maite. marie. il fotografo

PDF8

pagine.diari.fascicoli di

calycanthus

1° un anno di CALYCANTHUS

La CUCINA di:

calycanthus

di maite, marie, il fotografo
da un'idea di maite
progetto grafico, realizzazione e fotografie, il fotografo
fotografie a pag 12,14, 16, di maite
correzioni, luca

lacucinadicalycanthus.net
© 2009

indice

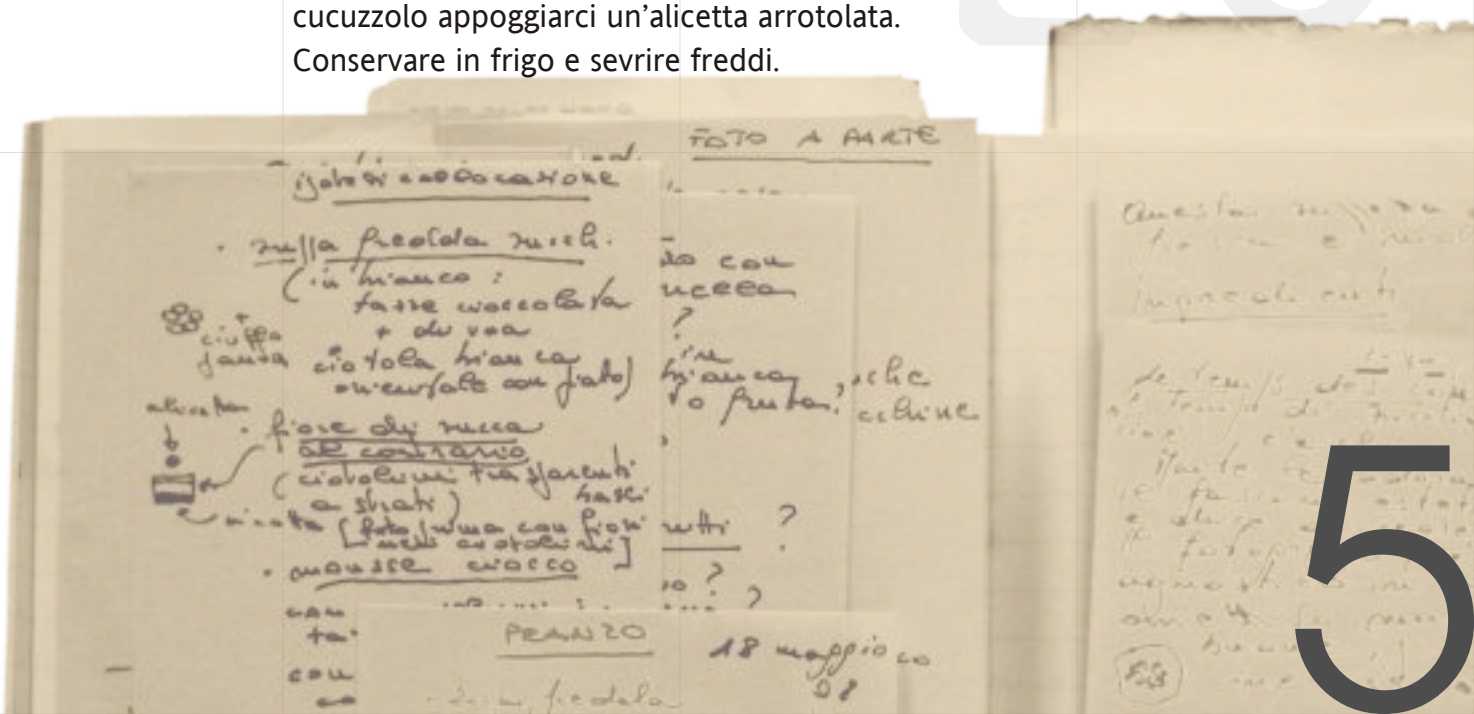
pag 5	fiori di zucca alla rovescia
pag 7	gazpacho di cilantro
pag 9	taboulé aromatico
pag 11	tartare di baccalà alle erbette
pag 13	pasta con la borragine
pag 15	polpettine di zucca con camembert
pag 17	paté di fegatini con melograno
pag 19	arrosto con cipolline glassate al miele
pag 21	campargello futurista
pag 23	struffoli
pag 25	parfait glacé au chocolat
pag 27	millefoglie croccante di fragole

