



Potluck

05.07.2014

food

le ricette che abbiamo imparato e degustato con Samanta Cornaviera di massaiemoderne.it

VORTICE DI PATATE E CIPOLLE:

INGREDIENTI

una confezione di pasta sfoglia rotonda

patate

1 grossa cipolla di Tropea (o altra cipolla rossa)

olio evo

curcuma

santoreggia

vino bianco

sale

sale dolce di Cervia (o sale piuttosto grosso)

In una padella mettere l'olio e la cipolla tagliata finemente, far rosolare brevemente, aggiungere le patate tagliate a dadini e far saltare per qualche minuto. Sfumare con poco vino bianco, aggiungere mezzo cucchiaino di curcuma e le foglioline di santoreggia. Quando il vino s'è assorbito, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare il composto.

Accendere il forno a 180/200 gradi.

Stendere la pasta sfoglia, sistemare il composto raffreddato nel mezzo (come si fa con lo strudel di mele) e richiudere la pasta sfoglia.

Bagnare con un po' d'acqua la superficie dello strudel ed aggiungere il sale dolce di Cervia. Infornare per circa 40/45 minuti o fino a quando la sfoglia avrà preso un bel colore dorato.

FLANO DEL CADORE (io sono nata a Pieve di Cadore...)

ricetta del 1913 da la "Rivista italiana di arte culinaria"

Ricetta originale:

Un dolce molto semplice da mettere in tavola? Ecco, per esempio. Prendete 150 gr. di farina, 100 gr. di zucchero in polvere, tre uova (bianco e rosso) e 3 decilitri di latte freddo.

Mescolate bene in modo da farne una polentina, badando che non vi si formino gruppetti di farina.

Quando avrete ottenuta la polentina unita, profumatela leggermente con acqua di fiori d'arancio o qualche altra acqua del genere, e versatela in uno stampo, che passerete al forno ben caldo. In breve essa sarà cotta e la potrete servire calda, senz'altro, dandole il nome di "Flano del Cadore".

Volendo complicare un po' le cose, si possono incorporare nella polentina, quando la si rimesta, parecchi acini d'uva secca, da cui si siano tolti prima i granelli de seme.

E' un flano che forma la delizia dei bambini.

Come in molte ricette dell'epoca, il tempo di preparazione è un dettaglio che non viene esplicitato (forse perché le massaie di una volta erano un po' più brave e preparate di noi!). Completo la ricetta io, quindi, dicendovi che l'ho messa in forno a 190° per circa 30/35 minuti.

COMPOSTA DI CILIEGIE E LIME

500 gr. di ciliegie denocciolate, 100 gr di zucchero integrale, 1 lime

Mondate e denocciolate le ciliegie, mettetele a macerare per circa mezz'ora in una ciotola, assieme allo zucchero, al succo di metà lime



e alla polpa e buccia dell'altra metà. Versate il tutto in un tegame antiaderente e fate cuocere a fuoco dolce per circa mezz'ora. Ne risulterà un'ottima composta, acidula ed intensa, ottima per accompagnare il Flano del Cadore, pane e burro a colazione o, per i più curiosi, con formaggi stagionati.

POTLUCK – condivisione

Per rendere omaggio al concetto inglese dell'evento dal nome 'potluck', i partecipanti al pic nic hanno portato ciascuno un piatto che è stato condiviso sul grande tavolo comune. Ecco le ricette.

SACRESTANI DI SFOGLIA

Ingredienti e dosi per 4 persone:

250 g di pasta sfoglia
100 g di grana grattugiato
1 uovo

Procedimento:

Stendere la sfoglia su una teglia da forno. Pennellare con l'uovo sbattuto e spolverare con il parmigiano. Ripiegare la pasta e stenderla nuovamente. Ottenere con la rotella delle striscioline di pasta e attorcigliarle a farfalla. Cuocerle in forno a 200/210° per 10 minuti. Con la pasta sfoglia questi gustosi stuzzichini sono un gioco da ragazzi, da preparare e servire ancora tiepidi per l'aperitivo. Tempo di preparazione: 15 minuti

PATE' DI TONNO

Ingredienti e dosi per 4 persone:

200 g di formaggio spalmabile
125 g di tonno
½ dl di olio extravergine d'oliva
½ dl di Marsala
sale
pepe

Procedimento:

Scolare il tonno dall'olio e lavorarlo con una forchetta o frullarlo grossolanamente. Unire il formaggio, salare, pepare. Ammorbidire con l'olio e profumare con il

vino. Mescolare con forza.

