

100 anni in cucina con te

TIRAMISU

Squadra ROSSA: MILVA D. C.



Ingredienti

- 1 confezione biscotti savoiardi
- 1 confezione mascarpone 250gr
- 2 uova
- 3 cucchiari di zucchero
- caffè
- Un po' di marsala (se piace)
- del cacao amaro

Utensili necessari

- Planetaria
- Spatola
- Coppette da dessert o pirofila piccola (es 10 cm x 20 cm)
- Mestoli di vario genere

Procedimento

Preparate il caffè aggiungendoci un po' di marsala (facoltativo) e lasciatelo raffreddare.

Nel frattempo separate gli albumi dai tuorli: montate a neve ben ferma gli albumi e a parte aggiungete lo zucchero ai tuorli mescolando bene fino a formare una crema. Dopodiché aggiungete il mascarpone ai tuorli e poi incorporatevi lentamente gli albumi a neve con movimenti dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontarli.

Ora che la crema è pronta, prendete il contenitore in cui volete servire il tiramisù (può essere una teglia o delle ciotoline monoporzione) e iniziate a comporre gli strati alternando uno strato di biscotti che avrete inzuppato nel caffè (con eventuale marsala) ad uno strato di crema. Ripetete l'operazione per almeno due volte o fino a riempimento del contenitore. Terminate con una spolverata di cacao amaro.

E' preferibile preparare il tiramisù il giorno prima della consumazione in modo che si compatti.



100 anni in cucina con te

TAGLIATELLE RADICCHIO E SALSICCIA

Squadra ROSSA: MILVA D. C.



Ingredienti

- 200 gr farina grano duro
- 2 uova
- Sale
- Un cucchiaino d'olio

Ingredienti per il sugo

- 1 cespo di radicchio di treviso
- 1 salsiccia
- 1 cipolla
- Olio qb
- Sale qb
- 4/5 cucchiaini di passata di pomodoro
- Peperoncino (facoltativo)
- 2 cucchiaini di panna

Utensili necessari

- Planetaria (con in più accessori per sfoglia e tagliatelle) + 2 ciotole,
- Food processor
- Casseruola per la pasta
- 2 padelle per il sugo
- Spatole
- Cucchiaini

Procedimento

Mettete la farina nella ciotola della planetaria con la frusta piatta montata.

Azionatela e aggiungete le uova leggermente sbattute con una forchetta insieme a sale e olio q.b.

Dopo un paio di minuti sostituite la frusta piatta con il gancio per gli impasti. Appena la palla di impasto sarà pronta, toglietela dalla ciotola e sfogliatela con accessorio apposito che avrete montato sul fronte della planetaria. Portate la pasta allo spessore desiderato e poi tagliatela con la trafila delle tagliatelle.

Tuffate la pasta in abbondante acqua salata per un paio di minuti e poi fatela saltare in padella con il sugo.

Per il sugo:

Tritate la cipolla e mettetela a soffriggere in una padella con un po' di olio. Quando la cipolla sarà appassita aggiungete la salsiccia che avrete privato della pelle e schiacciato con una forchetta. Sfumate con un po' di vino.

Nel frattempo tagliate il radicchio e fatelo sfumare in un'altra padella con un po' di olio e vino. Una volta appassito toglietelo dal fuoco.

Quando la pasta sarà quasi pronta, unite la salsiccia al radicchio, aggiungere due cucchiaini di salsa di pomodoro e aggiustate di sale e pepe, un po' di peperoncino (facoltativo) e per finire 1-2 cucchiaini di panna da cucina.



100 anni in cucina con te

CUPCAKE CON MELE AL PROFUMO DI CANNELLA

Squadra NERA: FRANCESCO C.



Ingredienti per 12 cupcake

- 200g di farina,
- 200g di zucchero,
- 120ml di latte,
- 55g di burro,
- 55g di olio di semi di mais,
- 1 bustina di vanillina,
- 2 uova,
- 1 mela golden,
- succo di mezzo limone,
- 20g di zucchero di canna,
- cannella q.b.,
- 2 cucchiaini di lievito chimico per dolci,
- un pizzico di sale e zucchero a velo q.b. per la decorazione

Utensili necessari

- 12 pirottini da 7 cm circa di diametro,
- teglia per 12 cupcake da 7 cm di diametro,
- Planetaria con frusta a filo e piatta,
- pelapatate,
- coltello e tagliere,
- leccapentole,
- una ciotola,
- porzionatore per gelato a pinza,
- setaccio,
- forno

Procedimento

Montate le 2 uova con lo zucchero per circa 10 minuti con la planetaria a velocità bassa con la frusta a filo, unite olio e burro semisciolto a temperatura ambiente e continuate a montare per un minuto.

Sostituite la frusta a filo con la frusta piatta, unite farina, lievito e vanillina setacciati e fate girare a velocità 1, aggiungendo latte a filo, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Riempite i pirottini con l'aiuto di un porzionatore per gelati.

Pelate e tagliate a dadini le mele, mettetele in una ciotola e mescolate con succo di limone, zucchero di canna e cannella.

Inserite sopra l'impasto alcune mele in ogni pirottino.

Infornate a 180 gradi in forno statico per 25 minuti.

Sfornate e fate raffreddare. Cospargete di zucchero a velo. Gustate i cupcake tiepidi.



100 anni in cucina con te

POLPETTE SAPORITE

Squadra NERA: FRANCESCO C.



Ingredienti

- 400 g di carne già tritata,
- 1/2 spicchio d`aglio,
- 3 cucchiaini di grana padano,
- Sale e pepe,
- noce moscata,
- 1 rosso d`uovo,
- 2 cucchiaini di senape,
- prezzemolo,
- salsa worcester,
- 3 fette di pancarré bagnato nel latte

Utensili necessari

- Planetaria con frusta piatta
- Food processor
- Coltello e tagliere
- Padella antiaderente 28cm
- Paletta per girare

Procedimento

Inserite la carne trita nella planetaria con la frusta piatta. Inserite tutti gli ingredienti e azionate a velocità 2 per 5 minuti fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e compatto.

Formate delle palline di circa 2 cm di diametro e schiacciatele leggermente.

Cuocete da ambo i lati e servite calde.

