

Stefano Barbato

La cucina per tutti di

chef
Stefano Barbato

Pasta fresca



5 porzioni

- 500 g di farina di semola di grano duro rimacinata
- 5 uova (1 uovo ogni 100 g di farina)
- sale

Mettete la farina sulla spianatoia di legno, con le dita della mano create una cavità al centro e inserite le uova precedentemente sbattute e un pizzico di sale.

Impastate manualmente e, quando l'impasto sarà liscio e ben elastico, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per circa mezz'ora.

Passato il tempo di riposo, cominciate a stendere l'impasto con un mattarello, dopodiché, se avete una macchina per la pasta, ricavate delle strisce sottili, altrimenti continuate manualmente.

Adagiate le strisce sulla spianatoia e infarinatele con farina 00. Ora potete ricavarne lasagne, pappardelle, tagliatelle, maltagliati, tutto a vostro piacimento!

Se volete fare le tagliatelle a mano, infarinate, una alla volta, le strisce di impasto, chiudetele prima a metà, ricordando sempre di aggiungere un po' di farina per non farle appiccicare e, una volta piegate, con un coltello ritagliate le tagliatelle o le pappardelle.

La pasta è pronta per essere cotta! Conditela secondo i vostri gusti.



Gnocchi di patate



8 porzioni

- 1 kg di patate
- 280 g di farina 00 (fino a 500 g in relazione al tipo di patate)
- 50 g di semola rimacinata
- 1 uovo
- noce moscata
- 1 pizzico di sale

Fate bollire le patate in una pentola e una volta cotte scolatele, sbucciatele ancora calde e riducetele in purè con un passaverdure.

Unite al purè di patate, un pizzico di sale, un po' di noce moscata, un uovo intero e la farina 00, quindi cominciate a mescolare l'impasto con una spatola fino a ottenere un composto morbido. Trasferite il composto su un tavolo da lavoro e continuate a impastare cercando di manipolarlo il meno possibile con le mani poiché, più viene lavorato, e più richiede l'utilizzo di farina extra.

Ora aggiungete la semola facendola assorbire bene all'impasto e una volta che l'impasto sarà leggermente elastico, ricavate dei filoncini del diametro di circa 1 cm.

Dopodiché, con un coltello o con una spatola, tagliate ogni filoncino a pezzetti di circa un centimetro e, una volta ricavati gli gnocchi, passateli su un apposito attrezzo o sui rebbi di una forchetta per ottenere le classiche righe in superficie e, con l'aiuto del pollice, fate scivolare lo gnocco dall'alto verso il basso. Disponete gli gnocchi su una teglia infarinata di semola per non farli attaccare.

Gli gnocchi sono pronti: possono essere utilizzati subito o potete congelarli, mettendo direttamente la teglia nel congelatore per un paio d'ore, per poi spostarli nei sacchetti.



Annotazioni



Vitello tonnato



6 porzioni

- 1 kg di magatello di vitello
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 Cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- alloro
- rosmarino

- salvia
- sale grosso
- pepe in grani
- olio extravergine di oliva
- vino bianco frizzante
- aceto balsamico di Modena
- prezzemolo

Per la salsa tonnata:

- 300 g di maionese
- 100 g di tonno
- 4 filetti di alici sott'olio
- 5 capperi dissalati
- mezzo bicchiere di spumante secco

Pulite il pezzo di carne privandolo di eventuali cartilagini e del grasso, poi mettetelo in una pentola capiente, insaporitelo con dell'aceto balsamico di Modena, un pochino di olio extravergine di oliva e un po' di vino bianco. Aggiungete anche un po' di rosmarino, salvia e pepe in grani e salate con il sale grosso. Mettete la pentola sul fuoco e fate rosolare la carne su tutti i lati. Dopodiché aggiungete lo spicchio d'aglio in camicia, il sedano, la cipolla e la carota tagliate grossolanamente e qualche foglia di alloro. Coprite con un coperchio e continuate la cottura per un paio di minuti, poi versate l'acqua che dovrà coprire il pezzo di carne e, quando raggiungerà il bollore, abbassate la fiamma lasciando cuocere per circa un'ora e mezza col coperchio.

