

Yakisoba Thai :-)

Qualcuno potrebbe rabbrivire guardando questi poveri soba (spaghetti giapponesi fatti con grano saraceno) conditi secondo una mia interpretazione della cucina thailandese, fatto stà che son venuti buoni e ve li propino :-)

Come avrete capito, mi piace scoprire, assaggiare, unire... e questo mi porta immancabilmente a mescolare gli ingredienti base di una tal cucina seguendo anche molto il mio gusto personale. Ma del resto credo sia anche del tutto normale.

Se questo vale in generale, devo anche dire che nel caso specifico di usare i soba anziché gli spagnetti thailandesi (una sorta di tagliolini all'uovo comuni anche nella cucina cinese e giapponese) è dato dal fatto che essendomi dimenticata di comprarli, ho dato fondo alla spesa giapponese di qualche tempo fa, ho pensato che essendo orientali pure quelli ci sarebbero stati bene lo stesso :-)

Il piatto mi è piaciuto molto, già per certi versi mangiato in Australia, dove c'è una forte influenza della cucina asiatica e dove è del tutto normale avere in casa un wok dove cucinare gli spaghetti saltati con verdure (che devono rimanere sempre un pò croccanti) e con carne, uovo, pesce o anche combinazioni di questi ultimi.

Così ispirata da quel libro di cui vi parlavo [l'altro giorno](#) e memore di quanto appreso nel lontano ormai 2001 dal viaggio ad Adelaide vi auguro un buon appetito per chi non avesse ancora mangiato con questo piatto mezzo inventato!

Ovviamente è un piatto unico ;-)

YAKISOBA THAI

 **Per 2 persone.**

100 g di soba
100 g di coscia di pollo
1 piccolo peperone rosso
qualche cimetta di broccolo
5 pannocchiette (in scatola)
2 cm di radice di zenzero
1/2 cipollotto fresco
2 cucchiari di salsa di soia
1 cucchiaino di salsa chili dolce
2 peperoncini thailandesi
2 spicchi d'aglio
1 presa di sale
3 cucchiari di olio di semi

Lavare e pulire il peperone e tagliarlo a striscioline, lavare le cime di broccolo e tagliarle a metà, tagliare a rondelle il cipollotto e i peperoncini privati dei semi. In un wok, soffriggere il peperone e le cime di broccolo con l'olio, l'aglio e lo zenzero tagliato a striscioline, dopo qualche minuto aggiungere il pollo tagliato a dadini e continuare a mescolare. Una volta che il pollo è cotto

aggiungere le pannocchiette tagliate a metà, la salsa di soia e la salsa di chili dolce, aggiustare di sale se necessario e tenere da parte. Cuocere gli spaghetti in acqua salata. Scolare, passarla rapidamente sotto l'acqua fredda e ripassarla nel wok con gli altri ingredienti. Aggiungere il cipollotto e il peperoncino e servire immediatamente.

Thai yakisoba



 Serves 2.

- 100 g of soba**
- 100 g chicken thigh**
- 1 small red pepper**
- some tops of broccoli**
- 5 small corn (in brine)**
- 2 cm ginger root**
- 1/2 fresh onion**
- 2 tablespoons soy sauce**
- 1 tablespoon sweet chili sauce**
- 2 Thai hot chili peppers**
- 2 cloves garlic**
- 1 pinch salt**
- 3 tablespoons vegetable oil**

Wash and clean the peppers and cut into strips, wash the tops of broccoli and cut in half, sliced the onion and seeded hot chili peppers. In a wok, fry the pepper and broccoli tops with oil, garlic and ginger cutted into strips, after a few minutes add the diced chicken

and continue stirring. Once the chicken is cooked add teh small corn halves, soy sauce and sweet chili sauce, add salt if necessary and set aside. Cook the spaghetti in salted water. Drain, pass quickly under cold water and pass it in the wok with the other ingredients. Add the fresh onion and pepper and serve immediately.

