GENNAIO 2024| NUMERO 4
€ 0,00

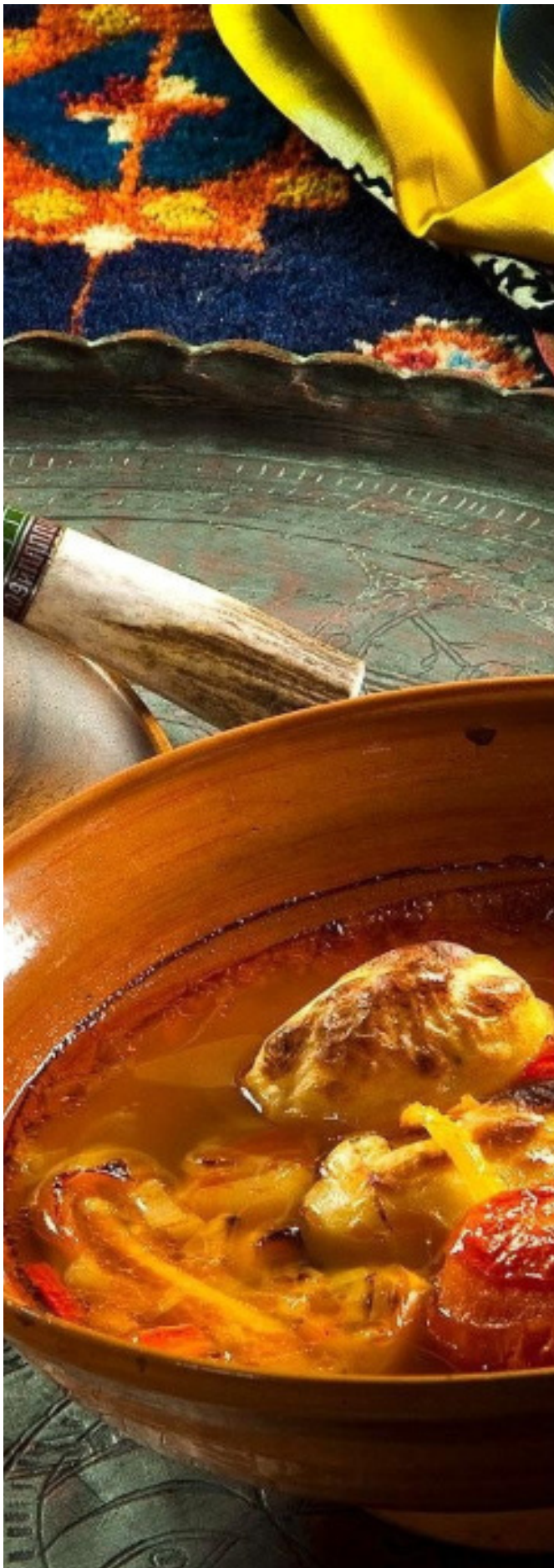
Soufflé



UN NUOVO ANNO| LA CUCINA ITALIANA | I NOSTRI CONSIGLI

Editoriale di saluto

DI TOMMASO SOLAZZO



Buongiorno a tutti e buon anno! Sono Tommaso Solazzo e. da questo numero sostituisco il grande chef Giovanni Bettinzoli passato alle scuole superiori. Oggi vi spiegherò cosa preparare in una cena per ricordare le feste appena trascorse.

Ecco a voi un menù di gennaio nel segno della tradizione, ma anche creativo, pratico ed economico, adatto a grandi e bambini e all'occorrenza facilmente personalizzabile.

PRIMO

Per i primi piatti di questo menù di carne ho scelto due ricette tradizionali che a casa mia non mancano mai durante pranzi e cene delle festività (ma anche dopo): i **cannelloni** e la **stracciatella in brodo**.

SECONDO

Un secondo piatto tradizionale che non può mancare sulle tavole delle feste e non solo. Un "lesso in famiglia", ma che è perfetto anche per il pranzo di tutti i giorni.

DOLCE

E anche in questo caso ho voluto omaggiare la tradizione, ma rivisitandola in maniera creativa preparando un golosissimo panettone gelato.

