

ANTIPASTI E PIZZE

∞ MANDORLE SALATE ∞

Questa ricetta proviene dalla cucina di zia Bettina ed è molto apprezzata durante le feste e non solo.

INGREDIENTI: 1/2 Kg DI MANDORLE DOLCI - SALE FINO.

Una volta liberate le mandorle dal guscio esterno, immergerle in acqua bollente e lasciare bollire per circa tre minuti.

Una volta tolte dall'acqua sarà semplice privarle della pellicina marrone scuro, pigiando e strofinando contemporaneamente tra pollice ed indice ogni singola mandorla.

Nel frattempo portate la temperatura del forno a circa 200°C. Inumidire le mandorle sbucciate in modo tale che il sale fino con le quale le avrete cosparse rimanga avvolto alle mandorle stesse. Posizionate le mandorle in una teglia da forno sufficientemente capiente da contenere le mandorle quasi in un unico strato.

Per i seguenti 10 minuti le mandorle si asciugheranno ed in fine inizieranno ad acquisire un bel colore dorato. Non occorre girare le mandorle mentre sono nel forno, però fate attenzione, specialmente da quando cominciano a prendere colore, che non si brucino. A forno spento lasciate che le mandorle si raffreddino completamente prima di servirle.

SUGGERIMENTI: *queste mandorle si conservano anche per una settimana, l'importante è che siano riposte ben chiuse in una busta di plastica per alimenti.*

∞ TARALLUCCI ∞

I tarallucci sono degli stuzzicanti e friabili anellini, che pur provenendo dalla regione della Puglia, zia Bettina ha copiato l'idea cambiando misura ed anche alcuni ingredienti .

INGREDIENTI: 1/2 Kg DI FARINA - 2 BICCHIERI SCARSI DI VINO BIANCO - UN BICCHIERE D'OLIO DI SEMI - SALE FINO - UN CUCCHIAIO ABBONDANTE DI SEMI DI FINOCCHIO.

Ponete su di un piano di legno o di marmo la farina precedentemente setacciata.

Allargate la farina a fontana e disponete all'interno tutti gli ingredienti, sbatterli con la forchetta ed assaggiare il composto (eventualmente aggiungere altro sale).

Cominciate quindi ad impastare; quando la pasta sarà ben impastata copritela con un telo (o con della pellicola trasparente) e lasciatela riposare per circa 30 minuti.

Prendere un poco di pasta alla volta e con le mani ricavare dei lunghi rotolini di circa 1 cm di diametro. Arrotolare attorno al dito la pasta e chiuderla su se stessa come un anello.

Posizionare su di una teglia, foderata con della carta da forno, i tarallucci non distanziandoli troppo tra loro (infatti non essendoci lievito nell'impasto, questi non ricresceranno).

Infornare a 180°-190°C per circa 20-30 minuti, e comunque fino a quando i tarallucci non risultino leggermente dorati.

SUGGERIMENTI: al posto dei semi di finocchio si può usare della polvere di peperoncino, anche questa variante è estremamente apprezzata.

80 *FERRATELLE SALATE* 82

Versione salata delle più note ferratelle dolci. Questa variante è stata sperimentata da zia Bettina; inutile dirvi con quale successo.

INGREDIENTI: FARINA - 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO - 1 BICCHIERE SCARSO DI OLIO DI SEMI - 1 CUCCHIAINO RASO DI SALE FINO - 1 CUCCHIAIO ABBONDANTE DI SEMI DI FINOCCHIO.

Disponete la farina a fontana su di un piano.

Al centro versate il vino, l'olio, il sale ed i semi di finocchio. Sbattete con una forchetta ed assaggiate il composto ottenuto. Cominciate poco alla volta ad incorporare la farina; quando l'impasto risulterà amalgamato, ma molto morbido, non sarà più necessario aggiungere altra farina (ecco perché non è stato dato un peso preciso per questo ingrediente).

L'impasto così ottenuto va lavorato molto bene e fatto riposare per circa 20 minuti, e poi rilavorato ulteriormente.

Cominciate a preparare l'apposito ferro per cuocere le ferratelle, ponetelo a riscaldare su di un fornello e quando sarà caldo ungetelo con poco olio (in alternativa potete usare un pezzetto di lardo di maiale, esattamente come usavano un tempo i nostri parenti).

Prendete un pezzo di pasta alla volta e lavoratela con le dita fino ad ottenere una specie di salsiccia lunga e spessa circa 2 centimetri. Tagliatela poi in modo da ottenere dei pezzetti lunghi circa 2 centimetri.

Facendo attenzione a non scottarvi posizionate due pezzetti di pasta sul ferro aperto, chiudetelo bene e posizionatelo sul fuoco.

