LE RICETTE DI ADA

Ada Parasiliti
Insegnante AICI

Queste ricette sono il nostro biglietto di auguri per un sereno anno nuovo da parte della presidente, di tutto il consiglio e della nostra presidente onoraria Ada, maestra di vita e di conoscenza.

Ciusceddu o brodo soufflé

E' una ricetta della tradizione messinese un po' modificata, specialmente per la sostituzione di alcuni formaggi con l'intenzione di rendere questo piatto adatto anche a pranzi eleganti.

Le polpettine e le uova venivano unite al composto di ricotta (senza montare a neve gli albumi) e il tutto adagiato sul brodo.

Gli ingredienti
per la ricotta soufflé:

350 g di ricotta romana
4 uova
alcune gocce di succo di limone
100 g di parmigiano grattugiato,
misto a provola (volendo,
sostituire con caciocavallo)
sale e pepe

Gli ingredienti per le polpettine:

400 g di carne di vitello tritata due volte
1 uovo
2 cucchiai circa di pangrattato
1 cucchiaio raso di prezzemolo trito
40 g di parmigiano grattugiato (o provola)
scorza grattugiata di limone
sale
brodo q.b.

Mescolare in una ciotola la carne tritata con l'uovo, il formaggio, il pangrattato, la scorza del limone e il prezzemolo. Salare il composto e ricavarne tante minuscole polpettine rotonde.

Portare il brodo a ebollizione e lessare le polpettine.

Amalgamare a mano o nel robot la ricotta con il formaggio, 4 tuorli, sale e pepe.
Montare a neve ben ferma i 4 albumi con il succo di limone e amalgamarli delicatamente al composto di ricotta.

Riscaldare le polpettine nel brodo, sgocciolarle, metterle nella zuppiera, versarvi il brodo caldo filtrato (che dovrà arrivare a 2-3 cm dal bordo).

Mettere sul brodo, a cucchiaiate, il composto di ricotta e far cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti.

Servire immediatamente.

Mousse di tonno al salmone affumicato

Ingredienti:

300 g di tonno sott'olio
240 g di formaggio spalmabile
60 g di burro
salmone affumicato

Per decorare:

mezza oliva verde
fettine di cetriolo
cetriolini sotto aceto
peperoni sotto aceto

Passare nel robot il tonno, il formaggio, il burro e riempire uno stampo a forma di pesce, bagnato e foderato con pellicola. Conservare in frigo.

Sformare il finto pesce sul piatto da portata, decorarlo con le fettine di cetriolo e il resto degli ingredienti.

Servirlo contornato dal salmone affumicato.

Brasato allo champagne

Ingredienti per 6 persone:

1 kg circa di scamone o codone
50 g di pancetta a fettine
1 cipolla tritata
2 carote tritate
1 gambo di sedano tritato
1 cipolla tritata insieme
a 50 g di pancetta
1 foglia d'alloro
alcuni grani di pepe
olio extravergine d'oliva
farina
1 bottiglia di champagne o
di spumante brut
sale e pepe
600 g di cipolline

Bardare la carne con 50 g di pancetta e metterla a marinare per alcune ore in 1/2 bottiglia di champagne e gli odori.

Togliere la carne dalla marinata, asciugarla e farla rosolare in una padella insieme alla cipolla tritata con la pancetta.

Trasferire il tutto in una casseruola, possibilmente ovale, bagnare con la marinata filtrata e far cuocere a casseruola coperta per circa 2 ore.

Salare dopo 20 minuti di cottura.

Quando la carne sarà ben cotta, toglierla dalla casseruola, passare nel robot il fondo di cottura e rimettere nella casseruola.

Aggiungere la carne, le cipolline rosolate a parte con olio, il resto dello champagne e proseguire la cottura per circa 30 minuti. Regolare di sale e pepe.

Avvolgere la carne in carta da forno, far riposare per almeno 20 minuti, tagliarla a fette, metterle nel piatto da portata caldo, versare il fondo di cottura (ristretto se necessario) e servire.