LE FRITTELLE DI PATATE

DI TOMMASO SOLAZZO E SERGIO BELLERI

Ingredienti
600g di patate(circa 2 patate medie)
600ml di acqua frizzante fredda
500g di farina
un cucchiaino di sale
1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
1L di olio per friggere

PREPARAZIONE
Sbucciamo e tagliamo le patate a fette sottili di circa 2\3mm di spessore. Mettiamole a bagna per qualche minuto in acqua e sale e intanto facciamo scaldare in una padella l'olio per friggere.

Prepariamo la pastella mescolando in una ciotola l'acqua frizzante ben fredda con la farina, il sale e il lievito. Incorporiamo le patate scolate e leggermente tamponate con un canovaccio o carta assorbente e diamo una mescolata.

Quando l'olio è caldo diamo forma alle frittelle aiutandoci con un cucchiaio e friggiamole fino a doratura girandole di tanto in tanto. Scoliamole su carta assorbente.

ECCO PRONTE PER ESSERE GUSTATE.

CONSIGLI
Al posto dell'acqua frizzante per la pastella si può usare la birra. Per i celiachi usare farina e olio senza glutine. Per la conservazione mettere in congelatore e quando si vuole scongelare in microonde a 600W per 1\2 minuti.

LA MIA ESPERIENZA
Le patate al morso risultano molto croccanti perché la pastella si è dorata e ha dato calore all'interno. Questa ricetta dà un'esplosione di sapori. E' un piatto invernale e lo si prepara in 20 minuti.











PATATE CON SALSA DI YOGURT

DI TOMMASO SOLAZZO

Ora vi presento un piatto che si adatta molto a questa stagione, cioè le palline di patate fritte assieme alla salsa yogurt!!
Iniziamo a cucinare..... Questa ricetta si prepara con pochi ingredienti.
Dose per 4 persone:

- 150 gr di preparato di purè di patate in fiocchi
- 90gr di amido di mais
- 10gr di sale
- 30gr di grana grattuggiato
- 540 ml di acqua tiepida
- 1-2 l di olio per friggere.

Per la salsa yogurt:
- 1-2 vasetti di yogurt bianco
- Circa 7-8 rametti di prezzemolo
- Sale q.b.
- Buccia grattugiata di lime

Iniziamo a mettere il preparato di purè di patate in fiocchi in una ciotola, subito dopo aggiungiamo l'amido di mais. Mescoliamo le due polveri fino a non vedere più l'amido di mais, aggiungiamo il sale e l'acqua. Dopo aver ottenuto un composto che si possa maneggiare, iniziamo a fare le palline e mettiamo l'olio a friggere in una pentola e facciamo scaldare il tutto. Quando l'olio è pronto (consiglio: per sapere se l'olio è abbastanza caldo o no, proviamo a mettere un pezzo di pane nell'olio e vedere se frigge; se frigge l'olio è pronto!).

Mettiamo le palline nell'olio bollente e lasciamo cuocere 2-3 minuti. Iniziamo a mettere lo yogurt in una ciotola e aggiungiamo il prezzemolo tritato, aggiungiamo il sale e la buccia grattugiata di lime al composto. Ecco pronta la salsa yogurt!
Appena le palline sono cotte le trasferiamo su della carta assorbente. Ecco il vostro piatto autunnale pronto, si possono gustare calde o appena tolte dall'olio: BUON APPETITO!

Le focacce italiane

LE RICETTE DELLE MIGLIORI FOCACCE



Focaccia al formaggio

Ingredienti

2 kg di crescenza, 1 kg di farina bianca di grano 00 rinforzata o manitoba, 1 dl di buon olio extra-vergine di oliva, 2 dl di acqua, sale fino.

Preparazione

Sulla spianatoia lavorate la farina con un pò di olio, aggiungendo acqua fredda fino ad ottenere un impasto molto morbido. Formate un panetto, ponetelo in una terrina e fatelo riposare un'ora a temperatura ambiente, evitando correnti d'aria.

Lavorate la pasta ancora qualche minuto, formate un altro panetto, lasciatelo cinque minuti sulla spianatoia e poi stendetelo in una sfoglia sottile. Con le mani chiuse a pugno premete sulla sfoglia, cercando di allargarla e renderla ancora più fine, quasi trasparente.

Oliate uniformemente un testo di rame stagnato, grande e rotondo (i liguri usano un diametro di almeno 50 cm), oppure la placca del forno. Foderate con la sfoglia. Distribuite lo stracchino a pezzetti e ricoprite con un altro strato di sfoglia, pizzicandola in più punti con le dita fino ad ottenere dei fori di 1cm.

