

I LEZIONE

Pasta per impasti lievitati (pane, grissini, focacce, ecc.)

kg	1	farina
gr	50	lievito di birra
gr	80	olio oliva
gr	20	sale
gr	10	zucchero
gr	500	acqua (circa)

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti ricordandosi di introdurre per ultimo il lievito di birra in modo che questi non venga a stretto contatto con il sale e l'olio. Lasciar riposare per circa 15/20 minuti quindi passare alla pezzatura della pasta. Lasciar lievitare in luogo tiepido ed umido.

La pasta lievitata deve essere impastata a lungo (almeno 15/20 minuti) in modo che due proteine presenti nella farina formino la "maglia glutinica" indispensabile per trattenere l'anidride carbonica, prodotta dal metabolismo dei lieviti, e provocare il rigonfiamento della pasta. La parte grassa della ricetta può essere, a seconda dell'impiego, diminuita o aumentata; l'olio d'oliva può essere sostituito dallo strutto che, dopo la cottura, rende il prodotto più morbido. Lo zucchero serve per innescare la proliferazione dei microrganismi (lieviti); in panetteria viene sostituito dal malto. La dosatura di lievito dipende dal tempo che si ha a disposizione; si può aumentare o diminuire rimanendo però nel limite dei 30 gr come dose minima e 80 gr come massima.

I Canapé

Preparazione

I canapés sono delle piccole preparazioni a base di pane in cassetta (pancarrè), tagliate in diverse forme: tonde, triangolari, quadrate, rettangolari, a cuore, ecc. Vengono più o meno tostate e aromatizzate con maionese o burri composti. Su questo "supporto" (il termine canapé in francese vuol dire "divano") vengono adagiati diversi ingredienti opportunamente sagomati e adattati: salumi, formaggi, salmone, caviale, crostacei, ecc. Si completa con decorazioni e guarnizioni a piacere e, in alcuni casi, occorre glassare con gelatina. Queste preparazioni servono principalmente come accompagnamento agli aperitivi in occasione di pranzi o rinfreschi. A volte vengono erroneamente chiamate "tartine" ma con questo termine, nella cucina classica, vengono identificate altre preparazioni.

II LEZIONE

Piccolo Savarin di polenta con bocconcini di cacciagione

Ingredienti per 4/6 persone

gr	300	farina di mais gialla
gr	500	polpa di cacciagione (cinghiale, capriolo, camoscio, ecc)
gr	100	lardo
lt	1	vino bianco
q.b.		poca panna fresca
q.b.		gusti per marinatura e cottura (cipolla, sedano, carote, aglio, aromi)
q.b.		cannella e chiodi di garofano
q.b.		olio oliva

Preparazione

Marinatura: mettere la polpa di cacciagione, preventivamente tagliata in piccoli dadini, in un recipiente con i gusti e gli aromi; aggiungere il vino bianco sino a coprire leggermente la carne. Lasciare per circa due ore in frigorifero o in luogo fresco. Nel frattempo occorre preparare la polenta come d'abitudine. Scolare la carne e preparare un fondo con altre verdure fresche, il lardo e poco olio d'oliva; rosolare e bagnare con altro vino bianco. Cuocere a fuoco moderato e, se occorre, bagnare con brodo o acqua. A cottura ultimata aggiungere poca panna fresca. Sistemare la polenta ben calda a mo' di Savarin e riempire con i bocconcini. Possibile decorare con rametto di rosmarino o timo o altri gusti.

Gamberoni vestiti di verde con salsa di crostacei

Ingredienti per 4/6 persone

nr	2	gamberoni a porzione (3 se non sono grossi)
nr	1	porro di medie dimensioni

Preparazione

Sgusciare a crudo le code dei gamberi; scottare il porro ed utilizzarlo per fasciare i crostacei. Cuocere al vapore.

per la salsa

q.b.		teste e chele di crostacei
gr	50	burro
gr	100	panna
lt	0,5	vino bianco
q.b.		cognac
q.b.		cipolla o scalogno, sedano, carote
nr	3	pomodori maturi
q.b.		farina, timo, alloro, fumetto di pesce
q.b.		sale e pepe

Preparazione della salsa

Fare sudare i legumi nel burro con i gusti, unire le bucce, chele o altro. Tostare leggermente, bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare completamente. Mettere poca farina e la polpa dei pomodori; bagnare con il fumetto e cuocere per circa 1 ora. Passare al passino fine, unire la panna ed il cognac.