fiori di zucca alla rovescia http://lacucinadicalycanthus.net/?p=105

Fiori di zucca alla rovescia

Ingredienti
una quindicina di fiori di zucchina
250 g di ricotta freschissima
1 bustina di zafferano in polvere
una decina di alicette sott'olio

In una padella saltare velocemente i fiori di zucca (lavati e puliti) con poco olio e uno spicchio d'aglio, aggiungere lo zafferano, togliere dal fuoco e frullare.
Con la ricotta (leggermente salata) riempire fino quasi a tre quarti dei bicchierini (o ciotoline) trasparenti, facendo attenzione a livellare con cura il bordo. Deporre quindi il composto di fiori di zucca fino in cima e sul cucuzzolo appoggiarci un'alicetta arrotolata.
Conservare in frigo e sevrire freddi.



gazpacho di cilantro http://lacucinadicalycanthus.net/?p=146

gazpacho di cilantro

Ingredienti
300 g di lattuga romana
200 g di lattuga riccia rossa
50 g di cipollotto fresco
40 g di cilantro (coriandolo)
6 fette di pane in cassetta
1 dente d'aglio fresco
15-20 cl di olio d'oliva extravergine
7 cl di aceto di vino bianco di ottima qualità
5 cl di aceto balsamico
5 dl di acqua
sale e pepe

La lattuga va sbollentata per pochissimi secondi e poi passata subito in acqua fredda. La introduciamo nel frullatore insieme alle foglie di cilantro, la cipolla tagliata in due, l'aglio, il pane leggermente tostato (non deve arrivare a dorarsi). Bagnamo il tutto con l'aceto e la metà dell'olio e lasciamo macerare in frigo per un'ora. Frulliamo tutto accuratamente aggiungendo il resto dell'olio, l'acqua, il sale e il pepe.
Si serve molto freddo con una foglietta di cilantro, pane in cassetta tostato e pomodori tutto tagliato a dadini, a parte, da aggiungere a piacere.

il dizionario

cilantro> coriandolo, è una pianta erbacea originaria del Mar Mediterraneo. I frutti sono aromatici e i fiori bianchi e a ciuffi. Appartiene alla stessa famiglia del cumino, dell'aneto, del finocchio e del prezzemolo. Numerosissimi gli impieghi culinari. Insaporisce carne, pesce e verdure; i semi vengono utilizzati come spezia. Questi sono meno piccanti delle foglie, sono dolci con un lieve sapore di limone.

taboulé aromatico http://lacucinadicalycanthus.net/?p=220

taboulé aromatico

Ingredienti
500 g di bulgour
4/5 pomodori maturi ma sodi
3 cipollotti freschi
3 prugne secche
2 grosse manciate di menta
1 manciata di isoppo
1 manciata di erba limoncina
1 manciata di melissa
il succo di 3 grossi limoni
5 cucchiai di olio extravregine di oliva
sale

Lasciar gonfiare il bulgour in una grossa bacinella con una quantità di acqua pari al volume della semola per circa un'ora, poi scolare bene e tenere da parte. Nel frattempo affettare in piccoli dadi i pomodori e i cipollotti, quindi aggiungere alla semola avendo cura di mescolare bene. Irrorare con il succo di limone quindi unire anche le prugne secche (qui le abbiamo usate per sostituire l'uvetta che non avevamo...). Tritare le erbe e unire al bulgour sempre mescolando molto bene, aggiustare di sale e infine condire con l'olio extravergine d'oliva. Lasciar riposare in frigorifero almeno un paio d'ore prima di servire.

