

# Anatra alle mele caramellate e salvia

Sempre Donna Hay e sempre "Seasons" mi hanno ispirata per il piatto di oggi ;-)

In pratica per ragioni tecniche, a casa mia ultimamente girano un po' di animali di diverso tipo e stazza .... che per una che aveva detto che di carne se ne intende poco potrebbe sembrare strano, ma appunto si tratta di motivi di lavoro!

Poi dopo il lavoro qua si è continuato a spignattare per il primo party dell'apotto! E potevano mancare delle api sulla torta?? Certo che no, grazie anche all'aiuto dell'altra neo (!) mamma Laura abbiamo poi realizzato biscotti ricoperti di pasta di zucchero da regalare agli amichetti apotti.

Devo dire che è stato un bel lavoraccio, soprattutto per una dilettante allo sbaraglio come me.

Si la soddisfazione è tanta, ma è andata di pari passo con la stanchezza e la voglia di chiamare la pasticceria :-)

In conclusione se da un lato mi sono detta che non avrei fatto "mai più un lavoro del genere" dall'altro lato mi verrebbe la curiosità di provare a fare altre cose, creazioni..... Mah no, no, non ci voglio pensare!

Chiuso capitolo primo compleanno, l'anatra era buona e l'abbinamento con le mele-salvia-cognac è stato strepitoso oltre al fatto che mi ha fatto venire la curiosità di provare a farci un sughetto originale!

Buon week end e alla prossima!



## **ANATRA ALLE MELE CAMELLATE E SALVIA**



**Per 4 persone**

**4 cosce d'anatra o 1 piccola  
anatra divisa in 4**

**2 mele rosse**

**45 g di zucchero di canna**

**60 ml di cognac (nella  
versione originale c'era il  
calvados)**

**10 g di salvia**

**1 cucchiaio di olio**

**extravergine di oliva  
sale e pepe nero macinato**

Tagliare a metà le mele lavate e in una ciotola mescolarle con lo zucchero di canna, il cognac e la salvia e tenere da parte.

In una padella antiaderente mettere a scaldare l'olio, unire l'anatra con la pelle rivolta verso il basso, salare e pepare e cuocere per 2-3 minuti o finché non risultino dorate. Unire le mele con il lato tagliato rivolto verso il basso e cuocere un altro minuto. Aggiungere l'acqua e portare ad ebollizione dopodiché coprire e lasciare cuocere per 30-40 minuti fino a che l'anatra non sia tenera e la salsa si addensa. Servire una coscia con una metà mela.

---

# Roastbeef alla senape

Buongiorno, buon lunedì e buona settimana ;-)

Non sono appena rientrata da un periodo di vacanza dai fornelli come potrebbe sembrare, anzi, “spignatto” e ho tante cose in mente da voler cucinare, provare e farvi virtualmente assaggiare, ma ... ma il tempo è tiranno e in più naturalmente sono sempre un pò più lenta rispetto alle tantissime cose che vorrei fare!

Comunque immagino che oggigiorno questo sia un problema della maggior parte degli umani di razza adulta quindi vado oltre:D

Non so se si è capito ma io la carne non è che la ami moltissimo, cioè la mangio, ma a livello di prodotto da cucinare non mi ha mai ispirato tantissimo, poi però frequentando il “mercato della terra” e conoscendo i vari produttori locali mi sono avvicinata di più a questo mondo e mi sono imbattuta, sabato mattina, in un bel pezzo di roastbeef!

Leggendo uno dei miei ultimi acquisti di cook books, [“Seasons”](#) di Donna Hay, ho trovato la ricetta che faceva al mio caso, semplice e soprattutto, per le mie scarse capacità di cucinare carne, “fattibile”!

Nulla da dire sul libro, se non il fatto che è veramente bello, scenograficamente parlando mi è piaciuto e si vede che dietro c’è proprio un vero cast, non come “noialtri” che facciamo i libri home-made :D

Non avevo comprato finora nessun libro di Donna Hay, pur essendo famosa non ho mai avuto questo impulso, e devo dire che sono contenta di averlo fatto. La ricetta, unica provata finora, si è rivelata infallibile, oltre questo, il libro è soprattutto una gran fonte di ispirazione.

Bene, allora a questo punto buona cena!

## **ROASTBEEF ALLA SENAPE**



**Per 4 persone.**

**1 roastbeef da 700 g circa**

**100 ml di olio extravergine di oliva**

**1 cucchiaino di fior di sale**

**2 cucchiaini di senape in grani**

**1/2 cucchiaino di pepe nero in polvere**

**1 cucchiaino di timo secco (1 cucchiaio di foglioline se fresco)**

Mettere la senape in un mortaio e tritarla grossolanamente, aggiungere il pepe, il sale, il timo e l’olio e amalgamare gli ingredienti. Spennellare il roastbeef con l’olio dopodiché rosolare in una padella antiaderente facendo dorare tutti i lati. Legare la carne con lo spago da cucina e spennellare con l’olio e le spezie. Mettere in una teglia e infornare per 1 ora a 150 °C. Per una cottura più al sangue fare cuocere per 1 ora e 1/2 a 120 °C (come da ricetta originale). Sforare, tagliare a fette e servire

con il sughetto di cottura.

