Insalata di polpo

Buon giorno e buona settimana a tutti :-)
Oggi vi propongo una ricetta veloce ed estiva, come si direbbe dalle mie parti sciué sciué, ma di grande effetto sia come secondo che come antipasto estivo.
Questa è la ricetta di casa mia, di come il polpo l'ho sempre mangiato fin da piccola, penso sia comunissima anche se, andando a vedere bene, credo cambi da casa a casa, da regione a regione, magari di poco, ma quel tanto che basta per rendere ogni ricetta unica e il sapore del polpo diverso!
Visto che mi piace tantissimo quest'animaletto :-) sarei curiosa di sapere come lo cucinate voi, in modo da sperimentare nuove ricette e da ampliare il mio repertorio culinario al riguardo.
Vi va di postarmi la vostra ricetta di polpo in insalata o di polpo cucinato come pare a voi???
Magari se me ne arriveranno un pò potrei fare una raccolta in modo che tutti possano usufruirne quest'estate, che ne pensate?
Non so mi è venuta così mentre scrivevo, ma se mi arrivano almeno 10-15 ricette nei prossimi 15 giorni (fino al 5 giugno) le provo, le fotografo e le trascrivo citando i vostri nomi e relativi blog o siti del caso, trasformo il tutto in un pdf consultabile e scaricabile su/da questo blog!

Un saluto cefalopode a tutti voi ;-)

P.s. Pdf o no, vi prego comunque di dirmi come, a casa vostra, trattate il mollusco e con quali spezie/odori gli fate di solito il bagnetto! Thanks!!

INSALATA DI POLPO

Per 4 persone.

1 kg di polpo pulito (o 2 piccoli)
2 foglie di alloro
1 piccola cipolla o scalogno
4 patate medie
2 gambi di sedano bianco
olive verdi
3 cucchiai di aceto di vino bianco
sale e olio extravergine di oliva

Pulire il polpo, metterlo in una pentola con le foglie di alloro e la cipolla intera, coprire e cuocere fino a che non diventi morbido (circa 20 minuti), dopodiché togliere dalla pentola e lasciare raffreddare su un piatto.
Lessare le patate, sbucciarle e tagliarle a dadini e metterle in una insalatiera, aggiungere il polipo a pezzi e i gambi di sedano anch'essi tagliati. Condire con olio extravergine di oliva, aceto e se necessario aggiustare di sale. Io ho aggiunto anche 2-3 cucchiai di acqua di cottura del polpo. Mescolare, coprire e lasciare riposare in frigorifero 4-5 ore prima di servire.

Octopus salad

Serves 4.

1 kg of octopus clean (or 2 small)
2 bay leaves
1 small onion or shallot
4 medium potatoes
2 stalks celery
green olives
3 tablespoons white wine vinegar
salt and extra virgin olive oil

Clean the octopus, put it in a saucepan with the bay leaves and whole onion, cover and cook until they become soft (about 20 minutes), then remove from pan and cool on a plate.
Boil the potatoes, peel and cut into cubes and put them in a bowl, add the octopus pieces and chopped celery stalks. Dress with extra virgin olive oil, vinegar and salt if necessary. I also added 2-3

tablespoons of cooking water of the octopus. Stir, cover and let stand in refrigerator 4-5 hours before serving.