tartare di baccalà http://lacucinadicalycanthus.net/?p=376

AGOSTO

tartare di baccalà alle erbette

22

Ingredienti
400 g di baccalà (dissalato e di primissima qualità)
un mazzetto di erba cipollina
un mazzetto di cilantro (coriandolo fresco)
un mazzetto di prezzemolo
2 cipollotti teneri
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
fior di sale e pepe

Il nostro baccalà aveva la pelle ma è stato facilissimo sfilarla, quindi lo abbiamo sfilettato in pezzi non troppo piccoli. Abbiamo aggiunto le erbette lavate, asciugate e tagliate con le forbici (lasciando le foglie piuttosto intere), e i cipollotti affettati ad anelli; abbiamo condito con il fior di sale e l'olio extravergine di oliva, e conservato (coperto) in frigo per un paio d'ore per servirlo freddissimo.

pasta con la borragine http://lacucinadicalycanthus.net/?p=415

pasta con la borragine

Ingredienti
per 4 persone calcolare 2 bei mazzi di borragine fresca
pasta corta
aglio
olio extravergine d'oliva
parmigiano

Pulire la borragine separando i fiori e i boccioli dalle foglie, e le foglie dagli steli; scartare gli steli più grossi e più duri e tagliare a pezzi i più teneri. Cuocere insieme la verdura e la pasta in abbondante acqua salata portata a bollore; scolare la pasta e la verdura e spadellare velocemente in una padella larga con olio extravergine d'oliva e uno spicchio di aglio, aggiungere i boccioli di borragine e quindi il parmigiano. Al momento di servire decorare con i fiori aperti e una macinata di pepe nero.

il dizionario

borragine > borago oficinalis, pianta officinale, originaria dell'area mediterranea, dove cresce tuttora in forma spontanea. Viene coltivata in tutte le regioni temperate del globo. Ha foglie verdi scure che presentano una ruvida peluria. I fiori presentano cinque petali di colore blu-viola. Urrania, Vurrania in sicilia, Boragia, Borrana in liguria.

polpettine di zucca con camembert http://lacucinadicalycanthus.net/?p=590

polpettine di zucca con camembert

Ingredienti
500 g circa di polpa di zucca barucca (o comunque a pasta compatta, tipo mantovana) cotta in forno
2/3 patate
1 uovo
camembert
pane grattato a grana grossa
sale e pepe

Cuocere la zucca (privata dei semi e lavata ma con tutta la buccia) in forno già caldo finché non risulterà morbida. Con un cucchiaio scavarne la polpa e schiacciarla assieme alle patate precedentemente cotte in poca acqua salata. Aggiungere l'uovo e se l'impasto dovesse risultare troppo appiccicoso qualche cucchiaiata di pan grattato.
Tagliare piccoli pezzettini di camembert facendo attenzione a mantere su ognuno una parte di buccia; con le mani formare delle polpettine schiacciando all'interno un pezzettino di formaggio.
Passare nel pane grattugiato e friggere velocemente in olio di semi molto caldo. Spolverizzare di sale e pepe e servire calde.

paté di fegatini al melograno http://lacucinadicalycanthus.net/?p=713

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 foglie 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.

arrosto con cipolline glassate http://lacucinadicalycanthus.net/?p=741

arrosto con cipolline glassate al miele

5

Ingredienti

cipolline piccole (dolci) fresche
2 cucchiai di miele
2 bicchieri di Manzanilla o altro vino liquoroso
olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
sale e pepe