Linguine alla bottarga

Ricettina veloce, buona e ad effetto quella di oggi tanto che voglio condividere con voi l'esperienza. Chissà che qualcuno domani, nel fare la spesa, si imbatta nella bottarga di muggine e voglia assaggiare questo piatto, ve lo consiglio :-)

Io l'ho presa dal pescivendolo e devo dire che l'ho trovata buona, avevo il termine di paragone con quella assaggiata a casa di un amico sardo che aveva portato da casa quella doc special :-)

Il colore della bottarga di muggine, prodotta principalmente in Sardegna, è giallo arancio, ed ha un sapore più delicato di quella di tonno che è di un marroncino scuro. Il colore inoltre dipende dalla sua stagionatura!

Il mio tocco personale alla ricetta, che credo sia più o meno un classico, sono i semi di sesamo nero tostiti che danno al piatto un pizzico di fascino in più oltre che un gusto stimolante a mio parere, è un po' come abbinare un accessorio brioso ad un abito semplice ed elegante!

Good week end to all...

at the next time

LINGUINE ALLA BOTTARGA



Per 2 persone.

180 g di linguine

20 g di bottarga di muggine

1 spicchio d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

semi di sesamo nero tostiti

sale e olio extravergine di oliva

scorza grattugiata di limone

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, nel frattempo, in una padella, soffriggere leggermente uno spicchio d'aglio con 2-3 cucchiaini d'olio, aggiungere la bottarga grattugiata e spegnere il fuoco. Scolare la pasta, ripassarla in padella con la bottarga, aggiungere il prezzemolo tritato e i semi di sesamo, disporre nei piatti e spolverare con la scorza di limone grattugiata. Servire immediatamente.

Linguine pasta with roe mullet



— Serves 2.

180 g di linguine
20 g di bottarga di muggine
180 g linguine
20 g of mullet roe
1 clove garlic
1 sprig of parsley
toasted black sesame seeds
salt and extra virgin olive oil
lemon zest

Cook pasta in salted water, meanwhile, in a pan, lightly fry a clove of garlic with 2-3 tablespoons oil, add the grated roe mullet and turn off the fire. Drain the pasta, sauté with the roe, add the chopped parsley and sesame seeds, place on plates and sprinkle with grated lemon rind. Serve immediately.

[Cicatielli con il pulieio](#)

Ieri ho fatto i cicatielli, spesso conosciuti come cavatelli, ma da buona figlia di mamma irpina, per me sono i "cicatielli", of course!!!

Se vi capita di passare in Irpinia, nei ristoranti o agriturismi locali li trovate serviti generalmente con ragù di carne o con le cime di rapa (un po' come per le orecchiette in Puglia), ma attenzione, il ragù non è fatto con carne macinata, come molti lo conoscono, bensì con pezzi di carne mista che generalmente, nei pranzi domenicali, vengono poi serviti come secondo, la cosiddetta "carne al sugo".

Ieri però ho voluto condirli con un altro sugo tipico dell'Irpinia, forse meno conosciuto, fatto con passata di pomodoro e "pulieio", ma niente paura è più semplice di ciò che si possa pensare :-)

Il “pulieio” non è altro che una varietà di menta, [la “pulegium”](#) appunto, da cui ne deriva il nome dialettale, più comunemente detta mentuccia selvatica con delle foglioline piccole e vellutate. E’ difficile spiegarne il gusto, sa meno di menta rispetto a quella romana o piperita, anche se ovviamente ne ricorda il sapore che conferisce al sugo un aroma particolarmente gradevole e profumato.

Insomma, di fronte ad un piatto di cicatielli non posso, ogni volta, che esclamare “Pancia mia fatti capanna” :-)



CICATIELLI CON IL PULIEIO



Per 3 persone.

Per la pasta

250 gr di semola di grano duro

250 gr di farina “0”

acqua tiepida q.b.

Per il sugo

700 ml di passata di pomodoro

2 spicchi d’aglio

1 pizzico di peperoncino

2 gr di menta pulegium disidratata o una manciata di foglioline fresche

sale e olio extravergine di

oliva

pecorino grattugiato per guarnire

Preparare la pasta mettendo in una ciotola le due farine e incorporare l’acqua (circa 280-300 gr) e mescolare con una forchetta, passare sulla spianatoia infarinata e lavorare l’impasto fino a che risulti liscio ed omogeneo, e dalla consistenza morbida ma non appiccicosa. Fare riposare per mezzora, dopodiché formare dei filoncini del diametro di circa 5-6 mm. Prendere 3 filoncini per volta e tagliare dei cilindri di circa 1,5-2 cm di lunghezza e spolverateli con della farina. Formare i cicatielli premendo ciascun cilindro con l’indice e il medio e facendoli via via scivolare verso di voi in modo da formare la cavità tipica di questa pasta. Metteli su un vassoio ricoperto da un canovaccio bene infarinato.

