



Sue Quinn

Magie al forno

Una teglia, un pasto, zero fatica!

Fotografia di Faith Mason

 **IL CASTELLO**

Composta di pere e rabarbaro

Il pizzicore del rabarbaro e la dolcezza delle pere fragranti sono sempre una combinazione inebriante. Inoltre, le note natalizie date dalle spezie rendono questa composta davvero deliziosa. La ricetta può essere utilizzata senza problemi anche per una mousse: sostituite lo yogurt con panna alla vaniglia semi-montata, e magari qualche biscotto allo zenzero sbriciolato sopra al posto delle nocciole.

400 g di rabarbaro in pezzi da 6 cm, tagliato per il lungo se molto spesso
4 pere Conference o Williams, mature ma sode
qualche goccia di succo di limone
120 g di zucchero extrafine
1 bastoncino di cannella
2 chiodi di garofano
1 anice stellato

Per accompagnare:
Yogurt greco
4 cucchiari di nocciole tostate e tritate

Per 4 persone
Tempo di preparazione: 25 minuti

Preriscaldate il forno a 200°C.

Posizionate il rabarbaro in una teglia da forno da 30x20x5 cm. Sbucciate le pere, togliete il torsolo e tagliatele a pezzi lunghi e spessi quanto il vostro dito indice. Aggiungetele mano a mano nella teglia, irrorandole con un po' di succo di limone per evitare che scuriscano.

Spolverate la frutta di zucchero e aggiungete le spezie nella teglia. Mescolate bene, quindi coprite saldamente con carta stagnola e cuocete per 15 minuti. Togliete la carta stagnola. La frutta dovrebbe essere morbida; se così non fosse, rimettetela in forno scoperta per altri 5 minuti circa.

Servite la composta insieme al succo nella teglia, accompagnata da un cucchiario di yogurt e nocciole spolverate sopra.





Panini ai due formaggi con aglio

Staccare questi panini è una cosa, ma riuscire ad allontanarvi dalla teglia è tutta un'altra storia molto più complicata. Tanto formaggio, aglio e pane in un abbraccio di gruppo: nient'altro da aggiungere.

120 g di burro non salato, ammorbidito
4 spicchi d'aglio tritati
500 g di farina bianca forte, più altra per il piano di lavoro
1 cucchiaino di zucchero extrafine
1 cucchiaino di sale
20 g di lievito secco attivo
320 ml latte
240 g di mozzarella fresca, tagliata in 12 pezzi uguali, più altri 130 g a pezzetti
1 uovo grande, leggermente sbattuto
140 g di cheddar grattugiato

Porzione: 12
Tempo di preparazione: 40 minuti, più 20 minuti di riposo

Preriscaldate il forno a 200°C. Mescolate burro e aglio in una ciotola piccola. Trasferite il composto in una teglia da 30x20x5 cm e mettete in forno a sciogliere per qualche minuto; non fate prendere colore all'aglio.

In una grossa terrina, unite farina, zucchero, sale e lievito. Disponete gli ingredienti a fontana e versate al centro il latte e il burro all'aglio caldo della teglia. Raschiate bene tutto l'aglio per trasferirlo nella terrina. Mescolate tutto fino a ottenere un impasto grezzo. Lasciatelo riposare per 10 minuti coperto con un panno pulito. Nel frattempo, spennellate il burro rimasto nella teglia sui lati.

Lavorate l'impasto su un piano leggermente infarinato per 10 minuti, o per 8 minuti con un'impastatrice. Questo dovrebbe risultare morbido ed elastico, e staccarsi facilmente dal piano di lavoro o dai lati del recipiente. Dividetelo in 12 pezzi da 75 g circa ciascuno, e formate delle palline.

Premete le palline su un piano di lavoro leggermente infarinato per ottenere dei dischi da 10 cm. Mettete un pezzo di mozzarella al centro del disco, sollevate i bordi dell'impasto e sigillateli bene per chiudere il formaggio all'interno. Girate il disco e dategli una forma rotonda. Ripetete con gli altri dischi e la mozzarella rimanente. Sistemate le palline nella teglia formando tre file da quattro a distanza uguale. Coprite con un panno pulito e lasciate riposare per 10 minuti.

Spennellate la parte superiore delle palline con l'uovo sbattuto, quindi infilate la mozzarella e il cheddar rimasti negli spazi vuoti. Cuocete per 20 minuti, finché il pane non sarà cresciuto e dorato.

Tortine salate alla ricotta con asparagi e menta

La deliziosa combinazione di limone e menta rende queste tortine perfette per un pranzo o un antipasto primaverile, quando gli asparagi teneri sono di stagione e hanno il sapore migliore. Servite con una buona insalata mista.

