



AL POSTO DELLA CARNE ... NON SOLO PIZZA !

Spesso, soprattutto la sera, si desidera qualcosa di sostanzioso al pari di un piatto di carne, ma diverso, sfizioso...e allora niente di meglio che una pizza dando libero sfogo alla nostra fantasia. Le innumerevoli pizzerie sparse in tutto il mondo ci danno conferma che piace a tutti e non solo quella che Raffaele Esposito, pizzaiolo napoletano, preparò nel 1889 per la regina Margherita di Savoia, anche la pizza farcita con verdure, formaggi, carne, crostacei. Non dimentichiamo che le sue origini vanno ben oltre il 1889, in antichità era un impasto di acqua e cereali macinati, schiacciato e cotto su pietra rovente, tant'è che ha continuato per secoli a chiamarsi "schiacciata", pur avendo subito strepitose evoluzioni : dalla preparazione più semplice si è passati a quelle più elaborate dove l'olio, i ripieni e le erbe aromatiche l'hanno fatta "crescere".Ma al posto della carne, non solo pizza, qualche insolita frittata ... e allora, diamo risposta con uno di questi suggerimenti alla classica domanda " cosa preparo stasera ?"



PIZZA AL PROSCIUTTO

Ingredienti : 200 gr di farina

Un cubetto di lievito di birra

3 uova

120 gr di burro morbido

½ cucchiaino di zucchero

2 pizzichi di sale

Ripieno :150 gr di prosciutto cotto a fettine

250 di mozzarella (meglio del giorno prima, un po' asciutta)

Un barattolo di polpa di pomodoro a pezzetti

50 gr di parmigiano grattugiato

Olio, basilico, sale

Mettete sulla spianatoia la farina, sbriciolate il lievito, unite il burro, il sale, lo zucchero, 2 uova intere e aiutandovi con un pochino di acqua tiepida amalgamate tutto fino a che la pasta non sarà liscia ed elastica: fatene una pagnotta e mettetela in una coppa coperta a riposare in un luogo tiepido, per circa 2 ore. Appena sarà lievitata prendetene circa 2/3 e stendetela dello spessore di circa 1/2 cm e foderate una teglia unta d'olio coprendo anche i bordi. Sul fondo disponete uno strato di prosciutto, su di esso mozzarella, sopra questa qualche cucchiata di polpa di pomodoro, parmigiano, un pizzico di sale e un po' di basilico, ripetendo fino ad esaurire gli ingredienti. Con la pasta avanzata fate il coperchio e sigillate bene i bordi, non dimenticando di punzecchiare con la forchetta tutta la superficie. Pennellate la pizza con l'uovo battuto con un filo d'olio e infornate per circa 30-35 minuti a 170°-180°



PIZZA ALLA LUCIA

Ingredienti : 2 rotoli di pasta sfoglia (la ricetta per farla in casa è alla voce "le paste di base" di questi nostri incontri)

2 mozzarelle

1 scamorza piccola

250 gr di ricotta

2 uova +1 per spennellare la pizza

200 gr di mortadella tritata grossolanamente

80 gr di salame piccante (tagliato a piccoli dadini)

2 cucchiari di parmigiano grattugiato

Con il primo disco di pasta sfoglia foderate una teglia coprendo anche i bordi. In una ciotola tagliare a dadini mozzarelle e scamorza e amalgamarli con le uova sbattute, la ricotta, il parmigiano, la mortadella e il salame : versare il composto nella teglia e con il secondo disco fare il coperchio. Spennellare con il tuorlo sbattuto e punzecchiare con la forchetta. Infornare per circa 25 minuti a 180°.

Il mio consiglio è di gustarla tiepida per assaporare meglio il ripieno ma vale sempre ciò che ogni tanto vi dico sarà più buona se la dividerete con qualcuno che amate !!



PIZZA DI CARNE A MODO MIO

Ingredienti : ½ kg di farina manitoba

½ bicchiere di carta di olio

50 gr di burro

½ cubetto di lievito di birra sciolto in un po' di latte tiepido

1 uovo, sale

Ripieno 500 gr di carne macinata (bovino - suino)

250 gr di ricotta

3 uova

1 scamorza affumicata

*100 gr di speck (fettine un po' spesse che andranno tagliate
A striscioline)*

Olio, sedano-carota e cipolla tritati

½ bicchiere scarso di vino bianco

Impastate la farina con gli altri ingredienti e lasciate riposare la pasta solo 15 minuti. In un tegame ponete un po' d'olio con il trito di carota-sedano e cipolla e fate appassire, poi aggiungete la carne e lasciate che rosoli, a questo punto bagnate con il vino bianco regolate di sale e finite la cottura quando il liquido si sarà assorbito. Ponete in una ciotola la carne cotta, la scamorza a dadini, lo speck, la ricotta e le uova battute , amalgamando bene il tutto. Foderate una teglia con carta forno: con il mattarello stendete un primo disco di pasta e adagiatelo sulla carta forno, versate il ripieno e coprite con un altro disco di pasta. Infornate per 40 minuti circa a 180°



SFOGLIA CON VERDURE

Ingredienti : ½ kg di pasta sfoglia

300 gr di emmenthal a dadini

200 gr di piselli già sgranati e cotti

*200 gr di carote (andranno lessate e tagliate a cubettini)
Sale, pepe, un cucchiaio di parmigiano grattugiato
2 uova intere*

Dopo aver cotto i piselli e le carote passarli insaporirli velocemente con una noce di burro: in una ciotola sbattere le uova, unire le verdure, i formaggi regolando di sale e pepe. Stendere la sfoglia in una teglia e versarvi il composto. Lasciandola scoperta come la classica quiche. Infornare per 25 minuti a 180°



