maite. marie. il fotografo

PDF9

pagine.diari.fascicoli di

c λ l γ c λ nth υ s

9 ricette sopraelevate

La cucina di
c λ l γ canthus

La CUCINA di:
calycanthus

di maite, marie, il fotografo
da un'idea di maite
progetto grafico, realizzazione e fotografie, il fotografo
fotografie a pag 6 e 14, di maite

le alzatine dalla collezione di anna

lacucinadicalycanthus.net

© 2009

indice

pag 5 sigarette di pecorino nelle foglie di limone

pag 7 meringhe al sale rosa

pag 9 biancomangiare

pag 11 praline di fave e pecorino

pag 13 gelo di arancia

pag 15 gelo di moscato rosa

pag 17 tempura di fiori di sambuco

pag 19 gelatina di fragole

pag 21 charlotte di ricotta, fragole e ananas

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=892

1

sigarette di pecorino nelle foglie di limone

Ingredienti

ipecorino pepato semi-fresco o altro formaggio saporito (per esempio piacentino)
foglie di limone fesche e ben lavate
facoltativo: pepe e/o scorza di limone

Tagliare a striscioline lunghe e sottili il formaggio, rollare intorno ad ognuna una foglia (lavata e ben asciugata) e fermare con uno stuzzicadenti.
Cuocere in mancanza di meglio (come nel nostro caso...) sulla piastra casalinga, altrimenti benissimo barbecue (leggero) facendo attenzione a non bruciare troppo la foglia e a non far sciogliere eccessivamente il formaggio.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=1069

2

meringhe al sale rosa

Ingredienti

4 albumi (pari a 150 ml)
225 g di zucchero
2 cucchiaini di maizena
1 cucchiain di aceto bianco
sale aromatizzato (naturalmente) ai frutti di bosco

Montare a neve ferma gli albumi (pesati con precisione) incorporare man mano lo zucchero (finché il composto risulta lucido), quindi settacciarci sopra la maizena assieme all'aceto.

La ricetta di Donna Hay prevede di formare dei dischi con 80 g di composto alla volta. Per facilitare l'operazione e non pesare ogni volta abbiamo usato dei taglia pasta. Per la cottura calcolare 30, 35 minuti a forno preriscaldato a 120 gradi, e lasciar raffreddare con calma nel forno.

Nella nostra versione abbiamo aggiunto a cottura ultimata il sale rosa profumato (in modo naturale) ai frutti di bosco che il fotografo ci ha riportato da Barcellona.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=225

3

biancomangiare

Ingredienti
250 g di panna liquida
400 g di mandorle pelate
200 g di zucchero
120 g di amido di grano (frumina)
1 pezzetto di zenzero fresco
la scorza di un limone non trattato possibilmente verde (è più profumato)
1 o 2 cestini di lamponi per decorare

Tritare finemente le mandorle con il mixer e trasferirle in una ciotola capiente con un litro di acqua fredda. Sbucciare il limone e grattugiare finemente la scorza, procedere nello stesso modo con lo zenzero e aggiungere all'infusione di mandorle. Lasciare riposare coperto per almeno 6 ore.
Filtrare il liquido ottenuto attraverso un colino a maglia molto fine, spremendo bene il trito di mandorle magari con l'aiuto di una pezza (la faccenda è un po' laboriosetta...).
Aggiungere lo zucchero e l'amido facendo attenzione che non si formino grumi (nel caso, con pazienza, ripassare di nuovo al colino), infine aggiungere la panna. Cuocere la crema a fuoco dolce mescolando di continuo, fino a portare ad ebollizione. Versare il composto in uno stampo adeguato, lasciar intiepidire quindi conservare in frigo per almeno una notte.
Al momento di servire decorare con i lamponi.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=61

4

praline di fave e pecorino

Ingredienti

500 g di fave fresche
150 g di pecorino grattugiato
100 g di formaggio fresco di capra o pecora
4 cucchiai olio extravergine di oliva
mandorle, noci e pinoli

