

Confettura di cetriolo

Ingredienti:

- 350 g di cetriolo sbucciato senza semi e affettato finemente
- 125 g di zucchero
- q.b. succo di mezzo limone
- scorza di mezzo limone grattugiata
- 1 stecca di vaniglia

Procedimento

Pelate i cetrioli della maggior parte della loro buccia, tagliateli a fette e togliete la parte più interna che contiene semi, infine tagliateli a dadini.

Mettete i cetrioli in una boule con lo zucchero, la buccia grattugiata del limone e il succo e lasciate riposare una notte.

Cuocete i cetrioli con il suo liquido e portate a ebollizione.

Fate cuocere fino a quando il composto avrà raggiunto la giusta consistenza. Per verificare che la consistenza della confettura sia quella ottimale, fatene cadere qualche goccia su un piattino freddo: se la confettura scivola lentamente significa che è pronta.

Aggiungete la vaniglia e frullate tutto il composto o una parte (dipende dalla consistenza desiderata) con il frullatore ad immersione.

Invasate la confettura di cetrioli ancora calda nei vasetti che avete precedentemente fatto bollire per sanificarli, pulite i bordi e chiudete con i tappi.

Capovolgete e lasciate riposare per almeno 15 minuti.

Trascorso questo tempo, rigirate i vasi e conservateli in un luogo asciutto e buio.

Salmone in pasta kataifi

Ingredienti:

- 1 trancio di salmone da 400 g
- 1 confezione di pasta kataifi
- 1 uovo
- q.b. farina
- 125 g di stracciatella di burrata
- 50 g di granella di pistacchio
- olio di semi per friggere

PER LA SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO

- 1 peperone giallo
- 1 scalogno
- q.b. curry
- q.b. erba cipollina
- qualche cucchiaio di aceto di mele
- 30 g zucchero semolato bianco
- 125 g yogurt bianco

Procedimento

Iniziate a preparare la salsa agrodolce al peperone. Fate soffriggere lo scalogno e aggiungete il peperone a dadini. Fate cuocere bene e sfumate con aceto e zucchero, quindi aggiungete il curry e frullate bene il tutto.

Una volta che si è intiepidita la salsa aggiungete lo yogurt e un po' di erba cipollina.

Ora passate al salmone. Private il pesce delle spine, togliete la pelle e tagliatelo a trancetti.

Passatelo nella farina, poi nell' uovo sbattuto e arrotolate i trancetti in alcuni fili di pasta kataifi. Sigillate bene, potete aiutarvi con della pellicola e formare delle caramelle, e tuffateli in olio bollente. Friggete finché non saranno dorati. Infarinate la pelle del salmone e friggetela.

Servite ben caldo con la salsa di accompagnamento.

Crema fredda ai cetrioli e menta

Ingredienti:

- 140 g di yogurt greco
- succo di 1 limone piccolo, circa 2 cucchiai
- 50 g di aneto fresco tritato
- qualche foglia di menta
- 1 avocado
- 2 cucchiai di menta fresca tritata
- 2 cucchiai di olio evo
- 1 piccola cipolla rossa
- 1/2 spicchio d'aglio
- $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di sale

Procedimento

Tagliate la cipolla a rondelle sottili e mettetela in una ciotolina coperta di acqua per alcuni minuti.

Lavate bene i cetrioli, privateli della loro buccia. Tenete la buccia e tagliatela finemente alla julienne (la useremo per decorare).

In un mixer mettete i cetrioli a pezzetti senza i semi, l'avocado a dadini, qualche foglia di menta, yogurt, olio, aneto, il succo di limone e l'acqua della cipolla. Frullate bene il tutto e riponete in frigo.

Servite la crema fredda con julienne di buccia di cetrioli, anelli di cipolla menta e aneto.

Timballini di riso dal cuore filante

Ingredienti:

- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- 300 g di risotto allo zafferano già pronto
- 100 g di scamorza affumicata
- 80 g di piselli
- 1 mazzo di prezzemolo
- aglio
- 1 cucchiaino di aceto
- q.b. olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

Lavate bene i peperoni e cuoceteli in forno interi, leggermente oliati, a 170° C per circa 45 minuti o finché diventano morbidi. Metteteli in una boule di vetro coperti con della pellicola, foratela e lasciateli intiepidire.

Una volta tiepidi spellateli ricavando delle falde larghe.

Cuocete i piselli in padella con un po' di olio e aglio e aggiungeteli al riso.

Tritate il prezzemolo in un mixer, una parte aggiungetela al riso; il resto continuate a mixarlo con olio, aceto e un pezzetto di aglio, fino a ottenere una salsa verde.

Ungete gli stampini monouso con olio e foderateli con le falde di peperoni alternando i due colori. Aggiungete il riso e, al centro, la scamorza a pezzetti; quindi, coprite con un po' di riso e peperoni.

Inforiate a 180° C per 8-10 minuti finché la scamorza non sarà filante.

Servite con la salsa verde.

Budino di riso con ciliegie e mango

Ingredienti:

- 250 g riso arborio già lessato
 - 700 cl di latte intero
 - 160 g di zucchero
 - 300 cl di panna fresca
 - 10 g di fogli di colla di pesce
 - 1 bacca di vaniglia
 - sale
- Per la guarnizione
- 250 g di ciliegie
 - 50 g di zucchero semolato bianco
 - 1 mango maturo
 - 1 stecca di vaniglia
 - 2 g di fogli di colla di pesce

Procedimento

Fate bollire il latte e la panna con lo zucchero, quindi aggiungete la vaniglia.

Aggiungete il riso e cuocete abbondantemente fino a che il liquido non si è quasi assorbito, poi lasciate intiepidire.

Ammollate i 10 g di fogli di colla di pesce e scioglieteli nel riso tiepido.

Frullate bene il tutto fino a ottenere la consistenza di una crema e distribuite il composto nei bicchieri di vetro. Fate rassodare in frigorifero.

Passate alla guarnizione. Pulite il mango, inseritelo nel frullatore e aggiungete i 2 g di fogli colla di pesce già ammollata. Frullate il tutto e versate la salsa ottenuta nei bicchieri con la crema di riso.

Saltate le ciliegie in una padella con lo zucchero e, una volta fredde, completate i bicchieri con le ciliegie cotte.

Gunkan di cetriolo al tonno

Ingredienti:

- 4 cetrioli
- Per il ripieno:
- q.b. formaggio spalmabile
 - ½ peperone rosso
 - 80 g di tonno sott’olio
 - 130 g di riso per sushi
 - 210 ml di acqua
 - salsa di soia
 - zucchero
 - aceto di riso

Procedimento

Lavate molto bene il riso sciacquandolo ripetutamente con acqua fredda, finché l’acqua non sarà limpida. Fate cuocere con coperchio senza aprire e senza muovere il riso per 15 minuti, poi fatelo raffreddare bene stendendolo su una teglia.

Condite con la soluzione di aceto di riso, zucchero e sale.

Nel frattempo, tagliate i cetrioli nel senso della lunghezza con un pelapatate. Disponeteli su un foglio di pellicola fate uno strato sottile di riso. Disponete alternati il formaggio spalmabile, l’avocado tagliato a fettine, il tonno sgocciolato e i peperoni tagliati a bastoncini lunghi.

Arrotolate bene e chiudete ermeticamente con la pellicola.

Fate riposare in frigo per 15 minuti. Servite a rondelle con ciuffetti di formaggio spalmabile e dadini di cetriolo.