

Cominciamo da zero...

In questo articolo trovate alcune delle preparazioni indispensabili per la realizzazione di piatti gustosi.

Besciamella

Dosi per un condimento per 4 persone: 40 gr di burro, 40 gr di farina, 4 dl circa di latte caldo.

Fondere il burro a fuoco basso e quindi aggiungere la farina lentamente per ottenere il roux. Mescolare bene facendo attenzione a non formare grumi. Quando il composto sarà uniforme aggiungere lentamente il latte caldo e portare ad ebollizione continuando a mescolare. Raggiunta la densità desiderata spegnere il fuoco.

Crema pasticcera

Dosi per 4 persone: 4 tuorli d'uovo, 120 gr di farina, 30 gr di zucchero, 4 dl di latte, scorza di limone grattugiato, una stecca di vaniglia.

Scaldare il latte e portarlo ad ebollizione. Spegnere il fuoco e aggiungere la scorza di limone e la vaniglia. In un tegame lavorare le uova con lo zucchero e quindi aggiungere la farina. Scaldare il tegame a fuoco basso e aggiungere lentamente il latte caldo. Quando la crema si è addensata toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

Preparazioni di base

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:15 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Febbraio 2013 09:32

Crema chantilly

Si tratta di una crema pasticcera a cui aggiungere, una volta raffreddata della panna montata. Basta quindi prendere 200 ml circa di panna da montare, montarla e quindi aggiungerla alla crema.

Crema cioccolato

Si tratta di una crema pasticcera a cui aggiungere durante la cottura del cacao in polvere.

Pasta sfoglia

Dosi per quattro persone: 150 gr di farina, 100 gr di burro, sale e acqua q.b..

Impastare il burro con circa 30 gr di farina e impastarlo. Disporlo sul piano e dargli una forma quadrata alta circa 1 cm. Impastare il resto della farina con acqua e sale fino ad ottenere un composto morbido rotondo. Disporre il composto al centro del quadrato, sollevare gli angoli del quadrato e portarli verso il centro. Spianare il tutto con il matterello dandogli forma rettangolare. Piegare gli angoli verso il centro e quindi piegare il tutto a metà. Stendere con il matterello ricreando un rettangolo e ripetere l'operazione. Ripetere altre 4 volte e la pasta è pronta. Stendere e disporre su una teglia imburata. Cuocere a circa 180° nel forno preriscaldato.

Preparazioni di base

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:15 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Febbraio 2013 09:32

Pasta frolla

Dosi per 4 persone: 250 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di burro, 2/3 tuorli, sale e buccia di limone grattugiato.

Disporre a fontana la farina con lo zucchero e al centro aggiungere sale, scorza di limone, tuorli e il burro leggermente ammorbidito. Impastare il tutto senza lavorarlo troppo. Creare una palla, copirla con un panno e lasciarla riposare al fresco per almeno 30 minuti. Stenderla velocemente con il matterello e cuocerla su una teglia imburata in forno preriscaldato a 180° per circa 30-40 minuti.

Pasta brisée

Dosi per 4 persone: 150 gr di farina, 100 gr di burro freddo, ½ bicchiere di acqua fredda, sale q.b.

Si tratta in sostanza di una pasta frolla senza uova. Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e lasciarla riposare al fresco per 30 minuti. Utilizzarla come la pasta frolla.

Gnocchi di patate

Preparazioni di base

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:15 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Febbraio 2013 09:32

Dosi per 4 persone: 1 kg di patate, 3 hg di farina circa.

Lessare le patate, pelarle e passarle calde nello schiacciapatate. Impastarle con la farina fino ad ottenere un composto soffice. Creare quindi tanti lunghi cilindretti, tagliarli a pezzettini, passarli sul rovescio di una grattugia con l'indice e cuocerli in acqua bollente salata fino a che non vengono a galla. Scolarli e condirli a piacere ad esempio con ragù di carne o con burro e salvia o semplice sugo di pomodoro.

Pasta fresca

Dosi per 4 persone: 400 gr di farina, acqua q.b. e un pizzico di sale.

Impastare l'acqua con la farina, creare una palla e quindi stenderla con il matterello. Tagliare a striscioline o nel formato preferito. Cuocere in acqua bollente salata.

Pasta fresca all'uovo

Dosi per 4 persone: 400 gr di farina, 4 uova, un pizzico di sale.