Una volta cotto il pezzo di carne, lasciatelo raffreddare nella sua acqua di cottura per circa 45 minuti e, quando avrà raggiunta la temperatura ambiente, scolatelo e mettetelo in frigorifero, quindi recuperate il brodo ottenuto.

Nel frattempo preparate la salsa tonnata. All'interno di un frullatore inserite il tonno sgocciolato, i capperi dissalati, le acciughe, lo spumante e iniziate a frullare; man mano unite un pezzettino di carota cotta nel brodo (opzionale), la maionese e infine del brodo di cottura filtrato, circa due cucchiaini: frullate fino a ottenere una crema liscia e densa.

Quando la carne sarà completamente fredda, affettatela sottilmente con un coltello ben affilato, disponete le fettine su un vassoio e ricopritele con la salsa. Decorate con un pezzetto di carota cotta tagliata a rondelle, una spolverata di prezzemolo, un po' di pepe e un filo d'olio extravergine di oliva. Coprite con pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 3-4 ore prima di servire. Il vostro vitello tonnato è pronto!



Arancini di riso



6 porzioni

Per la preparazione del riso:

- 400 g di riso Roma
- 800 ml di acqua (il doppio del riso)
- 1 bustina di zafferano
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 40 g di parmigiano
- 20 g di burro
- sale

Per la pastella:

- 500 ml di acqua

- 400 g di farina 00
- 1 uovo (facoltativo)

- 1 pizzico di sale

Per il ripieno al ragù e piselli:

- 500 g di carne macinata mista maiale/manzo
- 150 g di piselli freschi o surgelati
- 150 ml di passata di pomodoro
- 50 ml di acqua
- 3-4 cucchiaini di doppio concentrato di pomodoro

- mezza cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 3 foglie di alloro
- timo
- olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino rosso
- 200 g di mozzarella

Per impanare e friggere:

- olio di semi di girasole
- pangrattato

Per preparare gli arancini di riso iniziate a preparare il ragù: mondate e tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla e fate rosolare il tutto in un tegame con un filo d'olio extravergine di oliva. Poi unite la carne macinata insieme alle foglie di alloro e un po' di timo, regolate di sale, coprite con un coperchio e fate rosolare bene a fuoco alto, mescolando di tanto in tanto. Quindi aggiungete il vino e lasciatelo sfumare.

Dopodiché aggiungete la passata di pomodoro e 3 o 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro, mescolate bene e aggiustate con un po' di acqua se dovesse risultare molto asciutto.

Portate il ragù a ebollizione, poi fate cuocere per 30 minuti a fuoco basso con il coperchio. Quindi unite i piselli e continuate la cottura per altri 15 minuti (in totale la cottura del ragù è di 45 minuti). Nel frattempo preparate il riso.

Lessate il riso in acqua bollente salata, inserendo anche un cucchiaino di ragù per insaporirlo e fatelo cuocere per 20 minuti circa con il coperchio semiaperto, senza mai mescolarlo.

Quando l'acqua sarà completamente assorbita, il riso è cotto, quindi spegnete il fuoco e unite il burro a pezzetti e lo zafferano, mescolate bene, poi versatelo su un tavolo da lavoro, livellatelo con un cucchiaino di legno e spolverizzatelo con il parmigiano grattugiato. Amalgamatelo bene fino al completo assorbimento del formaggio, così facendo il riso si raffredderà, poi trasferitelo in una ciotola, aggiungete un uovo più un tuorlo e amalgamate bene il tutto.

Tagliate la mozzarella a cubetti e preparate la pastella.

Preparazione della pastella: in una ciotola versate la farina, un pizzico di sale e l'acqua a filo, quindi mescolate accuratamente con una frusta per evitare che si formino grumi. In ultimo aggiungete l'uovo precedentemente sbattuto e mescolate. L'impasto della pastella deve essere abbastanza liquido.

