

Corso di cucina per soci Prepariamoci al Natale con Ilaria Bertinelli

Pancake soffici con mousse salata e pistacchi

Ingredienti per circa 8 pancake da 10 cm di diametro

- 200 g latte
- 200 g panna
- 125 g farina di riso integrale*
- 125 g farina di grano saraceno*
- 4 uova
- 5 g lievito di birra secco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale

Ingredienti per la mousse

- 200 g prosciutto cotto* in un pezzo
- 150 g ricotta di pecora
- pistacchi sgusciati leggermente tritati
- sale e pepe

Ingredienti per la salsa

- 2 cucchiaini scarsi di senape*
- 10 g miele
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- bevanda di soia

Attrezzature

- Terrina
- Frusta
- Planetaria o frullino per montare gli albumi
- Padella antiaderente
- Mestolo
- Scottex
- Spatola
- Frullatore
- Forchetta
- Ciotola
- Coltello trinciante
- Cucchiaio

Preparazione

1. Sgusciate le uova separando albumi e tuorli. Sbattete i tuorli in una terrina aggiungendo a filo il latte e la panna. Incorporate le farine e il lievito di birra secco, aggiustate di sale, quindi lasciate riposare l'impasto coperto per circa 1,5 ore.
2. Montate gli albumi a neve ferma con il limone e uniteli delicatamente all'impasto.

3. Scaldate una padellina antiaderente, ungetela leggermente con un pezzo di carta assorbente bagnata di olio e disponete nel centro 1 mestolino di impasto in modo da avere un disco da circa 10 cm di diametro. Fate dorare i dischi su entrambi i lati e procedete fino ad esaurimento del composto.
4. Preparate la mousse frullando il prosciutto in un frullatore, aggiungete la ricotta di pecora e aggiustate di sale e pepe.
5. Preparate la salsa mescolando la senape con il miele e l'aceto usando una forchetta, quindi aggiungete a filo bevanda di soia fino ad ottenere una salsa facile da spargere.
6. Componete i pancake formando uno strato di mousse, spolverate con pistacchi tritati e completate con la salsa a filo.

Agnolotti alla spalla cotta

Ingredienti per la sfoglia per 4 persone

- 300 g farina Mix per Pasta Fresca Mulino Dallagiovanna
- 3 uova intere + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- un pizzico di alga spirulina
- farina di riso per spolvero*

Ingredienti per il ripieno

- 400 g ricotta
- 300 g spalla cotta di San Secondo
- 60 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- sale e pepe

Ingredienti per la fonduta al taleggio

- 200 g latte
- 100 g panna
- 100 g taleggio
- Parmigiano Reggiano grattugiato per servire

Attrezzature

- Tagliere di legno
- Forchetta
- Sacchetto di plastica
- Frullatore
- Coltello
- Mattarello
- Coppapasta rotondo da 6 cm zigrinato
- Pentola
- Schiumarola
- Tegamino
- Frusta
- Padella antiaderente grande per mantecare gli agnolotti

Preparazione

1. Su un tagliere, create una fontana con la farina, aggiungete l'alga spirulina, un pizzico di sale e rompetevi le uova nel centro.
2. Iniziate a sbattere le uova con una forchetta e ad incorporare la farina gradatamente in modo da evitare che i liquidi fuoriescano dalla fontana.
3. Continuate a mescolare con la forchetta fino a quando l'impasto sarà sufficientemente omogeneo da impastare con le mani e continuate a lavorare la sfoglia fino a quando risulterà liscia e compatta. Mettetela a riposare in un sacchetto di plastica e lasciatela riposare mentre si prepara il ripieno.
4. Frullate la spalla cotta e unitela con gli altri ingredienti per il ripieno.
5. Tagliate la sfoglia a fette, appiattitele con il matterello, poi tirate delle strisce di spessore sottile, lunghe 30-40 cm e larghe circa 10 cm con la sfogliatrice.
6. Adagiate il ripieno nel centro, ripiegate le sfoglie e coppate gli agnolotti con un coppa biscotti zigrinato da 6 cm di diametro.

7. Mettete latte e panna in un tegamino e portateli a bollore; lasciateli restringere leggermente, quindi allontanateli dal fuoco e aggiungetevi il taleggio a pezzetti in modo da farlo sciogliere completamente. Trasferite la fonduta in una padella antiaderente capiente.
8. Mettete una pentola di acqua sul fuoco e quando raggiungerà il bollore, salatela e buttate gli agnolotti. Lasciateli cuocere fino a quando la sfoglia sarà della consistenza desiderata. Togliete gli agnolotti con l'aiuto di una schiumarola e buttateli nella padella con la fonduta al taleggio. Serviteli con una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato a piacere.

Stella di Natale alla zucca con ganache fondente

Ingredienti per la Stella

- 250 g farina Mix per pane Nutrifree**
- 250 g zucca già pulita
- 200 g zucchero
- 200 g olio di semi di riso/vinaccioli/mais
- 3 uova
- 50 g amido di mais*
- 10 g lievito in polvere per dolci*
- un pizzico di sale
- cannella in polvere
- fava tonka (facoltativa)

Ingredienti per farcitura e copertura

- 260 g marmellata di arance
- 75 g cioccolato fondente
- 50 g panna
- 15 g burro
- Frutti rossi e/o decorazioni natalizie a piacere

Attrezzature

- Stampo a forma di stella (circa diametro 26 cm)
- Tagliere in teflon
- Coltello trinciante
- Planetaria o fruste elettriche
- Forno
- Griglia del forno
- Tegamino
- Frusta
- Coltello a lama lunga per tagliare la torta in orizzontale
- Leccapentole
- Cucchiaino

Preparazione

1. Imburrate e infarinate molto bene uno stampo a forma di stella (diam. 26 cm, h 5 cm).
2. Tagliate la zucca a pezzetti e cuocete come preferite: avvolta in carta stagnola in forno a 180°C per circa 30 minuti, oppure in un contenitore con coperchio nel microonde a potenza massima per 4 minuti, eventualmente ripetendo l'operazione per 2-3 volte fino a quando la zucca sarà completamente cotta. Schiacciate bene con una forchettina e mettete da parte.
3. Montate le uova con lo zucchero usando le fruste elettriche fino ad ottenere una spuma soffice.
4. Aggiungete l'olio di semi a filo continuando a mescolare, poi iniziate ad aggiungere, sempre con le fruste in movimento, le polveri, quindi farina, amido di mais e infine la purea di zucca e il lievito per dolci. Aggiungete per completare un pizzico di sale e aromatizzate con cannella e fava tonka grattugiata a piacere. Versate il composto nello stampo e cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per 40-45 minuti.

5. Sforatela, sformatela e fatela raffreddare su una gratella. Spezzettate il cioccolato in una ciotola. Portate a ebollizione la panna e versatela sul cioccolato, aggiungete anche il burro e mescolate fino a quando non sarà sciolto perfettamente e la ganache non sarà liscia e lucida.
6. Tagliate la stella a metà in senso orizzontale, farcitela con la marmellata all'arancia, infine versate la ganache sulla stella coprendola in modo irregolare o secondo il vostro estro. Lasciate raffreddare e rapprendere brevemente, poi decorate con frutti rossi e decorazioni natalizie a piacere.