---

## Quadrotti al kiwi

Oggi sono un po' in ritardo nel recapitare la posta :-) Ma augurandovi un buon pomeriggio/merenda vi lascio questa *recycled* ricetta!!!

Come al solito, le ricette a casa mia nascono per l'80% dalla necessità di riciclare o finire un ingrediente che altrimenti di lì a poche ore dovrebbe trovarsi una nuova abitazione.

Tutti forse conoscono le benefiche proprietà del kiwi sull'intestino umano :-) Beh, è proprio per aiutare l'apotto in queste funzioni vitali che i kiwi furono comprati svariati giorni fa!

Solo che appena glieli abbiamo dati ha fatto una faccia come se avesse bevuto spremuta di limone puro, non c'è stato verso di farglieli mangiare e tutti i torti non ce l'ha! Il kiwi in effetti è un frutto strano lo compri che è una pietra, poi ti dicono di metterli con le mele per farli maturare, ma questi qui sono rimasti immutati per tanti tanti giorni!

Insomma dovevo farci qualcosa perché nonostante l'avversità al prodotto qui non si butta via niente e quindi messo tutto in una teglia con tutti gli altri ingredienti buoni, ecco che anche i kiwi sono piaciuti :-)

Come diceva la mitica Mery Poppins? ".....basta un poco di zucchero che la pillola va giù la pillola va giù...."

### **QUADROTTI AL KIWI**

 **Per una teglia rettangolare 20x26 cm**

**125 g di yogurt bianco**

**3 uova**

**140 g di zucchero**

**200 g di farina "00"**

**60 g di burro**

**4-5 kiwi maturi**

**1/2 bustina di lievito per dolci (8 g)**

Sbattere le uova con lo zucchero fino a che cambino colore e diventino chiare, dopodiché aggiungere lo yogurt, la farina con il lievito, il burro a temperatura ambiente e sbattere ancora. Aggiungere infine 2 kiwi tagliati a pezzetti, in alternativa possono essere anche frullati, poi versare tutto in una teglia imburrata. Infornare a 180 °C per 50 minuti circa. Sforare, lasciare raffreddare su una griglia, prima di servire tagliare la torta a quadrotti, spolverare con dello zucchero a velo e aggiungere sulla superficie delle fettine di kiwi se si preferisce.

---

# Salmone al sesamo

Buon giorno a tutti, eccomi rispuntare dopo questa grande, insolita e straordinaria nevicata!

Non sono andata in letargo, anzi proprio la neve ha dato sfogo alle mie fantasie culinarie tenendomi attaccata al forno ininterrottamente tutti questi giorni :-)

Non ho avuto catering da organizzare ne feste di compleanno bimbescche, è solo che sto lavorando ad un altro progetto culinario di cui vi parlerò spero a breve ;-)

In tutto questo tran tran, come sempre la voglia di cucinare per se e poi mangiare, almeno a me, passa, peccato che sia il "maritozzo" che "l'apotto" non la pensano affatto così, anzi, dopo un tale traffico, hanno grandi aspettative.... presto disattese.

E quindi la cucina di tutti i giorni in questi periodi è fatta sostanzialmente di cose veloci da fare che spesso derivano dagli avanzi di ingredienti che ho a disposizione in quel momento, ma a volte proprio dagli avanzi nascono grandi cose :D, non è vero?????

Vabbeh, vi lascio a questa idea di pranzo veloce e gustoso di oggi: salmone cucinato all'orientale accompagnato da un'insalatina dal condimento misto nord-sud! A me è piaciuto molto, sarò un po' strana?

P.s. Questo l'ho fatto ieri, e oggi che si mangia??? :-)

## **SALMONE AL SESAMO**

 **Per 2 persone.**

**2 filetti di salmone | olio di semi di sesamo | semi di sesamo | qualche goccia di sake | salsa di soia per servire**

***insalata di radicchio***

**radicchio | yogurt greco | sale | olio extravergine di oliva | sale | erba cipollina**

Tagliare i filetti di salmone in tranci, passarli nei semi di sesamo e tenere da parte. Riscaldare in una padella antiaderente un paio di cucchiai di olio di semi di sesamo, saltare i filetti di salmone girandoli un paio di volte per lato e sfumare con qualche goccia di sake. Servire caldi con della salsa di soia, altrimenti salare i tranci di salmone verso fine cottura.