Rosolare l'arrosto da tutti lati in una padella con qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio in camicia, quando sarà fatto aggiungere un bicchiere di Manzanilla, alzare la fiamma e lasciar svaporare l'alcool, salare e pepare. Abbassare la fiamma, aggiungere le cipolline intere sbucciate e ben lavate, cuocere a fiamma dolce, coperto aggiungendo man mano il vino rimanente. Verso la fine della cottura aggiungere il miele per glassare le cipolline facendo andare ancora per qualche minuto senza coperchio.

cipolle o bulbi di tulipani?

campargello futurista http://lacucinadicalycanthus.net/?p=930

GENNAIO

CAMPARI QUISIBEVE GELATINA

campari ello futurista

27

Ingredienti
200 ml di Campari
60 ml di acqua
20 ml di acqua di fiori d'arancio
10 ml di succo di limone filtrato
10 ml di sciroppo di zucchero
3 fogli di colla di pesce (6 g)

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda, nel frattempo scaldare il campari con l'acqua, lo zucchero e il limone, aggiungere la colla di pesce ben strizzata e l'acqua di fiori d'arancio, mescolare senza far bollire. Versare in bicchieirini piccoli e lasciar raffreddare/rapprendere per almeno un paio di ore.

Nota: questa versione è piutosto amarognola di gusto se se vuole più dolce aumentare la quantità di sciroppo di zucchero.

CORDIALE FUTURISTA

21

struffoli

Ingredienti

Per la pasta:
farina: 400 g
uova: n. 4
alcool puro: un cucchiaio
sugna: 20 g
(o una noce di burro)
zucchero: un cucchiaio
raschiatura di mezzo limone
sale: un pizzico

Per condire:
miele: 300 g
zucchero: due cucchiai
diavolilli: 50 g
diavoloni: 50 g
decorazione a piacere: frutta candita, cannellini bianchi (con il finocchietto) e confetti piccoli argentati
scorzette di arancia candita: 50 g
cedro condito: 50 g

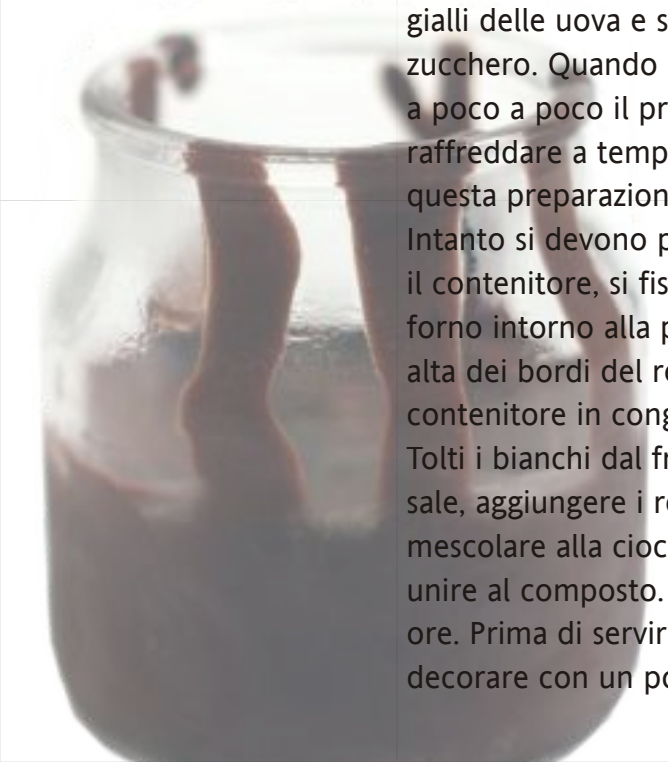
«Con gli ingredienti suddetti fate una pasta di media consistenza lavorandola bene e lasciandola riposare almeno un'ora, coperta da una ciotola.
Prendendo un pizzico di pasta alla volta e rotolandola sotto le dita, forgiare tanti bastoncini più sottili di un dito mignolo e tagliateli a tocchetti di circa mezzo metro di lunghezza (o anche più piccoli), che disporrete sul marmo infarinato; friggeteli poi, a pochi per volta, in una padella d'olio caldo a fuoco moderato, finché non saranno biondi.
Sgocciolateli bene e poneteli su una carta assorbente. Se dopo un po' che si frigge l'olio comincerà a fare la schiuma, fuoriuscendo dalla padella, non resta che cambiarlo.
Mettete in pentola, possibilmente a fondo rotondo, il miele e lo zucchero con 1 dito di bicchiere di acqua e lasciate bollire per un po', schiumando di tanto in tanto, fin quando il composto non comincia a diventare giallo. Diminuite allora il fuoco, che deve essere il più basso possibile; versate gli struffoli e mescolate bene, in modo che si rivestano uniformemente di miele.
Versateli poi subito, a grosse cucchiaiate, in un piatto rotondo, precedentemente appena appena unto di olio, e con le mani bagnate di acqua fresca, date loro alla svelta la forma di una ciambella ben compressa, con un grosso buco in mezzo.
Subito dopo spargetevi sopra i diavolilli, i confetti argentati e i cannellini bianchi, tagliate poi in striscette sottili le scorzette di arancia candita, la frutta candita e decorate la ciambella a piacere.
Gli struffoli si conservano benissimo per una settimana e più ed è preferibile farli con qualche giorno di anticipo (se avrete cura di tenerli avvolti in foglio di pellicola) perché nell'attesa miglioreranno.»

