



Cucina per noi!

Ricettario Codere 2021



Cucina per Noi è un'idea di Codere Italia nata per mantenere un filo diretto con i clienti delle sale Codere anche nel periodo di chiusura forzata causata dalla pandemia da Covid-19.

Nei mesi scorsi sono state pubblicate sul nostro sito www.codereitalia.it le ricette dei piatti che il nostro team di ristorazione propone ai clienti ogni giorno nelle Gaming Hall.

Con tutte le ricette del 2021 è stato realizzato un vero e proprio ricettario consultabile on line.

Un omaggio di Codere Italia a tutti i suoi clienti.

Indice

I primi

Amatriciana.....	5
Gnocchetti al salmone e tartufo.....	7
Orecchiette al pomodoro e cacio ricotta.....	9
Paella.....	11
Pasta alla Scarpariello.....	15
Pasta Cacio e pepe.....	17
Ravioli con pomodoro e basilico.....	19
Risotto ai funghi.....	21
Spaghetti allo scoglio.....	23
Spaghetti alle vongole.....	25

I secondi

Cotoletta alla milanese.....	29
Frittura di calamari.....	31
Insalata capricciosa.....	33
Piadina Romagnola.....	35
Puccia Salentina.....	37

I dolci

Crema catalana.....	41
Churros.....	43
Migliaccio.....	45
Tiramisù alle fragole.....	47
Torta Sacher.....	49





I primi





Amatriciana



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di spaghetti o rigatoni
- 125 g di guanciale di Amatrice
- un cucchiaio di olio di oliva extravergine
- un goccio di vino bianco secco
- 6 o 7 pomodori San Marzano o 400 g di pomodori pelati
- un pezzetto di peperoncino
- 100 g di pecorino di Amatrice grattugiato
- sale

Preparazione

Mettere in una padella l'olio, il peperoncino ed il guanciale tagliato a pezzetti e rosolare a fuoco vivo.

Aggiungere il vino.

Togliere dalla padella i pezzetti di guanciale, sgocciolare bene e tenerli da parte possibilmente in caldo, per evitare di farli diventare troppo secchi e salati.

Sbollentare i pomodori per pelarli più facilmente, tagliarli a filetti e pulirli dai semi.

Aggiungere il peperoncino, aggiustare di sale, mescolare e cuocere qualche minuto.

Togliere il peperoncino, rimettere dentro i pezzetti di guanciale e far cuocere ancora per qualche minuto la salsa.

Lessare intanto la pasta al dente, in abbondante acqua salata.

Scolarla bene e metterla in una terrina aggiungendo il pecorino grattugiato.

Attendere qualche secondo e poi versare la salsa.



Gnocchetti al salmone e tartufo



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 200 gr. di gnocchi
- 100 gr. salmone affumicato
- 200 ml. di panna da cucina
- 4 cucchiaini di trito di tartufo
- mezza cipolla
- 1 limone
- olio
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere a bollire l'acqua per gli gnocchi.

Nel frattempo in una padella antiaderente mettere un filo d'olio e far soffriggere la cipolla; quando sarà ben dorata aggiungere il salmone tagliato a pezzettini e far rosolare per pochi secondi; unire la panna da cucina e il trito di tartufo e lasciare insaporire gli ingredienti aggiustando di sale e pepe.

Amalgamare il tutto, aggiungere un pò di acqua di cottura degli gnocchi, mescolare e spegnere la fiamma.

Scolare gli gnocchi quando saranno pronti, versarli in padella e, su fiamma minima, mescolarli bene.



Orecchiette pomodoro e cacioricotta

Ingredienti per 6 persone

Per le orecchiette:

- 400 gr di farina di semola di grano duro rimacinata
- 200 gr di acqua tiepido
- sale fino q.b.

Per il sugo:

- 400 gr di pomodori maturi
- spicchio d'aglio
- 100 gr di cacioricotta

Preparazione

Su una spianatoia formare una fontana con la farina e un pizzico di sale. Al centro versare gradualmente l'acqua a temperatura ambiente e lavorare con le dita per incorporare la farina un pò alla volta in modo che assorba l'acqua. Impastare per circa una decina di minuti fino ad ottenere una consistenza omogenea ed elastica. Far riposare impasto per circa 15 minuti coperto da un canovaccio. Con un tagliapasta prelevare un pezzo di impasto e realizzare un filoncino dello spessore di circa 1 cm. Da questo ricavare dei pezzettini grandi circa 1 cm e con l'aiuto di un coltello a lama liscia, formare delle conchigliette trascinando con forza il coltello su tutto il pezzettino di pasta fino a renderlo "concavo". Risvoltare la conchiglia facendo uscire la testa centrale e lasciando i bordi così come sono. Proseguire in questo modo fino a terminare l'impasto. Lasciare seccare le orecchiette coperte con un canovaccio asciutto. Sbollentare i pomodori per un minuto in modo da poterli pelare facilmente quindi tagliarli a tocchetti abbastanza piccoli. In un'ampia padella fare scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato; aggiungere il pomodoro a pezzetti e fare cuocere coperto per 10-15 minuti a fuoco medio. Nel frattempo grattugiare il cacio ricotta usando una grattugia a fori larghi. Quando il sugo si sarà addensato aggiungete il basilico. Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata, scolarle al dente e trasferirle nella padella con il sugo. Riaccendere il fuoco e farle saltare per un minuto, quindi aggiungere due cucchiai di cacio ricotta e mescolare bene. Servire le orecchiette al pomodoro ben calde, spolverizzandole con il cacio ricotta rimasto.





Paella



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di riso bomba oppure carnaroli
- 400 gr di calamari
- 1 kg di cozze
- 500 gr di vongole (facoltative)
- 700 gr di gamberi e scampi
- 1/2 cipolla e 1 spicchio d'aglio
- 200 gr di passata di pomodoro
- olio extravergine e sale q.b.
- 2 bustine di zafferano
- 5 gr di paprika dolce
- 750 gr di fumetto di crostacei

Preparazione

Preparare il fumetto di crostacei con gli scarti di crostacei (gamberi, scampi, mazzancolle, ecc) messi in un pentolino con un soffritto di cipolla, olio e pomodorini. Sfumare con vino bianco e aggiungere l'acqua fino a coprire il tutto e il prezzemolo e lasciare cuocere per circa 1 ora. Filtrare la Bisque di gamberi con l'aiuto di un colino a fori stretti, schiacciando bene teste e gusci affinché venga fuori tutto il succo saporito. Spurgare le vongole in acqua e pulire le cozze: farle cuocere in una pentola per circa 4-5 minuti affinché si aprano e lasciarle raffreddare. Sgusciare la maggior parte dei molluschi e tenerne da parte qualcuno intero per la decorazione finale. Pulire i gamberi e gli scampi e cuocerli in una padella con un soffritto di aglio. Pulire i calamari eliminando l'osso e la pelle e tagliarlo ad anelli. Tritare finemente la cipolla e soffriggerla nella padella per paella con 3 cucchiaini di olio, lo spicchio d'aglio sgusciato e schiacciato. Aggiungere i calamari e dopo circa un minuto, aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per 2 minuti a fuoco medio. Infine aggiungere la metà dell'acqua di vongole e cozze calda e metà fumetto: appena bolle, mettere il riso e cuocere a fuoco basso, aggiungendo piano piano fumetto di crostacei e acqua dei molluschi. Aggiungere lo zafferano e la paprika e continuare a cuocere a fuoco basso. Quando il riso è al dente, aggiungere cozze e vongole sgusciate, i gamberi e gli scampi, lasciandone qualcuno per la decorazione e terminare la cottura con il fumetto. Decorare con i crostacei e i molluschi tenuti da parte e servire.



Pasta alla Gricia



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di spaghetti o rigatoni
- 250 gr di guanciale di Amatrice
- 150 gr di pecorino grattugiato di Amatrice
- pepe q.b.
- sale grosso q.b.

Preparazione

Porre sul fuoco una capiente pentola di acqua salata e cuocere la pasta, spaghetti o rigatoni.

Grattugiare il pecorino e tenerlo da parte.

Eliminare l'eventuale cotenna dal guanciale e tagliarlo a listarelle dello stesso spessore, facendo in modo che ognuno abbia la giusta parte di grasso e di magro.

Cuocerli in una padella rovente, non sovrapposti e ben distanziati: farli rosolare fino a quando non saranno croccanti, senza aggiungere olio o altri grassi; prelevarli con un mestolo forato e trasferirli su un piatto, asciugandoli con della carta da cucina.

Scolare la pasta al dente e trasferirla nella padella in cui è stato cotto il guanciale, aggiungere il guanciale, il pecorino e il pepe.

Mantecare il tutto aggiungendo un po' di acqua di cottura.

Trasferire la pasta nei piatti da portata, completando la decorazione con altro pecorino grattugiato e una macinata di pepe.