Passati circa 20-30 secondi voltate il ferro in modo che le ferratelle si cuociano da entrambi i lati; trascorsi altri 20-30 secondi portate il ferro lontano dal fuoco, apritelo, togliete le ferratelle cotte, posizionate altri due pezzetti di pasta e ripetete l'operazione.

I tempi di cottura delle ferratelle (20-30 secondi per lato) sono estremamente indicativi. Infatti moltissimo dipende dalla

potenza del fuoco, dal tipo di ferro che usate ed anche dalla grandezza dei pezzettini di pasta da cuocere.
Le ferratelle devono comunque risultare dorate.

SUGGERIMENTI: *siccome le ferratelle vanno cotte individualmente, questa operazione richiede del tempo; lavorando in coppia si accorciano notevolmente i tempi.*

∞ SUPPLI' DI ZIA MIRA ∞

Questa ricetta proviene ovviamente dalla cucina di zia Mira. Li cucina sempre quando qualcuno della famiglia lo chiede; ne fa tantissimi e non avanzano MAI!

INGREDIENTI: PER IL RAGÙ': 300 G DI CARNE MACINATA - POMODORO - 1 CIPOLLA - ALCUNE FOGLIE DI BASILICO - 1 BICCHIERE DI VINO BLANCO - UNA NOCE DI BURRO - OLIO DI OLIVA.

PER I SUPPLI': 500 G DI RISO - 1 MOZZARELLA GRANDE - 100 G DI FORMAGGIO PARMIGIANO - 30 G DI BURRO - 2 UOVA - PANGRATTATO - OLIO PER FRIGGERE.

Per la preparazione del ragù soffriggere a fuoco basso l'olio, il burro e la cipolla tritata. Aggiungere in un secondo momento la carne macinata e quando questa sarà leggermente rosolata bagnarla con il vino bianco. Dopo che il vino sarà del tutto evaporato aggiungere il pomodoro, il basilico e fate cuocere a fuoco lento.

Quando il ragù sarà pronto cuocete il riso in abbondante acqua salata e scolatelo quando non ha ancora raggiunto la cottura ottimale.

Sistematelo in una insalatiera, conditelo con il ragù, il burro ed il parmigiano mescolando il tutto molto bene. Quando il riso si sarà raffreddato aggiungete due uova e mescolate nuovamente.

Nella mano a forma di cucchiaio versate il riso, inserite un listello di mozzarella precedentemente preparata; Aggiungete altro riso e date una forma ad uovo comprimendo il tutto.

Fate rotolare i suppli ottenuti sul pangrattato.

Friggete i suppli in una padella con olio già bollente girandoli con molta attenzione durante la cottura.

Quando il suppli è ben cotto, ma non bruciato, tiratelo fuori dalla padella e ponetelo su di un vassoio sul quale è stata predisposta della carta assorbente.

SUGGERIMENTI: con lo stesso procedimento dei suppli, ma non mettendo il ragù, si ottengono gli ARANCINI DI

RISO. In questo caso però è meglio abbondare sia con il burro che con il formaggio parmigiano.

Sia per i supplì che per gli arancini un consiglio prezioso: se durante la compressione del riso a forma di uovo si nota una loro riapertura, occorre passarli, prima di rotolarli sul pangrattato, in un piatto dove sono state battute delle uova.

80 BRUSCHETTA 88

Tutti noi sappiamo cosa si intende per bruschetta, eppure siamo sicuri che di questa tipica ricetta ne esistono mille varianti e che ognuno di noi la fa in modo diverso . Questa è la bruschetta di zio Ottavio il quale non sa proprio resistere ad una bella brace di caminetto.

INGREDIENTI: PANE CASERECCIO - AGLIO - OLIO DI OLIVA - SALE.

Tagliate il pane, preferibilmente raffermo o comunque non freschissimo, a fette spesse.

Mettete le fette su di una griglia e poi il tutto sulla brace, ovviamente in mancanza di questa si può usare il forno di casa. Quando il pane si sarà abbrustolito su entrambi i lati, strofinate generosamente l'aglio fresco sulla superficie; aggiungete sale ed un filo di olio.

SUGGERIMENTI: *per non sporcarsi le mani quando usate l'aglio, lasciate lo spicchio vestito (cioè con la pellicina attorno) e tagliate solo l'estremità da strofinare.*

Una piacevole variante può essere quella di spalmare sul pane l'ADACCIATA. Questo è un composto di lardo o grasso di prosciutto tagliuzzato finemente e condito con sale, pepe o peperoncino ed eventuali aromi tipo l'aglio oppure prezzemolo, mentuccia o basilico. Si continua a lavorare (meglio se passato al frullatore) fino ad ottenere una pasta da conservare in barattolo in frigo.

L'adacciata si può anche utilizzare in cucina in alternativa all'olio.

