Torta tenerina



Pasticciamocongiusy TORTA AL CIOCCOLATO

Questa torta è la preferita di chiunque! E' vent'anni che la propongo e non ho ancora trovato una persona alla quale non sia piaciuta! Quando l'assaggi ti sembra di mangiare una torta al cioccolato ripiena di nutella! La ricetta originale vorrebbe il cioccolato fondente, in realtà io ho provato a mettere insieme diversi tipi di cioccolato avanzati dalle uova di Pasqua e viene sempre buonissima!

Negli anni ho aggiustato le dosi per farne una da tortiera 24mm circa e l'altra formato feste, dove utilizzo il piatto del forno: ti

ripropongo entrambe, il procedimento rimane identico.

★ INGREDIENTI ★

1. 200 gr *(300)* di cioccolato fondente
2. 150 gr *(200)* di zucchero
3. 100 gr *(200)* di burro
4. 3 uova,1 intero e 2 tuorli *(5 uova, 2 intere e 3 tuorli)*
5. 1 cucchiaio *(2)* di farina
6. zucchero a velo q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- Sciogli a bagnomaria o nel microonde, il burro ed il cioccolato fino a renderlo tutto omogeneo
- aggiungi lo zucchero e la farina
- aggiungi le uova, a parte monta a neve ferma le chiare d'uovo
- unisci al composto le chiare molto delicatamente (mescola dal basso verso l'alto)
- rovescia in uno stampo foderato con carta forno
- cuoci per 15′ a 180° e per altri 15′ a 200°: questa cottura differenziata regalerà una crosta sopra e sotto, lasciando l'interno morbidissimo.

Quando la preparo per le feste, la taglio a quadrotti e se vuoi esagerare accompagnala con una crema di mascarpone!

Qualsiasi sia la forma,spolvera con zucchero a velo e buona torta!

La tripel KARMELIET



Karmeliet

Carissimi degustatori,

oggi volevo soffermarmi su una delle Birre che personalmente preferisco, si chiama Tripel Karmeliet.

La si trova raramente in commercio anche se da qualche tempo la vedo esposta in qualche supermercato. Se la trovate non fatevi spaventare dal prezzo (6,50€ bott. Da 75Cl.), è una di quelle scelte di cui non vi pentirete.

E' una birra straordinariamente armoniosa. Ti lascia il sorriso e la voglia che non

finisca. La si abbina un po’ con tutto, anche perché la prima donna è sempre e comunque Lei.

Non vorrei dilungarmi troppo, vi lascio con 2 consigli: il primo di provarla ed il secondo e di leggere le note che ho trovato, lascerà ancor di più la curiosità di possedere questo splendido esemplare.

La Giusy ne è una affascinata bevitrice.

TRIPEL KARMELIET, tre cereali diversi in una sola birra!

La Tripel Karmeliet e tuttora prodotta secondo un’autentica ricetta del 1679 originaria dell’antico Monastero Carmelitano di Dendermonde, che prevedeva l’uso di tre cereali: orzo, come ovvio, ma anche frumento e avena.

Molte prove condotte in birreria hanno confermato che questa particolare combinazione tradizionale di cereali rimane ancora la migliore.

Il nome Tripel Karmeliet fa riferimento sia alla sua origine che alla sua rifermentazione in bottiglia.

Il bicchiere della Tripel Karmeliet è sicuramente uno dei più belli in assoluto. E’ stato sviluppato dalla birreria stessa ed è decorato con un fiore di giglio stilizzato come suo motivo tradizionale.

Il giusto modo di versarla, in questo bicchiere, è il seguente: inclinate

leggermente il bicchiere e versate la birra lentamente e delicatamente. La schiuma, come nell'immagine, deve partire dalla punta dei gigli riempiendo il bicchiere, senza sbordare. Se la schiuma è troppo scarsa, versate raddrizzando un po' il bicchiere ed allontanando la bottiglia. Lasciate circa 5mm di birra nella bottiglia (che contiene un deposito di lieviti). Se volete potete aggiungere questo deposito successivamente.

