita) di circa 2 chili
mezza cipolla e mezza mela
1 cucchiaio di brandy
qualche foglia di sedano
2 arance e 1 limone
2 cucchiai di cognac
2 cucchiai di zucchero

Asciugare con cura l'anatra, salare e pepare l'interno, quindi strofinare con poco brandy e succo di limone e farcire con le foglie di sedano, la cipolla e la mela tagliata a pezzetti. Punzecchiare la pelle dell'anatra e quindi strofinarla con uno spicchio di aglio, salare e pepare e cuocere in forno pre-scaldato (180°) su una griglia con il petto all'insù per circa 40 min. Mantenere l'anatra al caldo e raccogliete il fondo di cottura eliminando il grasso in eccesso (aggiungere una tazza di brodo caldo nel recipiente), unire il succo delle arance e del limone e il cognac. A parte perparare il caramello con due cucchiai di zucchero e due di acqua, una volta pronto aggiungere alla salsa. Tagliare a pezzi l'anatra e disporla in un largo tegame da fuoco, aggiungere la salsa e cuocere lentamente per circa 1 ora. All'ultimo aggiungere le scorze di arancia sbianchite in acqua bollente, quindi servire.

soufflè di arancia

Ingredienti (per 4)
5 arance grosse, con buccia spessa.
40 g burro
30/40 g di farina
50 g zucchero semolato
3 albumi
Zucchero a velo
Un ciuffetto di mentuccia.

Lavare le arance. Tagliare la calotta superiore di 4 arance, svuotarle con cura, spremerne il succo e asciugare i gusci all'interno.
Grattugiare la scorza dell'arancia rimasta, e spremerne il succo. Bisogna ottenerne circa 3 dl.
Avvolgere i gusci di arancia in fogli di alluminio e infilarli in 4 formine (per non farli rotolare).
Fare sciogliere il burro, mescolarlo con la farina, allontanando il pentolino dal fuoco. Aggiungere la scorza grattugiata e il succo e le foglie di mentuccia e lo zucchero.
Far addensare la salsa ottenuta sul fuoco, e lasciar raffreddare.
Rimuovere le foglie di menta.
Montare a neve gli albumi, e incorporarli alla salsa di arance, mescolando dal basso verso l'alto.
Riempire i gusci con il composto ottenuto, facendo attenzione a non arrivare fino al bordo.
Mettere le formine su una placca da forno e cuocere per circa 20/30 minuti nel forno già caldo a 200 C°
Guarnire con lo zucchero a velo e una foglia di menta, servire calde.

3 brunch natalino

tortina di brie

terrine du charcutier

rilettes di sgombro

crostatine di
spinaci alla catalana

mousse au chocolat

chouquettes

tortina di brie

Ingredienti

1 forma di brie
125 g di formaggio blu
125 g di formaggio cremoso e neutro tipo philadelphia
250 g di mascarpone
1 cucchiaino di pepe rosa in grani
una decina di noci sgusciate e triatate grossolanamente
1 cucchiaio di marsala
decorazioni a piacere!

Raffreddare il brie in frigorifero in modo da poterlo maneggiare più facilmente. Con un coltello affilato e a lama larga tagliare il disco di formaggio a metà in modo da ottenere due dischi, quindi conservarli nuovamente in frigo. Schiacciare il blu con una forchetta, amalgamare la metà del mascarpone e la metà del philadelphia, aggiungere il liquore, le noci e il pepe e farcire uniformemente con questo composto il disco più largo (in genere la parte superire del brie è leggermente più larga). Ricomporre con il secondo disco e assestare bene la torta (senza lasciare fessure tra la farcia e i dischi) quindi ricoprire con un composto fatto con il mascarpone e il philadelphia rimasto in modo da fare una sorta di glassa omogenea. Decorare poi con il sac á poche, un po' come vi pare...

terrine du charcutier

Ingredienti
350 g di mortadella
100 g di prosciutto cotto magro
200 g di formaggio spalmabile tipo philadelphia
½ cucchiaino di succo di limone
2 cucchiai di Armagnac
pepe rosa e nero in grani
20 g di pistacchi

Frullare insieme la mortadella e il prsociutto cotto, aggiungere il succo di limone, quindi il formaggio e l'Armagnac, da ultimo unire il pepe e i pistacchi (conservandone alcuni per decorare), mescolare bene e versare in una terrina capiente (possibilmente di quelle con il coperchio). Lasciar riposare almeno 4-6 ore in frigo e al momento di servire decorare con il resto di grani di pepe e di pistacchi.