Pasta alla Scarpariello



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 grammi di mezzanelli o pasta corta simile agli ziti
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino fresco (o secco) q.b.
- 600 gr di pomodorini Pachino
- 100 grammi di parmigiano reggiano grattugiato
- basilico fresco

Preparazione

Sbucciare e tritare finemente l'aglio e tritalo finemente. Tritare anche il basilico fresco e il peperoncino.

In una padella antiaderente mettere quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva, e poi aggiungere l'aglio tritato e il peperoncino e cuocere a fiamma media.

Lavare i pomodorini e tagliarli a metà con un coltello ben affilato. Mettere i pomodorini appena tagliati nella padella con l'olio, aglio e il peperoncino. Aggiungere un po' di sale fino, e poi il basilico tritato preparato in precedenza.

Cuocere il sugo a fuoco vivace per circa 15 minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaino di legno.

Prendere una pentola di acqua, aggiungere il sale e portare ad ebollizione.

Versare i mezzanelli e cuocerli seguendo il tempo di cottura indicato nella confezione.

Scolare i mezzanelli e versarli nella padella con il sugo.

Unire il parmigiano e mescolare in modo da avere un sughetto ben amalgamato.



Pasta Cacio e pepe



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti
- 200 g di pecorino romano
- pepe nero in grani q.b.
- acqua di cottura q.b.

Preparazione

Mettere a bollire l'acqua in un pentola e una volta salata, cuocere gli spaghetti.

Tritare i grani di pepe nero in un mortaio o con un macinino e versarne metà dose in un'ampia padella antiaderente; tostare il pepe macinato a fuoco dolce mescolando con una paletta di legno, poi sfumate con paio di mestoli di acqua di cottura della pasta, al fine di sprigionare gli aromi.

Scolare gli spaghetti ben al dente e unirli nella padella con il pepe tostato in modo da completarne la cottura. Smuovere la pasta continuamente con delle pinze da cucina per farla "respirare" e aggiungere un mestolo di acqua o due al bisogno, per continuare la cottura degli spaghetti.

Grattugiare il pecorino e versarne metà dose in un piccolo recipiente, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura della pasta sul Pecorino grattugiato. Mescolare con una frusta in maniera energica e aggiungeee ancora acqua al bisogno. Unire poi la dose restante di Pecorino, tenendone un poco da parte per condire successivamente, aggiungendo acqua di cottura e mescolando fino a ottenere una crema omogenea.

Unire la crema agli spaghetti, mescolando ancora e servire in tavola spolverando con altro pecorino grattugiato e un po' di pepe. Al posto degli spaghetti, si possono usare altri formati di pasta come i rigatoni o i bucatini.



Ravioli con pomodoro e basilico



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 3 uova
- 200 g di farina 00
- 100 g di semola rimacinata di grano duro

Per il ripieno

- 300 g di ricotta mista asciutta
- 400 g di spinaci (al netto degli scarti)
- 5-6 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- noce moscata
- 1 uovo
- sale e pepe

Per condire

- 300 gr di pomodori freschi
- 1 cipolla media
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 foglie di basilico a foglia larga
- sale q.b.
- parmigiano grattugiato

Preparazione

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio, aggiungere i pomodori freschi passati e fare cuocere per qualche minuto; aggiungere le foglie di basilico, il sale e fate cuocere per altri 10 minuti.

Su una spianatoia fare una fontana con le due farine e al centro sgusciare le uova. Amalgamare con una forchetta fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Avvolgerla nella pellicola alimentare e farla riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Nel frattempo mondare e lavare gli spinaci. Cuocerli per pochi minuti con la sola acqua residua dal lavaggio. Scolarli e strizzarli molto bene. Tritarli finemente e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato, la ricotta, noce moscata a piacere, sale e pepe. Mettere il composto ottenuto in una sacca da pasticceria. Trascorso il periodo di riposo, stendere la pasta con il mattarello o con l'apposita macchinetta. Con una rotella dentellata ricavare, un po' alla volta, delle strisce di circa 6 cm di larghezza e disporvi sopra delle noci di ripieno distanziandole tra loro di 4-5 cm. Coprire con una seconda striscia di pasta libera e, premendo con la punta delle dita, sigillare il ripieno in modo che fuoriesca tutta l'aria. Con la rotella formare i ravioli. Adagiarli via via sulla spianatoia infarinata. Una volta terminati, cuocerli in acqua salata per alcuni minuti. Scolarli con una schiumarola e condirli con la salsa precedentemente preparata e parmigiano reggiano grattugiato. Servite subito.