∞ FOCACCIA DELLA COMMARE ∞

I compari Notarnicola sono amici di famiglia, ed anche loro abitavano a Centocelle durante gli anni cinquanta.

Loro sono pugliesi e quindi anche questa ricetta lo è, ma siccome tutti noi ne andiamo pazzi abbiamo deciso di adottarla.

INGREDIENTI: 1/2 Kg DI FARINA - 25 g DI LIEVITO DI BIRRA - 300 g DI PATATE CRUDE - 3 BICCHIERI DI ACQUA TIEPIDA - 150 g(CIRCA) DI POMODORI PELATI - SALE - OLIO - ORIGANO.

Fate lessare le patate con tutta buccia, quando queste saranno cotte sbucciatele e passatele al passaverdura.

Stendete su di un tavolo la farina setacciata e sistematela a fontana. Al centro ponete il lievito di birra sciolto con l'acqua tiepida precedentemente salata e le patate.

Impastate il tutto fino a quando non avrete ottenuto un impasto che risulti morbido.

Ungete una teglia da forno (con le dimensioni di circa 20x30x6 cm), posizionatevi l'impasto ottenuto in modo tale da prenderne la forma, coprite con un telo e fate lievitare al caldo per 1 ora (anche di più se la focaccia non dovesse risultare lievitata).

Una volta lievitata cospargete la superficie con i pomodori (schiacciati grossolanamente con una forchetta), il sale, l'origano e l'olio.

Infornate a 250°C per circa 30-35 minuti. Se il vostro forno é provvisto di grill, vi suggerirei di accenderlo durante gli ultimi 5-7 minuti di cottura, questo farà in modo che la vostra focaccia abbia una superficie croccante.

SUGGERIMENTI: *questa focaccia può essere mangiata sia calda che fredda. Può essere tranquillamente cucinata il giorno prima di un party, durante il quale sicuramente andrà a ruba.*

∞ PIZZA CON GLI “SFRIZZOLI” ∞

Del maiale non si butta via niente, gli “sfrizzoli” rappresentano al meglio questa saggezza contadina; infatti sono pezzetti di carne magra che rimangono dopo aver liquefatto il grasso del maiale per ottenere lo strutto.

INGREDIENTI: 1 KG DI FARINA PIÙ' IL NECESSARIO PER LA LAVORAZIONE - 70 g DI LIEVITO DI BIRRA - 200 g DI SFRIZZOLI - 20 g DI STRUTTO - ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE - 2 CUCCHIAINI DI ZUCCHERO - SALE - OLIO DI OLIVA.

Preparate la pasta per la pizza distribuendo su di un piano da lavoro la farina setacciata, due cucchiaini di zucchero e due cucchiaini colmi di sale. Disponete il tutto a fontana e aggiungete al centro 2 cucchiaini di olio ed il lievito di birra che scioglierete con un po' di acqua. Cominciate ad impastare il tutto aggiungendo altra acqua se necessario.

Lavorate bene l'impasto, disponetelo in una terrina infarinata, copritelo con un panno leggermente umido e lasciatelo lievitare in un luogo caldo (circa 20°C).

Una volta lievitata mettete la pasta su di un tavolo da lavoro ed incorporatevi lo strutto e gli sfrizzoli.

Schiacciate la pasta, ponetela in un recipiente da forno ben cosparso di olio e terminate di darle la forma del recipiente (o qualsiasi altra forma desiderata).

A questo punto ungete al superficie della pizza con un po' di strutto, spolverizzatela di farina e cuocetela nel forno preriscaldato a 250 °C circa.

SUGGERIMENTI: *i tempi di cottura della pizza possono variare sia dal tipo di forno che dallo spessore dato alla pizza stessa.*

∞ GUACAMOLE DIP ∞

Questa è una ricetta messicana suggerita da Carlos e Veronica, dicono che sia ottima per quando si fanno riunioni con amici in casa.

INGREDIENTI: 2 AVOCADO MATURI - MEZZA CIPOLLA TAGLIATA A PEZZETTI - ¼ DI TAZZA DI PEPERONCINO VERDE TAGLIATO A CUBETTI - 1 CUCCHIAIO DI CORIANDOLO O DI PREZZEMOLO TRITATO - 1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE- UNO SPICCHIO DI AGLIO SMINUZZATO - ¼ DI CUCCHIAINO DI SALE.

Disporre in un frullatore o in un robot da cucina tutti gli ingredienti . Frullate il tutto fino ad ottenere un composto cremoso.

Volendo potete poi aggiungere un pomodoro medio finemente tagliato.

Servitelo in una coppa accompagnato da delle “tortilla chips”.

SUGGERIMENTI: *il guacamole può essere conservato coperto in frigorifero per 24 ore.*