Preparazione

Sistemare i gamberi sul piatto ed aggiungere la sala ben calda e servire

III LEZIONE

Raviolo di magro con sorpresa dell'aia

Ingredienti per 4/6 persone

per la pasta fresca

gr 500 farina
nr 4/6 uova
q.b. acqua

per il ripieno

gr 500 erbe/spinaci/borragini/carciofi/scarola/ecc. (secondo stagione)
gr 250 ricotta
nr 2 uova
nr 1 piccola cipolla
gr 50 parmigiano grattugiato
q.b. olio oliva, aglio, sale e pepe

Preparazione

Preparare un fondo con la cipolla, aglio e olio; brasare le verdure (lessate o no). A cottura ultimata tritare il tutto finemente, unire la ricotta, il parmigiano e le uova (a piacere un leggero profumo di noce moscata), sale e pepe.

Preparazione dei ravioli

nr 4/6 uova di quaglia
gr 50 parmigiano
gr 100 burro
q.b. salvia e timo

Tirare la pasta in una sfoglia sottile e, mediante l'ausilio di un taglia pasta rotondo del diametro di circa 10/12 cm, stampare dei dischi che andranno riempiti con un cordone di ripieno utilizzando un sacchetto per decorazioni. Rompere al centro un uovo di quaglia e ricoprire con un altro disco di pasta chiudendo bene i bordi. Cuocere in abbondante acqua salata e condire con burro spumante, salvia e timo.

Risottino al limone con petali di rosa

Ingredienti per 4/6 persone

gr 500 riso (vialone nano, ribe, baldo)
gr 50 cipolla tritata
gr 80 burro
q.b. olio oliva, vino bianco, parmigiano grattugiato, brodo di carne
q.b. petali di rosa (gialli, rosa, arancio), pochissimo zafferano, un limone

Preparazione

Far tostare il riso nel fondo di cipolla leggermente rosolato con poco olio d'oliva, spruzzare con vino bianco e iniziare a bagnare col brodo. Aggiungere a questo punto la scorza grattugiata di un limone e lo zafferano che dovrà solo dare un colore paglierino. Completare la cottura, mantecare con burro e formaggio e aggiungere i petali di rosa ben lavati e sgocciolati. Servire il risottino "all'onda" guarnendo il piatto con petali disposti in modo elegante.

IV LEZIONE

Minestra di funghi in crosta leggera

Ingredienti per 4/6 persone

gr 300 champignons o porcini
gr 20 funghi secchi
nr 1 porro piccolo
lt 2 brodo di carne
gr 50 farina
gr 50 burro
gr 300 pasta sfoglia
q.b. prezzemolo, aglio, sale, pepe, vino bianco, olio extra vergine d'oliva, uovo sbattuto
Le zuppierine necessarie (in sostituzione scodelle da brodo)

Preparazione

Mettere a bagno i funghi secchi. Pulire e tagliare a lamelle i funghi. Preparare un fondo di porro tritato e olio d'oliva e rosolarvi i funghi (compreso quelli secchi), spruzzare con il vino bianco e lasciar evaporare. Allungare con metà brodo e cuocere per circa 30 minuti. Con il rimanente brodo, la farina ed il burro, preparare una salsa vellutata (come una besciamella sostituendo il latte con il brodo); aggiungere la salsa ai funghi e lasciar raffreddare. Tirare la pasta sfoglia; riempire le zuppierine di minestra spolverare con un trito di prezzemolo aromatizzato con pochissimi aglio e coprire a mo' di coperchio con la pasta. Dorare con uovo sbattuto e infornare affinché la pasta si gonfi e formi una crosta delicata e friabile.

Vellutata di carciofi con filetti di scorzonera

Ingredienti per 4/6 persone

nr 2/3 carciofi
gr 300 patate
gr 50 cipolla
lt 1 brodo di carne
lt ½ salsa besciamella
q.b. crostini
gr 100 scorzonera bollita e tagliata a filettino
q.b. olio oliva, sale

Preparazione

Pulire i carciofi tenendo a parte il cuore che verrà affettato finemente. Preparare un fondo con la cipolla e l'olio facendovi brasare i carciofi e le patate a tocchi. Allungare con il brodo e cuocere per circa 30 minuti. Nel frattempo far stufare le fettine di carciofi con poco olio e preparare la salsa besciamella. A cottura ultimata, passare la vellutata al passaverdura, unire la salsa besciamella e passare ulteriormente al colino fine. Portare ad ebollizione e aggiungere le fettine di carciofi e la scorzonera. Servire accompagnando con piccoli crostini di pane.

