

CREA IL TUO BIJOUX

(POST FB DEL 16/1)

STRUDEL SALATO CON SCAROLA

Ingredienti per l'impasto:

125 gr farina - 20 gr olio d'oliva – 1 uovo - un pizzico di sale - vino bianco qb - latte per spennellare

Ingredienti per il ripieno:

1 scarola grande - 1 manciata olive di nere - una decina di capperi (fior di capperi) – 5 acciughe – una manciata di uvetta – una manciata di pinoli - 1 spicchio aglio - olio d'oliva – Un paio di cucchiari di pangrattato

Impastare la farina con il sale, l'olio, e aggiungere l'uovo. Aggiustare la densità dell'impasto con del vino se risulta troppo secco e/o della farina se risulta troppo morbido, in modo da ottenere un impasto liscio ed elastico, non troppo compatto ma nemmeno coloso. Avvolgere la pallina con della pellicola e lasciar riposare al fresco per almeno 30 minuti.

Nel frattempo scaldare un generoso filo d'olio in una padella antiaderente. Aggiungere l'aglio schiacciato e le acciughe e farle sciogliere a fuoco medio. Aggiungere poi i capperi, le olive, l'uvetta e i pinoli e lasciar insaporire il tutto per qualche minuto. Unire la scarola, lavata e tagliata, coprire e lasciar appassire il tutto per 5 minuti. Mescolare, aumentare la fiamma e lasciar cuocere senza coperchio per altri 10 minuti in modo che la scarola si asciughi. Se necessario, aggiustare di sale e pepe. Riprendere l'impasto, stenderlo con il mattarello in una sfoglia sottilissima (1mm o anche meno) e rettangolare (dev'essere circa 20 x 35). Disporre al centro, e per la lunghezza, il pangrattato e adagiarvi sopra il ripieno ; ripiegare i due lembi di pasta sopra alla scarola. Chiudere le estremità infilandole sotto lo strudel, fare un paio di taglietti in superficie con un coltellino affilato e spennellare il tutto con latte. Infornare a 180° per circa 30 minuti. Servire caldo o a temperatura ambiente.

(POST FB DEL 9/1)

"TORTA" DI CARPACCIO CALDO AI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone

600 gr fettine di carpaccio - 250 gr pancetta coppata - 250 gr formaggio a fette – 2 robioli - 600 gr misto funghi – Aglio in camicia – sale – pepe – olio – salsa worchester

Soffriggere in olio extra vergine lo spicchio d'aglio in camicia , unire il misto funghi e cuocere per 12 minuti circa. Togliere lo spicchio d'aglio, salare, pepare . Riporre i funghi in una ciotola e mescolarli con la robiola.

Preparare un'emulsione di olio, worchester, sale e pepe. Nella stessa padella di cottura dei funghi, posizionare le fettine di carne e spennellarle con l'emulsione ; posizionare sopra la pancetta, il formaggio e i funghi. Proseguire gli strati fino ad ultimare tutti gli ingredienti. La forma della "torta" può essere scelta in base alla forma della pentola (rotonda, rettangolare, quadrata) e può essere lineare o tondeggiante. Compattare bene e spennellare bene l'ultimo strato con l'emulsione.

Mettere la pentola sul fuoco, coprire e cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti.

Lasciar riposare 2/3 minuti e servire su un piatto di portata tagliando la torta a fette.

Bijoux, manger

Tel. 333 2474225 www.bijouxamanger.it info@bijouxamanger.it

(POST FB DEL 3/1)

VELUTATA DI ZUCCA E CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone

**1 kg zucca mantovana - 1 porro - 125 gr castagne bollite e sbucciate - Brodo vegetale q.b. (circa 600 ml)
Olio extra vergine di oliva - Sale e pepe**

Scaldare l'olio in una grande casseruola a fuoco medio, appassire il porro tagliato per 4-5 minuti e aggiungere un pizzico di sale.

Nel frattempo spezzettare le castagne. Pelare e tagliare in pezzi anche la zucca e aggiungere entrambi gli ingredienti al porro, conservando qualche pezzetto di castagna per la decorazione finale. Continuare la cottura per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Coprire con il brodo e portare ad ebollizione, poi abbassare la fiamma e far sobbollire per altri 20-25 minuti, in modo che la zucca si ammorbidisca.

Ridurre la minestra in purea con un frullatore a immersione e aggiustare di sale e pepe.