Disporre la farina a fontana e al centro aggiungere sale e uova. Impastare il tutto e aggiungere farina se troppo morbido o acqua se troppo duro. Formare una palla, lasciar riposare per 15 minuti e quindi stendere con il matterello della grossezza desiderata. Tagliare a striscioline per le classiche tagliatelle. Cuocere in acqua bollente salata.

Preparazioni di base

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:15 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Febbraio 2013 09:32

Pasta di pane

Dosi per 4 persone: 400 gr di farina, acqua q.b., un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio, un panetto di lievito di birra fresco.

Sciogliere il lievito in mezzo bicchiere d'acqua e quindi aggiungerlo alla farina. Aggiungere il sale e l'acqua necessaria ad ottenere un composto omogeneo. Impastare con energia il tutto e quindi appallottolarlo. Dargli la forma preferita, disporlo su una teglia leggermente unta e cuocere a 220° nel forno preriscaldato.

Crepes dolci e salate

Dosi per 4 persone: 2 uova, 2 hg di farina, latte q.b., un pizzico di sale o di zucchero.

Impastare le uova con la farina ed il latte fino ad ottenere un composto piuttosto liquido. Aggiungere sale o zucchero a seconda del ripieno che si utilizzerà. Scaldare un tegamino antiaderente del diametro di circa 20 cm. Prendere un mestolo del composto e versarlo nel tegame. Muovere il tegame in modo che il liquido copra tutta la superficie. Appena cotto un lato, girare la crepe e terminare la cottura. Togliere dal fuoco e farcire a piacere con ripieno dolce o salato. Sono ottime ripiene di gelato al cioccolato.

Pancake

Dosi per 4 persone: 280 gr di farina, un cucchiaino di lievito per dolci, un pizzico di zucchero, un pizzico di sale, 3 uova, ½ litro di latte, 20 gr di burro fuso, per la guarnizione sciroppo d'acero.

Preparazioni di base

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:15 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Febbraio 2013 09:32

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto piuttosto liquido. Scaldare un tegamino e versarvi mezzo mestolo del composto. Cuocere fino a che non si formano delle bollicine. Girare, terminare la cottura e servire caldi con sciroppo d'acero.

Pan di spagna

Dosi per 4 persone: 60 gr di farina, 4 uova, 60 gr di fecola di patate, 100 gr di zucchero, burro q.b..

Lavorare i tuorli con lo zucchero fino a che diventano spumosi. Montare gli albumi a neve soda e quindi aggiungerli all'impasto. Aggiungere poi la farina e la fecola mescolate assieme e lavorare il tutto. Imburrare una teglia e versarvi l'impasto. Mettere nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per 30-40 minuti.

Pasta di zucchero

Dosi per copertura di una torta con diametro 26 cm: 500 gr di zucchero a velo, 60 gr di miele, 50 gr d'acqua, 8 gr di gelatina in fogli.

Reidratare la gelatina in acqua fredda per una decina di minuti. Nel frattempo in un pentolino riscaldare l'acqua con il miele e mettere in una terrina lo zucchero a velo. Reidratata la gelatina, strizzarla e aggiungerla allo sciroppo di acqua e miele. Riscaldare il tutto senza farlo bollire e quindi versarlo lentamente sullo zucchero a velo mescolando con cura. Impastare il composto fino ad ottenere una pasta della consistenza modellabile della plastilina. Le dosi sono indicative ed è sempre bene sperimentare fino a trovare la perfetta combinazione. La pasta, se non utilizzata subito, va avvolta in carta frigo o comunque messa al riparo dall'aria. La pasta può

Preparazioni di base

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:15 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Febbraio 2013 09:32

essere stesa per coprire le torte, creare decorazioni utilizzando le forme per i biscotti oppure realizzare statuine e decorazioni elaborate.

Pasta di mandorle

Dosi: 200 gr di mandorle spellate o di farina di mandorle, 200 gr di zucchero possibilmente a velo, mezzo bicchiere d'acqua, essenza di mandorle.

Scaldare l'acqua in un tegame e sciogliervi lo zucchero. Unire quindi la farina di mandorle e amalgamare. Togliere dal fuoco, unire l'essenza e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciar raffreddare, impastare e riporre in frigo per un paio d'ore. Dopo il riposo può essere lavorata e colorata.