Nota: la terrina si conserva in frigorifero ben sigillata per una settimana

ricette di sgombro

Ingredienti
4 sgombri freschissimi
meline secche biologiche e possibilmente aspre
1 bicchiere di Armagnac
50 g di burro
2 cucchiai di panna
sale e pepe

Pulire i pesci e lavarli con cura, quindi sistemarli in una pirofila su cui si sia steso un “letto” di meline secche, farcire ogni pesce di qualche melina, salare, pepare e bagnare con un bicchiere di Armagnac. Coprire la pirogila con un cappuccio di carta argentata e cuocere in forno già caldo per circa 30 minuti. Lasciar raffreddare, pulire con cura i pesci dalle lische, quindi schiacciare i filetti di sgombro con una forchetta, unire man mano il burro, le meline cotte assieme al pesce, la panna e se fa piacere ancora un cucchiaio di Armagnac. Aggiustare di sale (il nostro era quello ai fiori di malva e alloro di cui abbiamo già parlato) e pepe e conservare in frigo per 12 ore prima di servire con crostini di pane nero caldi.

crostatine di spinaci alla catalana

In una padella tostiamo 20 o 30 g di pinoli (possono essere anche di più, ma siccome sono cari 20 g sono più che sufficienti). Una volta tostati aggiungiamo le foglie di spinaci (1 kg più o meno) e quando iniziano a rilasciare acqua aggiungiamo dell'uva passa (la stessa quantità dei pinoli). Bisogna solo aspettare che evapori tutta l'acqua degli spinaci. C'è chi li chiama "spinaci alla catalana", io credo che sia un nome moderno, degli ultimi anni... io l'ho sempre conosciuto come "spinaci all'ampurdanese", in riferimento all'Ampurdan (Empordà in catalano), una provincia del nord della Catalogna alla frontiera con la Francia ...
(* la ricetta degli spinaci è raccontata da Sergi della libreria Know Food di Barcellona)

una volta cotti gli spinaci li abbiamo lasciati intiepidire e ci abbiamo farcito delle crostatine di basta brisée che abbiamo infornato per una quindicina di minuti in forno preriscaldato ma mantenuto a media temperatura.
Insomma una ricetta buonissima e molto semplice, se non fosse per la fatica di lavare e curare gli spianci...

mousse au chocolat

Ingredienti
200 g di ciocolato fondente, massimo però 70%
6 uova freschissime.
1 cucchiaino di zucchero

Si deve far sciogliere il cioccolato a bagno maria, intanto si dividono i gialli ed i bianchi delle uova. Ai gialli si aggiunge un cucchiano di zucchero per smorzare l'amaro del fondente, poi il cioccolato fuso, dopo averlo fatto raffreddare un pò se no cuoce le uova, i bianchi invece si montano a neve e si aggiungono con grande delicatezza al cioccolato-uovo.
Si mette la preparazione nel recipiente che si vuole e si lascia riposare almeno 5-6 ore. Qui abbiamo aggiunto sopra la panna e i nocciolini di Chivasso.

chouquettes

Ingredienti
¼ di litro di acqua
(alcuni mettono il latte)
125 gr di farina
60 gr di burro
1 pizzico di sale
50 gr di zucchero
4 uova
granelli di zucchero

Si deve far sciogliere nell'acqua il burro, lo zucchero ed il sale, appena l'acqua bolle, fuori dal gas si aggiunge la farina, girando velocemente, dopodiché si rimette sul gas per far asciugare la pasta, girando continuamente (qui si deve stare attenti a non farla bruciare).
A questo punto, si aspetta un po' che si raffreddi e si aggiunge un uovo per volta.
Si preleva il composto con un cucchiaino e si mette su una teglia foderata con carta da forno.
Si cospargono le chouquettes con dei granelli di zucchero.
Si mettono a cuocere a 180° per una ventina di minuti fino a quando non diventano dorate.

mezzanotte e dintorni 4

paté di fegatini al melograno

zuppa tiepida di bieta e pere

arrosto alle mandorle

tarte salée di lenticchie
à la moutarde

verrine di lamponi al
cardamomo

paté di fegatini al melograno

Ingredienti

150 g di fegatini di coniglio
50 g di fegatini di faraona
300 g di fegatini di pollo
160 g di burro
5 cucchiai di panna
2 scalogni
1 foglia di alloro, 2 di salvia
4 cucchiai di Marsala
3 cucchiai di Armagnac
sale e pepe
1 bel melograno