parfait glacé au chocolat http://lacucinadicalycanthus.net/?p=1022

parfait glacé au chocolat

Ingredienti
160 g di cacao in polvere
3 uova
130 gr di zucchero in polvere
25 cl di panna
30 cl di latte
1 pizzico di sale
qualche scaglia di cioccolato nero

Mettere il latte a riscaldare in un pentolino, appena diventa caldo, unire il cacao amaro passato a setaccio direttamente sul pentolino mescolando piano piano, senza far bollire.
A questo punto si toglie il latte-cacao dal fornello e si lascia intiepidire. Nel frattempo si separano i bianchi dai gialli delle uova e si mescolano i gialli con 100 gr di zucchero. Quando risulteranno belli gonfi versarci sopra a poco a poco il preparato latte-cacao. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente, quindi mettere questa preparazione ed i bianchi per un'ora in frigo.
Intanto si devono preparare le formine, dopo aver scelto il contenitore, si fissa con nastro adesivo la carta da forno intorno alla parte esterna e questa dev'essere più alta dei bordi del recipiente, a questo punto si mette il contenitore in congelatore.
Tolti i bianchi dal frigo montare a neve con un pizzico di sale, aggiungere i restanti 30 gr di zucchero quindi mescolare alla cioccolata. A parte montare la panna e unire al composto. Mettere il tutto in congelatore per 5 ore. Prima di servirlo togliere la carta da forno e decorare con un po' di cioccolata a scaglie.



