

Pistacchio, l'oro di Bronte a tavola.



Indice:

1. Polpette di pesce spada e pistacchi
2. Millefoglie al pistacchio
3. Muffin salati con pistacchi e castagne
4. Ravioli al pistacchio
5. Pizza al pistacchio
6. Arancini al pistacchio
7. Torta al pistacchio
8. Muffin al pistacchio
9. Pistacchi pralinati

1. Polpette di pesce spada e pistacchi



- 2 fette di pesce spada di medie dimensioni
- un tuorlo
- 2 fette di pane casereccio
- 3-4 cucchiaini di latte
- un cucchiaio raso di grana grattugiato
- pistacchio q.b.
- sale
- olio d'oliva
- pangrattato, se serve.

Puliamo il pesce spada, togliamo la pelle esterna e la venatura nera, in genere troppo amarognola. tagliamolo a pezzetti piccoli e mettiamolo in un frullatore. Togliamo la crosta esterna al pane e bagniamo la mollica in poco latte. Strizziamolo per bene e aggiungiamo la mollica a pezzetti nel frullatore. Frulliamo il tutto finché non sarà ben amalgamato e tritato. Trasferiamo la purea di pesce e pane in un piatto, aggiungiamo il tuorlo e il grana e saliamo leggermente. A questo punto il composto dovrebbe essere abbastanza lavorabile con le mani. Se ancora è troppo morbido, aggiungiamo del pangrattato. Formiamo delle polpette piccole e impaniamole nel pistacchio grattugiato grossolanamente, o si brucerà in cottura. Cuociamo le polpette in padella, con un po' d'olio, a fuoco basso, finché non saranno ben colorite e cotte.

2. Millefoglie al pistacchio



- un rotolo di pasta sfoglia
- un panetto di philadelphia o altro formaggio spalmabile
- pistacchio tritato
- glassa di aceto balsamico

Stendete la pasta sfoglia, che avrete già tirato fuori dal frigo almeno mezz'ora prima, e ricavatene tre cuori con uno stampino o con il coltello se avete la mano ben ferma, trasferiteli su una teglia foderata (anche con la carta forno della confezione della sfoglia, basta che sia ben aderente alla teglia e non crei dossi) e bucherellateli con una forchetta o uno stuzzicadenti. Infornatele in forno ben caldo a 180° fin quando non saranno sfogliate e colorate. Mentre aspettate che si cuociano e/o che si freddino preparate la farcia: mescolate il philadelphia con abbondante pistacchio tritato finemente e aggiungete qualche goccia d'acqua se il tutto risultasse troppo duro, condite con del pepe (se avete quello rosa anche meglio, io ho il mix e ci stava comunque bene!) e trasferite il tutto in una sacca da pasticciere o, se siete più abili di me, createvene una con un po' di carta forno. Procedete come un normale millefoglie: un disco di sfoglia, crema di pistacchio, disco di sfoglia, crema di pistacchio e disco di sfoglia. Per guarnire ho utilizzato la glassa di aceto balsamico, ma devo dire che più che una guarnizione è diventato un vero e proprio condimento, perché il suo sapore dolciastro ha reso il piatto ancora più buono!

<http://blog.giallozafferano.it/odoredifelicita/millefoglie-salato-ricetta-san-valentino/>

3. Muffin salati con pistacchi e castagne



- 130 g di farina 00
- 1 uovo grande
- 110 ml di latte
- 30 g di burro fuso
- 50 g di castagne
- 50 g di pistacchi interi
- prosciutto crudo
- un cucchiaino di sale
- mezza bustina di lievito di birra disidratato
- una punta di zucchero

Iniziamo cuocendo le castagne. Io ho usato la padella forata apposita, le ho incise e le ho cotte a fiamma media finché non si sono aperte un po', ma potete anche passarle in forno, sempre incise, finché non si aprono. Spelliamole e facciamole a pezzetti. Mescoliamo la farina, il lievito e lo zucchero, disponiamoli a fontana e nel centro, a poco a poco, amalgamiamo l'uovo, il latte e il burro fuso, il tutto con una forchetta o un cucchiaio, non c'è bisogno delle fruste elettriche. Aggiungiamo le castane, i pistacchi interi o tagliati grossolanamente e il prosciutto crudo, nella quantità che preferite. Aggiustiamo di sale e, se volete, anche di pepe. Riempiamo fino a 3/4 degli stampini da muffin. Io ho usato quelli piccoli e li ho riempiti poco, in modo che venissero di più, ma potete riempirli anche quasi fino all'orlo e farne uscire di meno. Lasciamo gli stampini in un luogo caldo e coperto per circa 30 minuti, in modo da attivare la lievitazione. Riscaldiamo il forno a 180° statico e inforniamo i muffin salati per circa 30 minuti.

