

***PIZZE, RUSTICI E FOCACCE
PER IL LUNEDI' DI PASQUETTA***

Tratte dal blog

blog.giallozafferano.it/prontiatavola/

FOCACCIA BARESE (RICETTA ORIGINALE)



Pronti a tavola

Ingredienti

- 300 grammi di farina tipo "0"
- 250 grammi di semola rimacinata
- 1 patata lesse (1 grande o 2 piccole)
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- 400 ml circa di acqua tiepida
- 1 cubetto di lievito di birra
- pomodori rossi maturi
- olive (grosse e polpose)
- sale q.b.
- 1 pizzico di zucchero
- origano q.b.
- sale q.b.

Procedimento

Per la focaccia barese procedete in questo modo: per prima cosa lessate la patata e schiacciatela da calda unendola alle due farine che avrete mescolato. Unite il lievito di birra sciolto in acqua e zucchero e, lentamente parte dell'acqua. Iniziate ad amalgamare gli ingredienti. Unite metà' dell'olio e procedete con l'impasto. Infine mettete il sale sciolto in un poco di acqua tiepida.

Lavorate lungamente sino ad ottenere una pasta ben liscia e morbida. Formate una palla e mettetela a riposare lontano da correnti d'aria. L'impasto dovrà lentamente raddoppiare di volume. Prendete una teglia da forno (io uso quella rotonda di ferro) e irroratela con abbondante olio di oliva (non lesinate, questo è il segreto della focaccia barese).

Appena la pasta sarà lievitata, ponetela nella teglia e stendetela con le mani. Lavate e tagliate i pomodori a metà e poneteli sulla focaccia avendo cura di premerli nella pasta. Aggiungete le olive, del sale e un pizzico di origano. Lasciate lievitare ancora per mezz'ora e accendete il forno a 220 °.

Prima di infornare passate un filo di olio su tutta la focaccia. Infornate e cuocete per almeno 40 minuti o sino a quando i bordi non saranno molto cotti.

FOCACCIA CON LE SCAROLE



Ingredienti per una focaccia da 28 cm di diametro

- 350 gr di farina di semola rimacinata
- 150 gr di farina 00
- 1 lievito di birra
- 1 kg di scarola
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva q.b.
- 5 filetti di acciuga
- 150 gr di olive di Gaeta
- 1 tazzina di capperi dissalati
- origano q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Procedimento

Per la focaccia con le scarole procedete in questa maniera: pulite la scarola senza eliminare le foglie esterne. Togliete solo quelle eventualmente macchiate o ingiallite. Lavatela accuratamente e tagliatela a strisciole. In una padella fate soffriggere l'aglio e, appena sarà ben dorato toglietelo e mettete le acciughe a rosolare, facendo ben attenzione a che non vi schizzino. Appena queste si saranno disfatte, buttate in padella la scarola e giratela velocemente affinché si insaporisca. Lasciate cuocere per qualche minuto. Aggiungete l'origano, le olive che avrete snocciolato e i capperi. incorporate del pepe e portate a cottura. Il composto dovrà risultare molto asciutto, per questo cuocete a fiamma moderata per almeno una 20 di minuti. Prima di togliere dal fuoco fate la prova assaggio e decidete se è il caso di aggiungere del sale, tenendo presente che capperi e acciughe sono sapidi di loro. Mentre la farcia si raffredda preparate la pasta. Unite le due farine, il lievito sciolto nell'acqua tiepida, 3 cucchiari di olio extravergine di oliva e impastate aggiungendo altro liquido. Dovete ottenere un panetto nel liscio ed elastico. Mettete a lievitare per una mezz'ora. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in due parti e stendete due dischi del diametro della vostra teglia che nel frattempo avrete spennellato d'olio. Ricopritela con un primo disco di pasta, versateci la verdura e coprite con il secondo disco. Lasciatela riposare 10 minuti prima di metterla in forno a 200° per 30 minuti.

CALZONE AL FORNO



Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di pasta per pizza
- 250 gr. di pomodori pelati
- 250 gr di mozzarella fiordilatte
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 litro di olio di semi di arachide per friggere
- origano q. b.
- sale q. b.
- pepe q. b.

