

Pan de queso



Torno a fare una ricetta della mia rubrica "Dal Mondo"

Oggi vi parlo dei panini formaggiosi più buoni che ci siano!!!

Li ho scoperti in viaggio a Rio de Janeiro, anzi vi racconto proprio come li ho scoperti!

Ero in macchina in giro per Rio insieme a Mery, mia cognata, e sua zia che vive lì, anzi a dire la verità io le aspettavo fuori in macchina, erano entrate al supermercato a comprare qualcosa... ad un certo punto uscendo, si fermano ad una specie di box lì vicino alle porte del supermercato e si comprano un sacchettino per una specie di palline di pane non ben identificate... mmh, interessante, pensai... solo che... ALLARME...

Man mano che si avvicinavano ste palline diminuivano sempre più... al ché, con la scusa di aiutarle con le buste, gli vado incontro e mi accaparro una pallina... beh, ho scoperto un mondo!

Buonissima, soffice, saporita, formaggiosa, oddio, era un po' anche ustionante perchè era proprio appena stata sfornata, ma davvero buona!

Tornata in Italia ho provato varie volte a rifarla e anche con varie ricette, ma i risultati non sono mai stati soddisfacenti, fino ad arrivare a questa variante che più si avvicina a quella saggiata a Rio.

Ve la racconto:



INGREDIENTI

250 g di farina (amido) di tapioca
130 ml di latte
50 ml di olio di girasole
40 g di parmigiano grattugiato
40 g di emmentaler grattugiato
1 uovo
sale q.b.

PREPARAZIONE

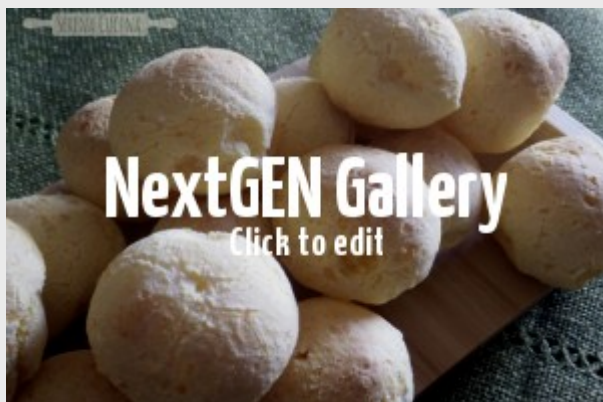


Per prima cosa faccio scaldare latte, olio e sale, che verso poi, poco alla volta in una ciotola con l'amido di tapioca. Mescolo bene il tutto. Aggiungo man mano anche i formaggi grattugiati ed impasto bene.

Per ultimo aggiungo l'uovo mescolando molto per farlo amalgamare bene, continuando ad impastare bene fino a ottenere un composto compatto e liscio.



Pronto l'impasto, comincio a fare delle palline non molto grandi fino a terminare il composto. Le dispondo su una placca rivestita di carta da forno e faccio cuocere a 200°C per circa 20 minuti.



Gazpacho in forma



Il Gazpacho è un buonissima zuppa fredda spagnola, la prima volta l'assaggiai a Barcellona in un ristorantino al porto e ne rimasi colpita. Una ciotola colma di questa zuppa freschissima e buonissima, si sentiva vagamente il sapore del peperone e del pomodoro,

condita ad arte con quel leggero sentore aspro dell'aceto, l'ideale per rinfrescare quella calda serata di luglio.

Questa zuppa è davvero buonissima ma, a mio avviso, ha solo un grave difetto: ci mangi insieme circa 2,5 kg di pane, continui ad inzuppare fette su fette all'infinito... vabbè almeno io... hihi

Per ovviare a questo mio dramma ho pensato, allora, di presentarlo in forma di mouse così da farlo diventare anche un simpatico antipasto o anche un contorno.

Vi dico come l'ho fatto...

Ingredienti:

- 1 kg di pomodori maturi ma sodi
- 1 cipolla di Tropea
- 1/2 peperone rosso
- 1/2 cetriolo
- qualche foglia di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiaini di aceto
- 24 gr di gelatina
- olio evo
- sale
- paprika

Procedimento:

Parto con il lavare e tagliare a pezzetti grossolani tutti gli ortaggi, li metto nel bicchiere del frullatore e frullo tutto bene.

Verso il composto in una ciotola e condisco bene con olio, sale, paprika e aceto.

In un pentolino metto ad ammolare la gelatina in acqua fredda, dopo qualche minuto passo il pentolino sul fuoco per far sciogliere bene il tutto. Unisco, quindi il liquido della gelatina al frullato ed amalgamo bene. Verso ora nello stampo e ripongo in frigo per almeno 5-6 ore.

Passato il tempo in modo che il gazpacho sia ben solido lo sforno sul piatto di portata e lo servo con un filo d'olio.



Insalata di aringa alla russa



Purtroppo in Russia non sono mai stata, ma mi piacerebbe moltissimo! Questa ricetta l'ho "estorta" ad una mia cara amica e collega russa, uzbeka per la precisione. Io la chiamo simpaticamente Berez ☐

L'assaggiai in sua compagnia in un ristorante russo a Roma e subito mi colpì, io già adoro l'insalata russa, quella che tutti conosciamo, e ne mangerei a quintali, beh questa è ancora più buona, è simile ma l'aringa gli dà quella marcia in più.