Porre in frigorifero a rassodare.

Servire i sacretani con il paté a parte.

Tempo di preparazione: 10 minuti + il raffreddamento

HUMMUS

Ingredienti e dosi per 4 persone:

Fette di pane a piacere
200 g di ceci lessati
poco olio d'oliva
aglio

peperoncino
succo di limone
crema di sesamo
sale

Procedimento:

Frullare i ceci aggiungendo qualche cucchiaino di acqua se risultasse una crema troppo densa.

Condire con aglio e peperoncino tritato, poco olio e sale.

Unire la crema di sesamo (tahin) e poco succo di limone.

Praticare un taglio a croce sui pomodori, tuffarli in acqua bollente e cuocerli 30 secondi. Passarli in acqua e ghiaccio, spellarli con l'aiuto di un coltellino e privarli di acqua di vegetazione e semi.

Tagliarli a falde e poi a cubetti.

Grigliare le fette di pane sulla griglia ben calda un minuto per lato e intiepidirle.

Porre sul pane l'hummus e i cubetti di pomodoro. Servire.

Tempo di realizzazione: 15 minuti

CUBI DI FRITTATA BASCA AI PEPERONI

Ingredienti e dosi per 4 persone:

8 uova
80 ml di olio extravergine d'oliva
1 peperone rosso
1 peperone giallo
Sale

Prezzemolo tritato

Procedimento:

Lavare i peperoni.

Cuocere in forno a 250°C per 15 minuti circa girandoli almeno una volta.

Porre in una bacinella e coprirli. Far intiepidire.

Eliminare la pelle abbrustolita, i semi e le parti bianche. Tagliare le falde a pezzetti.

Sbattere le uova, salare e pepare. Incorporare i peperoni cotti ed il prezzemolo tritato.

Porre l'olio in una tortiera. Scaldare. Versare il composto e cuocere in forno molto caldo per 10-15 minuti circa.

Sfornare, tagliare a fette e servire.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

TORTA DI MELE E NOCI

INGREDIENTI per 6/8 persone

6 o 8 mele
200 g di farina
200 g di zucchero
200 g di burro
5 uova

1 bustina di lievito in polvere
la buccia grattugiata di 1 limone e il succo
50 g di gherigli di noci

Procedimento:

Imburrare e infarinare una tortiera di diametro 28 cm.

Sbucciate le mele.

Dividere in 4 parti e ogni quarto in 3 fette.

Mettere in una ciotola e irrorare con il succo di un limone affinché non anneriscano.

Versare in una ciotola lo zucchero, la buccia grattugiata del limone, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente.

Lavorate a lungo con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo e ben spumoso.

Setacciare la farina con il lievito e unire poco alla volta al composto sempre mescolando.

Unire i gherigli di noci spezzettati e impastare ancora.

Incorporare infine delicatamente gli albumi montati a neve e versare nella tortiera.

Sistemare nel composto le fette di mele: disporre in posizione verticale accostandole bene una all'altra formando dei cerchi concentrici (le fette di mele risulteranno immerse solo fino a metà nel composto).

Cuocere la torta in forno preriscaldato a 190° per circa 1 ora.

BROWNIES CIOCCO-NOCCIO

Ingredienti e dosi per 6 persone:

85 g di farina
220 g di zucchero
120 g di cioccolato fondente
85 g di burro
2 uova
50 g di nocciole tostate e spellate

Procedimento:

Scaldare il forno a 180°C. Nel frattempo, fondere il cioccolato spezzettato a bagnomaria con il burro, lasciare intiepidire e incorporare le uova sbattute. Mescolare la farina con lo zucchero e amalgamare al composto di uova e cioccolato con una frustina, facendo attenzione a non formare grumi. Unire infine anche le nocciole tritate grossolanamente, incorporandole bene.

Rivestire una teglia quadrata di circa 20 cm di lato con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato; versare il composto preparato, pareggiare con una spatola e cuocere in forno per circa 35 minuti.

Trascorso il tempo indicato, togli la teglia dal forno e lasciare intiepidire. Capovolgere su un tagliere la preparazione e ricavare i brownies ritagliando dal dolce tanti quadrati di circa 5-6 cm di lato.

