

Patate riso e cozze

Ingredienti:

- 1kg di cozze nere intere fresche (non sottovuoto)
- 200g di riso carnaroli
- 4 pomodori insalatari
- 1 cipolla dorata
- 2 spicchi di aglio
- 200g di formaggio grattugiato romano pecorino
- q.b. olio evo
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo

Procedimento

Pulisci le cozze nel guscio, aprile e lasciale a metà conservando l'acqua delle cozze.

Sbuccia le patate e tagliale a rondelle da mezzo centimetro, stesso spessore per i pomodori e la cipolla e l'aglio.

Componi la teglia da forno: sulla base metti cipolla, aglio, pomodori e patate; poi appoggia le cozze e versaci il riso dentro. Fai quindi un altro strato con patate, pomodoro, cipolla, aglio, formaggio e ricopri di acqua.

Inforna a 190°C per 1h circa.

Crumble di mele

Ingredienti:

- 200g di farina 00
- 100g di zucchero semolato
- 120g di burro freddo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 5 mele
- 80g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella
- 20g di burro fuso
- succo di ½ limone

Procedimento

Taglia le mele a cubetti condiscile con vaniglia e succo di limone. Lasciale macerare.

Prepara il crumble mescolando insieme velocemente tutti gli ingredienti.

Prepara la teglia in ceramica: alla base le mele e sopra il crumble.

Inforna a 180° per 40 minuti circa.

Involtini di verza sbollentata

Ingredienti:

- 1 verza
- 250g di formaggio spalmabile
- 150g di speck a dadini
- 1 cetriolo
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- q.b. olio evo
- q.b. sale
- q.b. pepe

Procedimento

Apri la verza tenendo le foglie intere, sbollenta in acqua calda salata. Non appena appassiscono, passale in acqua e ghiaccio per fermare la cottura.

Scola e asciuga bene.

Nel mentre, mescola il formaggio con la paprika e lo speck.

Sbuccia il cetriolo e taglia a strisce orizzontali.

Inserisci al centro della foglia, aiutandoti con una sàc-a-poche, la crema di formaggio che hai appena preparato e una striscia di cetriolo. Chiudi come se fosse un uramaki.

Taglia a rondelle e servi, condito con olio sale e pepe

Pop corn cake

Ingredienti:

- 6 uova
- 250g di farina 00
- 50g di cacao amaro
- 300g di zucchero semolato
- 200g di acqua
- 8g di cremor tartaro
- 16g di lievito per dolci
- 120g di olio di semi
- 1 bacca di vaniglia

Per la glassa:

- 250g di mascarpone
- 250g di formaggio cremoso
- 140g di zucchero a velo
- 500ml di panna
- 1 aroma pop corn

Salsa al caramello:

- 120g di zucchero
- 200g di panna per dolci
- 20g di burro
- 1/2 cucchiaino di sale maldon

circa 1 manciata di popcorn freschi
(si possono usare anche i popcorn fatti al microonde)

- 1 cucchiaio di olio
- 1 cucchiaio di miele liquido
- 3 cucchiaini di zucchero

Procedimento

Accendi il forno a 160 °C statico.

Separa le uova e monta gli albumi a neve, aggiungendo il cremor tartaro a metà montata. In una nuova ciotola, mescola i tuorli con zucchero, vaniglia, farina e lievito, sciogli il cacao nell'acqua e aggiungi all'impasto.

Unisci le due montate e inforna nella teglia da chiffon, non imburrata né infarinata, per circa un'ora.

Fai raffreddare a testa in giù.

Nel frattempo, prepara la salsa al caramello. Per farlo, sciogli 120g di zucchero in un pentolino. Appena diventa di color ambra, aggiungi il burro e, togliendo da fuoco, la panna ed il sale maldon. Lascia raffreddare in frigo.

Prepara il frosting inserendo nella ciotola della planetaria fredda mascarpone, formaggio, zucchero a velo e aroma. Lascia amalgamare e aggiungi tutta la panna, quindi monta il frosting.

Prepara i popcorn con il metodo classico ma con aggiunta di miele insieme al burro.

Dividi la chiffon in 2 o 3 strati, farcisci con il frosting, stucca bene la torta e falla raffreddare per bene. Versa la salsa al caramello e ricopri la superficie di popcorn.