

Panzerotti cime e cozze

Ingredienti:

- 350 g di farina "00"
- 150 g di semola
rimacinata
- 75 g di burro pomata
75g
- 1 uovo grande
- 200 g di acqua
- 15 g di zucchero
- 15 g di sale
- 25 g di lievito di birra
- 200 g di cime di rapa
(anche congelate)
- 200 g di mozzarella
- 1 kg di cozze

Procedimento

Tagliate i pomodorini a metà, cospargeteli di zucchero a velo e timo e metteteli ad arrostire.

Ora passate alle cozze, pulitele e lavatele bene e fatele aprire in un tegame. Prelevate il mollusco dal guscio, scolatele bene. (L'acqua delle cozze si può tenere in freezer per fare un primo)

Ripassate le cime di rapa in padella con olio, aglio e peperoncino e fatele raffreddare.

Mescolate in una planetaria la farina, il lievito sbucato, 35 g di olio extravergine di oliva, 180-200 g di acqua tiepida, gradualmente, infine un pizzico di sale.

Trasferite il composto sulla spianatoia, lavoratelo con i polsi finché non otterrete un panetto compatto e omogeneo: se necessario aggiungete un altro cucchiaio di acqua.

Verificate che l'impasto sia morbido ed elastico ma non umido e appiccicoso. Fatelo lievitare in una ciotola coperta con la pellicola, al tiepido, per 1 h.

Panzerotti cime e cozze

Sminuzzate la mozzarella e mescolatela in una ciotola con le cime di rapa ripassate e unite le cozze ben sgocciolate.

Dividete l’impasto in 8 palline da 60-70 g ciascuna, sistematele su un vassoio, copritele con la pellicola e lasciatele lievitare per 30’, finché non saranno raddoppiate di volume.

Stendete ogni pallina di impasto con le dita su un piano infarinato, ottenendo dei dischi spessi circa 5 mm (ø 15 cm).

Farcite il centro di ogni disco con un cucchiaio abbondante di ripieno.

Chiudete i dischi a mezzaluna e premete bene lungo i bordi per sigillarli.

Friggete i panzerotti, a due a due, in abbondante olio di arachide caldo (175/180 °C) per 3-4’, voltandoli spesso. Tamponateli su carta da cucina e serviteli.

Tiramisù al cioccolato

Ingredienti:

- 300 g di savoiardi
- 500 g di mascarpone
- 4 uova
- 100 g di zucchero semolato
- 150 g di cioccolato fondente (50g per la decorazione)
- 300 g di caffè fatto con la moka
- q.b. cacao amaro in polvere

Procedimento

Preparate il caffè in moka e fatelo intiepidire. Ora prendete le uova, separate gli albumi dai tuorli e montate a neve gli albumi.

Unite ai tuorli lo zucchero e montate bene fino a rendere il tutto spumoso.

Aggiungete il mascarpone poco per volta al composto di tuorli e zucchero e amalgamate bene il tutto fino a che non ci saranno più grumi.

Sciogliete il cioccolato fondente (potete scegliere di farlo o al microonde o a bagnomaria) e dividete la crema metà.

Unite 100 g di cioccolato fuso a una metà della crema al mascarpone e mescolate bene.

I restanti 50g usateli per la decorazione: su un foglio di carta forno stendete con un cucchiaio delle lingue di cioccolato e fatele raffreddare.

A questo punto cominciate a incorporare gli albumi montati a neve in entrambe le creme. Per non smontare il tutto, mescolate dal basso verso l'alto con

Tiramisù al cioccolato

un cucchiaio.

Bagnate i savoiardi rapidamente nel caffè tiepido e distribuiteli sul fondo di una pirofila o di 6 coppe

Mettete le creme in due sac à poche e procedete a strati con creme e savoiardi.

L'ultimo strato farcitelo con crema di mascarpone e cioccolato. Mi raccomando: coprite bene tutti i savoiardi con la crema!

Ponete il tiramisù in frigo per qualche ora e, quando lo andrete a servire, spolverizzate con il cacao amaro in polvere e, se vi va, con qualche scaglia di cioccolato fondente.