Aspetto: colore variabile tra l'oro ed il bronzo, schiuma cremosa.

I MATERIALI USATI DALLA BOSTEELS

Acqua, bellissimi grossi chicchi d'orzo maturo, luppolo e lievito sono i principali ingredienti della birra.

Nel caso della Bosteels viene usata acqua a basso contenuto di sodio pompata da una profondità di 100m.

L'orzo viene maltato: una volta selezionato e ripulito, viene immesso nelle vasche di macerazione, dove per circa tre o quattro giorni riceve l'acqua e l'ossigeno necessario per la germinazione. L'acqua di macero, che di solito è mantenuta a temperature varianti fra i 12 e i 15 gradi, viene cambiata in continuazione. Quando l'orzo ha raggiunto l'umidità necessaria, viene messo a germinare per circa una settimana (in modo che l'amido si trasformi in zuccheri più facilmente attaccabili dai lieviti) su di un'aia oppure nei cassoni di germinazione; in questo processo è molto importante l'aerazione dei chicchi. Quando la radichetta raggiunge grosso modo i due terzi della lunghezza del chicco, il malto è pronto per l'essiccazione o la torrefazione, il

cui scopo è quello di arrestare il processo di germinazione, che viene effettuata con getti d’aria calda a temperature più o meno alte, in modo che assuma un colore più o meno scuro ed ovviamente anche un sapore più o meno tostato (in realtà ormai ogni birreria acquista i cereali già maltati, lasciando a

pochissimi grossi impianti, detti malterie, il compito di produrli, ndr)

. E’ possibile maltare cereali di tipo diverso.

L’orzo apporta una forte e rotonda dolcezza, il frumento rende la birra molto chiara e dissetante, l’avena dà un corpo morbido, pieno e delicato, quasi di seta. Il luppolo viene aggiunto durante il processo produttivo per dare alla birra un gusto rinfrescante ed un’aroma sottile. Le birre della Bosteels non vogliono essere particolarmente amare, per cui vengono usati luppoli aromatici.

I lieviti (funghi unicellulari, grandi circa 8micron)) convertono lo zucchero e gli aminoacidi in alcool, anidride carbonica (il gas nella birra non viene aggiunto ma è un prodotto naturale della fermentazione) e sostanze aromatiche. Il Saccharomyces carlsbergensis, lievito per le birre a bassa fermentazione, opera fra i 5 e gli 8 gradi, poiché oltre i 10 gradi rischierebbe di conferire al prodotto un gusto abbastanza sgradevole. Verso la fine del processo fermentativo questo tipo di lievito tende a dividersi in due parti: grossi fiocchi che salgono verso la superficie e cellule di sfaldamento che si depositano sul fondo. Il lievito propulsore dell’alta fermentazione, il

Saccaromyces cerevisiae, lavora invece fra i 16 e i 23 gradi. È noto che i processi di fermentazione sono favoriti dal calore, per cui quella alta avviene più rapidamente di quella bassa. Dopo tre o quattro giorni questo tipo di lievito risale in superficie e viene recuperato con schiumature. Il Saccaromyces cerevisiae dunque è notevolmente economico, poiché è riprodotto e moltiplicato

dalla birra stessa. I due principali tipi di lieviti si suddividono poi in molti ceppi, che danno caratteristiche specifiche alla birra: il lievito usato è proprio il marchio di fabbrica della birreria, l'ingrediente che più di ogni altro ne cara tterizza il sapore). La Bosteels usa due tipi di lieviti, ad alta e bassa fermentazione, che lavorano a te

mperature diverse e danno caratteristiche ben definite, per produrre birre ale/speciali (come la Tripel Karmeliet, che sono più fruttate ed aromatiche) oppure lager.