V LEZIONE

Salmone in crosta di pane con salsa parigina

Ingredienti per 6/8 persone

nr 1 piccolo salmone fresco
gr 500 pasta di pane (con poco lievito e piuttosto dura)
q.b. sale, pepe, un trito di aglio e prezzemolo

per la salsa

lt 1 brodo di pesce
gr 50 scalogno o cipolla
gr 50 burro
gr 300 champignons
gr 10 funghi secchi (messi a bagno e tritati finemente)
lt ½ panna
q.b. sale, pepe, noce moscata, succo di limone, olio extra vergine, vino bianco

Preparazione della salsa

Preparare una vellutata di pesce sciogliendo il burro, aggiungendo la farina girando con una frusta e bagnando con il brodo di pesce. Cuocere per 10-15 minuti. Tritare lo scalogno finemente e imbiondire con pochissimo olio in un tegame basso, aggiungere i funghi secchi ed i champignons affettati, lasciar brasare per pochi minuti e spruzzare con vino bianco; cuocere per circa 15 minuti bagnando con l'acqua dei funghi e, se occorre, con un poco di brodo di pesce. Salare, pepare e aggiungere pochissima noce moscata e completare con la salsa vellutata preparata in precedenza. Ultimare con la panna e qualche goccia di succo di limone. Tenere in caldo a bagno-maria

Preparazione

Pulire, lavare e sfilettare il salmone ricavandone due "baffe" che andranno salate e pepate. Tirare la pasta di pane e fasciare i filetti. Cuocere al forno moderato per circa 20-25 minuti. A cottura ultimata tagliare le porzioni, disporre su piatto e completare con la salsa, spolverando leggermente con il trito di prezzemolo profumato con aglio.

Ostriche gratinate ai profumi di Liguria

Ingredienti per 4/6 persone

nr 16 ostriche (4 a porzione)
gr 300 pan grattato (possibilmente chiaro)
gr 50 olio extra vergine
gr 50 vino bianco
gr 300 vellutata di pesce
q.b. sale, maggiorana, origano, timo, prezzemolo, succo di limone

Preparazione

Aprire le ostriche e tenerle in acqua salata con ghiaccio. Preparare un ripieno miscelando il pan grattato, gli aromi tritati, l'olio, il vino bianco (se occorre aggiungere un poco di brodo di pesce) e salare. Riempire i gusci con le ostriche con il composto e completare glassando con la salsa vellutata. Mettere le ostriche a gratinare in forno caldo per circa 10-15 minuti e servire.

VI LEZIONE

Goulash in versione moderna

Ingredienti per 4/6 persone

kg	1	carne di bue (muscolo/spalla)
gr	200	cipolle affettate
gr	100	olio oliva
nr	1	cucchiaino da tè di paprika piccante
nr	1	cucchiaino da tè di paprika dolce
gr	300	pomodori a pezzi
nr	1	spicchi d'aglio
kg	1	patate
q.b.		un mazzetto di timo, prezzemolo, alloro e rosmarino
q.b.		una spruzzata di vino bianco
q.b.		sale, farina, brodo

Preparazione

Preparare un fondo di cipolla affettata e soffritta con l'olio d'oliva. Tagliare la carne a piccoli bocconcini e farla passare in padella con poco olio a fuoco vivo; salare e aggiungere una spolverata di farina, lasciar asciugare un poco e spruzzare con il vino bianco. Aggiungere la carne così ottenuta al fondo di cipolle unitamente alla paprika, al mazzetto e allo spicchio d'aglio. Completare con il pomodoro e bagnare con il brodo. Cuocere per almeno 1 ora continuando a bagnare con il brodo quando si renda necessario. Tagliare a rondelle le patate ed accavallarle in pirofila o teglia; coprire con brodo e cuocere in forno sino a quando il liquido non sarà consumato. Disporre sul piatto qualche rondella di patate e aggiungere il Goulash. Servire molto caldo.

