

Piatti Americani:

- BAGELS (ciambelline americane)
 - PETTO DI TACCHINO ALLA PANNA
 - TORTINI DI PATATE DOLCI
 - AMERICAN EGGNOG
 - DONUTS AMERICANI
-

BAGELS (ciambelline americane)

Ingredienti per circa 20 ciambelle:

500 gr farina 00
180 ml acqua tiepida
130 ml latte tiepido
30 gr burro
1 bustina di lievito secco
sale
uovo sbattuto con latte per la finitura
semi di papavero e sesamo



Preparazione:

Sciogliere il lievito in una ciotolina con il latte tiepido ed un cucchiaino di zucchero. Setacciare la farina in una grossa ciotola e salarla. Mescolare molto bene il sale ed unire il burro fuso. Mescolare ancora. Unire il lievito attivato e continuare a mescolare unendo a filo l'acqua. Versarla poco per volta continuando ad impastare. Trasferire il composto sulla spianatoia e lavorare bene finché l'impasto non sarà ben liscio ed omogeneo .

Porre la pasta in una ciotola pulita, ungere leggermente con poco olio d'oliva la superficie e far lievitare per circa un'ora.

Riprendere la pasta, sgonfiarla e dividerla in 20 porzioni. Ricavare da queste delle palline che andranno appiattite con il palmo della mano. Con il pollice fare un buco nel centro di ogni panetto e, delicatamente, allargarlo formando le ciambelle.

Disporre le ciambelle ben distanziate sulla placca da forno leggermente unta. Spennellarle con l'uovo mescolato al latte. Far lievitare coperto ancora un'ora.

Accendere il forno a 200°.

Portare ad ebollizione dell'acqua in una padella larga. Quando l'acqua bolle tuffare le ciambelle, poche per volta, e lessare per un minuto. Girarle e continuare la cottura mezzo minuto.

Scolarle bene e mettere le ciambelle su una placca da forno. Cospargere, volendo, con semi di sesamo o papavero ed infornare per 20 / 25 minuti.

Note:

Si tratta di panini a forma di ciambella di origine ebraica ma rappresentanti un classico della cucina americana. Ottimi sia caldi che freddi.

PETTO DI TACCHINO ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone:

1 petto di tacchini di circa 1/2 Kg
1 cipolla media
1 costola di sedano
200 g di funghi coltivati
2 peperoni rossi
1 chiodo di garofano
1 foglia di alloro
2 tuorli d'uovo
50 g di farina
1 bicchiere di vino bianco secco
1 dl di panna
60 g di burro
6 ciuffetti di prezzemolo
sale
pepe



Preparazione:

Mondate e tritate finemente il sedano e la cipolla; lavate e sgocciate la foglia di alloro.

In una casseruola lessate il petto di tacchino intero (volendo già a cubetti per risparmiare tempo), aggiungendo all'acqua il vino, il chiodo di garofano, l'alloro, il sedano e la cipolla.

Dopo circa 40 minuti, spegnete il fuoco, scolate la carne e lasciatela raffreddare per poi tagliarla a bocconcini.

tenete da parte qualche cucchiaiatà del brodo di cottura.

Nel frattempo arrostite i peperoni in forno per 15 minuti, avendo cura di rigirarli perchè abbrustoliscono uniformemente; privateli della pellicina e riduceteli a listarelle.

Sciaccuate con cura i funghi; tagliateli a metà e fateli dorare in un tegame con 60 g di burro.

In una casseruola fate sciogliere a fuoco dolce un'altra noce di burro, aggiungete la farina, la panna, un cucchiaio del brodo di cottura della carne, i bocconcini di tacchino, i peperoni e i funghi; insaporite con sale e pepe.

quando la salsa si sarà addensata, versate un altro cucchiaio di brodo e i due tuorli, che avrete precedentemente sbattuto;

fate cuocere per un minuto a fuoco dolce e servite in tavola, decorando i singoli piatti con ciuffetti di prezzemolo.

TORTINI DI PATATE DOLCI

Ingredienti:

- 350 gr di patate dolci, sbucciate e tagliate a cubetti
- 1 confezione di pasta frolla surgelata (fatela scongelare per tempo)
- 180 ml di latte
- 2 bianchi d'uovo
- 50 gr di zucchero bianco
- 25 gr di zucchero di canna
- 2 gr (mezzo cucchiaino) di cannella in polvere
- un pizzico di noce moscata
- 3 chiodi di garofano
- 30 gr di mirtilli o ribes (opzionali)



Preparazione:

Mettere le patate dolci, già sbucciate e tagliate, in una padella con i bordi abbastanza alti e ricoprite a filo con acqua. Portate ad ebollizione e fate cuocere per circa 5 minuti, o comunque finché le patate non saranno tenere. Scolate e passate nello schiacciapatate.

Preriscaldate il forno a 220 gradi.

Ottenete 24 palline dalla pasta frolla che avete scongelato e mettetene da parte la metà. Dategli forma premendole in 12 piccoli pirottini per muffin.

Ora mettete in un robot da cucina le patate schiacciate, il latte, bianchi d'uovo, zucchero bianco e di canna, cannella, noce moscata e chiodi di garofano. Fate frullare fino ad ottenere un composto liscio e ben amalgamato.

