

Polpette di mortadella e salsa all'avocado e yogurt

4 ingredienti:

1. 250 g mortadella a cubetti
2. 80 g pane da tramezzino
3. 1 avocado maturo
4. 1 lime
5. q.b. granella di pistacchio (opzionale)

I "SEMPRE IN CASA":

- 3 uova
- 80g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 60 g olio EVO
- 125 g yogurt intero bianco
- 1 spicchio di aglio (tritato finemente)
- 1 rameppo di prezzemolo
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- q.b. pan grattato
- q.b. olio per friggere
- q.b. coriandolo fresco (tritato finemente)

Procedimento

Per la preparazione delle polpette di mortadella ti servirà un mixer elettrico: metti la mortadella a fette, insieme ad un uovo e il parmigiano reggiano all'interno del mixer. Poi metti in ammollo nel latte una fetta di pane, versa il tutto all'interno del mixer e azionalo. Aggiungi quindi un po' di pangrattato per rassodare l'impasto.

Lascia riposare per dieci minuti l'impasto delle polpette con pellicola in frigo. Questo procedimento è facoltativo, ma aiuterà a unificare in modo da non spaccarsi durante la cottura.

Dopo questo passaggio, preleva un po' d'impasto con un cucchiaio e forma delle polpettine con il palmo della mano: per ottenere una forma più rotonda, inumidisce le mani con un po' d'acqua.

Passa le polpettine nel pangrattato e friggi in olio bollente

Togliele solo quando saranno ben dorate in modo da essere croccanti fuori e morbide dentro.

Per la salsa di avocado e yogurt:

Taglia a metà l'avocado e rimuovi il seme. Estrai la polpa con un cucchiaio per metterla in un mixer. Aggiungi il succo di lime e la sua zeste grattugiata. Aggiungi lo yogurt e mescola fino a avere un composto uniforme. Aggiungi anche l'aglio ed infine il coriandolo tritato. Aggiusta di sale e pepe. Conserva il guacamole allo yogurt in frigorifero per due giorni al massimo, ricoperto da una pellicola trasparente che non venga a contatto con la salsa.

Charlotte ai frutti di bosco

4 ingredienti:

1. 600 g frutti di bosco (more, lamponi, fragole, mirtilli)
2. 500 g mascarpone
3. 3 fogli colla di pesce
4. 1 confezione savoiardi

I "SEMPRE IN CASA":

- 150 g zucchero semolato

Procedimento

Separa 150 g di frutti di bosco per la decorazione. Lava, monda e frulla la frutta con un frullatore a immersione. Aggiungi 110 g di zucchero a velo al coulis di frutta e mescola bene. Metti a bagno la gelatina. In un pentolino, scalda due mestoli della frutta frullata e unisci i fogli di gelatina ammollati e ben strizzati. Mescola bene e unisci questa parte con il resto della frutta. Togli due mestoli pieni e versali in una ciotola. Metti il resto del coulis da parte, non in frigo. In una ciotola capiente, mescola il mascarpone al coulis e conservalo in frigorifero.

Prepara lo stampo: usa uno stampo da charlotte, o una teglia apribile di 20 cm di diametro e 7 cm di altezza. Fodera la base con carta forno. Taglia la base dei savoiardi per farli stare in piedi; se hanno una forma irregolare, taglia la parte più larga. Bagna leggermente con un pennello i savoiardi con del latte e poi appoggia il savoiardo ai lati dello stampo con la parte imbevuta rivolta verso l'interno. Forma tutta la corona, sovrapponendo leggermente i biscotti per non creare grandi spazi tra uno e l'altro. Imbevi anche i pezzi di biscotti tagliati e aggiungine altri, formando una base ben compatta, e con un pennello spennella la superficie con il coulis. Versa la crema di frutti di bosco fino alla metà dell'altezza della corona di savoiardi. Fai un altro strato di savoiardi tagliati a pezzi e imbevuti nel coulis di frutta, spennella la superficie con il coulis rimanente. Unisci il resto della crema fino alla superficie della corona di biscotti, lasciando libero mezzo centimetro per poter appoggiare la frutta fresca di decorazione. Metti il dolce in frigorifero per almeno 4/5 ore.

Passato questo tempo, togli la charlotte dal frigo e apri delicatamente lo stampo. Trasferisci il dolce su un piatto di portata e decora la superficie con la frutta fresca lavata e ben asciugata. Lega la torta con un nastro, non è obbligatorio ma è tradizionale.

Gamberi in tempura e ketchup homemade

4 ingredienti:

1. 6 gamberi grandi
2. Pane bianco da tramezzino senza crosta
3. Zenzero fresco
4. Paprika piccante

I "sempre in casa":

- 300 g di passata di pomodoro
- 2 cipolle
- ½ mela
- ½ bicchiere di aceto di mele
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- Noce moscata
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Procedimento

Affetta la cipolla e falla appassire in una capiente padella con un paio di cucchiali d'olio. Aggiungi la mela tagliata a cubetti, con la buccia, e fai insaporire per qualche minuto. Aggiungi la passata di pomodoro, lo zucchero, l'aceto, lo zenzero grattugiato, la paprika, la noce moscata e una presa di sale. Mescola bene, copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco dolce per 1 ora, fino a quando la salsa si sarà ben ristretta.

Togli il composto dal fuoco, frullalo e passalo al colino per ottenere una consistenza più fine e meno liquida. Quando il ketchup fatto in casa si sarà completamente raffreddato, trasferiscilo in un recipiente di vetro e servilo.

Per i gamberi: Mescola bene l'uovo sbattuto e la farina, lascia riposare alcuni minuti.

Per il Panko homemade: Frulla in un mixer delle fette di pane bianco per tramezzino poi fallo tostare in forno su di una teglia con carta forno. Distribuisci avendo cura di spargerle in modo uniforme. Cuoci in forno ventilato a 120° per 5 minuti: trascorso questo tempo il panko risulterà chiaro e asciutto, ma ancora un po' morbido. Lascialo raffreddare completamente nella teglia, dopodiché il panko fatto in casa è pronto per essere utilizzato.

Stacca la testa dei gamberi (se è ancora attaccata) e il guscio esterno. Tieni l'ultimo segmento di guscio e la punta della coda. Elimina l'intestino interno. Incidi il dorso del gambero con un coltellino ed eliminalo tirando delicatamente con uno spiedino, cercando di non romperlo. Taglia la punta della coda del gambero e spremi l'acqua sporca dall'interno della coda rimanente con il dorso di un coltello.

Quando cuoci i gamberi, si arricceranno. Quindi devi raddrizzarli per ottenere la forma desiderata alla fine. Fai 5 fessure (profonde circa 5 mm) nella parte inferiore. Tieni il gambero con entrambe le mani e piegalo per renderlo dritto. Passa i gamberi nella pastella, poi ricoprili con il panko e adagiali su di un piatto piano. Cuoci i gamberi in olio da frittura bollente. Servili caldi con il ketchup.