

Ecco a voi la ricetta della scarola in carrozza secondo Gianni Mellone



Gianni Mellone, è lo chef di “Salumeria 13” a Salerno. Ottima formazione, grandi capacità, profondo rispetto delle materie prime e delle dispense. Per i nostri lettori, oggi, presenta la scarola in carrozza, salsa di provola e polvere di olive, un antipasto che ha riscosso grande successo all’evento “Le Stelle per Tampellin”, svoltosi il 12 novembre scorso al “Bagatto” in Pagani.



Scarola in carrozza, salsa di provola e polvere di olive

Ingredienti per 4 persone

8 fette di pan carré

1 cespo di scarola

250 g di provola affumicata
250 g di panna fresca
100 g di olive nere denocciolate
più 100 g per disidratarle
30 g di capperi
50 g di colatura di alici di Cetara
50 g di olio extravergine
100 gr di farina '00'
2 uova
100 g di latte
300 g di pan grattato
1 l di olio di arachide

Tagliate le fette di pan carré con un coppa pasta sprecondone il meno possibile.

Tagliate e lavate la scarola, preparate un soffritto con un filo di olio, capperi, olive e aglio tritato, appena pronto unitevi la scarola e coprite. Lasciate cuocere cinque minuti e alla fine regolate di sale.

Appena pronta, mettete in un colapasta in modo da perdere più liquido possibile.

Tagliate la provola in cubetti e mettete in una ciotola adatta al microonde, aggiungete la panna e mettete in microonde in tre passaggi da 30" e lasciate riposare per una mezz'oretta.

Emulsionate con un frullatore ad immersione la colatura e l'olio extravergine, tenete da parte per poi completare il piatto.

Disponete su un piatto le altre olive e passatele in microonde ad intervalli di 1' fino al totale disidratamento, lasciate raffreddare e frullate a polvere.

Filtrate la panna dai cubetti di provola e tenetela da parte, unite i cubetti alla scarola.

Cominciate l'assemblaggio, posizionate una fetta di pane al fondo del coppapasta, poi continuate con la scarola per due cm e chiudete con un'altra fetta di pane.

Riponete le 4 porzioni di scarola in freezer per 10 minuti.

Mischiate le uova con il latte, il pepe e un pizzico di sale e cominciate ad impanare seguendo l'ordine: farina, uova e pangrattato.

Friggete in abbondante olio la scarola e passate all'impiattamento.

Posizionate la salsa di panna aromatizzata alla provola con un cucchiaino al centro del piatto, qualche goccia di olio alla colatura, la scarola e sopra la polvere di olive.

Come si fa la minestra secondo "Cieddì" di Portici



Ingredienti per 6 persone

carne mista: 1/2 gallina, 500 gr di manzo (corazza), 3

salsicce di maiale, 2 costine di maiale, unosso di prosciutto,

Verdure : 300 gr di scarolelle, 300 gr di bietole,

300 gr di cicoriette, 300 gr di borraggine, 200 gr di torzelle,
300 gr di broccoletti neri, $\frac{1}{4}$ di cavolo verza.

scorzette di parmigiano, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano,
sale q.b.

Procedimento

Riempire d'acqua una pentola molto capiente, versare la cipolla tagliata in due, la costa di sedano, la carota e il sale. Portare a bollore. Unire la gallina e il manzo al brodo e cuocere per circa un'ora.

A parte sbollentare le salsicce per sgrassarle un po', aggiungerle poi al

brodo di carne ed ultimare la cottura del brodo per un'altra ora.

Nel frattempo pulire le verdure miste e sbollentarle separatamente, per

poco un paio di minuti.

A cottura ultimata, mettere la carne in un piatto, far raffreddare il brodo e

sgrassarlo (togliendo la pellicola che si forma in superficie), aggiungere poi le

verdure, la carne tagliata a pezzi grossi, le scorzette di formaggio e rimettere

in cottura per 10 minuti verificando se occorre altro sale.