<http://blog.giallozafferano.it/odoredifelicita/muffin-salati-pistacchi-castagne/>

4. Ravioli al pistacchio



Gli ingredienti per 28 ravioli:

- 200 g di farina 0
- 2 uova
- sale

Per il ripieno:

- 100 g di speck
- una manciata di pistacchi grattugiati
- un cucchiaio di panna
- due cipollette

Ho preparato l'impasto amalgamando la farina, il sale e le uova fino a formare una palla d'impasto liscia ed omogenea, bisogna impastare con forza, possibilmente in un piano liscio e leggermente infarinato. Finito di impastare lasciamo la pasta a riposare e nel frattempo prepariamo il ripieno: tagliamo a pezzi piccolissimi lo speck e la cipolla, in un padellino mettete un po' d'olio e facciamo soffriggere cipolla e speck, aggiungiamo poi il cucchiaio di panna e il pistacchio tritato. Quando il ripieno è pronto iniziamo a tirare la pasta, la sfoglia dev'essere il più sottile possibile. Quando abbiamo raggiunto lo spessore desiderato prendiamo un coppapasta e tagliamo la sfoglia come più desideriamo, io ho utilizzato uno stampino a forma di fiore. Tagliata tutta la pasta prendiamone una metà e mettiamoci sopra un cucchiaino di ripieno, bagnate leggermente i bordi e sovrapponiamo un altro disco di pasta, sigilliamo bene i bordi prima con una forchetta e poi con le mani e continuiamo fino ad esaurire tutti i fiori. Cuociamo i ravioli in acqua salata per 10-15 minuti e condiamo con una crema fatta di panna, pistacchio e qualche cucchiaio di acqua di cottura.

<http://blog.giallozafferano.it/odoredifelicita/ravioli-al-pistacchio/>

5. Pizza al pistacchio



Per l'impasto della pizza ho usato:

- 150 g di farina 00
- 80 - 90 ml acqua tiepida
- un quarto di panetto di lievito di birra
- un cucchiaino di olio evo
- un cucchiaino di sale
- un cucchiaino di zucchero

Per il condimento ho usato:

- 4 cucchiai di pistacchio di Bronte tritato al momento
- mezza confezione di panna da cucina
- un po' d'acqua
- mezza cipolla tritata
- mozzarella di bufala

Ho impastato la pasta della pizza facendo sciogliere il lievito in acqua tiepida ed aggiungendolo a poco a poco alla farina, ho salato, zuccherato e aggiunto l'olio e ho lasciato a lievitare per due - tre ore, finché l'impasto ha raddoppiato la sua grandezza (lasciate un po' d'olio nel fondo della ciotola in cui fate lievitare la pasta, vi permetterà di tirarla fuori senza spaccarla e non verrà assorbito dall'impasto). Intanto ho mescolato tutti gli ingredienti per il condimento in una ciotolina, e fatto scolare per bene la mozzarella tagliata a pezzetti. Dopo ho messo a riscaldare una teglia in forno e nel frattempo ho infarinato un piano da lavoro, dove ho steso la pizza molto sottile, l'ho trasferita con attenzione sulla teglia ben calda e ci ho messo sopra la panna con i pistacchi e la cipolla. Ho pepato il tutto con un mix di pepe. Ho infornato in forno caldissimo a 200° per 5 minuti, poi ho aggiunto la mozzarella ben sgocciolata e ho lasciato a cuocere ancora per 10-15 minuti, aumentando la temperatura del forno al massimo. Appena sfornata ho completato con del pistacchio tritato sopra la mozzarella filante. Ci sono varie versioni della pizza al pistacchio, come base ha sempre panna e pistacchio, ma si può aggiungere anche il prosciutto cotto o lo speck... verrà sempre ottima!

