Le ricette express della Zuccheriera

Platos de efecto listos en 20 minutos

Ediciones Canny's Press

Farfalle al granchio
(mariposas con boca de mar)

Para dos personas:

. 160 gr de mariposas o lacitos
. 10 bastoncillos de boca de mar
. 125 gr de *mascarpone*
. un chorrito de coñac
. una guindilla
. ajo y perejil
. sal
. aceite de oliva extra-virgen

Mientras se pone a cocer la pasta, triturar la boca de mar en el mixer hasta obtener unas tiras muy finas. Poner en una sartén, con unas cucharadas de aceite, un poco de ajo muy picado y dejarlo freír a fuego lento sin que se queme. Añadir la boca de mar, la guindilla y espolvorear con abundante perejil. Remover bien y subir un poco el fuego, para que la boca de mar coja sabor.
Cuando la pasta esté casi lista, añadir a la sartén el coñac y subir el fuego para que se evapore. Volver a bajar el fuego, añadir el queso *mascarpone* y deshacerlo cuidadosamente para que la salsa se quede cremosa. Escurrir la pasta y saltearla con la salsa en la sartén antes de servirla.

Bavette alla calabrese (espaguetis planos con miga de pan tostada)

Para 4 personas:

- 400 gr de *bavette* (espaguetis planos)
- 150 gr de pan viejo con mucha miga
- medio vaso de aceite de oliva
- 5 anchoas
- muy poca sal
- pimienta
- un puñado de aceitunas negras
- unas alcaparras (opcionales)

Repartir el aceite en dos sartenes.
En una se le añade la miga de pan triturada en el mixer, en la otra los filetes de anchoa, las aceitunas cortadas en rodajas y, eventualmente, las alcaparras.
Se deja que el pan absorba por completo el aceite y se tueste bien, hasta que sea de un color dorado intenso. Se sala ligeramente, se añade un toque de pimienta y se reserva.
Se dejan cocer a fuego lento las anchoas hasta que se deshagan, junto con las aceitunas para que cojan sabor. Cuando las *bavette* estén cocidas, se saltean en este jugo, se les añade la miga de pan tostada y se sirven.

Spaghetti alla Carla
(los espaguetis aromáticos de mi amiga Carla Latini)

Ingredientes para 4 personas

- 350 gr de pasta al farro Latini
- 2 sobrecitos de azafrán en polvo
- 2 buenos manojos de albahaca
- 1 cucharada de nata para cocinar
- aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta
- queso *pecorino* rallado

Desleír el azafrán en un poco de aceite a fuego muy suave; añadir la albahaca picada y salpimentar.
Mientras, cocer la pasta; cuando esté cocida, saltearla en la salsa de azafrán, añadir la nata y terminar con una generosa dosis de queso *pecorino* rallado.

La autora de esta receta es otra amiga, Carla, productora y fantástica embajadora de la mejor pasta del mundo, la Pasta Latini.

Gnocchetti salvia e pinoli
(ñoquis de pasta seca con salvia y piñones)

Ingredientes para 4 personas:

320 gr de pasta tipo *gnocchetti* 50 gr de piñones
2 ramitas de salvia fresca
80 gr de mantequilla
50 gr de parmesano rallado fresco
sal y pimienta

Cocer los ñoquis en abundante agua salada.
Mientras, tostar los piñones y la salvia en la mantequilla, a fuego muy muy lento.

Escurrir la pasta y condimentarla con la mantequilla, la salvia y los piñones, añadiendo también el parmesano y un toque de pimienta recién molida.

Es una receta del libro "Pasta" de la serie "Cucina, ci penso io" del Gambero Rosso/Gazzetta dello Sport.

Spaghetti alla robiola con erbe miste e zafferano
(espaguetis al queso cremoso, con hierbas mixtas y azafrán)

Para 4 personas:
320 gr de espaguetis
100 gr de queso robiola o, en su defecto, un queso cremoso suave, tipo Philadelphia
1 sobre de azafrán en polvo
un diente de ajo
un manojito de hierbas mixtas tipo mejorana, romero, salvia, perejil y tomillo limón
aceite de oliva virgen extra

Pelar el ajo, partirlo al medio y dorarlo en tres cucharadas de aceite. Quitarlo y añadir las hierbas bien picadas , salteándolas algunos minutos. Mientras, cocer la pasta. Coger un poco de agua de cocción, desleír en ella el azafrán y añadirlo a las hierbas. Añadir también el queso, mezclando. Escurrir la pasta, mezclarla con la salsa y servir.
Es una receta adaptada de la revista "Cucina Moderna".

Pasta alla senape antica
(pasta a la mostaza a la antigua)

Para 4 personas:

320 gr de pasta
250 gr de queso gorgonzola dolce (de todos los trozos que hay en el mostrador, coger el que tenga menos partes verdes, que estará menos fuerte)
1 diente de ajo
un poco de cebolla triturada
20 gr de mantequilla
una ramita de tomillo
2 cucharadas de mostaza a la antigua, la que tiene los granos gordos
Pimienta

Mientras hierve el agua, untar el fondo de una sartén con el diente de ajo, fundir la matequilla a fuego lento y dorar ligeramente la cebolla en ella. Añadir el gorgonzola cortado en trozos y remover continuamente, hasta que se deshaga, añadiendo durante el proceso las hojitas de tomillo. Apartar del fuego la sartén y mezclar al queso la mostaza. Saltear brevemente la pasta en la salsa, terminar con una generosa dosis de pimienta molida y servir.
Es una receta de la revista Cucina Moderna.