Cospargete di sale e irrorate con l'olio restante, stendendolo su tutta la superficie con il palmo della mano e schiacciando nel contempo i pezzetti di formaggio. Ponete in forno caldissimo (300°) per circa 6 minuti, finché la superficie della focaccia sarà dorata. Servitela subito, tagliata a grossi pezzi.

In tempi lontanissimi la popolazione recchese si rifugiava nell'immediato entroterra per sfuggire alle incursioni dei saraceni. Si narra che grazie alla possibilità di disporre di olio, formaggetta e farina, cuocendo la pasta ripiena di formaggio su una pietra d'ardesia coperta, venne "inventato" quel prodotto gastronomico che oggi conosciamo come "Focaccia col Formaggio". Sul finire del 1800, quando Recco contava circa 3.000 abitanti, ritroviamo la "Focaccia col Formaggio" nei cinque forni cittadini che campavano alla meglio vendendo esclusivamente le focacce liguri, uno di essi esiste ancor oggi (forno Moltedo). Alla fine dell'800 aprono a Recco le prime trattorie con cucina, ed a quei tempi la "Focaccia col Formaggio" veniva proposta unicamente nel periodo di celebrazione dei morti. La tradizione della focaccia continua nei tempi ma solo dagli inizi di questo secolo viene proposta d'abitudine ai visitatori di Recco e non più come tradizionalmente solo nel giorno dei morti. Grazie all'intraprendenza di "Manuelina" la focaccia col formaggio vide il suo sviluppo commerciale e d'immagine, con le sue capacità l'abile ristoratrice attirò nella sua osteria il bel mondo d'inizio secolo diffondendo questo prodotto "principe" della gastronomia cittadina, spesso la clientela a tarda notte svegliava Manuelina per farsi preparare la deliziosa specialità, di quei tempi si ricorda che persino Guglielmo Marconi e l'Infanta di Spagna degustarono la focaccia col formaggio.



Focaccia all'olio



Ingredienti

350 g di farina bianca tipo '0', 8 g di sale fino, acqua, sale grosso, 5 g di lievito di birra, olio extra vergine d'oliva

Preparazione

Sulla spianatoia impastate la farina aggiungendo l'acqua, un bicchiere d'olio, il sale finoe il lievito di birra sciolto in poca acqua. Formate un panetto e ponetelo a lievitare a temperatura ambiente. Stendete il panetto su una teglia unta e lasciate lievitare di nuovo Cospargete qua e là con grani di sale, irrorate con l'olio e schiacciate la pasta con la punta delle dita, producendo le caratteristiche fossette. Ponete in forno a 200° per circa 25 minuti.
Togliete la focaccia dal forno, spennellatela con un po' d'olio e servitela calda.

