

Ziti alla genovese

Ingredienti:

- 320 g di ziti
- 350 g di polpa di manzo
- 150 g di magatello di vitello o girello
- 1,5 kg di cipolla ramata
- 500 ml di vino rosso
- 200 g di parmigiano
- un mazzetto di basilico

Procedimento

Pela le cipolle e tagliale finemente a julienne, falle sudare in pentola con un filo d'olio extra vergine facendo attenzione a mantenere sempre il colore bianco.

In un'altra padella prendi tutta la carne, precedentemente tagliata a cubetti, e falla rosolare con un filo d'olio fino alla caramellizzazione completa di tutti i lati.

Sfuma con vino rosso, dopodiché aggiungi alle cipolle tutta la carne e il restante vino.

Successivamente bagna con un po' di acqua o di brodo vegetale e lascia cuocere a fiamma bassa per almeno 3-4 ore fino a quando la carne inizia a sfaldarsi.

Infine, fai cuocere la pasta in modo classico, in abbondante acqua salata. Una volta raggiunta la cottura al dente, salta la pasta con il sugo alla genovese per qualche minuto e a fuoco spento e fai mantecare con un po' di parmigiano e basilico. Termina con un filo d'olio e pepe e impiatta.

Parmigiana di melanzane

Ingredienti:

- 2 kg di melanzane lunghe nere o tonde nere
- 1 kg di pelati San Marzano
- 2 mazzi di basilico
- 250 g di caciocavallo grattugiato silano
- 300 g di mozzarella
- 500 g di parmigiano grattugiato
- maizena q.b. o farina
- 1 lt olio di semi di girasole
- sale q.b.
- pepe q.b.
- basilico q.b.

Procedimento

Affetta le melanzane per il lungo in fettine non troppo spesse, impanale nella maizena e friggile nell'olio di semi di girasole. Una volta dorate, adagiale su carta assorbente e lasciale raffreddare. Prepara il sugo versando un goccio di olio extravergine in una casseruola, fai appassire le cipolle tagliate finemente a julienne aggiungendo un pizzico di sale. Unisci i pomodori pelati schiacciati a mano e aggiungi il basilico. Fai cuocere per almeno 30 minuti facendo addensare, regola di sale e zucchero all'occorrenza. Inizia a comporre la parmigiana all'interno di una teglia da forno partendo da un fondo di sugo di pomodoro, stratifica le melanzane precedentemente fritte e raffreddate, aggiungi nuovamente pomodoro e a seguire parmigiano, caciocavallo, mozzarella in modo omogeneo facendo attenzione a cospargere anche gli angoli.

Adagia alcune foglie di basilico e una macinata di pepe e ripeti le operazioni fino a raggiungere almeno 4/5 strati di melanzane, così da raggiungere un'altezza considerevole. Raggiunto l'ultimo strato, termina unicamente con pomodoro e parmigiano. Inforna la teglia e gratinare a 180°C per 20 minuti, fino ad ottenere uno strato ben dorato in superficie. Lascia riposare per almeno 30 minuti. Taglia e servi, decorando se desideri con alcune foglie di basilico.

Pizza fritta in due varianti

Ingredienti:

- 1 kg di farina 0
- 550 ml di acqua
- 25 g di lievito di birra (cubetto)
- 30 g sale
- 15 g zucchero
- 100 g strutto

Ripieno classico:

- 200 g pomodoro pelato
- 100 g provola affumicata
- 300 g ricotta di bufala
- 100 g salame Napoli
- Basilico in foglie
- Sale
- Pepe
- 1,5 l Olio di semi per friggere

Procedimento

Impasta tutti gli ingredienti insieme, tenendo come ultimo il sale, che aggiungerai quando il lievito sarà ben agglomerato all'impasto.

Lascia raddoppiare l'impasto per circa 8 ore.

Stendi le "pettole" di pasta e farciscile con il pomodoro, la provola affumicata tagliata e il pepe.

Friggeri a immersione in abbondante olio caldo o nella friggitrice ad aria, a 180°C per circa 8 minuti.

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.