Servire guarnendo con i pezzetti di castagna e accompagnando con fette di plumcake salato.

PLUMCAKE SALATO

Ingredienti :

180 gr farina - 3uova - 75gr groviera grattugiato - 25 gr parmigiano grattugiato -100gr salsiccia tagliata a dadini - 50gr pancetta affumicata a dadini - 100 ml latte - 150 gr yogurt greco - 100 ml olio di semi - 15gr lievito per torte salate - sale & pepe

Mettere le uova in una ciotola con il latte, l'olio, sale e pepe e montare il tutto con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso ; aggiungere lo yogurt e mescolare con la frusta per farlo incorporare. Unire poco alla volta la farina e il lievito (precedentemente setacciati) e mescolare bene per ottenere un impasto liscio. Aggiungere il groviera e il parmigiano grattugiati , la salsiccia e la pancetta ; mescolare e versare l'impasto in uno stampo da plumcake (imburrrato o rivestito di carta forno). Far cuocere a 170° per circa 45 minuti in forno statico (o a 150° per 35 minuti in forno ventilato) o finché il cake sia dorato sopra e asciutto dentro

(POST FB DEL 30/12)

CESTINI DI PASTA MATTA CON LENTICCHIE E COTECHINO

Per 12 cestini circa

Ingredienti per la pasta

**180 gr farina 00 - 70 gr farina di segale - 4 cucchiai di olio extra vergine - 100 ml acqua frizzante
Erbe aromatiche - sale
Lenticchie e cotechino cotti secondo la vostra tradizione**

Mischiare le due farine ed amalgamarle con sale, olio e 50 ml circa di acqua ; impastare aggiungendo le erbe aromatiche tritate e altra acqua poco alla volta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare per almeno 30 minuti coperto da una ciotola.

Riprendere la pasta e stenderla con un mattarello fino ad ottenere un disco di 30 cm circa ; coppare con un coppa pasta rotondo di 7/8 cm di diametro e rivestire dei pirottini di carta. Bucherellare con una forchetta, lasciar riposare in frigo per altri 30 minuti e cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti.Sfornare e lasciare intiepidire.

Riempire i cestini con le lenticchie e una fettina di cotechino.

Bijoux, manger

Tel. 333 2474225 www.bijouxamanger.it info@bijouxamanger.it

(POSTI FB DEL 29/12)

ARROSTO DI RANA PESCATRICE IN CROSTIA DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone

**1 coda di rospo di circa 600 gr. - 150 gr polpa di granchio (o, versione più economica, di surimi)
3 cucchiaini di ricotta - 20 gr mollica di pane bagnata nel latte – Sale – Pepe - Olio extra vergine d'oliva -
150 gr prosciutto crudo**

Pulire il pesce dall'osso centrale e togliere bene la pelle ; spennellarlo con un'emulsione di olio, sale e pepe. Frullare la polpa di granchio con la ricotta e la mollica di pane precedentemente ammollata in poco latte ;disporre il ripieno tra i due filetti. Su un foglio di carta forno posizionare le fette di prosciutto leggermente accavallate ; posizionare l'arrosto sul prosciutto ed avvolgerlo completamente. Sigillare bene il tutto con uno spago.

Chiudere l'arrosto nella carta forno, metterlo in padella e cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti ; togliere dal fuoco, eliminare la carta forno e proseguire la cottura a fuoco veloce per altri 7/8 minuti Togliere dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto, togliere lo spago e tagliare a fette.

CRUMBLE DI MELE NATALIZIO

Ingredienti per 6 cocottine:

4 mele renette – avanzi di panettone e pandoro tagliati a dadini delle stesse dimensioni delle mele(per un totale di 4 fette circa) – cannella – rum – 50 gr burro – 3 cucchiaini di zucchero – 2 cucchiaini di cannella – zucchero a velo

Sbucciare le mele e tagliarle a dadini regolari.

Sciogliere 20 g di burro in una padella antiaderente e rosolare le mele a fiamma piuttosto vivace per 5-6 minuti ; bagnare la frutta con 1 cucchiaino di rum, cospargerla con la cannella e lo zucchero, mescolare delicatamente con un cucchiaio di legno e far insaporire ancora per un paio di minuti.