Dipp di ricotta e avocado
(salsa de untar de ricotta y aguacate)

3 aguacates bien maduros
150 gr de ricotta
50 gr de pistachos triturados
1 cucharadita de pimentón dulce
2 cucharaditas de mostaza
un poco de orégano

Pelar los aguacates y quitarles el hueso. Meter todos los ingredientes en el mixer hasta obtener una crema lisa. Dejar reposar en el frigorífico un par de horas antes de servir.
(Receta sacada del sitio Mangiarebene)

Mousse di prosciutto cotto
(mousse de jamón de york)

- 300 gr de jamón de york
- 3 cucharadas de queso mascarpone
- 1 cucharada de mayonesa
- 10 gotas de salsa Perrins

Se mete todo en el mixer y se bate hasta que esté cremoso. Para una presentación más original se puede pasar la mousse a una manga de pastelería y decorar así lo que se quiera.

Croque monsieur

Ingredientes:

Pan de molde
Champiñones (guisados al gusto o en aceite)
Mantequilla o margarina
Béchamel
Jamón de York Braseado
Quesos para fundir, al gusto
(provolone, mozzarella, emmenthal, pero pueden servir incluso las mezclas ya preparadas) .

Untar una fuente refractaria con un poco de mantequilla. Untar también las lonchas de pan. Colocar sobre la primera loncha de pan los champiñones, el jamón, el queso y unas cucharadas de béchamel. Tapar con otra loncha de pan y sobre esta segunda loncha echar tanta béchamel como para cubrir bien el pan, y más queso.
Hornear en el grill hasta que el queso esté fundido y bien dorado por encima.

Frittata lievitata
(tortilla leudada)

Dosis para 2 personas:
4 huevos a temperatura ambiente
sal
leche templada
harina
4 cucharadas de parmesano rallado
10 gr de levadura fresca de panadería

Para el relleno:
las verduras o embutidos que se quieran
La tortilla de la foto es de daditos de bacon y champiñones.

Se deshace la levadura en un poco de leche templada, se añaden los huevos, la sal, el parmesano, un poco más de leche y la harina suficiente para obtener una crema espesa. Se tapa el cuenco con celofán y se deja leudar 1 hora en un lugar cálido.
Pasado el tiempo de leudado, se añade el relleno, mezclando un poco.
Se puede cocer al fuego y en el horno a 200º, hasta que esté tostada.
¡Es esponjosísima!

Uova in cocotte al coriandolo
(huevos en *cocotte* al cilantro)

Para 1 persona
2 huevos
1 guindilla
1 bote de tomate troceado
1 ramita de cilantro fresco
1 ramita de perejil
3 hojas de albahaca
sal y pimienta
aceite de oliva virgen extra
ajo picado
un poco de pimentón picante
azúcar

Preparar la salsa de tomate con el ajo picado, el aceite, la albahaca, sal y pimienta y una pizca de azúcar. Meter todo en la olla express, tapar y cocer 10 minutos.
Cuando la salsa esté casi hecha, abrir la olla, añadir el cilantro picado, el perejil y el pimentón, remover bien y colocar la salsa en la cocotte.
Aparte, romper los huevos separando cuidadosamente las claras de las yemas. Reservar las yemas cada una por separado y echar los blancos sobre la salsa de tomate. Salpimentar la clara y colocar en el medio una guindilla entera.
Meter la cocotte en el horno caliente a 200º y calcular una cocción de unos 15 minutos desde que la cocotte cambie de color. Pasado ese tiempo, controlar que las claras estén tostadas, sacar la cocotte del horno, abrirla y colocar las yemas sobre las claras. Tapar la cocotte 1 minuto y servir, para que la yema esté en su punto. Cuidado con el tiempo, porque con el calor de la cocotte la yema se endurece en cuestión de segundos.

Popovers
(pan-soufflé)

Dosis para 6 piezas:

2 huevos
1 taza de leche (*cup* americana)
1 cucharada de mantequilla fundida
1 taza de harina (*cup* americana)
1/4 de cucharadita de sal

Mezclar bien todos los ingredientes (mejor en el robot de cocina o con las varillas de la batidora).

Untar con abundante margarina o mantequilla unos moldes de *soufflé* individuales y espolvorearlos con harina. Verter la mezcla en ellos , llenándolos hasta la mitad.

Hornear a 220º los primeros 15 minutos, luego bajar la temperatura del horno a 180º y seguir cocienso unos 15-20 minutos más. Servir inmediatamente.

Índice de las recetas:

- Mariposas con boca de mar
- Espaguetis planos con miga de pan tostada
- Espaguetis aromáticos de Carla Latini
- Ñoquis de pasta seca con salvia y piñones
- Espaguetis al queso cremoso, con hierbas mixtas y azafrán
- Pasta a la mostaza a la antigua
- Salsa de untar de ricotta y aguacate
- Mousse de jamón de york
- Croque monsieur
- Tortilla leudada
- Huevos en cocotte al cilantro
- Popovers