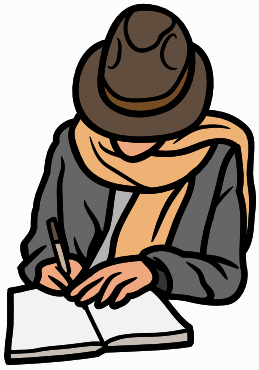


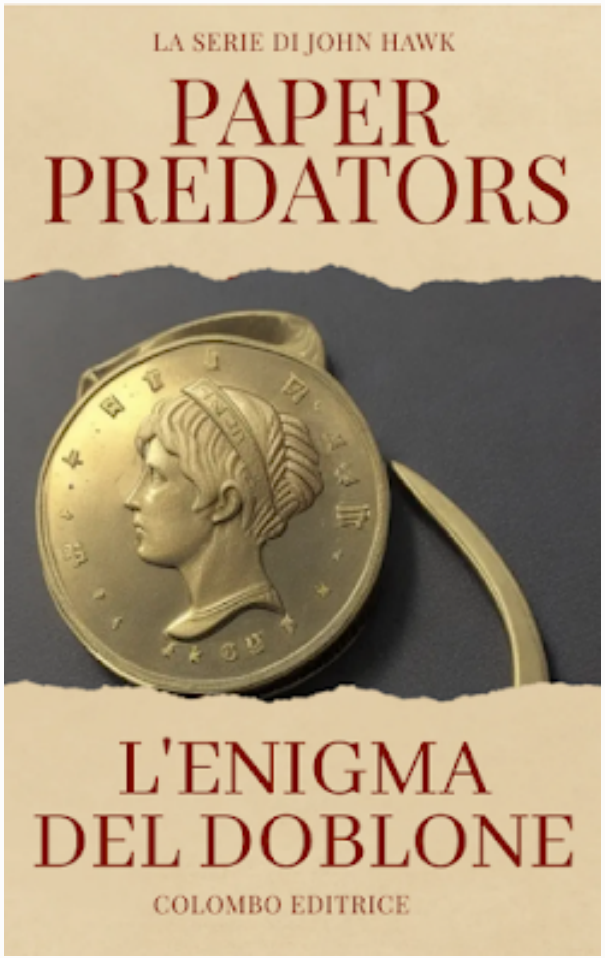
RICETTE VELOCI FOCACCIA PER TUTTI

Nuovo anno!
Nuovi libri!

SIAMO GIOVANI SCRITTORI, QUALCHE ERRORE CAPITA, MA SIAMO BRAVI...







Polpettone di Patate

Ingredienti

1 kg. patate gr.; 100 gr. di quagliata, detta in genovese prescinseua; 30 gr. di funghi secchi; tre uova; pane grattugiato; formaggio parmigiano; uno spicchio d'aglio; origano; olio d'oliva; sale.

Preparazione

Lessare le patate e passarle al setaccio. Batterle a lungo fino ad ottenere una crema morbidissima. Preparare un soffritto con i funghi secchi (già rinvenuti in acqua tiepida), tritati insieme all'aglio. Unire le patate tritate e far rosolare per circa cinque minuti. Ritirare dal fuoco ed unire la quagliata, tre cucchiai di formaggio parmigiano, origano, sale e le uova battute. Amalgamare rimescolando a lungo fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Ungere il fondo di una teglia con abbondante olio e spolverare di pane grattuggiato. Versare sul fondo il composto precedente e ricoprire di pane grattuggiato e poco olio. Porre in forno per una ventina di minuti circa.



LE ZUCCHINE RIPIENE, RICOTTA E SALAMINE

DI TOMMASO SOLAZZO E TOMMASO GENTILE



Ingredienti per 4 persone
-4/5 zucchine tonde (circa 1kg)
-250g di ricotta
-100g di salame a cubetti o in stick
-1 uovo
-30g di pangrattato + q. b.
-10g formaggio grattugiato
-mezza cipolla
-olio extra vergine di oliva
-sale e pepe q.b.

Preparazione
Eliminiamo la calotta delle zucchine, scaviamo l'interno e teniamo da parte metà della polpa. In una padella facciamo rosolare un filo di olio, la cipolla tritata, aggiungiamo la polpa delle zucchine e facciamo cuocere per 5 o 6 minuti. Ora saliamo e lasciamo intiepidire.

In una ciotola mettiamo la ricotta con l'uovo, il formaggio grattugiato e il pangrattato. Aggiungiamo anche i cubetti di salame e la polpa cotta delle zucchine. Mescoliamo, regoliamo il sale e il pepe e riempiamo le zucchine con il composto.

Cottura in forno
Possiamo cuocere le nostre zucchine ripiene. Sistemiamole su teglia rivestita di carta forno. Dopo averle comparse di pangrattato e unte di olio cuociamole in forno statico a 180° per 35 minuti.

Consigli
Per delle buone zucchine sono da gustare calde e con una spolverata di parmigiano grattugiato.
La prima volta che mia mamma me le ha fatte assaggiare, sentivo il profumo delle zucchine e appena messe in tavola me le sono divorate a causa della loro bontà e forse anche un po' per la curiosità. La mamma alla fine metteva una spolverata di grana e in più un po' di salame.


L'ENTUSIASMO È PER LA VITA QUELLO CHE LA FAME È PER IL CIBO
BERTRAND RUSSEL







DI TOMMASO SOLAZZO

CROCCHETTE DI PATATE

Grande classico tra gli stuzzichini, con la panatura dorata e croccante e il ripieno morbido e fragrante, le crocchette di patate sono amate anche dai più piccoli e adatte a ogni occasione, dall'aperitivo casalingo alla cena veloce tra amici e ai picnic. Sono anche uno sfizioso contorno per secondi piatti di carne e di pesce, nei pranzi di ogni giorno.