Risotto ai funghi



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per il brodo

- Acqua
- Verdure miste (sedano, carota, cipolla, pomodoro)
- Un ciuffo di prezzemolo
- Sale q.b.

Per il risotto

- 350 g riso per risotti
- 300 g funghi misti o champignon
- 10 g funghi porcini secchi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr parmigiano grattugiato
- Una noce di burro
- Pepe q.b.
- Olio d'oliva q.b.
- Prezzemolo tritato q.b.

Preparazione

Per preparare il brodo, in una pentola capiente piena d'acqua aggiungere le verdure, ossia la cipolla, il sedano, la carota e il pomodoro. Salare il brodo e profumare con un ciuffetto di prezzemolo. Cuocere il brodo per almeno mezz'ora dal momento del bollore. Si può preparare anche un semplice brodo utilizzando un dado. Mettere i funghi porcini secchi in una ciotolina e farli reidratare con un bicchiere di acqua calda. Lasciarli in ammollo per almeno 10 minuti. In una pentola capiente, fare un soffritto con aglio e un filo d'olio. aggiungere i funghi misti e i funghi porcini secchi, quindi aggiustare di pepe. Aggiungere anche l'acqua di ammollo dei funghi, filtrandola con un colino a maglie strette. Rosolare i funghi a fiamma vivace per una decina di minuti. Aggiungere il riso e farlo tostare in padella insieme ai funghi per un paio di minuti. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco. Evaporata la parte alcolica del vino, cuocere il riso a fiamma media aggiungendo un mestolo di brodo per volta, mescolando in continuazione; solo quando il primo mestolo di brodo sarà assorbito, aggiungere il secondo fino a terminare la cottura del riso. Cotto il riso al dente, spegnere il fuoco, aggiungere il formaggio grattugiato, abbondante prezzemolo tritato e una noce di burro e mantecare mescolando energicamente. Fare riposare il risotto in pentola un paio di minuti prima di servirlo in tavola, guarnendolo con qualche ciuffo di prezzemolo fresco.



Spaghetti allo scoglio

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti
- 400 g di cozze
- 400 g di vongole
- 4 gamberoni
- 8 gamberetti
- 300 g di calamari
- 300 g di pomodorini pelati
- 2 spicchi d'aglio
- vino bianco secco
- 1 scalogno
- 1 carotina
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe



Preparazione

Mettere le vongole in ammollo in acqua fredda per almeno 2 ore, cambiando l'acqua 2-3 volte e eliminando la sabbia. Sciacquarle e metterle in una casseruola insieme a un filo d'acqua un goccio di vino.

Spazzolare le cozze con una paglietta, eliminate il bisso e sciaquate nuovamente. Cuocerle in una seconda pentola a fiamma alta. Sgusciare cozze e vongole e filtrare l'acqua di cottura con un colino a maglie molto strette. Pulire i gamberi e i gamberetti, eliminando l'intestino con uno stecchino. Farli cuocere per pochi minuti in una casseruola l'olio con 1 spicchio d'aglio e metterli da parte. Nella stessa casseruola, aggiungere i pomodorini pelati tagliati e scolati dal loro succo e farli insaporire aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua di cottura dei molluschi.

Unire le vongole, le cozze, i gamberoni e i gamberetti e mescolare per qualche minuto. Aggiustare di sale e pepe.

Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata e scolarli ben al dente; trasferirli nella casseruola con il sugo e terminare la cottura aggiungendo altro liquido di cottura dei molluschi. Aggiungere il prezzemolo tritato e servire.



Spaghetti alle vongole



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di vongole veraci
- 400 g di spaghetti
- 100 ml di vino bianco
- peperoncino rosso piccante q.b.
- olio evo
- 2 spicchi di aglio

Preparazione

Fare spurgare le vongole veraci fresche almeno 12 ore in acqua fredda e sale (70 ml di sale per litro di acqua), meglio ancora in acqua di mare.

Passarle sotto l'acqua corrente e picchiettare la conchiglia verso l'apertura su un piano o un tagliere, per controllare che non ci sia ancora sabbia. Scolarle e filtrare l'acqua (sughetto) ottenuta che sarà usata per la cottura delle vongole.

Scaldare un abbondante giro d'olio in una padella e aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritato e lasciate soffriggere a fuoco moderato.

Aggiungere un peperoncino, con o senza semi a piacere, tagliato a rondelle.