Preparare il sugo facendo soffriggere brevemente l’aglio con l’olio, aggiungere la passata di

pomodoro, il peperoncino e il sale e cuocere a fuoco medio fino a che si rapprende un po', aggiungere la menta pulegium e lasciare cuocere per qualche altro minuto.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per 6-7 minuti, scolare e versare in una terrina, aggiungere un po' di sugo e mescolare, mettere nei piatti, spolverare con una generosa manciata di pecorino grattugiato e qualche cucchiaino di sugo. Servire immediatamente.

Cicatielli fresh pasta with pennyroyal sauce



🍴 Serves 3.

For the dough

250 g durum wheat
250 g flour "0"
warm water q.b.

For the sauce

700 ml tomato puree
2 cloves garlic
1 pinch hot chili pepper
2 g dried pennyroyal or a handful of fresh leaves
salt and extra virgin olive oil
pecorino cheese for garnish

Prepare the dough by placing the two flours in a bowl and incorporate water (about 280-300 g) and mix with a fork, go on floured pastry board and work the dough until it is

smooth and homogeneous and soft texture but not sticky. Let rest the dough for half an hour, then form some small loaves of about 5-6 mm in diameter. Take 3 small loaves at a time and cut the cylinders of about 1.5-2 cm in length and sprinkle with the flour. Form cicatielli pressing each cylinder with the index and middle fingers, make them gradually slide towards you to form the cavity, typical of this pasta. Keep it on a tray covered with a cloth well floured.

Prepare the sauce by briefly fry the garlic with the oil, add the tomato puree, hot chilli, salt and cook

over medium heat until it congeals a bit, add pennyroyal and cook for another few minutes. Cook the pasta in salted water for 6-7 minutes, drain and pour into a bowl, add a little sauce and stir, place on plates, sprinkle with a generous handful of grated pecorino and a few spoonfuls of sauce. Serve immediately.

Risotto alla Bietola & Caprino

Oggi vi propongo un bel risotto primaverile, se così si può definire :-)

Visto che le temperature non accennano ad alzarsi tanto da farci illudere che stia arrivando la primavera, allora ho voluto fare un risotto, che tra l'altro era molto che non lo mangiavo, con della bietola in cui si intravedesse un pò di primavera dal limone e dal timo, ormai ansimanti e stanchi di stare ancora in letargo, e dalla freschezza del caprino.

Va beh, lo so che non ho convinto nessuno in quanto a primavera, ma il risotto, vi assicuro, era buono! Anche questo, però, se lo dico io forse non è molto credibile.

Allora che fare, non mi resta che augurare a tutti un buon week end aspettando tempi (meteo) migliori :-)

RISOTTO BIETOLA & CAPRINO

 **Per 2 persone.**

200 gr di riso arborio

1200 ml di brodo vegetale

1/2 cipolla piccola

1 manciata di foglie di bietola

60 gr di caprino fresco

1 rametto di timo

scorza grattugiata di limone

15 gr di burro

sale e olio extravergine di oliva

Mettere in una pentola l'olio e la cipolla tritata finemente, aggiungere la bietola e cuocere per 5-6 minuti, dopodiché aggiungere il riso e mescolare fino ad assorbimento del liquido. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale e mescolare fino al suo assorbimento, continuare in questo modo fino a che il riso è cotto (circa 20 minuti). Nel frattempo unire al caprino un rametto di timo fresco tritato e formare una crema. Aggiungere il burro al riso e finire la cottura, dopodiché disporre il risotto nei piatti. Aggiungere la chenelle di caprino e timo, grattugiare un pò scorza di limone e servire

immediatamente.

Beet & Goat Cheese Risotto



🍴 Serves 2.