Ungere 6 cocottine con il burro, sistemarci le mele, coprire con il pandoro e il panettone tagliati a dadini delle stesse dimensioni, mettere qualche fiocchetto di burro e infornare sotto il grill ben caldo per 4/5 minuti circa o fino a quando la superficie non diventi dorata e croccante.

Togliere dal forno, spolverizzare con zucchero a velo e servire.

Bijoux, manger

Tel. 333 2474225 www.bijouxamanger.it info@bijouxamanger.it

(POSTI FB DEL 28/12)

FLAN DI GAMBERI SU EMULSIONE DI LENTICCHIE

ALL'OLIO

Ingredienti per 8 flan :

500 gr gamberi
8 cucchiaini di panna fresca
50 ml riduzione di vino bianco aromatico con scalogno
3 uova
finocchietto selvatico
sale e pepe

Per l'emulsione di fave :

120 ml olio extravergine
sale e pepe
1 scalogno
400 gr. Lenticchie lessate
240 ml fumetto

Procedimento per i flan :

Togliere ai gamberi testa e gusci ed eliminare il budello intestinale. Con i carapaci preparare un fumetto veloce* . Portare a bollore 100 ml di vino bianco aromatico ed aggiungere uno scalogno ; cuocere per circa 15 minuti e far ridurre. Mettere tutti gli ingredienti in un mixer e amalgamare fino ad ottenere una pasta cremosa. Mettere il composto in stampi imburrati ed infornare a 180° a bagno maria per circa 25 minuti . Lasciar intiepidire e sfornare.

Procedimento per l'emulsione :

Soffriggere in olio extravergine lo scalogno, aggiungere le lenticchie ed 2/3 del fumetto di pesce portando a completamento la cottura. Frullare e passare al colino. Emulsionare con il restante fumetto ed olio extravergine. Togliere i flan dagli stampi, disporre l'emulsione di lenticchie a specchio sul piatto, adagiarvi il flan, guarnire con una coda di gambero e finocchietto selvatico .

* **Fumetto:** In una pentola antiaderente far soffriggere in olio le teste e i carapaci dei gamberoni ; far caramellizzare ed aggiungere 20 gr burro. Una volta che il burro sarà completamente sciolto, aggiungere uno scalogno, uno spicchio d'aglio ed una cipolla a pezzi, il timo e l'alloro. Unire anche mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro e, una volta amalgamato, spruzzare con del cognac e farlo incendiare. Successivamente aggiungere il vino bianco e lasciarlo evaporare . Coprire e cuocere per 5 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa. Filtrare il fumetto con un colino a trame fini e mantenerlo sempre caldo.

FREGOLA CON RAGÙ DI SCORFANO E PESTO LEGGERO

Ingredienti per 4 :

300 gr. Fregola- 30 foglie di basilico - 40 gr pinoli - Mezzo scalogno -30 gr grana padano - Mezzo bicchiere olio extravergine - 1 spicchio d'aglio - 500 gr vongole - 300 gr scorfano - 200 gr verdure per soffritto (carote,sedano,cipolla,zucchina) - 2 pomodori - sale e pepe

Pesto:

Mettere il basilico, i pinoli, lo scalogno e un pizzico di sale grosso nel mortaio (o nel frullatore) e lavorare il tutto in modo da ottenere un preparato cremoso. Unire il grana e all'ultimo l'olio. Amalgamare bene e conservare in frigo.

Ragù:

Versare un filo d'olio in una padella, unire lo spicchio d'aglio e fare aprire le vongole ; togliere i molluschi dal guscio e tenerli da parte insieme al liquido di cottura filtrato.

Pulire lo scorfano, tagliare la polpa a piccoli pezzi e con le lische fare un brodo di pesce. Pulire le verdure e tagliarle a pezzetti. In una padella fare appassire lo scalogno con un filo d'olio, unire le verdure e farle cuocere per pochi minuti ; quindi aggiungere lo scorfano e cuocere per un paio di minuti. Aggiungere i pomodori sbollentati, privati della pelle e tagliati a pezzetti, **le vongole e la loro acqua. Togliere dal fuoco e aggiungere un cucchiaino di pesto.** Filtrare il brodo di pesce e portarlo ad ebollizione ; far cuocere la fregola nel brodo bollente. Scolarla e condirla con il ragù. Servire decorando con un pesto, una fogliolina di basilico e olio crudo.

Bijoux, manger

Tel. 333 2474225 www.bijouxamanger.it info@bijouxamanger.it