Ciambelline al vino

Oggi vi parlo delle buonissime ciambelline al vino. Sono dei biscottini fragranti a forma di ciambelle, da una ricetta tradizionale del centro Italia. Sono davvero buone, se le inzuppiamo poi in un buon bicchiere di vino rosso sono anche meglio!

E’ il dolce tipico che ti offrono a fine pasto in tutte le trattorie romane, un po’ come in Toscana ti offrono il Vinsanto con i cantucci, immancabili e perfette per concludere un lauto pranzo capitolino!

Vi racconto la ricetta, tra l’altro oltre ad essere molto buone sono anche molto facili da fare!

ingredienti:

- 1 tazza di vino rosso o bianco
- 1 tazza di olio (io faccio meta Evo e metà semi)
- 1 tazza di zucchero
- 3 tazze (circa)di farina, poi dipende dall’umidità della vostra farina
- semi di finocchio o anice

Procedimento:

Inizio unendo la tazza di vino rosso con lo zucchero semolato e l’olio e mescolo per bene.

Aggiungo poi la farina e i semi di finocchio, amalgamo bene il tutto fino ad ottenere un composto compatto e modellabile. Accendo il forno a 180° ventilato.

Con l’impasto faccio del salsicciotti e li chiudo a ciambella che passo nello zucchero, le dispongo quindi in una leccarda ricoperta di carta da forno e le metto a cuocere per circa circa 15 minuti, o comunque quando iniziano a colorirsi.

Volendo oltre allo zucchero sulle ciambelline possiamo anche aggiungere delle mandorle spellate e spezzettate, io però le prefersico senza.. de gustibus

Pronte e velocissime… il vero problema è che sono una tira l’altra… se poi ci degusto insieme ad un buon bicchiere di vino è la fine!!! ;D

Trucchetto: mi ero dimenticata di passare le ciambelline nello zucchero prima della cottura, allora appena tirate fuori dal forno, quindi ancora calde, le ho spennellate con uno sciroppo denso che avevo appena fatto con zucchero, vino ed acqua. Appena inumidite con lo sciroppo le ho passate nello zucchero…

Pollo alla salentina

Sono sempre alla ricerca di nuove ricette per i secondi, come vi ho già detto non sono proprio il mio forte, soprattutto se si tratta di carne.

E tra i miei ricettari in biblioteca ho scovato questa ricetta tradizionale salentina molto interessante.

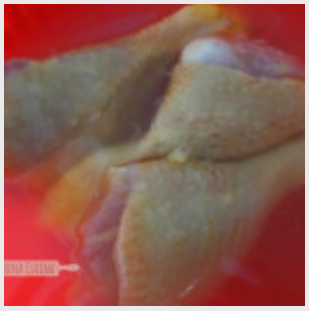
E’ un modo diverso di preparare il pollo, la marinatura iniziale nel limone lascia un fresco sapore agrumato molto piacevole!

Vi racconto come l’ho preparato…

Ingredienti:

- 3 fusi di pollo
- 1 bicchiere di vino
- 1 cipolla rossa
- 2 pomodori maturi
- 1 spicchio d’aglio
- qualche cappero
- 1 limoni
- 1 rametto di rosmarino
- sale qb
- pepe
- olio evo

Procedimento:



Per prima cosa metto a marinare il pollo in acqua e limone, lo lascio stare almeno una mezz’ora.

Passato questo tempo vado a rosolare in una padella una cipolla e uno spicchio d’aglio schiacciato, quando saranno ben dorati aggiungo il pollo e il sale e lascio cuocere ricordandomi di girarlo di tanto in tanto,in modo da farlo cuocere bene su tutti i lati. Per non farlo friggere troppo aggiungo anche un po’ di acqua e limone della marinatura, questo darà un gusto molto fresco alla carne, ma la faccio sfumare bene perchè altrimenti potrebbe rimanere amara.

Quando il pollo sarà quasi a metà cottura, taglio a pezzi i pomodori e li aggiungo in padella insieme al vino, copro con un coperchio e lascio andare a fuoco lento. Aggiungo un po’ di acqua se necessario, in caso il fondo di cottura si ristringa troppo.

Quasi a fine cottura aggiungo anche i capperi, un pizzico di pepe ed un rametto di rosmarino.

Pronto e buonissimo!!

Serena Cucina

Serena Cucina