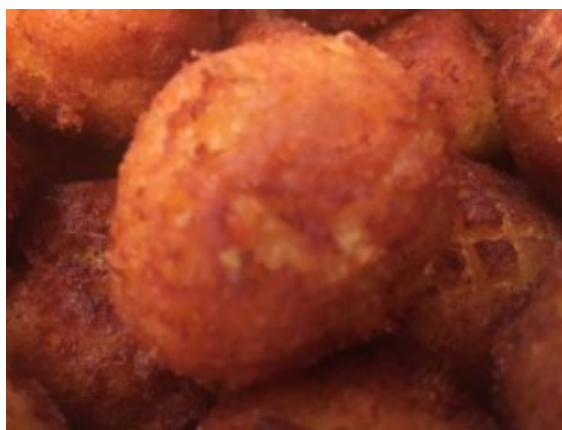
Servire la minestra con crostini di pane raffermo, avendo cura di mettere

in ogni piatto tutti gli elementi che la compongono. Spolverare con una

manciata di parmigiano grattugiato.

Le polpette di carote secondo Angela De Vivo

Ieri vi abbiamo lasciato l'acquolina in bocca scrivendo delle polpette di carote realizzate dalla pizzaiola Angela De Vivo di "Pizza Pazza per i Pazzi della Pizza" in San Valentino. Oggi pubblichiamo la ricetta per darvi la possibilità di ripeterla a casa.



Pizza Pazza per i Pazzi della Pizza, Polpetta di carote rivisitata

Polpette di carote alla Angela

Ingredienti

1 kg di pane raffermo

800 g di carote

500 g di caciocchiato

olio extravergine di oliva q.b.

pan grattato q.b.

pepe q.b.

sale q.b.



Il giorno precedente la degustazione delle polpette, lessate le carote e lasciate colare tutta la notte, come farete col pane dopo averlo bagnato.

Il mattino seguente, schiacciate le carote, tritate il formaggio, sbriciolate il pane e impastate tutti gli ingredienti fino a raggiungere un impasto omogeneo. Se risulta molle, potete aggiungere un po' di pan grattato realizzato da voi.

A questo punto, realizzate delle sfere e immergete in una padella con abbondante olio bollente. La polpetta è pronta quando diventa dorata tendente al bruno.

Pizza Pazza per i Pazzi della Pizza, San Valentino Torio

**Castellammare di Stabia: da
"Piazzetta Milù" l'anatra
all'arancia secondo Luigi**

Salomone

Luigi Salomone, chef stellato di “Piazzetta Milù” a Castellammare di Stabia, oggi, ci dedica la sua interpretazione dell’anatra all’arancia. Prendete carta e penna e provateci a casa!



Anatra all’arancia, Campari e finocchio

Ingredienti per 4 persone

1 finocchio

2 bitter Campari

1 mazzetto di bieta

1 mazzetto di aneto

2 petti di anatra

1 arancia

20 g di burro

50 g di fondo di carne

30 g di zucchero

aceto q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

sale q.b.

Per la crema di finocchio, tagliate i finocchi, appassiteli

in padella con un po' di olio e acqua, portate a cottura e frullate.

Lessate la bieta per 3 minuti in acqua e condite con aceto, olio e sale.

Intanto scottate e cuocete i petti di anatra con aglio, rosmarino, olio e un po' di burro. Rosolate bene. Togliete dalla padella e continuate in forno per 5 minuti a 170°. Nella stessa padella aggiungete il fondo di carne, il succo di un'arancia e riducete. In un pentolino, mettete il Campari e riducete come se fosse caramello.

Impiattate e servite l'anatra a 60° leggermente riposata dopo la cottura.

Da “StoriediPane” la ricetta del Pan Rustico di Anella Santoro



Pan Rustico

Ingredienti

- 300 g di farina manitoba
- 300 g di farina 00
- 10 g di sale
- 10 g di zucchero
- 50 g di olio
- 1 uovo intero
- 250 ml di latte
- 20 g di lievito di birra
- 100 g di noci
- 200 g formaggio Ortler
- 200 g formaggio cacioricotta cilentano
- 200 g Caciocavallo Silano

Procedimento:

Lavorare tutto insieme la farina con il latte e l'uovo, il sale, l'olio, lo zucchero ed il lievito. Una volta che l'impasto si è amalgamato bene, dividetelo in due parti, in una aggiungete le noci mentre nell'altra i tre formaggi, tagliati in precedenza a cubetti.

Lavorateli bene e poi formate due filoni, il più possibile simili nella lunghezza. Iniziate ad intrecciarli fissando bene i due capi. Imburrate e infarinate una teglia su cui mettete la treccia", coprite e fate lievitare per circa due ore. In questo lasso di tempo il composto raddoppierà di misura.

Infornate in forno caldo per 35 minuti circa. I primi 10 minuti a 200 gradi, poi abbassate il forno a 180 gradi e lasciate cuocere per i restanti 25 minuti.