

Piatti Europei:

- PAELLA DE MARISCO (paella ai frutti di mare) (Spagna)
- CREMA CATALANA (Spagna)
- MOUSSAKA (Grecia)
- RATATOUILLE (Francia)
- UOVA AL BACON (Inghilterra)
- QUARKKEULCHEN (Germania)

PAELLA DE MARISCO (paella ai frutti di mare)

Ingredienti per 4 persone:

280 gr di riso carnaroli (o patna)
500 gr di cozze
200 gr di anelli di calamaro
200 gr di sepioline
4 scampi
8 gamberoni
1 peperone
100 gr di piselli
3 pomodori ben maturi
aglio
olio extra v. oliva
2 bustine di zafferano
paprika
vino bianco
1 litro di brodo di pesce
spicchi di limone (f)



Preparazione:

Iniziamo con il preparare tutti gli ingredienti.

Raschiare bene le cozze, togliere il bisso e lavarle a lungo sotto l'acqua corrente. Poi tenerle immerse in acqua un poco salata per almeno un'ora.

Lavare e asciugare scampi e gamberi. A questi ultimi staccare la coda e tenerla da parte ed utilizzare il corpo per insaporire il brodo di pesce.

Pulire anche calamari e sepioline e tagliare tutto a pezzi.

Spellare i pomodori, privarli dei semi e tritarli.

Togliere i semi ed i filamenti bianchi al peperone e tagliarlo a cubetti.

Mettere le cozze in una padella con uno spicchio di aglio schiacciato ed un dito di vino bianco, coprire e farle aprire (circa 3 minuti).

Scartare quelle rimaste chiuse tenerne da parte alcune con il guscio, sgusciare le altre e filtrare il liquido di cottura attraverso un telo posto su un colino.

Unire questo liquido al brodo di pesce e tenere in ebollizione.

Scaldare in una larga padella tre cucchiaini di olio con uno spicchio di aglio schiacciato.

Unire gamberi e scampi e farli rosolare 3 minuti. Togliarli e tenerli da parte.

Mettere ora i calamari e le seppie e farli rosolare qualche minuto.

Unire i peperoni ed i pomodori e cuocere 5 minuti. Insaporire con la paprika ed unire le cozze sgusciate ed i piselli.

Mescolare tutti gli ingredienti ed unire il riso e subito coprire con un litro di brodo bollente. Unire lo zafferano, mescolare e tenere il fuoco vivo qualche minuto.

Ora abbassare la fiamma e cuocere 15 minuti senza mai mescolare. Se il brodo dovesse asciugare troppo, unirne un poco sopra la preparazione ma senza mescolare.

Trascorso questo tempo distribuire sulla paella anche gli scampi, le code di gambero e le cozze con il guscio e terminare la cottura per qualche minuto.

Se a fine cottura il brodo non è del tutto evaporato, passare la padella in forno per 5 minuti a calore forte (200° - 220°) per farla asciugare.

Servire, volendo, con spicchi di limone.

Note:

La cosa più difficoltosa credo sia il rapporto riso / brodo.

Per ottenere una buona paella è importante che a preparazione ultimata il riso sia perfettamente cotto, con chicchi separati e per nulla brodoso.

Il brodo dovrebbe essere il doppio del volume del riso ma tutto dipende anche dagli altri ingredienti che si utilizzano (se assorbono o rilasciano a loro volta acqua).

Per non sbagliare unire il brodo nel rapporto indicato ma tenerne altro in ebollizione per aggiungerlo in caso di necessità ma sempre senza mescolare.

CREMA CATALANA

Ingredienti per 6 persone:

6 tuorli
3 cucchiaini di zucchero
la buccia di un limone
600ml di panna
6 cucchiaini zucchero di canna
1 pizzico di cannella



Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema bianca. Portate ora la panna ad ebollizione in un pentolino e fate bollire per circa 30 secondi. Versate immediatamente sui tuorli montati amalgamando bene il tutto. Riversate questa crema in una pentola pulita, aggiungete la parte gialla della buccia di limone, fate cuocere (attenzione a non farla bollire), senza mai smettere di mescolare fino quando la crema si sarà addensata velando il dorso del cucchiaino di legno. Versatela, togliendo il limone, nelle apposite ciotole di coccio o in una pirofila tonda, fate raffreddare per almeno 6 ore. Due ore prima di servire, spolverizzate con lo zucchero di canna e la cannella che caramellerete con l'apposito ferro rotondo. In mancanza di questo, mettete la crema quasi a contatto con il grill del forno in modo che lo zucchero si scioglia in pochi secondi.