Servirli così come sono, cosparsi di zucchero a velo, oppure accompagnati con panna fresca o con gelato.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti

Riposti in una scatola di latta, separati da foglietti di carta oleata, questi dolcetti si possono conservare anche una settimana.

styling

il portaposate: pois e legno per un kit da perfetto pic nic realizzato con Elena Villa

CHE COSA TI SERVE

posate di legno CHS linea bambù
piattino CHS gamma ola carrée
cannuccia a pois
carta per fritti super assorbente CUKI
tovagliolino a pois

COME SI FA

Ecco un pratico portatovagliolo che potete realizzare con le vostre mani
Prendete del cartoncino e ritagliate un rettangolo lungo e stretto.
La lunghezza del cartoncino dipende dalla dimensione del tovagliolo mentre per la larghezza potete prevedere 5 o 6 cm.
Noi abbiamo scelto della carta paglia che abbiamo ritagliato con forbici da sarta con lama zigrinata e timbrato con il logo di potluck.
Personalizzare è la nostra passione!
Abbiamo poi inserito un tovagliolo di carta per fritti anch'esso ritagliato con le stesse caratteristiche e aggiunto le posate in bambù e la cannuccia a pois.
Disponete il portatovagliolo sul piattino quadrato o sul tovagliolo a pois.



Per conoscerci meglio

Che cos'è' Potluck. Potluck è un progetto opensource di Milanosecrets supportato e creato in collaborazione con un collettivo di professionisti che ha deciso di sviluppare con noi un nuovo concetto di comunità proattiva.

Che cos'è' Milano Secrets. Milano Secrets è un marchio di una giovane e dinamica società milanese che si occupa di creazione esclusiva di contenuti web, di sviluppo progetti 2.0, marketing virale e comunicazione nella rete. Il sito www.milanosecrets.com è on line da maggio 2011. Il sito, bilingue italiano/inglese, è una guida ironica e al femminile per scoprire la città da un punto di vista nuovo e insolito: propone indirizzi legati al mondo della moda, della ristorazione, del design ma anche itinerari artistico-culturali e appuntamenti a tema. Off line, Milano Secrets organizza passeggiate, eventi e serate a tema, per un pubblico variegato in cui mette in luce le realtà più singolari e segrete della città (e non solo!) per dare modo a chi non è milanese di conoscere lo stile della città dall'interno, vivendo come solo un milanese potrebbe fare.

CUCINA

SAMANTA CORNAVIERA

Le Massaie Moderne raccontano l'evoluzione dell'arte culinaria italiana: i sapori del Novecento tornano sulla tavola grazie alla riscoperta di ricette e pubblicazioni dell'epoca, dai primi del Novecento al ventennio fascista e autarchico, fino agli anni del boom economico. Un patrimonio di inestimabile valore, piatti che ci raccontano le mode e i gusti di un tempo lontano e che riflettono il cambiamento sociale, economico e storico del nostro paese. Un viaggio alla ricerca di piaceri persi nel tempo in grado di deliziare anche i palati di oggi. Un mondo di sapori dimenticati che ci parlano del nostro Paese, del nostro passato e anche un po' di noi stessi. Il blog è curato da Samanta Cornaviera, ed è approdato in internet da novembre 2012. Si possono trovare le ricette delle Massaie moderne su

Facebook, alla pagina <http://www.facebook.com/massaie moderne>. Dal 2013 Samanta firma una sua rubrica su La Cucina Italiana edizione cartacea. Nel 2014 ha iniziato una web serie per il canale L'Espresso di RCS, e per il canale SKY L'Espresso.

STYLING & FLORAL DESIGN

ELENA VILLA

Sempre in bilico tra fotografia artistica e professionale, sceglie di trascorrere gran parte del suo tempo a selezionare immagini. Ma tutto questo non le basta e continua la sua ricerca personale (e poco redditizia) nel mondo della comunicazione visiva.

Si definisce esteticamente organizzativa con un tocco di manualità e di creatività. Il suo fidanzato la definisce 'quadrata e fragile come una piastrella', e per noi è una piastrella davvero bella! Fa parte del collettivo Potluck fin dalla sua fondazione.

Per informazioni www.mypotluck.it – info@mypotluck.it

©Potluck – Tutti i diritti sono riservati.

CREDITS

Foto Elena Villa, Costanza Brovelli, Emanuela Roncari – Produzione Elena Villa