80 g di ricotta
2 cucchiaini colmi di parmigiano grattugiato fine
1 uovo grande, sbattuto
scorza grattugiata di ½ limone
½ cucchiaino di olio d'oliva, più altro per irrorare
1 cucchiaino di menta tritata, più altra per spolverare
sale e pepe macinato fresco
1 rotolo di pasta sfoglia o panetto da 320 g (conservata in frigorifero fino al momento dell'utilizzo)
24 asparagi da 12 cm circa

Porzione: 4
Tempo di preparazione: 35 minuti

Preriscaldare il forno a 180°C e rivestire con carta da forno una teglia da 30x20x5 cm.

In una terrina, mescolare ricotta, parmigiano, 2 cucchiaini di uovo sbattuto, scorza di limone, olio d'oliva, menta, sale e pepe.

Tagliare la pasta sfoglia, o stendere il panetto a forma di rettangolo da 30x20 cm. Tagliarlo a metà nel senso della larghezza e della lunghezza per ottenere quattro rettangoli da 10x15 cm, che trasferirete nella teglia già pronta.

Con i rebbi della forchetta, segnare un bordo da 1 cm in ogni rettangolo, e spennellare con l'uovo sbattuto rimasto. Bucherellare con la forchetta la pasta sfoglia all'interno del bordo. Dividere il composto di ricotta fra le quattro tortine e spalmare all'interno del bordo. Guarnire con gli asparagi, irrorare con un filo di olio d'oliva e spolverare con altra menta e sale. Cuocere per 25 minuti, o finché le tortine non saranno cresciute e dorate.

Servite subito.



Hamburger piccanti con formaggio e pancetta

Bisogna ammettere che questi hamburger non hanno l'aspetto abbrustolito di quelli cotti sulla griglia, ma possono vantare un cuore morbido e succulento altrettanto gustoso. Niente hamburger rinsecchiti in questa ricetta.

olio d'oliva, per la teglia
500 g di carne di manzo macinata,
preferibilmente con 20% di grassi
2 fette di pancetta affumicata, tagliate
fini
1 cucchiaino di salsa sriracha* (o ketchup,
se non avete questa salsa, o se non vi
piace il sapore piccante)
sale marino in fiocchi e pepe nero
macinato fresco
1 cipolla grossa, a fette sottili
4 fette di formaggio Monterey Jack*
o Gouda*
4 panini rotondi, eventualmente tostati
pomodori a fette e lattuga, per
accompagnare

Per 4 persone
Tempo di preparazione: 30 minuti

Preriscaldare il forno a 180°C e spennellare con olio d'oliva una teglia da 30x20x5 cm.

Unite in un recipiente carne macinata, pancetta, salsa sriracha, sale e pepe, e mescolate con le mani finché tutto non risulta ben amalgamato. Modellate il composto in quattro polpette di dimensioni uguali, alte 1,5 cm circa: non schiacciatele troppo, solo quanto basta per mantenere la forma.

Distribuite la cipolla nella teglia e adagiateci sopra gli hamburger. Cuocete per 15 minuti circa, girandoli a metà cottura. Mettete sopra ogni hamburger una fetta di formaggio e cuocete per altri 5 minuti. L'hamburger dovrebbe risultare leggermente elastico al tatto.

Servite hamburger e cipolle all'interno dei panini insieme a pomodori e lattuga.

*salsa sriracha: salsa piccante a base di peperoncini, aceto bianco distillato, aglio, zucchero e sale, di probabili origini thailandesi

*Monterey Jack: formaggio vaccino a pasta semidura, di origine californiana

*Gouda: formaggio vaccino a pasta semidura, di origine olandese





Insalata calda di cavolo rosso con uva e halloumi

Ecco un'insolita ma gustosa insalata invernale: l'uva cotta conferisce un pizzico di dolcezza, che si abbina a meraviglia con il formaggio salato e il sapore rustico del cavolo.

100 g di uva nera apirene, tagliata a metà se grossa
160 g di cavolo rosso tagliato fine
100 g di halloumi a cubetti
20 g di semi di zucca
2 cucchiaini di aceto balsamico
5 cucchiaini di olio d'oliva
sale marino e pepe nero macinato fresco
1½ cucchiaini di succo di lime, più altro a piacere
½ cucchiaino di miele fluido
un pizzico abbondante di peperoncino essiccato a scaglie
una manciata di rucola, 20 g circa
5 g di prezzemolo a foglia piatta, spezzettato grossolanamente
5 g di coriandolo, spezzettato grossolanamente

Per 2 persone-4
Tempo di preparazione: 30 minuti

Preriscaldate il forno a 200°C.

Mettete uva, cavolo, halloumi e semi di zucca in una teglia da 30x20x5 cm. Versateci sopra l'aceto balsamico e 2 cucchiaini di olio d'oliva, quindi insaporite con sale e pepe, e mescolate bene. Cuocete per 20 minuti circa, finché l'uva e il cavolo non saranno morbidi.

Nel frattempo, unite l'olio d'oliva rimasto, succo di lime, miele, peperoncino, sale e pepe per ottenere un condimento.