[La pizza del sabato sera]



Pasticciamocongiusy PIZZA

> *Avevo provato diverse volte a fare la pizza a casa ma ci sono riuscita bene solo dopo le dritte di Marinella. Mi ha insegnato i trucchi per stendere bene la pasta senza litigare con il mattarello, senza che scivoli a destra e a sinistra quando la stendi nella teglia, mi ha insegnato a fare un impasto morbido e come ottenere una cottura croccante! Beh, non ci crederai ma la mia pizza è preferita a quella della pizzeria!*

★ INGREDIENTI ★

X la pasta

1. 500 gr di farina
2. Un panetto di lievito di birra

3. 1 cucchiaino colmo di sale fino
4. mezza scodella di acqua
5. mezza scodella di latte
6. burro q.b. per imburrare le teglie

X farcire

1. Una crescenza
2. Brie q.b
3. Formaggi vari
4. 1 confezione di wurstel
5. 100 gr di tonno in scatola
6. 1 cipolla
7. 4 mozzarelle
8. 1 etto di bresaola
9. Passata di pomodoro q.b.
10. Olio evo
11. Sale qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- In una tazzona da colazione metti metà acqua e metà latte
- scalda fino ad intiepidire
- sciogli nella scodella il panetto di lievito di birra
- aggiungi il sale
- In una zuppierona metti la farina, fai un buco al centro e rovescia poco alla volta il contenuto della scodella, continuando ad impastare (se risultasse appiccicoso sporcati le mani con un pò di farina)
- Quando hai ottenuto un impasto morbido, forma una palla , copri con uno strofinaccio e fai riposare fino al raddoppio del volume. Io normalmente preparo

l’impasto verso le due del pomeriggio per cominciare a confezionare le teglie il pomeriggio verso le sei.

★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno al massimo
- Ora che l’impasto è pronto, prima di preparare i panetti per le teglie, impasta con le mani strapazzandola, sbattendola, tirandola: la pasta per la pizza va trattata male!
- Imburra 5 teglie (uso il burro e non l’olio perché il burro fa attrito e ti aiuta a stendere meglio l’impasto!)
- Dividi l’impasto in 5 parti e con le mani, a mo’ di pizzaiolo esperto , apri il panetto e allargalo, mettilo nella teglia e stendilo fino a coprirne il diametro
- Piega mezzo centrimetro di pasta verso l’interno per fare il bordo e una volta terminato, schiaccialo per riempire nuovamente il diametro della teglia.
- Lascia riposare l’impasto nelle teglie, il tempo necessario a preparare gli ingredienti per farcire le pizze.
- Taglia le mozzarelle a straccetti piccoli
- Taglia i wurstel a rondelle
- Taglia i formaggi a pezzetti
- Taglia la cipolla a fettine sottili

Se ti avanza dell’impasto, spazio alla fantasia, per esempio salmone e philadelphia, salame, crudo e brie ecc ecc

Pizza ai wurstel

1. Distribuisci la passata di pomodoro su tutta la superficie dell’impasto
2. Disponi i wurstel a rondelle
3. Condisci con un filo d’olio ed un pizzico di sale
4. La mozzarella l’aggiungerai a metà cottura

Pizza ai 4 formaggi

1. Distribuisci la crescenza su tutta la superficie della pasta
2. Aggiungi a piacere tutti i formaggi che vuoi compresa la mozzarella
3. Condisci con olio ed un pizzico di sale

Pizza tonno e cipolle

1. Distribuisci la passata su tutta la superficie dell’impasto
2. Scola il tonno dall’olio prima di distribuirlo
3. Aggiungi metà cipolla ed un pizzico di sale
4. La mozzarella l’aggiungerai a metà cottura

Pizza bresaola e brie

1. Distribuisci la passata su tutta la superficie dell’impasto
2. Metti le fette di bresaola e il brie a fettine sottili sopra
3. Condisci con olio ed un pizzico di sale
4. La mozzarella l’aggiungerai a metà cottura

Pizza bianca con cipolle

1. Utilizza l’altra metà della cipolla
2. Condisci con olio ed un pizzico di sale

Adesso le pizze sono pronte da infornare: ne inforni due alla volta: una sulla base del forno e l’altra sulla griglia posizionata a metà.

- Imposta il timer su 10′ minuti e quando suona estrai le pizze, aggiungi la mozzarella, scambia la posizione mettendo sopra quella che per prima era sul fondo così da consentire la cottura della parte superiore e viceversa e fai cuocere ancora 5′ fino a quando non si scioglie la mozzarella.