TRECCIA RIPIENA

Ingredienti : 500 gr di farina

1 cubetto di lievito di birra

1 cucchiaio di olio

½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di zucchero

Ripieno

300 gr di zucchine

200 gr di lattuga romana

un cespo di indivia belga

50 gr di prosciutto crudo a fette

100 gr di crescenza

50 gr di burro

Impastate la farina con l'olio, il sale, lo zucchero e il lievito sciolto in acqua tiepida : lavorate al pasta energicamente e poi ,formate un panetto che metterete a lievitare per almeno un'ora in un luogo tiepido. Intanto pulite le verdure, lavatele e tagliate a rondelle le zucchine e a striscioline le insalate. Fatele saltare in padella con il burro e un po' di sale fino a che non sono cotte. Con la pasta fate un rettangolo di circa 25x45 cm, al centro mettete le fettine di prosciutto, sopra la crescenza a fette e poi le verdure. Sulla cornice di pasta rimasta libera fate dei tagli che dai bordi arrivino alla base del ripieno ottenendo così delle strisce di circa 2cm ; ripiegatele sul ripieno alternando una di un lato e una dell'altro, otterrete una specie di treccia. Ponetela sulla placca del forno leggermente imburrrata e infarinata e lasciate che lieviti ancora per 30 minuti. Infornate quindi a 200° per 25-30 minuti



CROSTATA DI FAVE, PISTACCHI E MANDORLE

*Ingredienti : ½ kg di pasta sfoglia
500 gr di fave già sbucciate
100 gr di speck
3 uova
2 cucchiaini di pangrattato
50 gr di mandorle tritate, 30 gr di pistacchi tritati
2 cucchiaini di olio, una cipollina tritata
Sale, pepe*

Mettete in una padella l'olio e la cipollina tritata, unite 60gr dello speck, le fave e mezzo bicchiere d'acqua e lasciate stufare per 15 minuti regolando di sale. In una ciotola sbattete le uova unendo sale, pepe, pangrattato, mandorle e infine le fave :foderate una teglia con carta forno e su questa stendete la pasta sfoglia ,coprendo anche il bordo. Distribuitevi il composto spolverizzando con i pistacchi tritati. Infornate a 180° per circa 30 minuti. Nel frattempo scottate in un padellino il rimanente speck tagliato a dadini e quando la crostata sarà cotta spargete lo speck sulla superficie



ROTOLO DI FRITTATA

*Ingredienti : 200 gr di spinaci lessati e strizzati
150 gr di porro
250 gr di ricotta
100 gr di prosciutto cotto
7 uova
Olio, sale, pepe, noce moscata*

Sbattete in una ciotola 6 uova con sale e pepe e unite gli spinaci tritati grossolanamente ; ungete d'olio una teglia antiaderente possibilmente rettangolare e versatevi il composto poi infornate a 200° per 20 minuti circa Nel frattempo pulite il porro,tagliatelo a rondelle sottili e fatelo appassire in padella con un filo d'olio; impastate la ricotta con l'uovo rimasto, sale, pepe

*e noce moscata aggiungendo alla fine anche i porri. Prendete un canovaccio, copritelo con carta forno e quando la frittata sarà pronta capovolgetela su di esso :distribuite uniformemente il composto di porri e ricotta e coprite con le fettine di prosciutto. Avvolgete, aiutandovi con il canovaccio, la carta intorno alla frittata stringendo bene i lati , come se fosse una lunga caramella .
Passate in forno per 15 minuti a 180°, poi slegate e affettate il rotolo. Potete servirlo sia caldo che freddo*



FRITTATA DI CIPOLLE

*Ingredienti :3 grosse cipolle bianche
250 gr di ricotta
10 uova, ½ bicchiere di latte
Un bicchiere di vino bianco
Un cucchiaio di parmigiano
Olio, sale, pepe, noce moscata*

Stufate le cipolle tagliate a pezzetti con un po' d'olio e appena appassiscono bagnatele con il vino bianco lasciando cuocere coperto : regolate di sale e pepe. Sbattete le uova con il latte, unite la ricotta, il parmigiano, la noce moscata ,sale e pepe e per ultime le cipolle cotte. Amalgamate bene poi versate tutto in una teglia antiaderente unta d'olio e infornate a 180° almeno 45 minuti. Servite accompagnando con aceto balsamico di Modena



TORTA ALLA BELGA

*Ingredienti : un rotolo di pasta brisèe
3 cespi di indivia belga
200 cl di besciamella
100 gr di scamorza*

100 gr di prosciutto cotto

Olio, sale, pepe

*Pulite l'indivia dividete i cespi a metà e fateli saltare in padella con un po' d'olio
Foderate una teglia con la pasta brisèe e disponete sul fondo i cespi di belga:
infornate a 180° per 20 minuti. Intanto preparate la besciamella unitevi la
scamorza a dadini e versatela sulla torta coprendo con il prosciutto a fettine:
rimettete in forno per altri 20 minuti*

ADESSO UNA GODURIA PER GLI AMANTI DEL FORMAGGIO :



SFOGLIA AL BRIE

Ingredienti : 2 rotoli di pasta sfoglia

Una piccola forma di formaggio brie

1 uovo

*Ponete la forma di brie al centro del disco di pasta sfoglia ; coprite con il
secondo disco sigillando bene i bordi ed eliminando l'eventuale pasta in
eccesso. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, ponete il disco
sulla placca coperta con carta forno e infornate a 190° per 15 minuti.*

Prima di servire lasciate intiepidire e poi godetevela tutta !