200 g arborio rice
1200 ml vegetable broth
1/2 small onion
1 handful of beet leaves
60 g of fresh goat cheese
1 sprig of fresh thyme
lemon zest
15 g butter
salt and extra virgin olive

Put the oil in a pan with finely chopped onion, add the beet and cook for 5-6 minutes, then add the rice and stir until absorb the liquid. Add a ladle of vegetable broth and stir until it is absorbed, continue in this way until the rice is cooked (about 20 minutes). Meanwhile, combine the goat with a sprig of fresh thyme chopped and form a cream. Add the butter to the rice and finish cooking, after put the

risotto on the plates, add the thyme and goat cheese, grate some lemon zest and serve immediately.

[Tori to shouga no takikomi gohan](#)

Come dice Kyoko Asada, l'autrice del libro "Il Giappone in Cucina", con il termine takikomi, che vuol dire "cuocere con", si indica la tecnica secondo la quale si cucinano insieme al riso (gohan) altri semplici alimenti crudi rigorosamente di stagione. Il riso, in questo modo, assorbe tutti i sapori con il risultato di ottenere un piatto molto leggero data l'assenza di grassi aggiunti. I takikomi gohan rappresentano una sorta di cibo da meditazione, prima di ingoiare il boccone si aspetta (o almeno si dovrebbe, io non l'ho fatto:) qualche secondo per dare il tempo al palato di catturarne i sapori. Si serve in ciotole più grandi rispetto a quelle di solo riso bianco in quanto rappresenta il piatto principale di un pasto.

Eccomi tornata alla cucina giapponese, che devo dire, mi incuriosisce non poco, poi dopo essere stata la settimana scorsa all'Asia Mach 1 (vende tutti i prodotti asiatici) di via Mascarella (Bo) e dopo aver fatto provvista degli ingredienti base non ne potevo fare a meno.

Della ricetta devo dire che mi è piaciuta, ricordo inoltre che lo zenzero si sente molto come sapore alleggerendo il gusto del pollo. Consiglio di mangiare questo piatto tiepido piuttosto che troppo caldo in quanto se ne assapora meglio il gusto.

Buon week end a tutti ;-)

TORI TO SHOUGA NO TAKIKOMI GOHAN



Per 2 persone.

320 gr riso a chicco tondo

380 gr di acqua

150 gr di pollo disossato (coscia e petto)

5 cm di alga kombu

3 cm di zenzero

1 cucchiaio di salsa di soia

2 cucchiaini di saké

1 cucchiaino di sale

Mettere il riso in un colapasta e immergerlo in una terrina colma di acqua, mescolare con la mano, buttare via l'acqua e ripetere l'operazione fino a che risulterà trasparente. In ultimo scolare il riso, metterlo in una pentola con l'acqua, aggiungere l'alga kombu, il sale, la salsa di soia, il saké, il pollo tagliato a piccoli pezzi e lo zenzero sbucciato e tagliato a "la julienne". Chiudere con il coperchio e mettere su fuoco medio fino a che comincia a bollire, dopodiché abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 12 minuti senza mai aprire il coperchio, dopodiché lasciare riposare per 10 minuti sempre coperto. Togliere il coperchio e mescolare il riso con un cucchiaio di legno, ma attenzione a non rovinare i chicchi di riso, fare dei movimenti come se lo voleste tagliare trasversalmente. Servire in una ciotola grande.

Tori to shouga no takikomi gohan Or, ginger chicken with rice :-)



—● Serves 2.

320 gr round grain rice

380 gr of water

150 gr of boneless chicken (thigh and chest)

5 cm of kombu seaweed

3 cm of fresh ginger

1 tablespoon soy sauce

2 teaspoons sakè

1 teaspoon salt

Put the rice in a colander and to dip it in a full bowl of water, mix with your hand, throw away the water and repeat the operation untill the water will result transparent. Drain the rice, put it in a pot with the water, add kombu seaweed, salt, soy sauce, sakè, chicken cutted into small pieces and

ginger peeled and cutted into "julienne". Close the pot with the lid, put it on middle fire untill it starts to boil, then lower the flame and cook for 12 minutes without never opening the lid, then let rest for 10 minutes.

Remove the lid and mix the rice with a wooden spoon, but be careful not to damage the grains of rice, making movements as if you wanted to cut across. Serve in a large bowl with.

Fagottini di kamut al topinambur

Brr, ... ancora neve!!!!