Ora potete realizzare i vostri arancini: tenetevi vicino una ciotola piena di acqua così da inumidirvi le mani, quindi prelevate una quantità di riso e con le mani bagnate formate



Linguine risottate ai gamberi



2 porzioni

- 250 g di linguine o spaghetti
- 300-400 g di gamberi
- 10 pomodorini
- 1 manciata di prezzemolo fresco

- tritato
- 2 peperoncini freschi
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchierino di brandy o cognac

- sale e pepe
- 3 cucchiaini di bottarga
- 1 bustina di zafferano



Pulite i gamberi, eliminando la testa e il carapace che terrete da parte per il fumetto di pesce. Quindi con un coltellino fate un incisione sul dorso della coda del gambero per eliminare il filo nero dell'intestino.

In una pentola inserire le teste e il carapace dei gamberi con 2 o 3 pomodorini tagliati a metà, uno spicchio d'aglio intero e una macinata di pepe, quindi aggiungete un litro e mezzo di acqua, coprite con un coperchio e quando raggiungerà il bollore, fate cuocere per 20 minuti a fuoco basso aggiungendo il sale solo negli ultimi 5 minuti di cottura. Spegnete il fuoco e tenetelo da parte.

In una padella capiente fate soffriggere a fuoco dolce lo spicchio d'aglio tagliato a metà assieme al peperoncino in abbondante olio extravergine di oliva, sufficiente a coprire il fondo della padella e, quando l'aglio sarà dorato, toglietelo dall'olio e aggiungete i gamberi. Fate cuocere i gamberi a fuoco vivo da ambo i lati per pochi secondi e quando saranno diventati quasi rosa aggiungete il brandy e con un accendino date fuoco per fare il flambé (se la fiamma dovesse essere troppo forte, basta mettere il coperchio e si spegne immediatamente).

Quando il fuoco si sarà spento, salate e pepate i gamberi, saltate o mescolate, e dopo un paio di minuti toglieteli dalla padella e teneteli da parte.

Mettete al loro posto i pomodorini tagliati in quattro parti. Fateli cuocere per una decina di minuti a fuoco moderato senza farli bruciare, mescolandoli di tanto in tanto, poi aggiungete il fumetto di pesce filtrandolo attraverso un colino, coprite con un coperchio e quando giungerà a bollore mettete a cuocere le linguine direttamente in padella con il coperchio, mescolandole di tanto in tanto come fossero un risotto.

Unite i gamberi negli ultimi 30 secondi di cottura, saltate e spegnete il fuoco. Aggiungete il prezzemolo tritato, lo zafferano, la bottarga e un filo d'olio extravergine di oliva, saltate bene il tutto. Impiattate e servite.

Consigli: tenete da parte una pentola con dell'acqua calda non salata poiché potrebbe esservi utile nel caso in cui il brodo di pesce non fosse sufficiente per terminare la cottura della pasta.

Spaghetti di zucchine con gamberi e pistacchi



2 porzioni

- 2 o 3 zucchine
- 1 manciata di pistacchi
- 7-8 pomodorini
- 1 spicchio d'aglio

- 6-7 foglie di basilico fresco
- 300 g di gamberetti
- sale e pepe
- olio extravergine di oliva

Attrezzatura:

- macchina affettaverdure



Per ottenere la granella di pistacchio, mettete i pistacchi in un mixer e frullate a intermittenza fino ad avere una granella sottile.

Pulite i gamberi, eliminando la testa e il carapace, poi con un coltellino fate un'incisione sulla parte dorsale del gambero per eliminare il filo nero, ovvero l'intestino. Lavate le zucchine, eliminate le estremità e sistematele nell'apposita macchinetta affettaverdure a spirale, quindi girate la manovella per ottenere gli spaghetti.