<http://blog.giallozafferano.it/odoredifelicita/pizza-al-pistacchio-di-bronte-con-mozzarella-di-bufala/>

6. Arancini al pistacchio



- 1 kg di riso arborio
- 100 g di burro
- 150 g di grana grattugiato
- 500 ml di panna da cucina
- una cipolla
- 150-200 g di pistacchi
- circa 30 pezzetti di mozzarella per pizza
- prosciutto cotto a dadini (facoltativo)
- q.b. di farina, acqua e pangrattato per la panatura
- sale e pepe
- olio di semi per friggere

Iniziamo precisando che, per un'ottima riuscita degli arancini, il riso da condire deve essere FREDDISSIMO. Iniziamo quindi la preparazione la sera prima, in modo che il riso abbia il tempo di raffreddarsi mentre voi siete impegnati a dormire. La sera quindi prendiamo una pentola molto ampia e riempiamola con 2 litri e 300 ml di acqua. Mettiamola sul fuoco e aggiungiamo il riso a freddo. Aggiungiamo qualche cucchiaino di sale, a vostro gusto, e mescoliamo continuamente per non fare attaccare il riso alla pentola. Ci vorranno circa 20-25 minuti (ma dipende dal tipo e dalla grandezza del riso) per far cuocere il riso e assorbire tutta l'acqua. Se vedete che il riso è ancora crudo e l'acqua è quasi tutta assorbita, aggiungetene altri 50 ml alla volta, non abbondate subito. Ora che il riso è ben cotto e ben asciutto, trasferiamolo in una ciotola ampia e condiamolo con il grana grattugiato e con il burro. Mescoliamo per bene in modo che il burro si sciolga bene e che il formaggio arrivi ad ogni singolo chicco di riso. Copriamo la ciotola con della carta stagnola e lasciamo raffreddare tutta la notte. (se fa troppo caldo mettetelo in frigo). La sera stessa prepariamo anche il condimento dei nostri arancini: tritiamo la cipolla molto finemente e facciamola soffriggere in poco olio. Aggiungiamo il pistacchio tritato più o meno grossolanamente e infine la panna. Facciamo cuocere per pochi minuti e aggiungiamo il pepe. Se volete potete anche aggiungere del prosciutto cotto, o crudo. Trasferiamo il tutto in una ciotolina, copriamo di stagnola e mettiamola in frigo. (P.S. la cipolla potete anche ometterla, ma vi assicuro che non si sentirà troppo, ci sta bene 😊)

Il giorno dopo è il momento dell'assemblaggio! Tagliamo la mozzarella in pezzetti, muniamoci di un cucchiaino per la crema di pistacchio e inumidiamoci le mani. Prendiamo poco riso alla volta e appiattiamolo sulla mano piegata leggermente, per dare al riso una forma concava. Con il cucchiaino

mettiamo sul riso appiattito la crema di pistacchio, non siate avari!, e un cubetto di mozzarella. Con la mano libera prendiamo un altro po' di riso e appiattiamolo con il pollice. Giungiamo i due dischi di riso chiudendo le mani mignolo contro mignolo. A poco a poco richiudiamo totalmente le mani, in modo che i dischi di riso si siano sovrapposti. Solo quando siamo sicuri che il condimento sia ben sigillato dentro il riso, possiamo procedere a dare la forma che preferiamo all'arancino. Io l'ho semplicemente appallottolato. Procediamo finché il riso non finisce e mettiamo gli arancini ottenuti in frigo. Nel frattempo prepariamo la pastella e il pangrattato per impanare. Per la pastella non vi do dosi perché serve più che altro occhio, dovete mescolare acqua e farina finché il risultato sia una pastella un po' più liquida di quella delle crepes, deve essere corposa ma fluida, in modo che non faccia effetto sabbie mobili facendo sfaldare il riso. Prendiamo gli arancini dal frigo e passiamoli prima nella pastella e poi nel pangrattato, meglio se non troppo fine. Facciamoli compattare un altro po' in frigo e friggiamoli pochi alla volta in abbondante olio di semi, per friggerne 30 io ne ho usate poco meno di 3 confezioni, cambiandolo ogni 8 - 9 arancini circa.