Unire al soffritto le vongole con l'acqua filtrata in precedenza e lasciare insaporire per qualche minuto a padella coperta. Prima che le vongole si aprano completamente, sfumarle con mezzo bicchiere di vino bianco, coprire nuovamente la padella e lasciare che si aprano.

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e scolartli molto al dente per non rischiare che in padella scuociano.

Mettere quindi gli spaghetti nella pentola con le vongole e amalgamare per qualche secondo.





I secondi





Cotoletta alla milanese



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 4 fette di carne di vitella (costoletta con osso)
- 2 uova
- pangrattato qb
- farina 00 qb
- sale qb
- 300 gr di burro chiarificato o 1 litro di olio di semi di arachide
- 1 limone per servire

Preparazione

Prendere le fettine di costoletta di vitella, eliminare il grasso esterno visibile e incidere in 2-3 punti il bordo per evitare che le fette si arriccino in cottura. Batterle leggermente con un batticarne per allargarle e farle diventare più sottili. Salarle e peparle su entrambi i lati.

In tre piatti diversi versare separatamente una tazza di farina, una tazza di pangrattato e sbattere le uova.

Infarinare le fettine di vitella, passarle nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, pressandole bene.

Per una panatura più spessa e croccante, ripassarle una seconda volta nell'uovo e nel pangrattato.

Fare fondere il burro chiarificato in una padella molto larga e scaldarlo bene. Friggere le cotolette alla milanese pochi minuti per lato fino a quando non risulteranno belle dorate.

Sgocciolarle bene e asciugarle con della carta assorbente da cucina.

Servire le cotolette alla milanese ben calde accompagnate da fette di limone e da un'insalatina leggera, verdure al vapore o da un bel piatto di patatine fritte.

Una variante nella preparazione delle cotolette, è l'uso del petto di pollo al posto delle costolette di vitella.



Frittura di calamari



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 1 Kg di calamari
- 250 gr di farina 0
- acqua frizzante freddissima q.b.
- olio di semi di arachide q.b.
- sale q.b.

Preparazione

Sciquare i calamari sotto abbondante acqua fresca corrente, poi staccare delicatamente la testa dal mantello. Una volta estratta la testa, cercare la penna di cartilagine trasparente che si trova nel mantello ed estrarla delicatamente. Passare nuovamente il calamaro sotto acqua corrente ed estrarre le interiora dal mantello.

Eliminare la pelle esterna: incidere con un coltellino la parte finale del mantello, quel tanto che basta per prendere un lembo della pelle, e tirare via completamente il rivestimento con le mani o con un coltellino. Per terminare la pulizia del mantello, sempre con un coltellino, rimuovete le pinne. Lavare nuovamente e tamponare i calamari con carta assorbente da cucina. Tagliarli a rondelle spesse circa 1 cm e 1/2, quindi separare i ciuffetti. Passare gli anelli e i ciuffetti ben asciutti nella farina. Metterli in un colapasta agitandolo leggermente, per eliminare la farina in eccesso.

Scaldare abbondante olio in una padella da bordi alti.

Nel frattempo, immergere i calamari in una pastella piuttosto fluida preparata miscelando acqua frizzante ghiacciata e farina.

Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura di 170 °C, tuffare pochi anelletti di calamari per volta e cuocerli a fuoco vivo, fino a quando non saranno gonfi e dorati.

Scolarli su carta assorbente da cucina.

Salare e servire immediatamente i calamari fritti ben caldi.



Insalata capricciosa



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 2 carote
- 1 piccolo sedano rapa
- 1 limone
- 100 g di prosciutto cotto in una sola fetta
- 100 g di Emmentaler o Groviera
- 200 g di maionese
- 1 cucchiaino di senape dolce
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco

Preparazione

Sbucciare le carote, lavarle, asciugarle e tagliarle a julienne. Mondare il sedano rapa, sbuciarlo, lavarlo e tagliarlo a fette di 2-3 millimetri di spessore e poi a bastoncini e metterlo a mollo in acqua con del succo di limone.

Scolarlo, asciugarlo e trasferirlo in una ciotola con le carote, una presa di sale e l'aceto.

Tagliare a dadini il prosciutto e il formaggio, unire il tutto con le verdure e mescolare bene. Incorporare per ultime la maionese e la senape; amalgamare molto bene gli ingredienti e mettere il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora.

Per alleggerire l'insalata capricciosa, si può usare della maionese light, o mischiarla con dello yogurt bianco compatto.

Si può sostituire il sedano rapa con il cavolo cappuccio, con dei peperoni, con dei ravanelli o con della rapa rossa.



