

Caponata invernale con i carciofi

Ingredienti (per 4 persone):

- 2 carciofi
- 2 coste di sedano
- 2 cipolle rosse
- 20 g di pinoli
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Aceto di vino bianco
- 20 g di zucchero
- 150 g di pomodorini Pachino
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 150 g di olive verdi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- q.b. Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lava le verdure e asciugale con cura.

Pulisci i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e tagliando le punte spinose. Taglia i carciofi a fettine sottili e i gambi a rondelle. Metti le fettine e le rondelle di carciofi in una ciotola con acqua e un po' di aceto per evitare che si ossidino e diventino scure.

Taglia il sedano a tocchetti e fallo soffriggere in una casseruola con un filo di olio extravergine d'oliva per qualche minuto, finché diventa tenero ma ancora croccante. Rimuovi il sedano dalla casseruola e mettilo da parte.

Nella stessa casseruola, aggiungi un altro filo d'olio e soffriggi le fettine di carciofi e i gambi tagliati a rondelle. Sfuma con il vino bianco e aggiusta di sale e pepe. Cuoci fino a quando i carciofi si ammorbidiscono. Rimuovili dalla casseruola e mettili da parte.

Taglia la cipolla a spicchi grossolani. In un pentolino, porta a bollire l'acqua con un po' di aceto. Aggiungi la cipolla e cuoci finché diventa morbida. Scola la cipolla con una schiumarola e mettila da parte.

Caponata invernale con i carciofi

Nella casseruola, aggiungi un altro filo d'olio, fai appassire uno spicchio d'aglio e aggiungi i pomodorini tagliati in quarti. Aggiungi il cucchiaino di concentrato di pomodoro e mescola. Cuoci a fuoco medio fino a quando i pomodorini si ammorbidiscono e rilasciano i loro succhi.

Aggiungi alla casseruola le olive verdi, il sedano, i carciofi (fettine e rondelle), e infine la cipolla.

Sfuma con un po' di aceto e aggiungi lo zucchero. Mescola bene e lascia cuocere a fuoco basso per alcuni minuti, fino a quando l'aceto è evaporato e il sapore è ben amalgamato.

Aggiungi i pinoli alla fine e mescola delicatamente. Lascia cuocere per un altro minuto per amalgamare i sapori.

Trasferisci il tutto su un piatto da portata o in una ciotola e servi caldo o a temperatura ambiente, a seconda delle tue preferenze. Questo piatto può essere un ottimo antipasto o contorno.

Arancin*

Ingredienti (per 25 Arancini):

Per il ragù:

- 50 g di formaggio a pasta filata (tipo scamorza o mozzarella)
- 300 g di trita di manzo
- 300 g di trita di maiale
- 80 g di piselli
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 300 g di passata di pomodoro
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- q.b. Sale e pepe

Per il riso:

- 1 kg di riso Roma
- 3 bustine di zafferano
- 2 litri di brodo vegetale
- 150 g di burro
- 250 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Procedimento

Taglia le verdure: Pulisci e trita finemente la cipolla, la carota e il sedano.

Prepara il soffritto: In una padella grande, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungi le verdure tritate. Cuoci a fuoco medio finché non diventano morbide e traslucide.

Aggiungi la carne: Unisci la trita di manzo e di maiale, mescola bene e cuoci finché la carne è ben rosolata. Aggiusta di sale e pepe.

Aggiungi il pomodoro: Incorpora la passata di pomodoro e il concentrato. Mescola bene e cuoci a fuoco basso per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungi i piselli: Dopo 1 ora di cottura, aggiungi i piselli e continua a cuocere per altri 30 minuti, finché il ragù sarà ben asciutto e compatto. Lascia raffreddare completamente, poi conserva in frigorifero per tutta la notte.

Arancin*

Per la pastella e panatura:

- 200 g di farina
- 200 ml di acqua
- 2 uova
- 250 g di pangrattato
- 2 litri di olio di semi per frittura (girasole o arachide)

Cuoci il riso: In una pentola capiente, porta a ebollizione il brodo vegetale. Aggiungi il riso e cuoci seguendo le indicazioni sulla confezione. Durante gli ultimi minuti di cottura, aggiungi lo zafferano sciolto in un po' di brodo caldo.

Manteca il riso: Quando il riso è cotto, togli dal fuoco e incorpora il burro e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescola bene finché il riso diventa cremoso. Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente, poi trasferisci in frigorifero per almeno un'ora.

Prepara il formaggio: Taglia il formaggio a pasta filata a cubetti piccoli.

Modella gli arancini: Prendi una manciata di riso freddo e stendila sulla mano formando una piccola conca. Metti un cucchiaino di ragù e un cubetto di formaggio al centro. Chiudi l'arancino con altro riso, compattando bene e dandogli una forma tonda o a punta.

Riposo in frigorifero: Disponi gli arancini su un vassoio e lasciali riposare in frigorifero per 20 minuti.

Arancin*

Prepara la pastella: In una ciotola, mescola la farina con l'acqua e le uova fino ad ottenere una pastella liscia e omogenea.

Pana gli arancini: Immergi ogni arancino nella pastella, assicurandoti che sia ben ricoperto, poi passalo nel pangrattato. Ripeti il processo con tutti gli arancini e mettili in frigorifero per altri 30 minuti per far rassodare la panatura.

Scalda l'olio: In una pentola capiente o friggitrice, scalda l'olio di semi a 180°C.

Friggi gli arancini: Immergi delicatamente gli arancini nell'olio caldo e friggi pochi pezzi alla volta finché non sono dorati e croccanti, circa 3/4 minuti. Scolali con una schiumarola e trasferiscili su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servi gli arancini: Posiziona gli arancini su un piatto da portata e servili caldi.

Cappuccino salato alla zucca

Ingredienti (4 persone):

- 400 g di polpa di zucca (preferibilmente butternut)
- 200 ml di brodo vegetale
- 150 g di patate
- Paprika affumicata q.b.
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Sale e pepe q.b.

Per la crema di formaggio in superficie:

- 250 ml di panna da montare
- 300 g di robiola
- Semi di zucca tostati a piacere
- 30 g di speck

Procedimento

Taglia la zucca e le patate a cubetti piccoli.

In una pentola, scalda l'olio extravergine d'oliva e aggiungi l'aglio e il rosmarino per preparare il soffritto.

Aggiungi le patate e la zucca e soffriggi per alcuni minuti.

Aggiungi il brodo vegetale e cuoci a fuoco medio fino a che le verdure non sono tenere e il liquido è quasi completamente assorbito.

Rimuovi l'aglio e il rosmarino, poi frulla il tutto con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza liscia. Regola di sale e pepe e aggiungi la paprika affumicata a piacere.

Monta la panna con la robiola fino a ottenere una crema soffice e conserva in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

In una padella, tosta lo speck tagliato a fiammiferi fino a renderlo croccante.

Riempi una sac-à-poche con la crema di formaggio utilizzando una punta a stella.

Versa la vellutata di zucca in tazze da cappuccino o ciotole, completa con la crema di formaggio e decora con i semi di zucca tostati e lo speck croccante.