Budino al matcha & cioccolato bianco

Ho provato prima quello classico al cioccolato fondente, avendo voglia di riciclare l'uovo di Pasqua e soprattutto di convertirlo in qualcosa di fresco che allietasse il palato in questi giorni di caldo, ma non troppo!!
Fatto sta che ci ho preso gusto e subito mi è balenata l'idea di fare la versione bianca, e subito dopo quella verde, così è nato il budino di oggi :-)
Decisamente più allettante per i miei gusti la versione verde che quella marrone, ho deciso di pubblicarla, ma vi avverto che il gusto del tè verde è molto "erboso" e visto che ce ne ho messo abbastanza, regolatevi un po' voi sulla quantità, secondo i vostri gusti.
La soddisfazione del budino, oltre che mangiarlo, a mio avviso, sta nel riuscire a sformarlo alla perfezione:-)
Azzeccarci è sempre un terno a lotto, non è vero??? Va bene che si deve inumidire lo stampo e che questa operazione permette di avere una forma perfetta, ma mica viene sempre bene!
Quindi per chi avesse paura di affrontare la delicata operazione e non potesse permettersi un insuccesso, perché magari è l'unico dessert preparato per una cena in cui si hanno ospiti, il consiglio è quello di servirlo in delle belle tazze. A me ne hanno appena regalata una della Brandani, pensate è BIO e se un giorno me ne volessi sbarazzare, mi basterebbe seppellirla in un campo poiché si decompone da sola!
Ma è bellissimo!! Non sapevo esistessero servizi da tavola biodegradabili e la cosa mi ha colpito tanto da volerne fare un pò di pubblicità, gratuita of course!!

P.S.
Grazie a tutti quelli che in questo periodo mi scrivono e mi lasciano commenti di solidarietà e di auguri per il "new entry". Mi scuso inoltre per il ritardo con cui rispondo alle mail, ma per ora va così sperando in tempi migliori ;-)

BUDINO AL THE MATCHA & CIOCCOLATO BIANCO

Per 4 persone.

500 ml di latte intero
35-40 g di farina "00"
10 g di tè matcha
70 g di zucchero semolato

50 g di burro
100 g di cioccolato bianco

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco, portare ad ebollizione il latte in un bricco. Fare sciogliere in una casseruola il burro con lo zucchero, aggiungere un po' alla volta la farina e il tè matcha setacciati, mescolare continuamente con la frusta per evitare la formazione di grumi, aggiungere poco alla volta il latte caldo. Continuando a mescolare portare ad ebollizione e cuocere per un paio di minuti, dopodiché versare negli stampini bagnati, lasciare raffreddare, riporre in frigorifero per 6-8 ore. Capovolgere su un piatto da portata, guarnire con qualche ciuffo di panna o con qualche biscottino e servire.

Matcha & white chocolate pudding

Serves 4.

500 ml of whole milk
35-40 g of flour
10 g of matcha tea
70 g sugar
50 g butter
100 g white chocolate

Melt white chocolate, bring to boil milk in a jug. Melt the butter in a saucepan with sugar, add a little time the sifted flour and matcha tea, stir constantly with a whisk to avoid forming lumps, slowly add the hot milk. Stirring constantly, bring to boil and cook for a couple of minutes, then pour into molds wet, cool, refrigerate for 6-8 hours. Invert on a serving dish, garnish with some whipped cream or with some biscuits and serve.

Pane alle Noci & Mele

Grazie innanzitutto a tutti quelli che mi hanno sostenuto con le belle parole di conforto lasciate nei commenti del precedente post, come si direbbe a Bologna “ce la possiamo fare”, già allo scoccare del 40simo giorno post partum, quello in cui la puerpera diventa mamma a tutti gli effetti, mi sembra di vedere più nitido, ma non vorrei dirlo troppo forte per non avere ritorsioni.
Ora più che mai, sto sfruttando al massimo gli insegnamenti del master in logistica integrata per organizzare al meglio il tempo tra una poppata e l’altra e nonostante non riesca a fare tutte le cose che vorrei (che sono solitamente troppe rispetto alle mie possibilità, figuriamoci adesso), mi ritengo abbastanza soddisfatta :-)
Devo precisare che l’aiuto e il sostegno del maritozzo sono fondamentali in tutto questo lavoro, e culinariamente parlando, è stato fondamentale il suo contributo nel mantenere in vita la **Pasta Madre**!!
Questo pane, infatti, è la prova che l’esserino magico sta in salute e che lavora ancora in modo eccellente!!
A due anni dalla nascita del mio blog non potevo che sfornare un pane per ricordare il giorno a partire dal quale la mia vita è cambiata letteralmente.
L’amore incondizionato per la pasta madre, il mio primo libro, il piccolo apotto, sono solo le cose più significative, ma questi due anni sono stati anche pieni di scoperte e di insegnamenti che, dal punto di vista culinario, mi hanno fatto crescere alimentando ancora di più la mia curiosità.
Ma bando ai romanticismi, cambio registro dicendo che la ricetta di oggi è nata semplicemente dal fatto che non sopportavo più la vista, sul ripiano della cucina, del sacchetto mezzo vuoto delle noci. Come dire, andavano finite prima che cominciasse la bella stagione :-) Le mele a mio avviso hanno reso l’impasto morbido e hanno conferito al pane la giusta umidità che lo ha tenuto fresco a lungo.