Piadina Romagnola



— Cucina per noi —

Ingredienti per 6 piadine

- 500 gr di farina 00
- 220 gr di acqua
- 80 gr di strutto oppure 80 ml di olio extravergine
- 10 gr di sale
- 10 gr di lievito istantaneo per torte salate (oppure 2 gr di bicarbonato)

Preparazione

Inserire in una ciotola la farina e mescolare con lievito setacciato e sale. Aggiungere al centro l'acqua e lo strutto morbido oppure l'olio. Impastare energicamente se necessario aggiungendo ancora una spolverata di farina.

L'impasto piadina deve risultare morbido ma non appiccicoso. Coprire con una pellicola e lasciare riposare per 40 minuti a temperatura ambiente.

Riprendere quindi il panetto e impastarlo per pochi secondi senza farina in modo da ottenere una palla liscia.

Dividerlo in 6 porzioni da circa 130 – 140 gr ciascuna e lasciarle riposare per 15 minuti coperte da pellicola.

Stendere ogni panetto con l'aiuto di un mattarello, realizzando la forma di un disco dello spessore di 2 mm.

Fare riscaldare una padella antiaderente oppure una piastra liscia oppure un testo o pietra refrattaria.

Cuocere ogni piadina a fuoco moderato circa 2 minuti. Girarla quando si formano le bolle e cuocerla ancora 50 secondi per ogni parte girando un altro paio di volte.

Sistemarle una sopra l'altra su di un canovaccio che aiuterà a tenerle calde.

Farcirle a piacere con salumi, squacquerone, rucola o verdure grigliate.

Cuocete ancora 50 secondi per ogni parte girando un altro paio di volte. Ecco pronta la Piadina romagnola!



Puccia Salentina



— Cucina per noi —

Ingredienti per 8 pezzi

- 250 gr di farina 0
- 250 gr di farina di semola di grano duro
- 300 ml di acqua (tiepida)
- 40 ml di olio d'oliva evo
- 10 gr di lievito di birra
- 1 cucchiaino di malto d'orzo (facoltativo)
- 9 gr di sale

Preparazione

Sciogliere il lievito di birra sbriciolato in un po' d'acqua. Mettere in una ciotola la farina 0, quella di semola rimacinata e il malto d'orzo e mescolare gli ingredienti secchi, poi aggiungere l'acqua nella quale è stato sciolto il lievito, l'olio e il resto dell'acqua. Lavorare gli ingredienti con il gancio dell'impastatrice planetaria o energicamente a mano. Quando l'impasto è lavorato abbastanza aggiungere anche il sale e proseguire poi la lavorazione fino ad ottenere un impasto ben lavorato che si incorda al gancio staccandosi dalle pareti della ciotola.

Su una spianatoia modellare velocemente una palla, quindi sistemare l'impasto in una ciotola capiente unta, coprire con la pellicola per alimenti e metterla a lievitare in un luogo riparato (come il forno spento con la luce accesa) per 2-3 ore fino al raddoppio del suo volume. Una volta lievitato riprendere l'impasto allungarlo e tagliarlo in 8 pezzi.

Con ogni pezzo di impasto modellare delle palline da appiattire, formando dei dischi di 18-20 cm di diametro. Sistemare i dischi di pasta su una teglia rivestita con della carta forno e cospargere leggermente di olio extravergine d'oliva la superficie per ottenere una crosticina dorata. Infornarli in forno statico preriscaldato a 220°C per 15 minuti. Sfnare e lasciarle raffreddare. Le pucce si presentano con un caratteristico vuoto interno e possono essere farcite a piacere o servite come pane. Per la farcitura, si possono usare salumi, mozzarella e pomodoro, polpo arrostito, salsiccia e cicoria oppure spezzatino di cavallo.

La puccia salentina può essere conservata fino a due giorni coprendola e tenendola in un luogo fresco ed asciutto.





I dolci





Crema catalana



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 ciotoline da 150gr

- 450 gr di latte intero fresco
- 4 tuorli
- 90 gr di zucchero semolato
- buccia di 1 limone
- 1 stecca di cannella oppure 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 cucchiaini di amido di mais, maizena
- qualche cucchiaino di zucchero di canna per caramellare

Preparazione

Montare, in una ciotola capiente, i tuorli con lo zucchero semolato. Sciogliere l'amido di mais con qualche cucchiaino di latte in una ciotolina e unire il miscuglio alla crema di tuorli e zucchero, mescolando per amalgamare bene.

