

Il mio casatiello



Ok, non poteva mancare ovviamente la mia versione del casatiello...

Io so i puristi avranno la pelle d'oca, ma anche qui ho apportato le mie debite modifiche, ho sostituito lo strutto con l'olio di oliva, ciò non significa che sia light, ma forse ha un po' di colesterolo di meno.

Ho anche aggiunto alla farcitura la scamorza e poi ho dato un tono personale con i salumi, ho inserito infatti la corallina, tipica laziale, e la salsiccia calabrese...

ma ecco come l'ho preparato...

Ingredienti

- 200 gr di lievito madre
- 250 ml di acqua
- 250 gr di farina 0
- 250 gr di farina 00
- 100 gr di olio
- 1 cucchiaino di sale
- pepe

Per la farcitura

- 150 gr di salame corallina
- 100 gr di salsiccia calabrese curata
- 150 gr di provolone piccante
- 100 gr di scamorza

- 30 gr di pecorino
- 2 uova



Inizio dal lievito, lo metto nel boccale della planetaria insieme all'acqua e lo lavoro in modo che si scioglia, aggiungo quindi la farina e inizio ad impastare, lavoro un po' e poi aggiungo l'olio, il sale ed il pepe, riattivo la planetaria e lascio la lavorare l'impasto per circa 10-15 minuti. Formo una palla di impasto e fate lievitare per 12 ore circa o fino al raddoppio.

Stendo ora la pasta con le mani fino a formare un rettangolo il più sottile e largo possibile. Cospargo con salumi e i formaggi che avevo precedentemente tagliato a cubetti, cospargo il tutto con il formaggio grattugiato.



Inizio allora ad arrotolate tutto, avrò un lungo serpentone di casatiello, imburro ed infarino uno stampo per ciambelle e dispongo il serpentone al suo interno.

Sulla ciambella incastro le 2 uova e le blocco con delle strisce di pasta che avevo precedentemente prelevato. Faccio rilievitare il casatiello fino al suo raddoppio e poi finalmente lo inforno a forno già caldo a 180° per 1 ora.



E buona Pasqua!



Pizzatola di Pasqua



La Pizzatola è un dolce tipico calabrese e si prepara nel periodo pasquale. Tradizionalmente è a forma di treccia o ciambella e può avere incastonate sopra delle uova, che in cottura poi diventeranno sode.

Come dicevo è tipico del periodo di Pasqua e di solito si prepara il venerdì santo.

Vediamo come...

Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 150 gr. di lievito madre
- 125 gr. di zucchero
- 2 uova
- 1/2 limone grattugiato
- 1 bacca di vaniglia
- 1/2 bicchiere di latte

Procedimento:



Sulla mia spianatoia in legno preparo una fontana con metà della farina ed al centro tutti gli altri ingredienti, comincio ad impastare fino a che tutto sia bene amalgamato.

Aggiungo ora pian piano il resto della farina, continuando ad impastare fino ad ottenere un bell'impasto liscio.

Ad impasto pronto faccio un grosso "salsiccione" prendo le 2 estremità e le ripiego su stesse e comincio ad attorcigliare l'impasto, chiudo a ciambella.

Metto a lievitare su una teglia, ricoperta da carta da forno, fino a che non abbia raddoppiato il volume.



Bene è il momento di cuocere, 200° per circa mezz'ora o comunque fino a quando non risulti ben dorata.

Servo fredda.



Pizza di Pasqua al formaggio



Come si intuisce anche dal nome questa pizza, o torta, si prepara nel periodo di Pasqua, è tipica del centro-Italia.

E' una torta morbida e si trova sia dolce che salata, tradizionalmente viene mangiata nella colazione di Pasqua, insieme a uova sode, il salame corallina, e la

coratella.

Vi racconto la mia versione...

Ingredienti:

- 350 g farina
- 180 g acqua
- 50 g lievito madre
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio
- 100 g provolone o emmental
- 80 g pecorino romano
- 80 g parmigiano
- 1 pizzico di sale
- pepe qb

Procedimento:

Inizio col fare il primo impasto sciogliendo il lievito madre con l'acqua, aggiungo poi farina, sale e olio, lavoro bene fino ad ottenere un bell'impasto liscio.

Ungo una ciotola bella capiente e ci metto il mio impasto, copro con un foglio di pellicola e lascio lievitare tutta la notte in frigo.

Il giorno dopo sbatto le uova e le aggiungo al mio impasto, lavoro un po' e poi inserisco anche i formaggi grattugiati, parmigiano e pecorino, e un po' di pepe. Riprendo ad impastare bene fin quando gli ingredienti non siano ben incorporati; per ultimo aggiungo il formaggio a cubetti e lavoro ancora qualche minuto.