Non è molto dolce, ma il miele e lo zucchero dell'impasto lo rendono adatto per la prima colazione. Volendo però, se si diminusce la quantità degli zuccheri e si aumenta un pò quella del sale, è ottimo anche come base per un crostino al gorgonzola, che ne dite???

I'll see you at the next recipe ;-)

PANE ALLE NOCI & MELE

Per un pane da circa 1,1 kg

150 g di pasta madre (attiva)
400 g di farina di frumento "0"
200 g di latte
60 g di burro
25 g di zucchero
35 g di miele
5 g di sale
100 g di noci tritate
150 g di mela a pezzetti

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre. L'indomani metterla in una terrina capiente, aggiungere il latte tiepido, con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido, quindi aggiungere il miele, la farina, lo zucchero, il sale e mescolare. Aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente e impastare un po', una volta assorbito il burro aggiungere le noci tritate e la mela tagliata a piccoli cubetti. Passare tutto sulla spianatoia e impastare energicamente (vedi video) per una quindicina di minuti. Formare una palla, coprire con un canovaccio umido o con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 2 ore lontano da correnti d'aria, dopodichè sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire e lasciare riposare per 1 ora e quindi procedere con un'altra serie di pieghe e lasciare riposare per mezz'ora. Prendere l'impasto e formare un filone, mettere a lievitare in in uno stampo da plumcake imburrato, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare fino a quando raggiunge il bordo dello stampo (4-5 ore). Cuocere nel forno preriscaldato a 190°C per circa 35-40 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una griglia prima di servire.

Walnut & Apple Bread

Per one loaf of 1,1 kg

150 g of sourdough (active)
400 g of wheat flour “0”
200 g of milk
60 g of butter
25 g of sugar
35 g of honey
5 g of salt
100 g of chopped walnuts
150 g of cubed apple

The night before, please refresh the sourdough. The next day put it in a large bowl, add the warm milk with a fork, dissolve the yeast well until everything is liquid, then add the honey, flour, sugar, salt and mix. Add the softened butter at room temperature and knead a bit ‘, once absorbed the butter, add the chopped nuts and apples, cut into small cubes. Put the dough on pastry board and start working it with the hands, then beat it vigorously (see the video) on the pastry board, it takes

about 15 minutes. Form a ball, cover with a damp cloth and let rise for 2 hours. After this time, deflat the dough to obtain a rectangle, and proceed to the fold. Take one third of the overall rectangle and bend the two sides, left and right, one over the other, turn of 90° and repeat the operation. Cover with the wet cloth or with cling film and let rest for one hour, then proceed with another series of folds and let rest for half an hour.
Take the dough and form a loaf, let rise in in a buttered loaf pan, cover with cling film and let rise until it reaches the edge of the mold (4-5 hours). Bake in preheated oven at 190° C for 35-40 minutes. Remove from the oven and cool on a rack before serving.