Lavate i pomodorini e tagliateli in quattro parti. Mondate l'aglio e fatelo soffriggere in padella con abbondante olio extravergine di oliva. Aggiungete anche qualche foglia di basilico e continuate a soffriggere a fuoco basso fino a quando il basilico non sarà bello croccante e l'aglio risulterà dorato.

Eliminate l'aglio dalla padella, quindi unite gli spaghetti di zucchine al soffritto e fate saltare per circa un minuto, poi aggiungete i pomodorini e il pepe e continuate la cottura per altri 8-10 minuti a fuoco medio, mescolando e saltando continuamente le verdure, fino a quando gli spaghetti tenderanno quasi ad attaccarsi alla padella. Quindi unite i gamberi.

Regolate di sale e fate cuocere per altri 2 minuti a fuoco medio, mescolando delicatamente con una spatola.

A cottura ultimata, togliete la padella dal fuoco e aggiungete del basilico fresco spezzettato manualmente, irrorate con un filo di olio extravergine di oliva e regolate di sale.

Coprite la padella con un coperchio e fate riposare 5 minuti prima di servirli nei piatti con una spolverata di granella di pistacchio.





*Secondi piatti
e contorni*

Baccalà alla vicentina



8 porzioni

- 1 kg di stoccafisso
- 5-6 sarde sotto sale
- farina
- 30-40 g di parmigiano grattugiato o

- grana padano
- 3 cipolle (circa 300 g)
- 1 manciata di prezzemolo fresco tritato

- 1/2 l di latte
- 250 ml di olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Innanzitutto bisogna ammolare lo stoccafisso: praticate dei tagli sulla parte dorsale del pesce e mettetelo all'interno di una bacinella con acqua fredda. Posizionate il contenitore in frigorifero e ogni 6-8 ore cambiate l'acqua. La durata complessiva dell'ammollo è di tre giorni. Trascorso il tempo necessario, scolate lo stoccafisso dall'acqua e conservatelo in frigorifero per altre 12 ore prima di consumarlo.

Tritate finemente le cipolle e dissalate le sarde, lasciandole in ammollo per circa mezz'ora, poi eliminate le lisce e sminuzzatele con un coltello.

In una padella versate abbondante olio extravergine d'oliva, aggiungete le sarde insieme alla cipolla tritata, salate, pepate e mescolate, quindi fate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti fino a quando le cipolle non saranno appassite. Se la cipolla tenderà ad attaccarsi alla padella, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua. Versate qualche cucchiata di soffritto in una pentola di coccio, distribuite bene e irrorate con un filo d'olio, poi passate alla pulizia del pesce.

Aprite lo stoccafisso a metà tagliandolo con un coltello sul lato lungo, dalla pancia fino alla coda, poi eliminate la lisca centrale, tutte le spine, le pinne e le alette. Farcite quindi con il resto del soffritto di cipolla e sarde, spargendolo con una spatola su tutta la superficie. Aggiungere anche il prezzemolo tritato, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e una leggera spolverata di farina.

Richiudete lo stoccafisso e tagliatelo a pezzi larghi circa 5 cm. Disponete i pezzi all'interno del tegame in modo verticale, uno accanto all'altro e spolverizzate con un pizzico di sale grosso, pepe, parmigiano grattugiato, un velo di farina.

Aggiungete poi abbondante olio extravergine di oliva e versate tutto il latte sopra fino a coprire interamente lo stoccafisso. Infine irrorare con un altro filo d'olio.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco molto dolce per circa 5-6 ore, mettendo uno spargifiamma sotto la pentola, cercando di non toccarlo nelle prime 2 ore di cottura. Nel frattempo magari preparate una buona polenta. Dopo due ore mescolate il meno possibile durante la cottura. Servite il baccalà insieme a delle fette di polenta grigliata, come vuole la tradizione.



