

CIÒCIARIA & CUCINA e x c e l l e n c e

Il “Dolce” regalo
della Pastrychef
Monica Macedonio
all’ospedale
di Desio

I 5 racconti
della Quarantena

Le ricette della quarantena
dei nostri chef e giornalisti

Il Fumetto Pumpudurello
incontra la Fragola Favetta

“Natura in Cammino” di
Giovanni Castellucci
con il percorso
di Posta Fibreno



Senza glutine Senza lattosio

GNOCCHETTI OSSOLANI CON RAGÙ DI AGNELLO E LAMELLE DI PORCINI



Ingredienti per 4 persone

Per il Ragù ingredienti:

200 gr. agnello macinato grosso
una carota
un gambo di sedano
una cipolla
uno spicchio d'aglio
un rametto di rosmarino
un bicchiere di vino bianco
50 ml. di fondo bruno
50 gr. pomodori datterini
30 gr. guanciale stagionato
q.b. brodo di carne
15 gr. maizena
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
q.b. sale e pepe

Per la guarnizione:

2 funghi porcini
q.b. salvia
1 cucchiaino di olio extra-vergine d'oliva

Gli gnocchetti consigliamo quelli di Piubbuono

Procedimento

1. Lavate e tritate le verdure finemente per poi farle soffriggere fino a che non saranno appassite, quindi aggiungete il guanciale tagliato e continuate la cottura a fuoco basso per qualche minuto.
2. Aggiungete la carne d'agnello tagliata a dadini e rosolate in padella bagnandola di tanto in tanto con il vino bianco.
3. Una volta che avrete sfumato l'agnello tagliate i datterini a spicchi per poi cuocerli a loro volta in padella.
4. Sfumate il tutto con il fondo bruno e quindi aggiungete il brodo e gli aromi. Cuocete il tutto per un ora circa e infine stemperate con la maizena in poca acqua.
5. Rimuovete ogni traccia di terra presente sui funghi, tagliate a fette e spadellate velocemente con aglio, salvia e olio extravergine
6. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli con una schiumarola quando vengono a spadellate velocemente con il ragù di agnello.
7. Sistemate su un piatto e guarnite con i porcini. Servite caldi

TORTINO DI COLOMBA CON MOUSSE AL FONDENTE, CANDITI ALL'ARANCIO E CREMA ALLE NOCCIOLE



Ingredienti per 4 persone

400 gr. di colomba senza glutine
220 gr. di cioccolato fondente, 20 cl di panna Accadi
50 gr. di burro delattosato, 250 cl di latte Accadi
15 gr. di maizena, 55 gr. di zucchero semolato
40 gr. di canditi di arancia, 3 gr. di vanillina
3 tuorli d'uovo, 40 gr. di granella di nocchie

Procedimento

1. Tagliate la colomba a fette sottili e foderate 4 stampini. Fate una ganache facendo bollire la panna, unendo il fondente e infine il burro. Sul fondo degli stampini, mettete l'arancia candita e riempite totalmente con la ganache. Preparate una pasticcera con il resto degli ingredienti e unite la granella di nocchie.
2. In ogni piatto, sistemate uno stampino, un cucchiaino di pasticcera, guarnite a piacere e servite.

Senza lattosio

CONOSCETE LA CRESCIA DI PASQUA O PIZZA AL FORMAGGIO?

La crescìa di Pasqua, conosciuta anche come pizza di formaggio, è un prodotto da forno a base di formaggio molto ricco, profumato, gustoso e saporito. Probabilmente, penserete che sia incredibile, ma la renderemo persino adatta persino agli intolleranti al lattosio.



Ingredienti per 4 persone

500 gr. di farina 0, 50 gr. di lievito, 5 uova
1/2 bicchiere di latte Accadi
200 gr. di parmigiano reggiano stagionato 36 mesi
150 gr. di olio extravergine d'olio
1/2 cucchiaino di noce moscata, q.b. sale e pepe

Procedimento

1. In una bastardella, lavorate le uova fino a che non diventano spumose. Poi aggiungete il parmigiano grattugiato, il sale e le spezie, e amalgamate il composto.
2. Coprite la ciotola con la pellicola e la riponetela in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
3. Nel frattempo, in una ciotola fate sciogliere il lievito con il latte tiepido e aggiungete tanta farina quanta ne basta per ottenere una pastella molto consistente, che farete lievitare fino a quando sarà raddoppiato il suo volume.
4. Quando la pasta lievitata sarà pronta, prendete dal frigorifero la terrina con l'impasto di uova e formaggio e aggiungete poco alla volta la farina rimasta, setacciata, e amalgamatela bene all'impasto; aggiungete l'olio, lavorate ancora l'impasto. Quando sarà tutto ben amalgamato, aggiungete la pasta lievitata e lavorate con le mani su di una spianatoia fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.
5. Con questo impasto, riempite a metà la teglia di cottura alta, che deve essere più stretta alla base e più larga al bordo, leggermente unta d'olio. Lasciate lievitare al caldo fino a che l'impasto non avrà raggiunto il doppio del suo volume e cuocete la crescìa di Pasqua o pizza di formaggio in forno già caldo a 180° per un'ora. Se l'impasto è troppo rispetto alle dimensioni della teglia di cottura dividetelo in due parti: durante la cottura, la crescìa lievita ancora e, se l'impasto è troppo, fuoriesce.