Baby Biscuits

Allora, come ci si sente a un mese dalla entrata in famiglia di un pargoletto che ha bisogno di cure e attenzioni 20 ore su 24???
Felice, ma indubbiamente provata e stanca! L'apotto ha messo a dura prova l'intera struttura organizzativa messa in piedi per il suo arrivo. E' da circa un mese, infatti che volevo pubblicare questo post, ma ogni momento non era quello giusto e meno male che i biscotti li avevo fatti prima, quando, ancora col pancione, preparavo le scorte in previsione del lieto evento!!!
Come può un esserino così piccolo e tenero scombussolare tanto??
Non so, fatto sta che è così e a questo punto non si può neanche tornare indietro :-)
Spero di prendere possesso al più presto dei miei fornelli e del pentolame annesso e di non dover maneggiare solo pannolini e biberon per l'intera giornata, anche se sono contenta, non immagino si possa continuare così ancora per molto tempo!!
Credo che le mamme che leggeranno questo post si metteranno a ridere e penseranno "vedrai che dopo sarà peggio", ma io non ho sentito nulla :-(

Una nota alla ricetta di oggi (del mese?? spero sinceramente che riesca a produrre anche qualcos'altro) è che ho trovato ispirazione da un pacco di biscotti per bimbi dove con mio grande stupore, leggendo gli ingredienti, mi accorgo che sono fatti con un mix di farine di cereali diversi. La cosa mi ha subito allettato, essendo amante dei prodotti multicereali, poi quando ancora me ne

andavo a spasso beatamente per il centro, mi sono imbattuta in un set tagliabiscotti avente per soggetto la “Happy Family”, non ho resistito.

Vi saluto e spero di tornare a scrivere presto, che baby a parte, ho due tre ricette e qualcos’ altro che mi farebbe piacere raccontarvi.

BABY BISCUITS

Per una quantità industriale di biscotti.

1 Kg di farina (700 g di frumento “00” | 100 g di farro | 100 g di frumento integrale | 50 g di avena | 50 g di orzo)
350 g di zucchero
250 g di burro
3 uova
1 cucchiaino di malto d’orzo
7-8 cucchiai di latte
15 g di lievito per dolci

Finitura
zucchero a velo | cioccolato fondente | thè matcha | fragole | qualche confettino color argento

Versare le farine a pioggia sulla spianatoia con il lievito, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, il malto, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, il latte e il lievito. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l’impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.
Prendere l’impasto dal frigorifero, stenderlo con il mattarello e ricavare dei biscotti dallo spessore di 3-4 mm, dopodiché metterli in una teglia rivestita di carta da forno e infornare. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10-15 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima di decorare.
Preparare le glasse colorate unendo alla base di zucchero a velo e acqua (qualche goccia) i vari colori naturali.
Io ho fatto così: per il rosa ho unito un paio di fragole frullate alla base di zucchero, per il verde del thè matcha e per il marrone ho sciolto del cioccolato a bagnomaria.
Decorare i biscotti usando, per le glasse, coni di carta da forno e lasciare rapprendere per una notte prima di servire.

Baby Biscuits

For a lot of biscuits.

1 kg of flour (700 g of wheat “00” | 100 g of spelt | 100 g whole wheat | 50 g oats | 50 g barley)
350 g sugar
250 g of butter
3 eggs
1 teaspoon barley malt
7-8 tablespoons milk
15 g baking powder

Finish
icing sugar | chocolate | the match | strawberries | some bonbons silver

Pour flour on a pastry to rain with the yeast, make a dimple, and add the sugar, malt, eggs, the butter softened at room temperature and milk. Work up to form a homogeneous mixture, wrap the dough in cling film and let rest in refrigerator for 2 hours.
Take the dough from the refrigerator, spread it with a rolling pin and cut the biscuits on the thickness of 3-4 mm, and then put them in a baking tray covered with baking paper and bake. Bake in preheated oven at 180° for 10-15 minutes. Remove from oven and let cool on a rack before decorating.
Prepare colored glazes based on combining the icing sugar and water (few drops) to various natural colors.
I have done so: for pink I joined a couple of strawberries to sugar-based, for green I joined the matcha tea and for brown I melted the chocolate in a double boiler.
Decorate the cookies by icing sugar colored using cones made with baking paper and allow to dry for a night before serving.