Ingredienti

500 g patate lesse
2 uova
sale fino q.b.
pepe q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
prezzemolo fresco, q.b.
25 g pangrattato
50 g grana Padano grattugiato
olio per friggere q.b

Procedimento

In una ciotola schiacciamo le patate lesse aiutandoci con una forchetta.

Aggiungiamo le uova, il sale, il pepe, l'olio d'oliva, il prezzemolo tritato, il pangrattato e il Grana Padano grattugiato. Mescoliamo bene tutti gli ingredienti.
Lasciamo in frigo per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, formiamo le nostre crocchette, dando loro una forma tondeggiante e un po' schiacciata. Oppure, se preferiamo, una forma allungata tubolare.
Friggiamole, 3 o 4 alla volta, in olio ben caldo fino a doratura.
Una volta pronte, adagiamole su un panno di carta assorbente per togliere l'olio in eccesso, poi serviamole calde e accompagnate da qualche sfiziosa salsina!

Consigli

La ricetta è facilissima e di veloce preparazione, davvero alla portata di tutti: basterà armarsi di una forchetta e una ciotola in cui amalgamare tutti gli ingredienti. Io ho utilizzato, oltre naturalmente a delle buone patate lesse, uova, olio d'oliva, prezzemolo, pangrattato, Grana padano grattugiato, sale e pepe.
Niente però ci vieta di insaporire ulteriormente le nostre crocchette, magari con qualche erba o spezia, ad esempio noce moscata.
Questo delizioso finger food si presta benissimo a numerose varianti; si può aggiungere – per darvi qualche idea – formaggio filante, speck o prosciutto cotto a dadini, oppure salmone. E se il fritto ci causa qualche problema di digestione, possiamo cuocere le crocchette al forno e ottenere comunque degli stuzzichini irresistibili!








Dolcemente
DOLCI PER TUTTI I GUSTI



QUADROTTI DI RICOTTA

di Tommaso Solazzo

La ricetta dei quadrotti di ricotta e limone è davvero facilissima e, inoltre, è senza lievito e farina quindi senza glutine. Otterremo un dolce morbidissimo e profumato con protagonista la cremosità della ricotta aromatizzata al limone.
Questi dolcetti deliziosi sono perfetti anche per l'alimentazione dei bambini.
Si preparano davvero in pochi minuti e subito in forno.
Questa preparazione, una variante della torta ricotta e limone, è perfetta da servire il pomeriggio con il tè ed è ottima anche la mattina a colazione.



Ingredienti
500 g ricotta fresca
100 g zucchero
100 ml panna fresca
70 g fecola di patate
3 uova
1limone (non trattato, solo buccia grattugiata)
1 bustina di vanillina
zucchero a velo q.b.

Procedimento
In una ciotola rompiamo le uova, grattugiamo la scorza di limone, aggiungiamo una bustina di vanillina e frulliamo con lo sbattitore elettrico.
Continuando a frullare aggiungiamo lo zucchero, la panna fresca, la fecola di patate. Per ultima aggiungiamo la ricotta e frulliamo ancora per amalgamare.
Prendiamo una teglia di alluminio da sei porzioni e ricopriamola con la carta forno. Versiamo il composto nella teglia livellando bene con una spatola.



Mettiamo in forno statico a 175 °C, oppure in forno ventilato a 165 °C per 40-45 minuti. A fine cottura il dolce sarà bello dorato in superficie.

Una volta sfornato togliamo il dolce dalla teglia, aiutandoci con la carta forno. Con un coltello rifiliamo i bordi eliminando la parte croccante.
Tagliamo a strisce e poi in quadrotti, per ottenerne 12.

In una ciotola versiamo un po' di zucchero a velo e una punta di cucchiaino di cannella, mescoliamo e poi con l'aiuto di un colino spolverizziamo su tutto il dolce.
Sistemiamo i quadrotti ricotta e limone su un bel piatto da portata e siamo pronti per servirli. Sono morbidissimi!
Provate anche voi questa ricetta e fatemi sapere se vi è piaciuta!

Consigli



Con queste dosi otteniamo 12 quadrotti, o di più, se volete farli più piccoli. Questo è un dolce senza lievito e senza farina, quindi ideale anche per gli intolleranti al glutine.

Prima di iniziare vi ricordo che per infornare usiamo una teglia di alluminio rettangolare da 6 porzioni; per guarnire, se non amate la cannella, potete farne a meno e passare solo lo zucchero a velo oppure la polvere di cacao.