Adesso riempite i tortini con il composto, aiutandovi con un cucchiaio, e chiudeteli in superficie con le 12 palline di pasta frolla avanzate, che avrete schiacciato, così da ottenere delle vere e proprie mini pies.

Infornate e fate cuocere per una decina di minuti o finché non saranno ben dorate. Se vedete che la copertura tende a gonfiarsi troppo durante la cottura, praticate un forellino al centro con l'aiuto di uno stuzzicadenti.

Togliete dal forno e fate raffreddare su di una griglia, infine servitele naturali o decorate con mirtilli e ribes o zucchero a velo.

AMERICAN EGGNOG (Tipo Zabaione)

Ingredienti per 25 porzioni:

- 235 ml brandy
- 120 ml vino sherry (se non disponibile sostituire con un porto o con marsala)
- 120 ml rum scuro
- 120 ml whisky
- 12 uova
- 150 gr di zucchero
- 1 litro di latte intero
- 750 ml di panna, non montata
- 500 gr di gelato alla vaniglia
- noce moscata grattugiata come guarnizione (si può sostituire con cannella)



Preparazione:

Versate il brandy, sherry, rum e whisky in un recipiente.

Separate gli albumi ed i tuorli delle uova e poneteli in due differenti recipienti.

Sbattete i tuorli con le fruste finché non saranno spumosi. Continuate a sbattere ed aggiungete poco alla volta lo zucchero e successivamente versate il mix di liquori, infine unite il latte e la panna. Continuate a sbattere finché il composto non sarà perfettamente miscelato.

Pulite le fruste e montate gli albumi a neve, quindi con molta delicatezza incorporateli al mix, mescolando con un cucchiaio di legno.

Riponete l'Eggnog in frigorifero per alcune ore.

Al momento di servire, aggiungete al mix il gelato alla vaniglia, amalgamate il tutto con le fruste quindi versate in una coppa o un bicchiere e spolverate con noce moscata o cannella. Potete anche lasciare l'Eggnog in un contenitore, e far sì che gli invitati si servano da soli.

DONUTS AMERICANI (DOUGHNUTS)

Ingredienti per 12 Donuts:

- 10 gr di lievito in polvere per panificazione (o una bustina)
- 30 ml di acqua tiepida
- 175 ml di latte tiepido
- 40 gr di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale
- 45 gr di zucchero
- 370 gr di farina
- 400 ml di olio vegetale (per la frittura dei Donuts)

Per la Glassa:

- 75 gr di burro
- 220 gr di zucchero a velo
- una bustina di vanillina
- 80 ml di acqua calda



Per la copertura al cioccolato:

- 100 gr di cioccolato fondente in gocce o scaglie

Preparazione:

In un recipiente sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungere il latte, il burro, l'uovo, lo zucchero e il sale. Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di una frusta elettrica (anche con una frusta classica va bene) fino ad ottenere un mix molto liscio. Aggiungere metà della farina e miscelare per altri 30 secondi, o comunque finchè non sarà ben amalgamato il tutto e privo di grumi.

Aggiungere la restante farina e finite di impastare a mano.

Lasciate l'impasto nel recipiente e copritelo con un canovaccio. Lasciate riposare per circa un'ora in un luogo tiepido, a fine lievitazione il volume dell'impasto dovrà risultare raddoppiato.

Su una spianatoia, stendete l'impasto fino ad ottenere una sfoglia con lo spessore di 1,5 cm.

Se non avete uno stampino per ciambelle per ritagliare i Donuts, potete usare strumenti che sicuramente avete in casa. Ad esempio lattina di pomodori pelati, svuotata e lavata, andrà benissimo.

Ritagliate dalla sfoglia tutti i donuts, ora per creare il buco al centro usate il tappo di una bottiglia da 1,5 litri di acqua.

Lasciate le ciambelle ottenute sulla spianatoia ben infarinata, copriteli con un canovaccio e lasciateli riposare per altri 45 minuti circa, in modo da far terminare la lievitazione.

In un recipiente adatto per friggere, con i bordi abbastanza alti, fate scaldare molto bene l'olio vegetale (semi vari, arachidi, girasole, friol, etc...).

Iniziate a friggere un Donut alla volta, cuocendolo per circa 30 secondi per lato o comunque finchè la superficie sarà ben dorata, quindi togliete dall'olio e mettete su fogli di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Sia per la glassa classica che quella al cioccolato si dovrà procedere così: in un recipiente unire e miscelare energicamente il burro con lo zucchero a velo, quindi unire la vanillina e l'acqua calda. Continuare a miscelare fino ad ottenere un composto uniforme e liscio.

Quando i Donuts si saranno raffreddati, intingere uno dei due lati nella glassa, rigirarlo e lasciare riposare in piano finchè la glassa diventa solida.

Invece, per fare la versione con copertura al cioccolato, mettete le gocce o le scaglie per 30 secondi nel microonde, mischiare con un cucchiaino quindi ripassare nel microonde per altri 30 secondi. Incorporate il cioccolato fuso alla glassa preparata in precedenza, miscelate e ripetete il procedimento di glassatura come indicato prima.

Trucco: quando ritaglierete i Donuts, tenete da parte il cerchietto centrale e ripetete tutto il procedimento di lievitazione, frittura e glassatura per ottenere dei fantastici "Buchi di Donuts".