Polpo alla griglia con patate



6 porzioni

- 1,5-2 kg di polpo
- 2-3 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di maggiorana
- sale
- pepe (facoltativo)
- olio extravergine di oliva

Per le patate prezzemolate:

- 3-4 patate
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- olio extravergine di oliva

Per la citronette:

- 40 ml di succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero o bianco
- 60 ml di olio extravergine di oliva

Pulite il polpo eliminando le viscere contenute nella sacca, gli occhi e il becco e lavatelo sotto l'acqua corrente fredda. Mettete una pentola dai bordi alti sul fuoco e cominciate a scaldare un filo di olio extravergine di oliva con le foglie di alloro e la maggiorana. Quando l'olio comincerà a sfrigolare, inserite il polpo con il cappuccio rivolto verso il basso. Regolate di sale, coprite con un coperchio e cuocere a fuoco basso per circa 1 ora, girandolo di tanto in tanto. Intanto preparate le patate prezzemolate.

Pelate le patate e tagliatele a cubetti, quindi cuocetele a vapore per circa 10 minuti. Dopodiché trasferitele in una ciotola e fatele intiepidire. Sbucciate uno spicchio d'aglio, eliminate il germoglio interno e tritatelo con una manciata di prezzemolo precedentemente lavato e asciugato. Condite le patate con il trito di prezzemolo e aglio, un pizzico di sale e olio extravergine di oliva.

Non appena il polpo sarà cotto, spegnete il fuoco e lasciatelo nel suo liquido di cottura, chiuso con un coperchio, per circa 15 minuti. Scolate il polpo dalla pentola e fatelo riposare su un vassoio per almeno 15 minuti a temperatura ambiente.

Spremete il succo di un limone e versatelo in una ciotola; unite il sale, il pepe e mescolando con una frusta, unite a filo anche l'olio extravergine di oliva. Dovrete ottenere un composto semicremoso.

Mettete a cuocere il polpo su una griglia molto calda per 4 o 5 minuti, rigirandolo ogni 2 minuti e spennellandolo con la citronette ogni volta che lo girate. Una volta pronto, tagliatelo a pezzi piuttosto grossi, disponetelo su un piatto da portata insieme alle patate prezzemolate e servite.

Consigli: più tenero volete il polpo, più tempo dovete lasciarlo all'interno del suo liquido di cottura a fuoco spento. Io consiglio 15-20 minuti, oltre questo tempo tende a diventare eccessivamente tenero e a spezzarsi.



Spezzatino con funghi



10 porzioni

- 2 kg di polpa di manzo
- 1 kg di funghi porcini o funghi misti
- 1 l di brodo vegetale
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio d'aglio
- 50 g di porro

- 100 g di sedano
- 100 g di carote
- 3 rametti di rosmarino secco
- 50 g di cipolla bianca
- 4-5 bacche di ginepro
- 2-3 chiodi di garofano

- 1/2 l di salsa di pomodoro
- sale e pepe
- olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino rosso



Pulite e tagliate i funghi: se utilizzate i funghi porcini, tagliate il cappuccio a fette e il gambo, più fibroso, a dadini, mentre i funghi più piccoli lasciateli interi o tagliateli grossolanamente. Lavate, mondate e tritate finemente il gambo di sedano, la carota, il porro e la cipolla, a coltello o con un frullatore.

Scaldare un filo d'olio extravergine di oliva in una casseruola, preferibilmente di coccio, mettendo uno spargifiamme sotto la pentola, e fate appassire le verdure tritate a fuoco medio per circa 5-6 minuti.

Unite ora i pezzi di carne, aggiungete il rosmarino, le foglie di alloro, i chiodi di garofano e le bacche di ginepro, mescolate, coprite con un coperchio e fate andare la carne a fuoco vivo per qualche minuto. Dopodiché aggiungete il vino rosso e lasciate evaporare per un paio di minuti.

Coprite la casseruola con un coperchio, spostatela sul fuoco più basso, e continuate la cottura con il coperchio semiaperto per circa 2 ore. Durante la cottura, se la carne dovesse asciugarsi troppo, aggiungete qualche mestolo di brodo caldo.