Versate il contenuto della teglia su un piatto da portata. Unite la rucola, le erbe aromatiche e il condimento, e mescolate. Potete aggiungere altro succo di lime a piacere. Servite subito.

Pollo 'fritto' al laticello con mais e cavolo novello

Il punto forte di questo lauto piatto tradizionale del Sud degli Stati Uniti è il pollo: incredibilmente morbido, succoso e saporito, grazie alla lunga marinatura nel laticello. Questo procedimento fa davvero una grande differenza.

8 cosce di pollo, senza pelle
50 g di pangrattato panko
4 cucchiaini di pangrattato dorato
1 cucchiaino di paprica
1 cucchiaino di peperoncino di Cayenna
½ cucchiaino di sale fino
1 cucchiaino di aglio in polvere
olio d'oliva, per la griglia e per irrorare
4 pannocchie di mais piccole,
o 2 pannocchie tagliate a metà
2 cucchiaini di burro non salato
½ cucchiaino di paprica affumicata
sale marino e pepe nero macinato fresco
160 g di foglie di cavolo novello, tagliate
fini

Per la marinatura:

2 cucchiaini di succo di limone
250 ml di laticello o yogurt bianco
2 spicchi d'aglio tritati
2 cucchiaini di senape di Digione
½ cucchiaino di origano essiccato
½ cucchiaino di sale marino
¼ cucchiaino di pepe nero macinato
fresco

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 55 minuti, più
almeno altre 2 ore per la marinatura

Mescolate tutti gli ingredienti per la marinatura in una grossa busta con chiusura a zip. Inserite il pollo e agitate il contenuto, assicurandovi che la marinata si distribuisca bene su tutte le cosce. Mettete in frigorifero per almeno 2 ore, o meglio ancora per una notte. Togliete dal frigorifero 30 minuti prima della cottura.

Preriscaldate il forno a 200°C.

In un recipiente basso, unite i due tipi di pangrattato, paprica, peperoncino di Cayenna, sale e aglio in polvere. Scuotete via dal pollo la marinata in eccesso e passatelo nel composto di pangrattato, premendo per assicurarvi che la panatura resti attaccata. Trasferite mano a mano le cosce su una griglia leggermente oliata.

Spalmate su ogni pannocchia un quarto di burro e spolverate con sale, pepe e un pizzico di paprica affumicata. Avvolgete bene nella carta stagnola. Mettete le pannocchie in una teglia da 30x20x5 cm. Posizionate la griglia con il pollo sopra la teglia e trasferite in forno. Cuocete per 35 minuti circa, finché il pollo non sarà ben cotto e la panatura croccante.

Nel frattempo, condite il cavolo con un filo di olio d'oliva e insaporite con sale e pepe. Cinque minuti prima che la cottura del pollo sia terminata, spostate da un lato il mais nella teglia e aggiungete il cavolo. Spostate di lato anche il pollo, in modo che si trovi sopra il mais e non sul cavolo (il vapore tende a inumidire la panatura), e cuocete per gli ultimi 5 minuti. Servite subito.



Torta all'arancia e cumino con glassa ai fiori d'arancio

Ecco una torta sostanzialmente semplice, ma con una combinazione piuttosto insolita di arancia e cumino, che conferisce un sapore incredibile. La guarnizione con semplice glassa all'arancia è perfetta.

200 g di burro non salato, ammorbidito,
più altro per la teglia
160 g di farina 00
80 g di farina di farro
1 cucchiaino di lievito in polvere
un pizzico abbondante di sale fino
180 g di zucchero bruno chiaro
3 uova grandi, leggermente sbattute
scorza grattugiata fine e succo di
2 arance
2 cucchiaini di semi di cumino, pestati al
mortaiolo o tritati con un macinaspezie

Per la glassa:
150 g di zucchero a velo setacciato
qualche goccia di acqua ai fiori d'arancio
o succo d'arancia
scorza grattugiata fine di 1 arancia
40 ml di latte

Porzione: 12 fette
Tempo di preparazione: 45 minuti

Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate una teglia da 30x20x5 cm e rivestitela con carta da forno.

In una terrina, mescolate le farine, lievito in polvere e sale.

Sbattete il burro e lo zucchero con una frusta o uno sbattitore elettrici fino a ottenere un composto soffice. Aggiungete gradualmente le uova, quindi la scorza d'arancia e i semi di cumino.

Unite il composto di burro a quello di farina, alternandolo con il succo d'arancia, fino a ottenere un impasto più denso. Versate nella teglia già pronta, livellando il più possibile, e lisciate la parte superiore con una spatola. Cuocete per 20 minuti, o finché l'impasto non sarà solido al tatto. Lasciate nella teglia per 5 minuti, quindi rivoltate su una griglia a raffreddare.

Nel frattempo, unite tutti gli ingredienti per la glassa in un piccolo recipiente. Quando la torta si sarà raffreddata del tutto, spalmate la glassa sulla parte superiore, lasciate solidificare e tagliate in 12 porzioni.