Io tengo per ultima quella bianca alla cipolla: fai attenzione perché cuoce in 5/7 minuti!

Accompagna con litri di birra fresca, magari belga, magari una Karmeliet, vero Marco?




Arrosto di codone “burroso”



Pasticciamocongiusy ARROSTO AL BURRO

Durante una pausa caffè in ufficio, con il Dany si parlava di arrosti. In particolare abbiamo scoperto di essere amanti dello stesso taglio di carne, il codone. E' una carne straordinaria, si presta a cotture lunghe, non è grassa e rimane estremamente tenera. Di solito io la preparo con le cipolle, questa è la seconda volta che lo preparo arrosto con il burro come consigliato da Danilo.Non ho mai assaggiato la versione originale, ma ti assicuro che la copia è una bomba…in tutti i sensi!

★ INGREDIENTI ★

1. 1 kg circa di codone

2. 500 gr di burro, meglio se quello chiarificato
3. 2 spicchi d’aglio
4. Odori, io uso salvia e rosmarino

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola antiaderente fai sciogliere a fuoco lento il burro (scegli la pentola della misura dell’arrosto, più alta che larga, in modo tale da tenere tutto ben raccolto)
- Aggiungi gli odori per insaporire il burro
- Conficca i due spicchi d’aglio nel pezzo di carne e adagialo nella pentola
- Fai cuocere almeno 20′ minuti per parte per una cottura tipo rosbeef, raddoppia il tempo per una cottura classica (valuta in base anche al pezzo di carne)
- Fai raffreddare e taglia a fette
- fai riscaldare il condimento e ripassa le fette per servirle ben calde

Prepara del buon pane fresco perché qui la scarpetta è d’obbligo!

Strudel a modo mio



Pasticciamocongiusy SFOGLIA CON MELE

Questo e’ un dolce che chiunque può fare e ti assicuro, minimo sforzo massima resa! Dello strudel a parte le mele in realtà ha solo la forma, in famiglia no uvette, no pinoli e quindi basico basico ma ti assicuro comunque molto buono! La Rox e la Mary da quando una sera a cena mi hanno visto confezionare il dolce in 10´ minuti e sorprese dalla bonta’,lo hanno adottato ed ogni occasione è buona per riproporlo!

★ INGREDIENTI ★

1. pasta sfoglia rotonda, io trovo ottima quella della buitoni
2. mele qb

3. miele
4. cannella
5. zucchero a velo

★ PROCEDIMENTO ★

- Sbuccia e taglia un paio di mele a fettine
- Adagiale sulla sfoglia per tutta la sua grandezza (io non aggiungo altro, ma tu se vuoi puoi aggiungere uvette e pinoli, mandorle o noci)
- Cospargi di miele e cannella
- Arrotola su se stessa la pasta dando la forma dello strudel
- Inforna a 200° gradi per 20′

Spolvera con zucchero a velo e taglia a fette!



Plumcake di salmone allo zenzero e semi di papavero



Il pesce a casa mia devo proporlo elaborato poiché non è particolarmente amato. Quando i miei figli erano piccini, mangiavano bistecche di salmone convinti di mangiare la carne del maialino rosa! Questo plumcake potete servirlo freddo in estate, tiepido in inverno come antipasto per il pranzo di natale o anche come un ottimo secondo piatto.

★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di salmone in busta
2. 300 gr di salmone fresco o surgelato
3. 5 patate di media misura
4. Zenzero fresco o in polvere abbondante
5. Semi di papavero
6. Formaggio spalmabile
7. Sale
8. Cipolla q.b.
9. Olio evo q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Sbuccia le patate e lessale
- Taglia a pezzetti il salmone
- Taglia a tocchetti le patate
- fodera con la pellicola uno stampo per plumcake

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai soffriggere con olio la cipolla ed il salmone
- Aggiungi le patate, lo zenzero, i semi di papavero
- Mescola bene per far insaporire le patate e per ultimo sciogli un panetto di philadelphia per dare cremosita’
- Riempi lo stampo, schiacciando bene e fallo raffreddare in frigo affinché prenda la forma.