Lavare e tagliare il radicchio, preparare il condimento miscelando un vasetto di yogurt greco, il sale, l'olio, l'aceto e l'erba cipollina tritata. Condire il radicchio e servire con i filetti di salmone

---

# Crème caramel alla zucca

Guardando fuori dalla finestra, vedo 40 cm di neve sul tetto della casa di fronte, se poi guardo verso il basso, appiccicando la testa al vetro, vedo poche persone che goffamente cercano di camminare sui marciapiedi innevati, quasi nessuna macchina, qualche ragazzo che fa a palle di neve, il tutto in un silenzio e una quiete surreale. Pensate che stamattina volevo uscire col passeggino :-) Davvero, si! Se non fosse per il fatto che maritozzo, nonna impanicata al telefono e un'amica mi avessero fortemente scoraggiato, probabilmente l'avrei fatto :-) Chissà, forse domani, senza dire niente a nessuno.....

Mentre facevo tutte queste valutazioni sformo le mie crème caramel alla zucca. Anche qui l'ispirazione è stato il mio frigo e alcuni ingredienti da dover consumare :-)

Complice anche un libricino che mia cognata mi ha dato, uscito dalla confezione dei tortelli alla zucca di Giovanni Rana :-), dove ci sono tutte ricettine con la zucca! Io non ho mai provato i prodotti in questione preferendo ovviamente l'home made, ma il libretto mi è stato utile.

Rustica e molto casereccia questa crème, devo dire che mi é piaciuta nonostante le mie perplessità iniziali.

Appena l'ho vista ci sono rimasta male per il suo aspetto ruvido, ma assaggiandola i miei dubbi si sono dissolti!

Che dire, brutta ma buona ;-)

## **CREME CAMEL ALLA ZUCCA**



**Per 6 persone.**

**250 ml di panna**

**150 g di purea di zucca**

**75 g di zucchero**

**2 uova**

**2 cucchiari di cognac o rhum**

**1 stecca di vaniglia**

**100 g di zucchero per il caramello**

Preparare il caramello mettendo lo zucchero in una pentola dal fondo spesso e sul fuoco vivo. Quando lo zucchero comincia ad imbrunire, fare sciogliere completamente e versare il caramello ancora caldo negli stampini. Riscaldare la panna con la vaniglia (solo i semini), nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero. Unire alla panna la purea di zucca e le uova sbattute, aggiungere 2 cucchiari di cognac e versare negli stampini. Cuocere a bagnomaria in forno a 180 °C per 45 minuti. Sfornare, lasciare raffreddare e riporre in frigorifero per qualche ora prima di servire.

---

# Torta al kamut con....

Con le ossa un po' rotte, ma sembra essere normale di questa stagione, ieri ho fatto questa tortina. Molto semplice, di quelle ricette che ti da la vicina con le misure fatte con il vasetto di yogurt. Infatti si tratta proprio di una torta classica allo yogurt a cui ho aggiunto la buccia di arancia grattugiata e sostituito parte della farina con quella di mandorle per dare una consistenza diversa al dolce, l'unica particolarità è che l'ho fatta con la farina di kamut. Sto sperimentando questa farina dal colore paglierino in diverse lavorazioni :-)) e a livello concettuale devo ancora capire con quali ingredienti si sposa meglio, per questa ragione sono partita da preparazioni semplici come questa e ..... vediamo dove mi porta il cuore :D

Eh si, ultimamente la mia attività principale è questa, a parte qualche piccolo intervento al Corso base di **Scrivere per il web**, forse non ne ho mai parlato esplicitamente, ma tutta la storia di pappareale nasce da quel Corso base fatto già nel gennaio 2009. Da allora, nelle edizioni successive, ho avuto anche io un mio piccolo spazio per parlare del mio blog, delle attività di promozione e del lavoro di personalizzazione del tema (in wordpress). Con il tempo è nato anche un laboratorio attraverso il quale si arriva alla pubblicazione di un proprio progetto web. A chi fosse interessato, da Bologna o zone limitrofe, consiglio di darci un'occhiata ;-)

at next time!

P.S. tornando la torta non vi ho detto che è buona!!!!

## **TORTA AL KAMUT CON...**

 **Per una teglia da 20 cm di diametro**

**125 g di yogurt bianco**

**3 uova**

**135 g di zucchero**

**160 g di farina di grano khorasan KAMUT®**

**80 g di farina di mandorle**

**50 g di olio extravergine di oliva o di semi**

**1 arancia non trattata**

**1/2 bustina di lievito per dolci (8 g)**

Montare a neve gli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero, lo yogurt. Miscelare il lievito con la farina e aggiungerla al composto dei tuorli alternandola con l'olio. Aggiungere infine la farina di mandorle e la scorza grattugiata dell'arancia. Versare il composto ottenuto negli albumi a neve e mescolare dal basso verso l'alto, poi versare tutto in una teglia imburrata. Infornare a 180 °C per 35-40 minuti. Sfnare, lasciare raffreddare su una griglia e spolverare con dello zucchero a velo prima di servire.