Bene, l'impasto è pronto non resta che metterlo in una tortiera, che precedentemente avevo unto con l'olio.

Rimetto a lievitare coprendo con un panno umido, deve

stare ancora 4-5 ore, o comunque fino a che non sia triplicato di volume.

Preriscaldo il forno e faccio cuocere a 180° per circa 45 minuti.

La lascio raffreddare in teglia capovolta.

Pronta!



Variazioni di panini con lievito madre



Variazioni di Panini con lievito madre

Ultima mia passione: il lievito madre...

oggi è il turno dei panini, anzi di Variazioni di panini! Sono venuti buonissimi, morbidi dentro e leggermente croccanti fuori...

Ho aggiunto anche qualche spezia, per dare una nota in più, ma anche al naturale sono davvero buoni!

Spariti in un attimo, menomale che non riuscita a scattare qualche foto... ☐

Vi racconto come li ho fatti...

Ingredienti:

- 500 gr di farina
- 150 gr di lievito madre (oppure 7 gr di lievito di birra)
- 350 ml di acqua
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di sale
- Spezie varie, io peperoncino, curcuma, origano, semi di papavero, semi di sesamo

Procedimento:

Per prima cosa amalgamo, in una grande ciotola, il lievito con l'acqua, aggiungo poi la farina ed il sale, lavoro bene. Per ultimo aggiungo pian piano anche l'olio.



Lavoro fino ad ottenere un impasto elastico e bello liscio, risulterà molto morbido, se così non fosse aggiungo ancora un po' di acqua.

Ad impasto pronto, faccio una palla e la metto a lievitare in una ciotola molto grande spennellata di olio, copro con un foglio di pellicola e metto a lievitare. La prima ora lascio l'impasto a temperatura ambiente in modo che parta la lievitazione, poi metto la ciotola in frigo e lascio tutta la notte.

La mattina dopo tiro fuori il mio impasto ed inizio a dividerlo in palline di circa 50/60 gr. Ad ogni pallina aggiungo un aroma diverso: curcuma, peperoncino, origano, semi di sesamo e papavero, impasto non troppo altrimenti si smonta la lievitazione e poi faccio le forme che più mi piacciono: treccia, rosetta ecc ecc.



Dispongo i panini su una teglia ricoperta da carta da forno e rifaccio lievitare per 2/3 ore in forno spento, devono raddoppiare di volume.



Bene è ora di informare, faccio cuocere a 200°, a forno caldo, per circa 20/30 minuti circa, dipende dalle dimensioni dei panini e quando saranno belli dorati li tiro fuori...

STREPITOSI!



Lagane



A scuola di pasta fresca

Oggi mani in pasta! Preparo un taglio di pasta fresca che fa parte della mia tradizione calabrese: le lagane.

Praticamente sono quasi delle pappardelle ma senza uovo, come dicevo sono tipiche della parte nord della Calabria e anche della Basilicata. Normalmente si cucinano insieme ai legumi quali ceci o fagioli e sono buonissime!

Vi racconto come le facevo insieme alle mie nonne...

Ingredienti:

- 200 gr di semola di grano duro
- 100 gr di farina 00
- 160 gr di acqua
- 1 pizzico di sale

Procedimento:



Per prima cosa unisco le farine ed il sale, su una spianata di legno faccio la fontana con le polveri e piano piano aggiungo l'acqua al centro, inizio ad impastare fino ad ottenere un bell'impasto elastico e liscio, lo copro e lo lascio riposare per circa mezz'ora.

E' ora di impastare, mattarello in mano e via... prelevo un pezzetto di pasta, spolvero bene il tagliere per non far attaccare la pasta e inizio a stendere la sfoglia. La particolarità delle lagane è che la sfoglia non deve essere troppo fine, quindi arrivo ad uno spessore di circa 2-3 mm.



Stesa la sfoglia inizio ad arrotolarla su se stessa partendo da un lato e con un coltello non seghettato inizio a tagliare le striscioline di pasta, anche queste abbastanza larghe.

Srotolo il rotolino di pasta appena tagliato e lo infarino di nuovo bene. Procedo così per tutto l'impasto. dispongo la pasta ad asciugare sul tavolo creando dei nidi ed infarino ancora.



Le lagane si cucinano in acqua bollente per pochi minuti.



Grissini aromatizzati



Con lo stesso impasto dei crackers ho fatto questi gustosissimi grissini.

Ho utilizzato l'esubero di pasta madre, ma si possono realizzare tranquillamente anche con del normale lievito di birra.

Sono davvero molto buoni e fragranti, io poi li ho aromatizzati con varie spezie... super! ☐

Ve li racconto...

