Una Blanche che non puoi non avere……



Eccovi oggi la terza e ultima “prezzemolina”. dopo la Hopus e la triple moine, vi presento la Blanche per eccellenza. la trovate spesso sugli scaffali dei supermercati e non deve mancare neanche nei vostri frigoriferi.

Inizio con il dire che probabilmente non è la più buona blanche, ma è sicuramente a mio parere la più bevibile. Ogni occasione è buona che sia estate o inverno, che tu sia in città o al mare. La versi, te ne riempi la bocca, la assapori e via….ne devi già aprire un’altra.

Tempo fa diffidavo di questa tipologie di birra, pensavo fossero troppo leggere e “frivole” e invece ho scoperto che sanno dare la giusta tonalità in determinati momenti della stagione o della stessa giornata.

Vi aggiungo una breve descrizione:

Prodotta a Quenast dalla Brasserie Lefebvre, Blanche de

Bruxelles si avvale della tradizionale cura artigianale dei mastri birrai del Brabant – patria per eccellenza delle birre bianche – tramandata gelosamente di padre in figlio. Schiuma ricca e cremosa, colore opalescente e rifermentazione in bottiglia regalano al palato un gusto piacevolmente fresco reso esclusivo dal leggero aroma agrodolce delle scorze d'arancio curaçao e del coriandolo, aggiunti durante il lento processo di lavorazione. Da apprezzare alle basse temperature, tra i 2 e i 5 °C.

Aggiungo che per me la morte sua è accompagnando piatti di verdura fresca, frutta, dessert delicati e fruttati, dei carpacci o salumi come tacchino o vitello tonnato.

Provatela e fatemi sapere cosa ne pensate.

La prossima volta parleremo di altre 3 blanche che ho scoperto/riscoperto:

la Blanche de waissant

La hoegaarden

La St Bernardus Blanche

Cheers

Focaccia con cipolle di Breme



La cipolla di Breme è una novità assoluta per me. Grazie ad un collega che abita a Pavia (è lì che viene coltivata) sono venuta a conoscenza di queste cipolle giganti e dolcissime.Pensa leggevo addirittura che viene utilizzata per farne un dolce, io il mio primo utilizzo invece l'ho sperimentato con un'ottima focaccia! Inutile suggerirti l'impasto per pizza già pronto, se vuoi rendere il tutto semplice,veloce e…gustoso!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta (vedi anche "La pizza del sabato sera")

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 la teglia
7. cipolla di breme o quella che hai naturalmente!
8. salvia
9. rosmarino

★ PREPARAZIONE della PASTA ★

- 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
- taglia le cipolle a fettine sottili, fai appassire in una padella con poco olio, sale e qualche foglia di salvia
- Ora che l'impasto è pronto, imburra una teglia (uso il burro e non l'olio perché il burro fa attrito e ti aiuta a stendere meglio l'impasto!)
- Con le mani, a mo' di pizzaiolo esperto , apri il

panetto e allargalo, mettilo nella teglia e stendilo fino a coprirne il diametro

- Fai i buchi, quelli classici della focaccia, farcisci con la cipolla, togliendo le foglie di salvia, aggiungi un filo d’olio e di sale, rosmarino.
- Inforna per almeno 15′, dipende dal forno

La focaccia con cipolle di Breme o di qualsiasi altro posto nel mondo è pronta!!!!! Buon appetito!






Pasticciamoconginus

Filetto di manzo marinato al limone



Beh che dire…il filetto di manzo si presenta da solo. E' una carne tenerissima, un pò costosa forse, ma quando mangio carne rossa, scelgo questa. La ricetta del filetto di manzo marinato al limone è della "Nonna Giulia", e se vuoi mangiarlo al top, lascia riposare la carne almeno mezza giornata!

INGREDIENTI

1. 500 gr di filetto di manzo intero
2. 2/3 limoni
3. prezzemolo qb

4. 2 spicchi d’aglio
5. capperi
6. olio EVO qb
7. sale e pepe qb

PROCEDIMENTO

- Taglia a fettine non altissime il filetto (mezzo cm circa)
- in un recipiente di vetro, adagia le fettine di filetto di manzo e comincia a fare gli strati aggiungendo succo di limone, qualche fesina d’aglio, capperi, prezzemolo, sale, pepe ed un filo d’olio, adagia nuove fettine di filetto di manzo e continua così a creare strati
- lascia marinare il filetto di manzo almeno 4 ore, il limone deve cuocere la carne (lo prepari la sera per il giorno dopo o di giorno per la sera)

Personalmente amo le cose semplici e preparo il filetto di manzo con questi ingredienti, volendo a tuo gradimento puoi aggiungere qualche acciughina, delle olive taggiasche…spazio alla fantasia, ma senza esagerare!