VII LEZIONE

Piccola Sacher con crema al rhum

Per la base

gr 50 burro
gr 50 zucchero
nr 2 uova
gr 50 farina
gr 50 cioccolato fondente
pizzico di lievito secco e sale

Preparazione

Tagliare il burro a dadini e metterlo in una ciotola, meglio se con bordi alti. Lasciare a temperatura ambiente per mezz'ora, quindi sbattere con la frusta elettrica, unendo poco per volta metà dello zucchero. Continuando a sbattere a bassa velocità, unire i tuorli. Unire la farina mescolata con il lievito, mescolando ora con un cucchiaino. Fare sciogliere il cioccolato e unirlo al miscuglio. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e, quando sono già sodi, unire lo zucchero rimasto e continuare a frustare per mezzo minuto. Unire delicatamente gli albumi al miscuglio. Versare in stampin di circa 6/7 cm di diametro imburrrato e infarinato e cuocere nel forno preriscaldato a 160°/170° per circa 30 minuti.

Per farcire

gr 100 marmellata di albicocche

Preparazione

Tagliate i dischetti in due orizzontalmente. Spalmate più di metà della marmellata su un disco e coprite con l'altra metà. Per ottenere un dolce con una bella superficie liscia e senza "gobbe", rovesciate semplicemente le tortine presentando il fondo verso l'alto. Spalmate la marmellata rimasta sulla superficie. Se la marmellata fosse troppo densa per essere spalmata, potete scaldarla leggermente oppure frullarla.

Per la glassa

gr 100 panna
gr 50 cioccolato fondente
gr 10 burro
gr 10 zucchero al velo

Preparazione

Mettete la panna in un pentolino a fuoco basso. Portate a ebollizione e togliete dal fuoco. Lasciar raffreddare leggermente e unite subito il cioccolato finemente tritato, il burro e lo zucchero a velo. Mescolate fino a quando avrete ottenuto una consistenza liscia e omogenea. Fate intiepidire la glassa mescolando con un cucchiaino e versatela sulla torta: versate in centro dopo aver sistemato la torta su una griglia. Quando la glassa inizia a scendere sui lati spalmatela con una spatola o il dorso di un cucchiaino per coprirli bene. Riponete in frigo fino al momento di servire.

Per la crema al rhum

Preparare una crema pasticcera con: gr 250 di latte; gr 80 zucchero; nr 3 tuorli e gr 10 di farina o maizena e un leggerissimo profumo di vaniglia. A cottura ultimata e quando la crema sarà tiepida, profumare con rhum

Preparazione finale

Disporre le piccole Sacher sui piattini, guarnire con la crema al rhum e decorare con cioccolato fondente.

Uova all'occhio di bue

Si tratta di una semplice preparazione che consiste nel disporre dentro un tegamino da uova dei savoardi o pan di Spagna, bagnare leggermente con liquore (maraschino, Grand Marnier, ecc.) diluito a 14°/16°, ricoprire con panna montata e disporre due albicocche sciropate (il tuorlo delle uova). Il burro viene "simulato" con qualche goccia di zucchero cotto alla "caramella".

VIII LEZIONE

Cestino meringato ai frutti di bosco

Per la meringa

gr 200 albume
gr 500 zucchero
q.b. profumo vanillina

Preparazione

Montare energicamente gli albumi con lo zucchero e la vaniglia finché la massa non risulti compatta. Modellare con un sac-à-poche i "cestini" sopra carta antiaderente e cuocere a forno dolcissimo. Più che una cottura le meringhe devono "seccare" e rimanere bianche. Per una montatura efficace, le chiare d'uovo devono essere prive di qualsiasi traccia di tuorlo o sostanza grassa. Per sicurezza è buona norma sgrassare anche la frusta ed il recipiente utilizzati.

Preparazione dei cestini

Riempire i "cestini" con gelato alla vaniglia e guarnire con frutti di bosco.

Spumone al mandarinetto

Ingredienti per 12 persone

gr 400 acqua
gr 350 zucchero
lt ½ panna montata + guarnizione
nr 8 tuorli d'uovo
nr 1 bustina vaniglia
q.b. liquore mandarinetto

Preparazione

Far sciogliere lo zucchero nell'acqua e portare all'ebollizione. Sbattere energicamente i tuorli e incorporare lo sciroppo caldo. Cuocere il tutto come una crema inglese (senza far prendere l'ebollizione). Riprendere a sbattere il composto sino al completo raffreddamento. Aggiungere il mandarinetto e incorporare delicatamente la panna montata. Mettere negli stampini e congelare. Al momento del servizio sformare nel piattino e decorare con qualche spuntone di panna montata al profumo di mandarino (aggiungendo alcune gocce di mandarinetto)