Scaldare il latte fino a bollore con la cannella e una buccia di limone tagliata spessa. Una volta raggiunto il bollore, filtrare il latte, eliminando spezie e bucce.

Riporre il latte sul fuoco, scaldare arrivando a bollore. Togliero dal fuoco e aggiungerlo a filo al composto di tuorli, zucchero e amido di mais.

Cuocere il composto a fuoco medio e girare con una frusta a mano dolcemente finché non si solidifica in crema. Ci vorrà meno di 1 minuto.

Versare il composto in 4 ciotole e lasciare raffreddare in frigo per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte.

Al momento di presentare il dessert distribuire sulla superficie della crema un cucchiaino colmo di zucchero di canna e farlo caramellare "bruciandolo" con il cannello da cucina oppure sotto il grill del forno.

Servite subito la crema catalana.



Churros



— Cucina per noi —

Ingredienti per 20 pezzi

- 120 gr di burro
- 2 uova
- 250 ml acqua
- 125 gr di farina 00
- 120 gr di zucchero
- 1 pizzico di sale fino
- olio di semi di arachide q.b.
- zucchero semolato per decorare o a velo

Preparazione

Scaldare l'acqua in un pentolino dal fondo spesso: aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere mescolando con una spatola; aggiungere un pizzico di sale. Unire il burro e mescolare ancora fino a quando si sarà sciolto. A quel punto aggiungere la farina e mescolare continuamente il composto con una frusta per fare in modo che non si formino grumi. Lasciare cuocere a fuoco medio, mescolando fino a che sul fondo della pentola non si sarà formata una patina bianca. A quel punto spegnere il fuoco e lasciate intiepidire il composto all'interno della pentola stessa. Quando si sarà raffreddato trasferitelo in una planetaria dotata di frusta k per impastare e versare un uovo alla volta, aspettando che si assorba prima di aggiungere l'altro; farlo assorbire all'impasto fino a quando non si otterrà una pasta lucida e morbida. Trasferite la massa in una sac-a-poche dotata di bocchetta a stella di media grandezza.

Per la frittura: in un pentolino dai bordi alti, scaldare l'olio portandolo a una temperatura di 165°. Quando l'olio sarà caldo, spremere l'impasto direttamente nel pentolino così da formare dei bastoncini della lunghezza di 10 cm circa, tagliando l'estremità con una forbice. Cuocere i churros 2-3 minuti rigirandoli per fare in modo che si dorino perfettamente; trasferirli su un vassoio foderato con carta assorbente e cospargerli di zucchero.

Per la cottura in forno: su un foglio di carta da forno messa su una leccarda, formare dei filoncini lunghi circa 10 cm 16; spennellarli con acqua e cuocerli a 200° per 40 minuti e i successivi 20 minuti a 170° in modo che l'impasto si asciughi bene; una volta pronti spegnere il forno e lasciare lo sportello socchiuso per una decina di minuti in modo che si asciughino. Quindi sfornarli, farli intiepidire e cospargerli di zucchero a velo.



Migliaccio



— Cucina per noi —

Ingredienti per per 1 teglia da 20 – 22 cm

- 180 gr di semolino (semola di grano duro)
- 500 gr di latte
- 300 gr di acqua
- 250 gr di zucchero semolato
- 250 gr di ricotta fresca (meglio se di pecora)
- 3 uova intere
- 50 gr di burro
- 2 arance
- 2 limoni

Preparazione

In una pentola capiente, versare il latte, l'acqua, 50 gr di zucchero, il burro, la vaniglia e le bucce intere di 1 arancia e 1 limone. Scaldare il composto sul fuoco medio, girando con un cucchiaino di legno, fino a quando il burro e zucchero non si sono completamente sciolti. Aggiungere il semolino e abbassate leggermente la fiamma e girare con una frusta a mano, fino ad ottenere una crema compatta tipo polenta. Eliminare le bucce degli agrumi. Versare subito la crema di semolino in un piatto da portata, copirla con una pellicola e lasciarla raffreddare. Nel frattempo montare con le fruste elettriche le uova con il resto dello zucchero, un'altra bustina di vaniglia, buccia finemente grattugiata di arancia e limone. Versare la crema di semolino ormai fredda, nel composto di uova, utilizzando le fruste elettriche ad una velocità medio alta, fino ad ottenere un composto spumoso e voluminoso. Aggiungere la ricotta setacciata con un passino a fori stretti. Montare di nuovo per pochi secondi per amalgamare tutto. Aggiungere l'aroma millefiori. Versare in una teglia imburata e infarinata. Cuocere ad una temperatura che non superi i 180° nella parte media del forno per circa 50 minuti. Sfornare il migliaccio e lasciare raffreddare in teglia per 1 ora circa, prima di sformare il dolce. Spolverare con zucchero a velo!