Ingredienti:

con la pasta madre

- 200 g di pasta madre non rinfrescata
- 100 g di farina (per noi farina integrale di farro)
- 35 g di acqua tiepida
- 20 g di olio
- 7 g di sale fino

Senza la pasta madre

- 250 g farina
- pochissimo lievito di birra circa 2 gr
- 60 gr di olio
- 90 di acqua
- sale

Procediamo:



Primo passaggio, impasto il lievito madre diluendolo con l'acqua e l'olio, aggiungo poi la farina e il sale e creo un impasto bello liscio.

Se invece usassi il lievito di birra, lo farei sciogliere con poca d'acqua in una ciotola, in un altro contenitore unirei la farina con l'acqua rimasta, unirei il tutto, anche l'olio e lavorerei bene fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Procedo ora a creare i grissini, taglio quindi dei pezzettini di pasta e li allungo fino ad avere uno spessore di circa 1,5 cm. Per ultimo li passo nelle spezie che più mi piacciono, io in questo caso ne ho fatto 6 versioni: semi di papavero, semi di sesamo, paprika, curcuma, origano, aglio e peperoncino, ma potete sbizzarrirvi come più vi piace.



Li dispongo su una teglia ricoperta di carta da forno e li lascio lievitare circa 1 ora, quando saranno raddoppiati li passo in forno per circa 20 minuti a 200°C.

Carini e molto buoni!!!



Lingotto rustico con bietola e provolone



Partendo da una ricetta della mitica Sara Papa ho rielaborato questa pizza rustica a mia maniera, lei intanto usa il latte io l'ho sostituito con l'acqua e poi invece della bietola e del provolone piccante, usa spinaci ed emmentaler... vabbè diciamo che ho fatto un'altra

cosa! XD

Comunque è venuta buonissima è un'ottima pizza rustica molto gustosa e facile da fare.

Siccome siamo io e mio marito, queste dosi sono per un

lingotto piccolo, diciamo massimo 4 persone.

Vi racconto come l'ho fatto...

Ingredienti:

- 200 gr di farina
- 80 gr di lievito madre oppure 7 gr di lievito di birra
- 100 gr di acqua
- 2 uova
- 70 gr di foglie di bietola cruda
- 90 gr di provolone piccante
- un pizzico di sale

Procedimento:



Primo passaggio preparare l'impasto, come dicevo è una pizza molto facile da fare, quindi in una ciotola ampia metto la farina, il lievito, le uova, il sale e l'acqua ed impasto bene il tutto, risulterà un impasto molto morbido ed appiccicoso, è normale.

Passo ora a lavare bene le foglie di bietola e le taglio a striscioline molto piccole, aggiungo all'impasto. Inserisco anche il formaggio tagliato a cubetti ed amalgamo bene il tutto.

Preparo ora la teglia, la imburro ed infarino bene, io ho scelto uno stampo da plumcake, ma raddoppiando le dosi si potrebbe anche utilizzare un stampo per ciambelle (come fa Sara Papa). Verso all'interno dello stampo l'impasto aiutandomi con un cucchiaio e faccio lievitare per un paio di ore o finchè non raddoppi di dimensioni.



Inforno quindi per 50 minuti a 180°

Ottimo sia caldo che freddo è perfetto per una scampagnata! □



Crackers con pasta madre



Una mia nuova passione è la pasta madre e tutto quello che c'è di contorno!

Navigando in rete e leggendo le varie ricette che si trovano su questo argomento, mi è balzata agli occhi la possibilità di fare, homemade, e anche in modo dignitoso i crackers, alleggerendoli anche un po' visto che ho pensato si sostituire l'olio al burro.

Esperimento direi riuscito, sono venuti davvero buoni!

Ve li racconto...

Ingredienti:

- 200 g di pasta madre non rinfrescata
- 100 g di farina (per noi farina integrale di farro)
- 35 g di acqua tiepida
- 20 g di olio
- 7 g di sale fino
- origano

Procediamo:

Primo passaggio, impasto la pasta madre diluendola con l'acqua e l'olio, aggiungo poi la farina e il sale e creo un impasto bello liscio.



A questo punto, stendo con il matterello la pasta su di un foglio di carta da forno, per avere i bordi il più

regolare possibile ripiegò i 4 lati del foglio in modo che si delineino i lati esterni.



Raggiunto uno spessore di circa 1-2 millimetri procedo a tagliare i crackers in quadrati il piú regolare possibile, e con i rebbi della forchetta pratico qualche buco sulla superficie.

Spolvero ora sui i miei crackers un po' di origano e sale e metto in forno a 180° per circa 20 minuti, finché non risultino croccanti e dorati.

Et voilà pronti, facili e buoni!