Stamattina mi son svegliata e per l'ennesima volta scorgo dalla finestra il bianco dei tetti, il cielo bianco e tanti ficocchi che cascano incessantemente. Sembra così romantico...., ma visto che sono dovuta uscire in macchina, beh, vi assicuro che non è proprio tutta sta goduria.

Pazienza, tanto il tempo fa quello che gli pare, no?

Ma la cosa interessante, sono questi fagottini, fatti e mangiati ieri :)

E' da un po' che pensavo di usare la farina di kamut per fare una sfoglia, e devo dire che si è comportata benissimo. La pasta si lavora bene e quando la si stende è elastica e resistente, in cottura poi ha retto benissimo, è stata, insomma, una vera sorpresa. Avevo, poi dei topinambur da smaltire e ho pensato ci stessero bene... Beh, se ve li propongo a mio avviso meritano molto, ma non voglio essere sempre io a dirlo, perciò provate e ditemi voi!!

FAGOTTINI DI KAMUT AL TOPINANBUR

 **Per 2 persone.**

Sfoglia

170 gr di farina di grano kamut®

80 gr di acqua

Ripieno

70 gr di formaggio di pecora semistagionato

180 gr di topinambur

1/2 cucchiaino di menta

un pizzico di sale

Salsina

120 gr di topinambur

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

1/4 di spicchio d'aglio

sale e pepe

20 gr di formaggio di pecora stagionato (facoltativo)

Preparare la sfoglia lavorando farina e acqua fino a formare un composto omogeneo e dalla superficie liscia. Stendere la sfoglia con il mattarello fino a che diventi circa 1 mm di spessore e lasciarla riposare tra due canovacci nel frattempo che preparate il ripieno. Lavare i topinambur con una spugnetta, cuocerli a vapore per circa 15/20 minuti (dipende dalla loro grandezza), dopodiché togliere la buccia e schiacciarli con una forchetta in un piatto. Aggiungere il formaggio di pecora grattugiato alla julienne, la menta e un pizzico di sale e amalgamare bene. Dalla sfoglia ricavare dei quadrati usando un coppapasta quadrato 7X7 cm, porre al centro di ogni quadrato mezzo cucchiaino di ripieno, spennellare i bordi con poca acqua e chiudere a fagottino premendo bene i lembi di pasta. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocere i fagottini per 4-5 minuti. Nel frattempo preparare la salsina, frullando il rimanente topinambur, l'aglio, olio, sale e mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta. Mettere nei piatti 2-3 cucchiaini di salsina, appoggiare sopra i fagottini ben scolati, spolverare con del pepe nero, un filo d'olio e del formaggio di pecora stagionato se gradite.

P.s. La menta, se non è gradita, può essere sostituita dal prezzemolo.

Kamut ravioli with topinambur



— Serves 2.

Pastry

**170 gr of wheat flour
kamut®
80 gr of water**

Filling

**70 gr of half ripe sheep
cheese
180 gr of topinambur
1/2 teaspoon mint
a pinch of salt**

Sauce

**120 gr topinambur
4 tablespoons of extra
virgin olive oil
1/4 clove of garlic
salt and pepper
20 gr of ripe sheep cheese
(optional)**

Prepare the pastry working flour and water to form a homogeneous compound and with a smooth surface. Roll out the dough with a rolling pin until it becomes about 1 mm thick and let it rest between two cloth in the meantime that you prepare the filling. Wash with a sponge the topinamburs, steam for about 15-20 minutes (depending on their size), then remove the peel and mash in a plate with a fork. Add the cheese grated to julienne, mint and a pinch of salt and mix well. Get from the pastry many squares of about 7X7 cm, place at the center of each square half teaspoon of the filling, brush the edges with a little water, close to form a bundle and pressing down the edges of pasta. Bring to boil salted water and cook the stuffed pasta for 4-5 minutes. Meanwhile prepare the sauce, whisking the remaining topinambur, garlic, olive oil, salt and half ladle of cooking water. Put 2-3 tablespoons of sauce on the plates, put over the stuffed pasta well drained, sprinkle with black pepper, a drizzle of olive oil and cheese if you like.

P.S. The mint, if you don't like it, may be replaced by parsley.