Tiramisù alle fragole



— Cucina per noi —

Ingredienti

Per la base:

- 300 g di savoiardi
- per la bagna: 300 g di fragole,
- succo di mezzo limone,
- 50 g di zucchero
- 100 ml di acqua

Per la crema:

- 3 uova a temperatura ambiente
- 250 g di mascarpone a temperatura ambiente
- 100 g di zucchero

Per decorare:

- 200 g di fragole,
- foglie di menta
- scaglie di cioccolato bianco o fondente a piacere

Preparazione

Per la bagna: lavare bene le fragole, pulirle dal picciolo; frullare 300 grammi di fragole con l'acqua e 50 grammi di zucchero fino ad ottenere un composto liquido da far bollire per una decina di minuti o finché non si addensa. Spegnerle a far raffreddare il composto.

Per la crema al mascarpone: separare i tuorli dagli albumi. Montare gli albumi a neve e a parte montare i tuorli con lo zucchero, appena risulteranno spumosi aggiungere il mascarpone e gli albumi montati a neve.

Composizione del dolce: bagnare i savoiardi nello sciroppo di fragole raffreddato e disporli nella pirofila. Versare uno strato di crema al mascarpone livellandola bene sui savoiardi; stendere un altro strato di savoiardi alternandoli nuovamente con la crema al mascarpone e così via fino ad arrivare al bordo della pirofila. Finire con uno strato di crema al mascarpone.

Decorazione finale: ricoprire con le fragole restanti tagliate a spicchi, foglioline di menta e scaglie di cioccolato a piacere.



Torta Sacher



— Cucina per noi —

Ingredienti per 6-8 porzioni

Per la torta

- 60 gr di cioccolato fondente al 60-70%
- 40 gr di panna fresca
- 130 gr di burro
- 90 gr di zucchero semolato
- 120 gr di uova a temperatura ambiente (circa 2 uova grandi)
- 90 gr di farina 00
- 12 gr di cacao amaro
- 4 gr di lievito per dolci
- 300 gr di confettura di albicocche priva di pezzi

Per la glassa e i decori

- 200 gr di cioccolato fondente al 60-70%
- 130 gr di panna fresca
- 50 gr di cioccolato fondente al 60-70%

Preparazione

Fondere il cioccolato spezzettato insieme alla panna, a bagnomaria e farlo raffreddare. Nel frattempo montare in planetaria il burro morbido con lo zucchero fino a quando non risulterà soffice e chiaro. Aggiungere gradualmente le uova leggermente sbattute con una forchetta, incorporandone una alla volta. Unire al composto, il cioccolato fuso con la panna. Setacciare quindi la farina con il cacao e il lievito e unirli al composto con l'aiuto di una spatola, molto delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto. Trasferire l'impasto in uno stampo a cerniera dal diametro di 15-18 cm rivestito di carta forno e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 35-40 minuti. Sfnare il dolce e lasciarlo raffreddare 5 minuti nello stampo, prima di sfornarlo su una griglia di raffreddamento e lasciare che si raffreddi completamente (ci vorrà circa un'ora). Quando la torta sarà completamente fredda tagliarla in due dischi e farcire quello inferiore con uno strato sottile di confettura di albicocche. Coprire con il secondo disco e distribuire un velo di confettura anche sulla parte superiore della torta e sui bordi. Lasciare riposare scoperta per almeno un'ora prima di passare alla glassatura.

Per la glassa: portare la panna al limite dell'ebollizione, unire il cioccolato fondente ed emulsionare con una spatola fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto. Versare la glassa sulla torta facendola colare sui bordi in modo che la ricopra interamente. Rimuovete l'eventuale eccesso con l'aiuto di una spatola grande. Trasferire la torta in frigorifero per almeno un'ora in modo che la glassa si rapprenda perfettamente.

Per i decori: sciogliere il cioccolato fondente e usare una Sac à poche per scrivere sulla torta la parola Sacher. Conservare in frigorifero.



Questo ricettario raccoglie le ricette dei piatti realizzati nelle sale dalla nostra ristorazione e che sono pubblicate anche sul sito **www.codereitalia.it** nella sezione Ristorazione.