Servilo tagliandolo a fette.

Crostata alla nutella



Pasticciamocongiusy PASTAFROLLA CON NUTELLA

Era un po’ che cercavo la ricetta per questa crostata, ispirata da quelle del mulino bianco che ultimamente a casa sono gettonate per la colazione. Katya, una mia carissima amica di vecchia data, proprio ieri ne ha fatta una e stamattina al volo su WhatsApp mi ha girato la ricetta. Semplice come piace a me, bella e buona !

★ INGREDIENTI ★

1. 300 gr di farina
2. 150 di burro
3. 150 di zucchero
4. mezza bustina di lievito
5. un pizzico di sale

6. per la farcia: nutella q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- togli dal frigo il burro per farlo ammorbidire
- accendi il forno a 180°

★ PROCEDIMENTO ★

- In una terrina impasta velocemente gli ingredienti della pasta
- forma una palla con l’impasto e stendila facendo la forma rotonda un po’ piu’ grande di quella che serve affinché quella che sborda la potrai utilizzare per fare le striscioline
- ricopri con l’impasto una tortriera foderata con carta forno
- farcisci con la nutella
- decora con le striscioline
- inforna per 25/30′

Buona torta!

Maccheroni al pesto di broccolo



Stasera il menù era risotto con i peperoni, avevo dimenticato però due broccoli giganti che avevo comprato per cucinarli come contorno! Quindi? I due broccoli sono diventati un pesto che ha accompagnato egregiamente i maccheroni! In famiglia hanno fatto il bis…

★ INGREDIENTI ★

1. broccoli qb
2. maccheroni
3. 1 panetto di Philadelphia
4. 2 cucchiai di passata di pomodoro
5. olio evo
6. aglio
7. peperoncino
8. sale

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Lava e taglia a piccoli pezzi solo i fiori del broccolo
- metti a bollire l’acqua per la pasta

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai rosolare aglio e olio e peperoncino
- togli l’aglio e fai rosolare i broccoli fino a quando si sfaldano, aggiungendo la salsa e salando
- a cottura ultimata aggiungi il formaggio e amalgama insieme
- scola i maccheroni, buttali nella wok e manteca il tutto

Impiatta e buon appetito!

Quale birra scegliere?



Le “chicche” di Marco

Quale Birra Scegliere?

Carissimi Degustatori, Appassionati e Curiosi di Birra, concessami la possibilità di scrivere qualche riga, è sorto il problema di rompere il ghiaccio.

Quale potrebbe essere una domanda che un neofito potrebbe farsi davanti a tre o quattro bottiglie di birra diverse che non ha mai avuto la fortuna di assaggiare?

Quella più plausibile che mi è venuta in mente è: “E adesso quale scelgo?”

> *Comincerei con il dire che non esiste una risposta, o meglio non esiste una sola risposta.*
>
> *La risposta più simpatica, sarebbe: “Bevile tutte.”*
>
> *Troppo semplice……*
>
> *Tutto dipende in quale contesto la vuoi bere, se vuole essere un aperitivo o una cena o un dopo cena.*

Aperitivo:

Una buona birra a prescindere da quando si beve, va degustata e soprattutto, in caso dell’aperitivo non deve appesantire, deve dissetare e preparare il palato.

L’ideale a mio modesto parere potrebbe essere una deliziosa Birra Bianca.

Nota da Wikipedia:

> *La bière blanche (in lingua francese) o witbier (in lingua olandese), traducibile in entrambi i casi come “birra bianca”, è prodotta principalmente in Belgio, ma anche nel Nord-Est della Francia e in Olanda.*
>
> *È prodotta seguendo in parte la tradizione medievale, in cui anziché usare il luppolo (oltretutto vietato nell’antica legge francese) si ricorreva a una mistura di erbe e spezie note in olandese come gruut: nella*