Mentre la carne cuoce, versate un filo di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente insieme a uno spicchio di aglio pelato e leggermente schiacciato e, quando l'aglio sarà dorato, eliminatelo dalla padella, quindi aggiungete i funghi, salate e pepate, quindi lasciateli cuocere a fiamma viva, saltandoli frequentemente, per circa 5 minuti circa o fino a quando noterete che tenderanno ad attaccarsi alla padella. A questo punto, versate un mestolo di brodo caldo, mescolateli e lasciateli cuocere ancora per altri 5 minuti.

Unite i funghi nel tegame dello spezzatino e aggiungete la salsa di pomodoro. Mescolate delicatamente, quindi spostate il tegame sul fuoco più grande, regolate di sale e continuate la cottura per altri 40 minuti a fuoco basso e con il coperchio semiaperto.

Spegnete il fuoco e servite ben caldo accompagnandolo con della buona polenta (vedi p. 249).

Polpette di melanzane e carne



6 porzioni

- 500 g di carne tritata di manzo (o mista)
- 500 g di melanzane
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco tritato
- 50 g di parmigiano grattugiato

- 70-80 g di scamorza dolce o affumicata
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- qualche foglia di basilico
- 50 g di pangrattato

- 2 noci di burro chiarificato (o un filo d'olio extravergine di oliva)
- sale e pepe
- noce moscata
- olio di semi di arachidi per friggere



Lavate le melanzane, eliminate il picciolo e poi tagliatele per il lungo in fette di circa 1 cm di spessore, poi a listarelle e infine a dadini. In una padella fate sciogliere un pochino di burro chiarificato, quanto basta a coprire il fondo della padella, quindi aggiungete la dadolata di melanzane, salatele e a fuoco basso fate cuocere per circa 10 minuti con un coperchio, mescolandole di tanto in tanto.

Quando le melanzane saranno cotte, unitele alla carne trita e mescolate il tutto in una ciotola. Aggiungete anche l'uovo, lo spicchio d'aglio schiacciato nello spremiaglio e precedentemente sbucciato e privato del germoglio centrale, il prezzemolo tritato, la noce moscata, il pepe, qualche foglia di basilico spezzettata a mano e continuate a mescolare. Unite al composto il parmigiano reggiano e la scamorza grattugiata, quindi salate e aggiungete il pangrattato poco per volta e impastate manualmente per 3 o 4 minuti.

Ora prendete una piccola quantità di impasto e lavoratela tra le mani fino a formare la polpetta e scegliete il metodo di cottura.

Polpette classiche fritte: mettete a scaldare abbondante olio in una pentola, sufficiente a coprire le polpette, portandolo alla temperatura di 160 °C. Prima di immergere le polpette nella pentola, passatele nel pangrattato e cuocetele per 4-5 minuti girandole spesso. Quando le polpette saranno ben dorate, scolatele dall'olio e mettetele su di un piatto con carta assorbente e poi servitele.

Polpette in padella: fate sciogliere del burro chiarificato o dell'olio extravergine di oliva, quanto basta a coprire il fondo della padella, quindi schiacciate leggermente le polpette tra le mani e, senza passarle nel pangrattato, sistematele in padella. Fatele cuocere a fuoco medio per 7-8 minuti coperte con un coperchio, ricordandovi di girarle di tanto in tanto per tostarle perfettamente da ambo i lati. Ottime da servire anche con l'hummus di ceci.



Cheesecake con lamponi e mirtilli



10 porzioni



Per la base:

- 200 g di biscotti secchi
- 80 g di burro
- 1 cucchiaio di miele

Per la crema:

- 300 g di ricotta
- 200 g di mascarpone o Philadelphia
- 150 g di zucchero
- 200 g di mirtilli

- 200 g di lamponi
- 30 ml di vino dolce liquoroso (o 30 ml di acqua)
- 7-8 foglie di menta
- 2 fogli di colla di pesce

Frullate i biscotti con un mixer riducendoli in polvere, unite quindi il burro precedentemente sciolto e il miele e continuate a frullare per circa 1 minuto. Prima di prelevare il composto dal mixer, amalgamate bene con una spatola giusto il tempo di far assorbire tutti gli ingredienti. Foderate il fondo di uno stampo da 22 cm di diametro con carta da forno, adagiatevi il composto e con il dorso di un cucchiaio distribuitelo uniformemente sul fondo della tortiera. Poi, aiutandovi con un batticarne, pressate e livellate la superficie del composto. Mettete in frigorifero e lasciate raffreddare per circa 1 ora.