MOUSSAKA – sformato di melanzane e carne

Ingredienti per 4 persone:

3 grosse melanzane
600g di patate
2 spicchi d'aglio
400g di macinato di agnello
6 cucchiaini d'olio d'oliva
3 cucchiaini di marsala
1/2 cucchiaino di zenzero grattugiato
1 cucchiaino di cumino
un pizzico di pepe
2 grosse uova
sale



Bucherellare le melanzane con una forchetta e cuocerle in forno a 180°C per 20 minuti. Lasciarle raffreddare e poi tagliarle a metà e scavare la polpa. Conservare le bucce.

In una grossa padella rosolare la carne con un po' d'olio e l'aglio in camicia. Sfumare con il marsala e lasciare che l'alcol evapori. Togliere l'aglio. Aggiungere la polpa delle melanzane, lo zenzero, il cumino, un pizzico di sale e pepe. Mescolare bene con un cucchiaino di legno e continuare la cottura finché le melanzane continuano a rilasciare un po' di liquido di cottura, in tutto non più di 5 minuti. Lasciare raffreddare.

A parte, sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili (circa due millimetri). Man mano che sono pronte immergerle in acqua fredda, perché non si ossidino e per far loro rilasciare l'amido.

Portare ad ebollizione un po' d'acqua salata e cuocere le fette di patate per 4 minuti. Scolarle e sciacquarle bene con acqua fredda per fermare la cottura facendo attenzione a non romperle.

Sbattere le uova in un recipiente e unirle all'impasto di carne e melanzane.

Scaldare il forno a 180°C. Imburrare una teglia da forno dai bordi alti. Tagliare le bucce di melanzana a strisce e posizionarle in modo da coprire interamente la teglia anche sul lato (la buccia contro la teglia). Salare leggermente.

Dividere sia le patate che l'impasto di melanzane in 5 parti uguali e alternare nella teglia strati d'impasto di melanzane a strati di patate. Versare due cucchiaini d'olio d'oliva sull'ultimo strato di patate e coprire con un foglio di alluminio.

Cuocere per un'ora e lasciare raffreddare prima di servire.

RATATOUILLE

Ingredienti

4 melanzane,
4 zucchine,
2 peperoni,
4 pomodori maturi,
2 cipolle,
5 spicchi d'aglio,
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
sale e pepe.



Preparazione

Pulite le verdure e lavatele accuratamente. Poi versate metà dell'olio in un tegame di terracotta, unitevi le cipolle affettate sottilmente e fatele appassire a fuoco dolce. Tagliate le melanzane e le zucchine in piccoli pezzi, versateli in una padella e fateli saltare a fiamma allegria con l'olio rimanente.

Trasferite le melanzane e le zucchine nel tegame delle cipolle, aggiungete i peperoni tagliati a pezzi e soffriggete il tutto per 5 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Quindi unitevi i pomodori tagliati a pezzi, l'aglio schiacciato e alcune foglie di basilico spezzettate. Salate, insaporite con del pepe macinato al momento, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per un paio d'ore, mescolando di tanto in tanto.

UOVA AL BACON

Ingredienti

4 uova
50 ml di latte
1 vasetto di yogurt cremoso bianco
50 gr di parmigiano grattugiato
50 gr di pancetta in fette
25 gr di burro
q.b. di sale



Preparazione

Riscaldare il burro in una padella antiaderente.

Non appena è caldo cuocervi le uova.

A metà cottura (quando l'albume inizia a colorarsi) salare le uova ed aggiungere il latte e lo yogurt precedentemente mescolati tra di loro.

Quindi aggiungere il parmigiano grattugiato e delle fettine di pancetta su ogni uova.

Alzare la fiamma e lasciar cuocere per qualche altro minuto.

QUARKKEULCHEN

Ingredienti

500 gr di patate farinose
250 gr di ricotta scremata
65 gr di farina
50 gr di zucchero
1 uovo
1/4 cucchiaino di vaniglia in polvere
1 scorza di limone
100 gr di uva passa
100 gr di burro
zucchero a velo
1/2 cucchiaino di cannella
sale



Preparazione

Dopo aver cotto le patate, pelarle e grattugiarle.

Grattugiare la scorza di limone.

Creare un impasto con le patate mescolandole assieme alla farina, la cannella, lo zucchero, l'uovo, la ricotta scremata, la vaniglia e la scorza di limone.

Far gonfiare l'uva passa in acqua calda e aggiungerla all'impasto.

Estrarre dall'impasto dei pezzi di pasta in modo da creare delle tartine di forma ovale.

Friggere le tartine ambo i lati finchè non diventano dorate.

Spolverizzarle con lo zucchero a velo finchè sono ancora calde.