7. Torta al pistacchio



- 160 g di farina 00
- 130 g di zucchero
- 80 g di burro
- almeno 100 g di pistacchio
- mezza bustina di lievito
- un cucchiaino di miele
- 3 uova

Montiamo le uova con lo zucchero per almeno 5-6 minuti, aggiungiamo il pistacchio tritato più o meno finemente, il burro fuso e raffreddato e la farina a poco a poco, finiamo con il miele, io ho usato quello all'arancio, ma va bene anche il millefiori. Se aumentate le dosi del pistacchio, diminuite quelle della farina. Ovviamente più pistacchio metterete, più la torta sarà buona e umida. Imburrate e infarinate uno stampo da 20 cm di diametro e versate l'impasto della torta dentro lo stampo. Infornate a 150° in forno caldo e statico per almeno 40-45 minuti, ma provate sempre con uno stecchino!

<http://blog.giallozafferano.it/odoredifelicita/torta-al-pistacchio-e-crema-al-latte/>

8. Muffin al pistacchio



- 190 g di farina 00
- 100 g di pistacchi tritati grossolanamente
- 160 g di zucchero
- 2 uova
- 160 ml di latte
- 50 g di burro
- mezza bustina di lievito
- mezzo cucchiaino di bicarbonato
- un po' di sale

Iniziamo facendo sciogliere il burro, in modo che, quando ci servirà, sarà freddo. Usciamo il latte dal frigo, usiamolo a temperatura ambiente, così come anche le uova, si amalgameranno meglio! In una ciotola versiamo farina, zucchero, pistacchi, lievito, bicarbonato e sale e mescoliamo con un cucchiaio. In un'altra ciotola versiamo il latte, le uova e il burro e amalgamiamo il tutto con una forchetta, in modo che le uova si straccino bene. Aggiungiamo il latte con le uova e il burro alla ciotola della farina e mescoliamo col cucchiaio finché il tutto sia ben amalgamato. Non c'è bisogno dello sbattitore, non verranno grumi se mescolerete per bene e in fretta. Accendiamo il forno a 170° statico. Mettiamo i pirottini nelle teglie da muffin, (o imburriamo e infarinare le teglie, se non abbiamo pirottini). Versiamo il composto nei pirottini, non riempiendolo fino all'orlo. I nostri muffin cuoceranno per circa 25 minuti, ma verificate la cottura toccando la superficie, devono essere morbidi ma il vostro dito non deve sprofondare! Lasciateli un po' raffreddare, un po' nel forno e un po' fuori, e poi toglieteli dalla teglia. Io li ho ulteriormente decorati con del pistacchio tritato sopra, fatto aderire spalmando su ogni muffin un po' di glassa di zucchero a velo e acqua, ma sono buoni anche al naturale!

<http://blog.giallozafferano.it/odoredifelicita/muffin-al-pistacchio/>

9. Pistacchi pralinati



- 150 g di pistacchi freschi
- 150 g di zucchero semolato
- 150 ml di acqua

Mettete in una pentola ampia l'acqua e lo zucchero, accendete la fiamma e portate a ebollizione a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto. Quando il tutto inizia a ribollire versateci dentro i pistacchi e mescolate continuamente finché non inizia a formarsi una schiuma. Non disperate, è tutto normale! Continuate e continuate finché lo zucchero non si cristallizzerà e inizierà ad attaccarsi ai pistacchi. Quando questo inizierà ad accadere allontanate la pentola dal fuoco e mescolate per bene finché tutti i pistacchi siano ricoperti da zucchero. A questo punto versate i pistacchi su un vassoio foderato da carta forno e lasciateli freddare. Io ho preferito lasciare la pellicina ai pistacchi, questo ha reso lo zucchero violaceo e scuro. Se volete togliere la buccia ai pistacchi immergeteli in acqua bollente per qualche secondo e poi strofinateli fra loro con un canovaccio.

Arrivederci da

Profumo di biscotti, odore di felicità