Nel frattempo preparate la crema. Fate ammorbidire i fogli di colla di pesce in una ciotola con acqua fredda per circa 5 minuti. Frullate in un mixer 100 g di lamponi e 25 g di zucchero (dei 150 g totali) fino a ottenere una purea. Versate la purea di lamponi in una ciotola e tenetela da parte.

In un pentolino versate il vino e portate a ebollizione. Quindi spegnete il fuoco e aggiungete la colla di pesce ben strizzata. Mescolate e fate sciogliere completamente la gelatina, poi unitela alla purea di lamponi e amalgamate con un cucchiaio.

In una ciotola capiente mescolate la ricotta con lo zucchero. Unite il mascarpone e continuate a mescolare fino ad avere un composto omogeneo e senza grumi. Aggiungete quindi la purea di lamponi con la gelatina e mescolate delicatamente con la frusta o una spatola fino ad amalgamare del tutto il composto. Aggiungete infine 100 g di mirtilli al composto, il resto servirà per la copertura, e amalgamate.

Estraete la base di biscotti dal frigorifero, aggiungete la crema, livellate, poi coprite con pellicola trasparente e rimettete in frigorifero a riposare per almeno 3-4 ore.

Una volta rassodata, decorate a piacere con i restanti lamponi e mirtilli freschi e qualche fogliolina di menta.

Torta con carote, mandorle e arancia



8 porzioni



- 250 g di carote
- 250 g di farina 00 (o farina senza glutine come farina di riso)
- 250 g di zucchero
- 130 g di olio di semi di mais (o altro

- olio di semi delicato)
- 125 g di farina di mandorle
- 4 uova medie
- 120 g di succo di arancia o limone
- 16 g di lievito per dolci vanigliato o

- cremor tartaro
- zucchero a velo vanigliato
- burro

Lavate le carote, pelatele con un pelapatate e grattugiatele. Grattugiate la scorza di un'arancia, dopodiché spremetela per ricavare il succo e la polpa.

Mettete in un mixer la carota grattugiata, la scorza d'arancia, il succo e la polpa d'arancia e iniziate a frullare. Aggiungete a filo l'olio e continuate a frullare per 4-5 minuti fino a ottenere una crema omogenea.

Trasferite il composto in un recipiente, unite la farina di mandorle e mescolate bene.

Nel cestello della planetaria o con le fruste elettriche, montate le uova con lo zucchero per circa 20 minuti, aggiungete anche il sale.

Nel frattempo in una ciotola unite il lievito alla farina, quindi setacciate il tutto. Quando il composto di uova risulterà bello spumoso, incorporatevi metà della crema di carote e con una spatola amalgamate bene con un movimento dal basso verso l'alto, inclinando leggermente la ciotola.

Quindi incorporate metà dose di farina e lievito setacciati e continuate a mescolare dal basso verso l'alto fino al completo assorbimento.

Aggiungete l'altra metà dose di crema di carote e infine tutta quanta la farina e amalgamate bene. Versate l'impasto in uno stampo da 26 cm di diametro imburato e infarinato e livellate con una spatola o facendo roteare lo stampo sul banco da lavoro, senza però sbatterlo.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 180 °C per 40-45 minuti. Negli ultimi due minuti di cottura, fate la prova dello stecchino e se risulterà asciutto, la torta è pronta.

Sfornatela e, quando si sarà raffreddata, toglietela dallo stampo e capovolgetela su un piatto per dolci. Eliminate il foglio di carta oleata, spolverizzatela con zucchero a velo vanigliato e servite.