Pulire con cura i fegatini, facendo attenzione al grasso, e soprattutto alle sacchette di bile di cui possono restare tracce. Lavarli, asciugarli bene e quindi rosolarli in una padella dal fondo spesso con 20 g di burro, una foglia di alloro e due foglie si salvia, alzare la fiamma e aggiungere prima il marsala e poi l'Armagnac, cuocere per qualche minuto mescolando fino a quando non saranno coloriti da tutti i lati ma ancora rosa all'interno, salare e pepare. Lasciar raffreddare, quindi frullare con il resto del burro e la panna, precedentemente montata, quindi passare tutto al setaccio. Disporre il paté in una terrina e lasciare raffreddare per un paio di ore in frigo.
Al momento di servire cospargere con i semi del melograno sgranati e tenere almeno mezz'ora fuori dal frigo.

zuppa tiepida di bieta e pere

Ingredienti

4 pere biologiche
½ litro di brodo di pollo
150 g di bieta rossa
100 ml di panna liquida
1 limone
sale e pepe

Sbucciare le pere e tagliarle a pezzetti tenendo da parte le bucce e i torsoli e coprire con una parte del brodo per evitare che anneriscano. Bollire nel brodo restante la pelle e i torsoli per qualche minuto, quindi filtrare e cuocere le biete in questo brodo per circa 10 minuti quindi frullare. Unire le pere frullate a loro volta con il brodo e lasciar intiepidire, aggiungere la panna liquida, il succo di limone e aggiustare di sale e pepe. Servire fredda in un bicchiere alto e possibilmente “naturale”.

arrosto alle mandorle

Ingredienti
filetto di maiale
mandorle tritate con la pelle (quanto basta a ricoprire il filetto)
formaggio grattugiato (metà della quantità di mandorle)
burro fuso quanto basta ad ungere bene la carne

Rotolare il filetto nel burro fuso, ricoprirlo poi con un misto di mandorle tritate finissime e formaggio grattugiato (ideale provola stagionata, ma può si usare anche grana o asiago stagionato), salare e pepare a secondo del formaggio adoperato. Passare in forno caldissimo per 15/20 minuti. La carne deve restare molto rosata e tenera.

Tarte salée di lenticchie à la moutarde

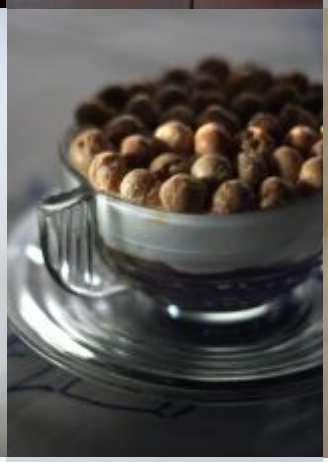
Ingredienti
pasta brisée
lenticchie piccole di castelluccio
sale
senape in grani (moutarde à l'ancienne)
poco olio

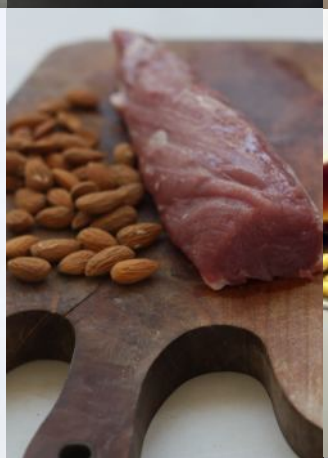
Cuocere solo il guscio di pasta brisée con i fagioli all'interno (per evitare di formare bolle) avendo cura di tenere i bordi un po' alti. Setacciare le lenticchie, metterle in ammollo e lessarle in acqua leggermente salata come d'abitudine. Scolarle bene e lasciarle raffreddare, quindi condire con poco olio extravergine di oliva, aggiungere generosamente la senape in grani in modo da amalgamarla bene. Versare il composto nel guscio di brisée, aggiungere ancora un paio di cucchiai di olio extravergine e pasare in forno caldo pochi minuti.

verrine di lamponi al cardamomo

Ingredienti
250 g di succo di lamponi (ottenuto da circa 400g di lamponi surgelati)
2 cucchiai di zucchero
15 g di maizena
2 bacche di cardamomo per cuocere più una quantità a piacere per decorare

Scaldare in un pentolino i lamponi surgelati, quindi passarli al setaccio fino. Rimettere sul fuoco il succo ottenuto con due bacche di cardamomo e aggiungere la maizena (stemperandola prima con poco succo in un bicchiere per evitare i grumi), unire lo zucchero e cuocere mescolando fino a che non stia quasi per bollire. Togliere le bacche e versare in bicchieini piccoli. Lasciare raffreddare almeno 6 ore, al momento di servire decorare con il cardamomo.





la cucina
di calycanthus
© 2009