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene ."

VIRGINIA WOOLF





Sua maestà la cheesecake alla panna

DI TOMMASO SOLAZZO



Ora vi presento la torta cheesecake alla panna.
Si prepara con pochi ingredienti

Dose per 4 persone
200g di biscotti digestive o secchi
100g di burro
20g di cacao
Per la crema al caffè
400ml di panna fresca da montare
250g di mascarpone
30g di zucchero a velo

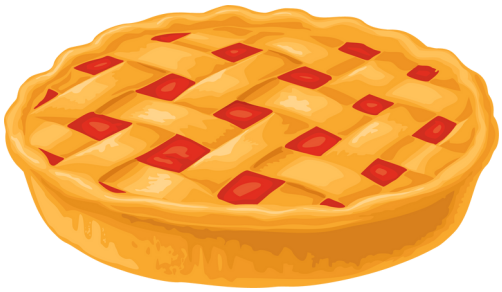
PROCEDIMENTO

Iniziamo a tritare i biscotti finemente e sciogliamo il burro nel forno a microonde per circa 1 minuto e mezzo. In una ciotola mettiamo i biscotti e il burro, appena mescolati aggiungiamo il cacao. Prendiamo uno stampo a cerniera da 24 cm , livelliamo i biscotti e mettiamo in frigo per 15 minuti. Iniziamo a fare la crema al caffè. Per la crema iniziamo a montare la panna a neve e quando montata aggiungiamo il mascarpone fresco con lo zucchero a velo. Togliamo i biscotti dal frigo e aggiungiamo la crema al caffè e lasciamo in frigo per 3 ore. Ecco pronta la nostra cheesecake alla panna. Da gustare fredda dal frigorifero.



La torta per tutti
la classica, cosmica crostata

Ingredienti



Pasta frolla
2 uova
100g di zucchero
80g di olio di semi di girasole
300g di farina 00
½ bustina di lievito per dolci 8g
Scorza di ½ limone
Ripieno
250g di marmellata a piacere

Procedimento
Rompiamo in una ciotola le uova, mettiamo lo zucchero e l'olio. Subito dopo aggiungiamo il lievito e poco alla volta la farina setacciata fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Dopo aver ottenuto un impasto la mettiamo in una ciotola e riponiamo in frigorifero per 20 minuti. Intanto accendiamo il forno a 180 gradi. Dopo 20 minuti prendiamo l'impasto lo stendiamo e lo mettiamo nello stampo da 26 cm per crostata. Dopo aver steso e messo l'impasto nello stampo aggiungiamo la marmellata.
ATTENZIONE BISOGNA LASCIARE UN ¼ PER LE STRISCE.
Dopo aver messo la marmellata facciamo le strisce, ricaviamone 6 (3 orizzontali, 3 verticali)
Mettiamo in forno per 40 minuti.