Paté di vitello

Sfogliando il libro VECCHIA MILANO in cucina (le pagine sono giallo zafferano) di OTTORINA PERNA BOZZI stampato a Milano da MARTELLO editore, ho trovato questa ricetta che ho fatto mia, con alcune modifiche per esigenze personali, sfruttandola per la preparazione di pranzi, buffet, ecc.

Ingredienti per 12 persone:

uno spezzatino preparato con
1,5 kg di vitello
400 g di burro
panna fresca
50 g di pistacchi
2 cucchiai di cognac
prosciutto crudo

Quando lo spezzatino sarà freddo passarlo nel robot aggiungendo alcune cucchiaiate di parmigiano, il burro e la panna necessaria per ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Unire a mano i pistacchi.

Stendere sul tavolo da lavoro le fettine di prosciutto, una accanto all'altra, formare un polpettone e avvolgerlo prima nel prosciutto e poi in carta pellicola.

Mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
Tagliarlo a fettine e adagiarle nel piatto da portata e guarnire a piacere.

Un'altra idea potrebbe essere quella di foderare uno stampo a torre di circa 2-2,5 litri di capacità con pellicola, riempirlo con il paté in cui avrete messo solo la metà dei pistacchi.

Farlo rassodare in frigo, sformarlo, guarnirlo con mezzi carciofini sott'olio e cospargerlo con il resto dei pistacchi frullati.

Tronchetto di Natale

Tra i dolci delle prossime feste non può mancare un Tronco o un Tronchetto di Natale al cioccolato.
Si può preparare in anticipo e conservare in freezer.

Ingredienti per la base:

10 uova
150 g di burro
200 g di zucchero semolato
1-o 2 cucchiai di cacao
120 g di farina 00
50 g di maizena
gocce di succo di limone

Ingredienti per il ripieno:

450 g di cioccolato fondente
130 g di burro
30 g di mandorle pelate, tostate
e tritatissime

In una ciotola oppure nell'impastatrice lavorare il burro con 150 g di zucchero, unire i tuorli, il cacao, la farina e la maizena.

Montare a neve gli albumi con il succo di limone, meringarli con il resto dello zucchero e amalgamarli al composto preparato in precedenza.

Suddividere il composto in 8 tegliette di circa cm. 20 di diametro, imburrate e cuocere in forno preriscaldato a 180° per pochi minuti. Far raffreddare.

Intanto preparare il ripieno: sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria, aggiungere le mandorle fuori dal fuoco e fare intiepidire.
Mettere sul tavolo un foglio di carta, appoggiarvi 2 "sfoglie" di pasta, una accanto all'altra accavallandole leggermente. Cospargerle con un pò di ripieno e arrotolarle. Appoggiare il rotolo su altre 2 "sfoglie", cospargerle con altro ripieno, riarrotolare il tutto e proseguire sino ad esaurimento delle "sfoglie" e avere un grosso rotolo. Ovviamente tenere da parte il cioccolato che serve per la corteccia.

Conservare in frigorifero per almeno 30 minuti.
Tutto questo lavoro è necessario per ottenere le venature del tronco dell'albero.
Per montare il tronchetto, cospargerlo con il cioccolato rimasto e, quando si sarà leggermente rassodato, passarvi sopra i rebbi di una forchetta oppure l'apposito pettine per formare la "corteccia".

Mettere il dolce in frigorifero o in freezer. Toglierlo un po' di tempo prima di servirlo, non deve essere ghiacciato ma abbastanza solido da affettare facilmente. Decorare a piacere.

Palla di gelato natalizia

Ingredienti:

500 g di panna montata
(dolcificata o non, secondo il gusto)
2 cucchiai di crema di castagne già pronta
alcune fettine di pan di spagna
sciroppo al rum
una grossa palla gelato di cioccolato

Per decorare:

"vermicelli" di castagne
violette candite

Tenere la palla di gelato in freezer per almeno 12 ore in modo che sia facile trasferirla nel piatto da portata o meglio in un'alzata di vetro o cristallo.

Mescolare la crema di castagne a 200 g di panna, ad alcune fettine di pan di spagna sbriciolate e cospargere il gelato.

Ricoprire interamente la palla di gelato con il resto della panna a fiocchetti.

Finire con l vermicelli e le violette candite.
Servire subito.

AUGURI!