

OGGI CUCINO

RCS

N°6 - 2017 €0,50

Allegato a OGGI n° 13 - 2017

Prezzo complessivo di €2,50

71 ricette
a soli
€ 0,50

VIP IN CUCINA



**BENEDETTA
PARODI**

- PREPARATE I MIEI BISCOTTI PER LA FESTA DEL PAPÀ
- ADORO ANCORA GLI GNOCCHI COME LI FACEVA MIA NONNA
- AL TOP METTO LA PIZZA FATTA IN CASA

Spaghetti marinari
con tonno
e pomodorini



RICETTE CLASSICHE E CREATIVE

I PIATTI PIÙ GOLOSI DEL NOSTRO MARE



Frittata con mais
e piselli



Sardine con pinoli
e cipolle



Cheesecake
alle banane

PASSITO di PANTELLERIA

IL NETTARE FRUTTATO NASCE DALLE UVE COLTIVATE NELLA TERRA CHE SA ANCORA DI SELVAGGIO SU UN'ISOLA STRAORDINARIA PER LE SUE BELLEZZE NATURALI



A nozze con i dolci (ma non solo)

È un vino antico, con oltre duemila anni di storia, frutto di una straordinaria isola in cui sono oggi i giovani a portare avanti la tradizione, nonostante tante difficoltà. Il Passito di Pantelleria ha ottenuto molti riconoscimenti tra cui, nel 1971, la prestigiosa Doc: un rigido disciplinare ne regola la produzione, dalla coltivazione dell'uva all'imbottigliamento. Il suo colore dev'essere giallo dorato, tendente a volte all'ambra; il suo sapore è dolce e aromatico; il suo profumo fruttato ricorda i fichi secchi e la frutta matura.

LE CARATTERISTICHE

Deve essere prodotto solo con varietà

di uva Zibibbo, rigorosamente raccolte a mano e coltivate sul territorio di Pantelleria con il metodo "in conca", ossia con l'inserimento delle piante in apposite buche nel terreno, che le proteggono dalla salsedine e dai venti, trattenendo l'umidità. Una volta raccolta, l'uva viene sottoposta ad appassimento al sole sugli appositi stenditoi, dove viene girata più volte per un tempo da una a quattro settimane, in base alle condizioni atmosferiche: il peso iniziale dei chicchi freschi si riduce fino al 75%. L'uva essiccata viene immersa nel mosto fresco, cedendo così i suoi zuccheri, operazione che richiede circa un mese. Viene escluso qualsia-

si arricchimento del mosto e del vino. L'affinamento nelle botti dura da 15 a 18 mesi, poi si passa all'imbottigliamento. Prima di essere venduto, il vino va lasciato maturare per altri sei mesi. Per apprezzarlo al meglio, servilo a 10-12 °C.

GLI ABBINAMENTI

Ideale a fine pasto per accompagnare il dessert a base di piccola pasticceria e biscotti, specialmente se di tradizione siciliana, arricchiti con frutta secca. Ottimo anche con frutti aciduli, come gli agrumi o i frutti di bosco, e con il cioccolato. Ma è da provare anche con cibi salati, come formaggi erborinati o piccanti.

aziende che nonostante le difficoltà portano avanti la tradizione



Cannoli siciliani

COSTO: basso
TEMPO: 1 h e 30' + riposo

DIFFICOLTÀ: media
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI: Per l'impasto: 300 g di farina più quella per la lavorazione - 25 g di zucchero - 2 cucchiaini di cacao - 2 cucchiaini di caffè in polvere - 30 g di burro - 140 ml di Marsala dolce - 1 albume - olio di mandorle dolci - olio per friggere - sale.

Per il ripieno: 600 g di ricotta di pecora - 80 g di canditi a pezzetti - 200 g di zucchero - qualche goccia di acqua di fiori di arancio - cannella. Per decorare: canditi - pistacchi tritati - zucchero a velo

● **Per l'impasto**, setaccia la farina con il cacao e il caffè, mescolala con lo zucchero e una presa di sale, disponila a fontana, metti al centro il burro a pezzetti e lavora, unendo il Marsala, fino a ottenere un impasto liscio, che farai riposare per 1 ora, avvolto nella carta da forno. Per il ripieno, setaccia la ricotta e mescolala con i canditi, lo zucchero, l'acqua di fiori di arancio e un po' di cannella. Lascia riposare in frigo per 1 ora.

● **Stendi l'impasto** su un piano infarinato e ritaglialo in dischi da 9 cm di diametro. Avvolgi i dischi sugli appositi stampi oliati, inumidendo con un po' di albume le parti che si sovrappongono, e friggili in olio caldo, poi lasciali raffreddare e sfornali. Riempi i gusci con il ripieno, decorali con canditi e pistacchi, spolverizzali di zucchero a velo e servili.

Crumble al ribes

COSTO: basso
TEMPO: 1 h

DIFFICOLTÀ: bassa
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI: 100 g di farina - 500 g di ribes - 100 g di burro più quello per gli stampi - 150 g di zucchero - 100 g di mandorle in polvere - 20 g di mandorle a lamelle

● **Setaccia la farina** in una ciotola, unisci 100 g di zucchero, il burro a pezzetti, le mandorle e miscela con la punta delle dita in modo da ottenere un composto sbriciolato.

● **Sgrana i ribes** e mescolali in una ciotola con lo zucchero rimasto, poi disponili in 6 pirofiline ben imburrate e cospargili con il mix di farina preparato.

● **Completa con le mandorle a lamelle**, trasferisci le pirofiline in forno già caldo a 180 °C e cuoci per 30-35 minuti, fino a quando cioè la superficie risulterà dorata. Servi infine il crumble tiepido o a temperatura ambiente.



IL "FIGLIO DEL VENTO" SI GUSTA ANCHE DA SOLO

È uno dei vini dolci italiani più conosciuti e amati nel mondo: il Passito di Pantelleria Doc Ben Ryé (dall'arabo "Figlio del vento") di Donnafugata (€ 48) è di colore ambra brillante e ha una longevità di oltre 30 anni. Ottimo da solo, come vino da meditazione, si abbina bene a dolci, cioccolato, formaggi, fole gras e anatra caramellata.