> *ricetta moderna questo è composto di coriandolo, arancia, arancia amara e luppolo. Questa mistura conferisce alla birra un sapore più fruttato e acidulo del corrispondente tedesco, e risulta molto rinfrescante d'estate; inoltre la birra subisce una seconda fermentazione nella bottiglia.*
>
> *A differenza della cugina tedesca, viene prodotta utilizzando frumento non maltato e spesso avena, ed è generalmente servita in bicchieri più bassi e tozzi rispetto a quelli alti e stretti delle weizen tedesche.*
>
> *Un'altra birra belga, il Lambic, può essere considerata una birra di frumento ma non una witbier, perché prodotta per fermentazione spontanea.*

Vi offro generosamente tre scelte di Birra Bianca da me degustate e apprezzate sia in un freddo pomeriggio invernale che in un'afosa giornata di Luglio:

1. Blanche de Bruxelles
2. Blanche de Namur
3. St Bernardus Blanche

A voi la scelta.

Cena:

Scegliere la Birra per Cena è sicuramente più

impegnativo, dipende innanzitutto da cosa si mangia e in secondo luogo da come te la vuoi giocare.

Se mangi Carne Rossa, non c'è di meglio che una dura Birra Scura, se mangi carni Bianche o Pesce, puoi stare sulla Bionda Carica o in alcuni casi una Rossa/Ambrata da mozzare il fiato. Se invece vai a tutto Primo, direi che con la Bionda non si sbaglia mai.

Birra Scura:

1. St Bernardus Abt 12
2. Buffalo
3. Gulden Draak
4. Birra Bionda "Carica" o rosse "da mozzare il fiato":
5. La Trappe Quadruple
6. Urtel Samarath
7. La Kwak
8. La Rulle La grande 10
9. Achel Extra
10. Brigand

Le Bionde per tutte le stagioni:

1. Karmeliet Tripel
2. St Feullien
3. st Denise Reserva

Il Dopo cena:

A mio modesto parere in questo caso bisogna andare su Birre più impegnative che ti rilassino e ti facciano assaporare una buona lettura o un film e ti prepari a un dolce sonno.

1. Westvleteren
2. Rochefort 10
3. Chimay

E’ ovvio che queste da me segnalate siano solo una minuscola parte di quelle che avrei potuto citare.

Speriamo ci sia il tempo per conoscerle meglio e perché no, conoscere anche le vostre preferenze. Confrontarsi è importante perché non cogliere l’occasione di questo spazio per rilassarsi davanti a un bel bicchiere di Birra e a un bel piatto proposto dalla nostra Giusy e dalle sue amiche.

A presto

Cheers

Cheesecake



Pasticciamocongiusy Torta al formaggio

Simone, mio figlio, un giorno mi chiede di fare una cheesecake. Facendo un giro su internet ne trovo diverse e come al solito prendo spunto e le faccio mie. La ricetta originale prevedeva la colla di pesce, solo philadelphia e tutte e due le cose non mi piacciono particolarmente, cosi ecco la mia versione, più italiana che americana! Inutile dire che è diventata una tra le preferite in famiglia!

★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di burro
2. 200 ml di panna
3. 5 panetti di formaggio spalmabile (philadelphia)
4. 2 uova
5. 180 gr di biscotti digestive (i più buoni sono quelli della mc.vities)

6. 120 gr di zucchero
7. 1 vasetto di marmellata (frutti di bosco, fragola, mirtilli)
8. 1 fialetta di vaniglia

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- trita i biscotti
- sciogli il burro e amalgama con i biscotti
- Fodera una tortiera a bordi estraibili con carta forno

★ PROCEDIMENTO ★

- Con l’impasto di biscotti prepara il fondo della tortiera facendo attenzione a pressare bene
- per una versione coreografica, taglia a metà i biscotti e pressando leggermente forma una corona
- In una ciotola sbatti le uova con lo zucchero, aggiungi il formaggio, la panna e la vaniglia.
- Rovescia il composto sul fondo di biscotti
- Inforna a 160° gradi per 30/40′
- Una volta raffreddata, guarnisci con la marmellata che avrai scaldato leggermente sul fuoco per distribuirla più facilmente
- Mettila in frigo per almeno un’ ora prima di servirla



Torta con formaggio fresco