I biscotti al cioccolato

LO CHEF
TOMMASO SOLAZZO

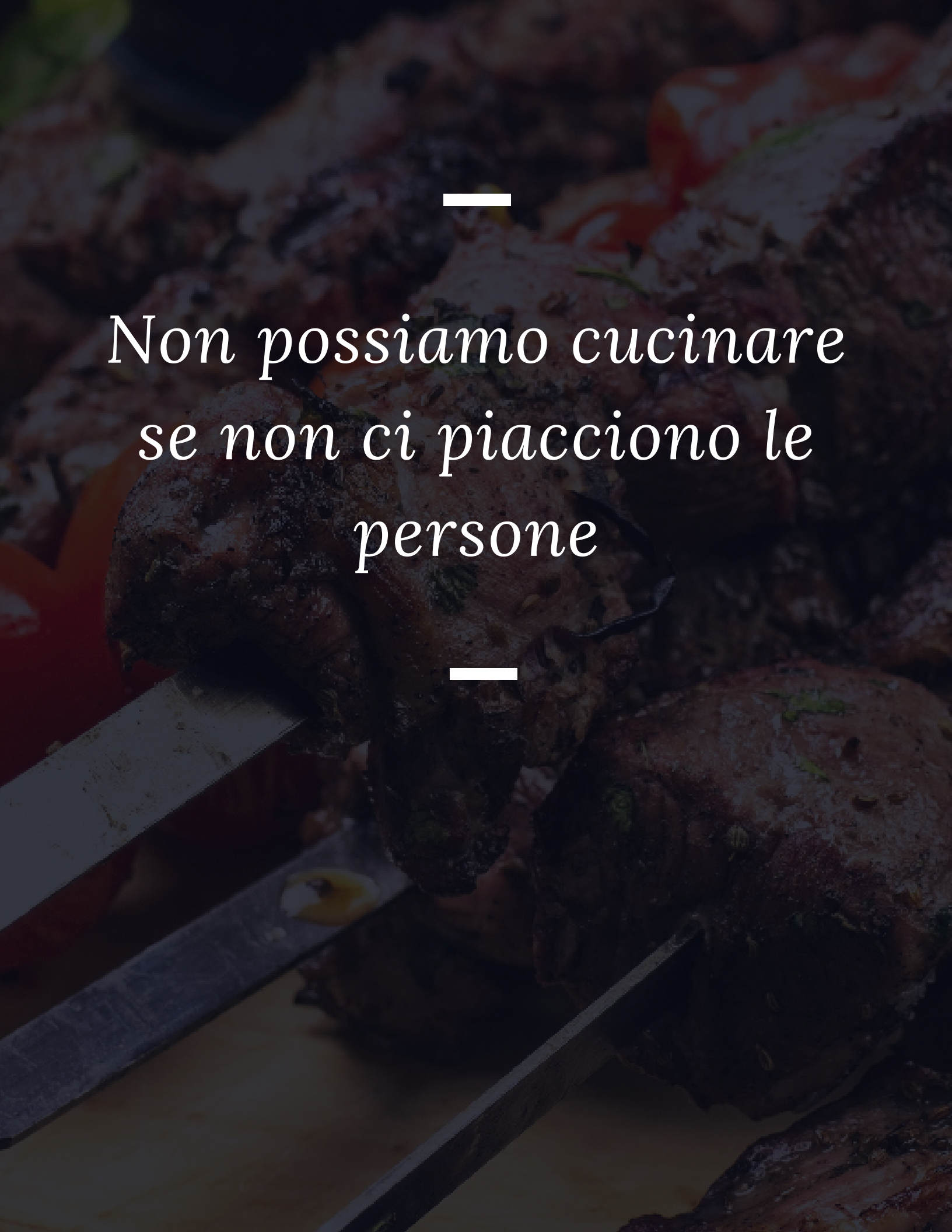
I biscotti sono perfetti per ogni occasione: per la merenda, per colazione e per dolce la sera.
Si preparano in pochi ingredienti e in poco tempo. Vediamo.



INGREDIENTI
2 uova
100 g di zucchero
30ml di latte
20\30 g di cacao amaro
270g di farina 00

PROCEDIMENTO
Iniziamo a rompere le uova e aggiungere lo zucchero in una ciotola. Subito dopo aggiungiamo il latte a filo, poi il cacao e amalgamiamo bene fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Aggiungiamo la farina poco alla volta al composto ottenuto. Poi facciamo la forma dei biscotti su una teglia foderata di carta forno. Dopo aver fatto i biscotti li mettiamo in forno a 180°per circa 10\15 minuti (forno statico).

CONSIGLI
Per realizzare dei biscotti per celiaci, al posto della farina 00, aggiungere la farina di riso e comprare prodotti senza glutine. Per ottenere una fragranza maggiore aggiungere ai biscotti, appena sfornati, una spolverata di zucchero a velo.



Non possiamo cucinare se non ci piacciono le persone



DOLCI

CHE CREPES CREI?

di Tommaso Solazzo

Foto di Frengus



Le crepes sono perfette da mangiare in compagnia. Si possono mangiare a merenda a colazione, oppure come snack la sera.

INGREDIENTI

2 uova
50g di zucchero
250\270 ml di latte
100g di farina 00

PROCEDIMENTO

Rompiamo le uova e aggiungiamo lo zucchero in una ciotola. Aggiungiamo il latte e poco alla volta la farina. Imburriamo una padella e la mettiamo a scaldare. Prendiamo una parte di impasto e la versiamo nella pentola fino a doratura. Ecco qui le nostre crepes!

CONSIGLI

Per ottenere una fragranza maggiore aggiungere alla fine una spolverata di zucchero a velo



NON SAI CHE LIBRO LEGGERE?

CERCALO SU FRENGUS

READ NOW