Buon appetito!!!!!



Frittata con carciofi



La frittata di carciofi oltre ad essere

strabuona è un’ottima soluzione per mangiare i carciofi diversamente che in pinzimonio. E’ facilissima da fare e se vuoi, in alternativa li cucini in umido, li frulli e condisci la pasta con abbondante formaggio grana!

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

1. 6 carciofi
2. 6 uova grandi
3. formaggio grana abbondante
4. una cipolla
5. Mezzo limone
6. olio evo qb
7. sale qb
8. pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pulisci i carciofi togliendo le prime foglie, apri a metà togli la barbetta, lavali e mettili a bagno in acqua e limone

★ PROCEDIMENTO ★

- in una zuppiera capiente sbatti uova,sale,pepe e formaggio
- in una padella metti olio abbondante, fai imbiondire la cipolla tritata finemente, aggiungi i carciofi e cucinali fino a quando risultano morbidi
- Rovescia il composto di uova , miscela bene gli ingredienti fino a quando ha raggiunto la compatezza desiderata, girala e cuoci l’altro lato
- adagiala su un piatto ricoperto di carta assorbente



Pasticciata al forno



La pasticciata al forno è un altro di quei piatti che propongo quando ho amici o la

domenica in alternativa alle lasagne. Se la fai d'estate l'unica nota negativa è il forno…ma se poi la servi all'ombra di un albero ai commensali di un'allegra tavolata o la porti come pranzo per un pic nic, al caldo non ci pensa più!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di maccheroni
2. 250 gr di carne trita
3. salsa di pomodoro
4. 2 melanzane medie
5. 6 uova
6. 4 mozzarelle
7. fette di salame a piacere
8. formaggio grana qb
9. farina qb
10. cipolla per soffritto
11. mezzo bicchere di vino bianco per sfumare
12. peperoncino qb
13. olio evo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- lessa i maccheroni al dente, scolali e tienili da parte aggiungendo un filo d'olio per evitare che si incollino
- taglia le melanzane a fette
- fai bollire in acqua bollente 4 uova per renderle sode, falle raffreddare e sbucciale e tagliale a fette
- affetta abbondanti fette di salame
- affetta le mozzarelle

- grattugia abbondante formaggio grana

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola fai soffriggere la cipolla con l’olio, aggiungi la carne trita e falla sfumare con il vino bianco, aggiungi la salsa di pomodoro, aggiusta con sale, peperoncino se vuoi, aggiungi un bicchiere di acqua circa per diluire e fai cucinare fino a quando raggiunge la densità desiderata
- impana le fette di melanzane con la farina, passale nell’uovo sbattuto e friggile fino a quando sono dorate:disponile su carta assorbente, salale
- comincia a scaldare il forno portandolo a 180°
- condici i maccheroni con metà del sugo, il resto lo userai per condire gli strati
- disponi gli ingredienti in una teglia da forno capace, componendo gli strati cominciando dai maccheroni, poi le melanzane, il salame, la mozzarella, le uova, il grana ed infine il sugo
- continua fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con lo strato di pasta al quale aggiungerai il sugo ed il grana
- fai sciogliere in forno per 10′ tutti gli ingredienti e per 5′ fai gratinare

La tua pasticciata al forno è pronta…buon appetito!!!!



Grigliata di melanzane alla Totò



Le melanzane alla Totò, sono le melanzane

che il mio papy, tutte le estati mi preparava nonostante il caldo afoso! E' l'aceto balsamico che principalmente le rende appetitose ed accompagnano egregiamente qualsiasi pietanza!

★ INGREDIENTI ★

1. melanzane qb
2. aceto balsamico
3. aglio
4. prezzemolo
5. olio EVO qb
6. sale qb
7. capperi per guarnire

★ PROCEDIMENTO ★

- scalda la griglia, quella in giardino o la solita bistecchiera sul fornello
- adagia le melanzane tagliate a tondi non troppo fini
- a cottura adagiale in un piatto , aggiungi aceto balsamico , un filo d'olio, sale, aglio,prezzemolo e procedi con la cottura di altre fette
- prepara e condisci man mano facendo diversi strati fino ad esaurimento delle melanzane

Le tua grigliata di melanzane alla Totò è pronta: ricorda che più macerano nel condimento è più sono gustose!