I bacelli vanno sbucciati e sbollentati, poi pelati e infine frullati con il pecorino grattugiato, il formaggio fresco, l'olio e poco sale.
Nel palmo della mano inumidito (appiccica!) si formano delle palline che si passano poi, facendole rotolare, in un tritatino di mandorle, noci e pinoli (volendo pure i pistacchi che sono tono su tono). Si conservano in frigo.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=1045

5

gelo di arancia

Ingredienti

1 litro di succo di arancia filtrato
80 g di frumina
200 g circa di zucchero (a seconda della dolcezza delle arance)

Filtrare il succo, unire lo zucchero e la frumina (setacciata), portare a bollitura mescolando continuamente, quindi versare nello stampo e lasciar raffreddare. Una volta freddo conservare in frigorifero per almeno 3-4 ore.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=451

6

gelo di moscato rosa

Ingredienti

da 1 kg di uva di moscato rosa si ottiene circa ½ litro di succo (con la centrifuga)
45 g di frumina
50 g di zucchero

Centrifugare l'uva e quindi filtrare il succo ottenuto. Aggiungere la frumina con un colino facendo attenzione a non formare grumi, e lo zucchero. Mettere sul fuoco e portare ad ebollizione mescolando continuamente. Versare negli stampi e lasciar raffreddare, quindi conservare in frigo per almeno 5 ore.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=1244

7

t empura di fiori di sambuco

Ingredienti
fiori di sambuco
83 g di farina (sì proprio 83 e non 84)
12,5 cl di acqua minerale (ghiacciata, secondo i ricordi)
6 g di di lievito (in polvere anche se sarebbe stato prescritto quello solido, ma usando l'acqua ghiaccia e non tiepida rischiava di non sciogliersi)
1 g di sale
1 g di zucchero

Sbattere con una frusta la farina setacciata con il lievito e l'acqua ghiacciata, unire il sale e lo zucchero e tenere in frigo fino al momento di usarla. Tenendo i fiori per il gambo conservato piuttosto lungo intingerli nella pastella quindi immergerli in abbondante olio di semi caldissimo e mangiare di corsa.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=164

8

gelatina di fragole

Ingredienti

1100 g di fragole mature (pesate a crudo) = 500 g di succo filtrato
100 g di zucchero
il succo di mezzo limone
10 g di colla di pesce*
*(per questa versione un po' solida, quasi a caramella)

Lavare con molta cura le fragole, privarle del peduncolo e schiacciarle in un passavredura. Una volta ottenuta la polpa, filtrarla con una garza o uno strofinaccio in modo da ottenere un succo del tutto liquido e trasparente.
Versare in un pentolino con 100 g di zucchero e cuocere mescolando senza mai portare ad ebollizione. Nel frattempo ammollare in acqua fredda la gelatina, strizzarla bene e aggiungerla allo sciroppo di fragole, mescolando continuamente e con attenzione per non creare addensamenti.
Travasare in uno stampo freddo e lasciar raffreddare (in frigo) per almeno due/tre ore.

vedi anche http://lacucinadicalycanthus.net/?p=1199

9

charlotte di ricotta, fragole e ananas

Ingredienti

ricotta di mucca (per questa torretta: circa 300 g)
fragole fresche
ananas (eventualmente anche in scatola ma non dolcificato)
zucchero a velo

Poggiare su un foglio di carta da forno dei taglia pasta a forma rotonda con le sponde alte (circa 2 cm) e riempirli di ricotta premendo bene in modo da non lasciare bolle di aria. Poggiare la carta (con i taglia pasta ripieni di ricotta) su una gratella da biscotti, praticare dei buchi intorno alle forme e infornare in forno caldo abbassandolo subito a 50 gradi. Cuocere senza togliere le forme per almeno un'ora, quindi lasciare in forno spento per qualche ora (un po' come le meringhe).
Una volta ottenuti i dischi di ricotta, montare la charlotte su una base di ananas, giocando a piacere sulle decorazioni.

In questa prima versione prudente di primo esperimento non abbiamo aggiunto né zuccheri (se non la spolverata di velo finale) né grassi, prevedendo un coulis di frutta (fragole ma anche ananas) per bagnare questo pan di spagna che è anche un po' una farcia.

la cucina
di calycanthus
© 2009