Ingredienti:

- 1 confezione di aringhe affumicate (sono in media 3-4 aringhe)
- 3 patate
- 2 carote
- 1/2 cipolla
- 2 barbabietole rosse
- 1 uovo sodo
- 6 cucchiaini di maionese

Per prima cosa se l'aringa è salata le metto a bagno nel latte per almeno mezza giornata.

Inizio lessando patate e carote, le sbuccio, taglio a dadini le carote e schiaccio le patate. Sbuccio e grattugio anche le barbabietole già cotte.

Faccio bollire 1 uovo e lo taglio a fettine, mi servirà per decorare la mia insalata.

Spezzetto l'aringa. Metto a bagno in acqua fredda per circa mezz'ora la cipolla in modo che si addolcisca un pochino, passato il tempo la scolo e la taglio.

Bene, gli ingredienti sono pronti passo alla preparazione vera e propria. Su un piatto inizio a fare gli strati con i vari ingredienti: prima le patate schiacciate, poi il pesce, le cipolle, uno strato di carote e sopra le barbabietole, io finisco con un altro strato di patate schiacciate sopra, livello per bene. Ad ogni strato ho salato gli ingredienti.

Sull'ultimo strato di patate dispongo le uova e servo con abbondante maionese ☐

Volendo Berez suggerisce di inserire la maionese anche tra lo strato di carote e barbabietole ☐

Buonissima e se non fosse per la maionese direi anche leggera! ☐



Empanadas argentinas



Prima ricetta di questa nuova sezione non poteva non essere quella delle Empanadas. Piatto tipico argentino sono molto diffuse però in tutta l'America Latina.

La prima volta che ho assaggiato questo panzerotto è stata in un autogrill sull'autostrada tra Buenos Aires e Rosario ed è stato subito amore!!! Ero appena arrivata in Argentina e appunto dall'aeroporto di Buenos Aires stavo raggiungendo Rosario, dove avrei finalmente conosciuto i miei cugini e rivisto mia zia emigrata lì 60 anni prima, ero molto emozionata non vedevo l'ora di conoscerli e di conoscere questo "nuovo mondo". Tutte

queste emozioni vi dirò mi avevano messo un certo languorino... Sosta in autogrill... fantastico, assaggerò qualcosa... aggirandomi tra gli scaffali intravedo nel bancone un panzerotto dall'aria paffutella e molto goloso... ho dovuto prenderlo!!!

Buonissimo!!! In pratica era un fagottino ripieno di carne soprattutto e poi spezie e qualche verdura...

di lì a poco avrei scoperto che ogni occasione era buona per gustare un'empanadas, che ce ne sono 3 versioni principali di carne di manzo, di carne di pollo e di verdure, ma le ricette cambiano a secondo della zona quindi si possono trovare mille varianti di questa ricetta, addirittura per esempio in Patagonia invece della carne si usa il pesce e anche una versione dolce.

La leggenda dice che le preparassero le donne argentine per festeggiare il ritorno dei loro gauchos dalla pampas, dove avevano trascorso lunghi periodi con il bestiame.

Bene dopo avervi raccontato un po' di storielle non mi rimane che scrivere anche la ricetta...

Ingredienti

per l'impasto:

- Farina 500g
- 240 ml di acqua
- Sale qb
- 50 g di olio Evo

Ripieno:

- 1 cipolla non tanto grande
- 50 gr di strutto o olio evo
- 2 uova sode
- 50 g di [uvetta](#)
- 1 peperoncino verde lungo

- 1 cucchiaino di Paprika forte in polvere
- 1 cucchiaino Cumino
- 80 gr olive verdi denocciolate
- 400 gr di carne di manzo tritata

Procedimento:

Per prima cosa metto ad ammolare l'uvetta in acqua. In una ciotola inserisco la farina, l'olio, l'acqua e il sale, impasto bene fino ad ottenere un impasto liscio. Faccio un panetto che copro con la pellicola trasparente e lascio riposare a per circa 30 minuti.



Passo ora a preparare il ripieno: trito la cipolla e la faccio saltare in padella con lo strutto, anzi io preferisco l'olio, quindi con l'olio... metto poi a lessare le uova in un pentolino con dell'acqua, quando saranno cotte le sguscio e le taglio a fettine.

A cipolla imbiondita aggiungo la carne e a metà cottura circa unisco anche tutte le spezie. Lascio cuocere per una mezz'ora circa e unisco le olive che ho tagliato a pezzettini e l'uvetta sgocciolata, mescolo bene il tutto e lascio finire di cuocere e ritirare bene.

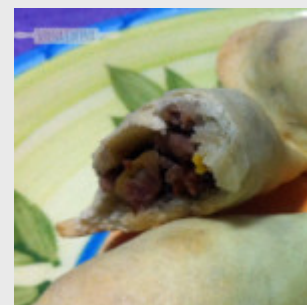
Il ripieno è pronto, bisogna stendere la pasta... con il matterello faccio una sfoglia sottile di circa 2-3 mm e con un coppapasta faccio dei cerchi e al centro di ognuno metto un po' di ripieno ed una fettina di uovo sodo.





Richiudo il tutto a mezzaluna e ripiego il bordo su se stesso per farlo sigillare bene, li spennello in superficie con dell'uovo sbattuto...

non resta che cuocere i miei fagottini...
li inforno a forno già caldo per 15-20 minuti a 180°



Si mangiano calde! ☐