millefoglie croccante di fragole http://lacucinadicalycanthus.net/?p=1152

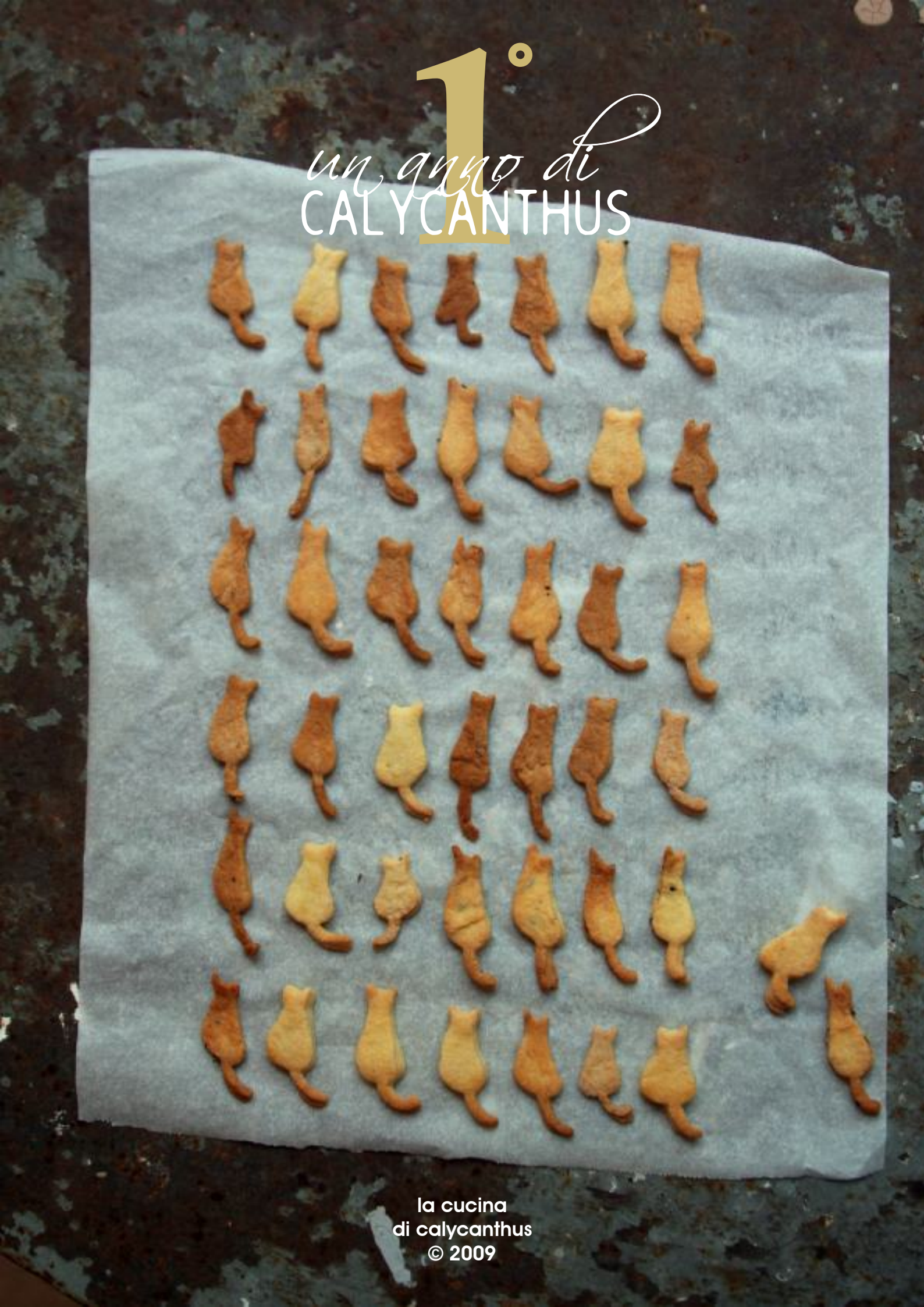
millefoglie croccante di fragole

21

Ingredienti
300 g di fragole
1 confezione di fogli di brick
100 g di burro (noi abbiamo usato quello salato)
50 g di zucchero di canna
50 g di zucchero semolato
1 limone
300 g di mascarpone

Montare il mascarpone con lo zucchero bianco e la scorza del limone. Tagliare i fogli di brick a rettangoli e dopo aver sciolto il burro, fare degli strati di 3 rettangoli di pasta sul quale si sarà spennellato un po' di burro e un po' di zucchero di canna. A questo punto cuocere i rettangoli in forno per circa 10 minuti a 180 gradi. Ora rimane solo la montatura del millefoglie con i rettangoli di brick, il mascarpone e le fragole (a pezzi per il piano inferiore e piccoline ed intere per il piano superiore).

1° *un anno di* CALYCANTHUS



la cucina
di calycanthus
© 2009