Procedimento

Per il calzone al forno iniziate con la pasta per la pizza. Se avete tempo preparatela da voi mescolando banalmente farina acqua e lievito di birra. Se non avete tempo, come spesso succede a me, procuratevi della pasta già pronta. Tutti i forni o le panetterie in genere la vendono già pesata e pronta all'uso. Disponete la pasta per pizza su di una spianatoia infarinata e stendetela con l'aiuto del matterello sino ad avere una sfoglia rotonda di circa 2° centimetri di diametro. Lasciatela riposare per 10 minuti. Nel frattempo prendete i pelati e metteteli in una ciotola. Aggiungete olio, sale pepe ed origano ed emulsionate. Dividete a pezzetti piccoli anche la mozzarella che così perderà un po' del suo liquido. A questo punto farcite metà del disco con l'emulsione di pomodori e un la mozzarella. Piegate la pasta in modo da ottenere una mezzaluna e sigillate bene i bordi, in modo che in cottura non fuoriescano gli ingredienti. Per questa operazione aiutatevi prima con le mani premendo molto bene e poi con i rebbi di una forchetta. Prendete una teglia da forno. Ungetela leggermente ed appoggiate il vostro calzone. Mettetelo in forno già caldo a 200° per 30 minuti. Buon appetito

CALZONE DI SFOGLIA PROSCIUTTO E FUNGHI



Ingredienti per calzone (2-3 persone)

- 1 rotoli di pasta sfoglia rotondo
- 300 gr di funghi misti (anche surgelati)
- 250 gr di mozzarella fiordilatte
- 800 gr prosciutto a fette sottili
- 30 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale q. b.
- pepe q. b.
- noce moscata q. b.

Procedimento

Per il calzone di sfoglia prosciutto e funghi per prima iniziate con il pulire i funghi se utilizzate prodotto fresco. Non lavateli ma, per eliminare eventuali tracce di terriccio, utilizzate solo della carta assorbente da cucina. In una padella mettete l'aglio a soffriggere con l'olio. Appena sarà dorato aggiungete i funghi, salate e pepate e fate cuocere sino a quando non si sarà assorbita tutta l'acqua di vegetazione.

Srotolare la pasta sfoglia senza eliminare la carta forno che la avvolge: vi servirà per non farla attaccare in forno. Ponete la pasta in una placca rotonda e farcitela solo per metà con i funghi, la mozzarella a dadini, il prosciutto a fette (o a striscioline secondo preferenza), il parmigiano e un pizzico di noce moscata. Chiudete la sfoglia a mezzaluna avendo ben cura di sigillare i bordi per evitare fuoriuscite di liquidi. Bucherellate la superficie, spennellate con dell'uovo appena sbattuto e infornate a 200° per 20 minuti, sino a quando non la pasta sfoglia non avrà raggiunto una bella doratura. Buon appetito.

CASATIELLO NAPOLETANO



Ingredienti per 6-8 persone

- 500 gr di farina
- 1 panetto di lievito di birra fresco
- 30 gr di strutto
- 80 gr di pecorino romano grattugiato
- 200 gr di salumi a cubetti (tipo Milano, Napoli, Ungherese)
- 200 gr di provolone piccante
- 3 uova lesse
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale q. b.
- pepe nero q. b.

Procedimento

Per il casatiello napoletano iniziate a sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida a cui avrete aggiunto 1 cucchiaino di zucchero. Disponete la farina a fontana su di una spianatoia, aggiungete il lievito, l'acqua necessaria per impastare e il sale. Lavorate molto bene sino ad ottenere un panetto liscio, morbido ed omogeneo che lascerete riposare per circa 20 minuti. Nel frattempo tagliate a cubetti piccoli i salumi ed il formaggio. Eliminate il guscio alle uova sode e sminuzzatele con un coltello. Trascorso il tempo di lievitazione riprendete la pasta, apritela ed aggiungete abbondantissimo pepe nero macinato al momento, lo strutto, il provolone, il formaggio grattugiato, le uova ed i salumi. Impastate bene cercando di amalgamare e distribuire uniformemente tutti gli ingredienti. Finito di impastare prendete uno stampo a ciambella e sistemate la pasta. Lasciatela lievitare ancora per 40 minuti ed infornate a 180° per circa 40 minuti. Il casatiello è più buono se lasciato riposare anche mezza giornata prima di mangiarlo.

PIZZETTE ALLE OLIVE



Ingredienti

- 500 gr di farina
- 200 ml di acqua tiepida
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 15 g di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cubetto di lievito di birra
- 250 gr di polpa di pomodoro (o pomodori pelati)
- pepe q. b.
- sale q. b.
- 1 cucchiaino di origano
- olive denocciolate (io ne metto una per pizzetta)

Procedimento

Per le pizzette alle olive iniziate con il mettere in una ciotola la farina, l'acqua, un cucchiaino di olio, il lievito, lo zucchero ed il sale ed impastare per almeno 20 minuti. La pasta che dovrete ottenere deve essere liscia e soda. Se vi sembrasse molliccia aggiungete, poco alla volta dell'altra farina, ma senza esagerare. Mettere a riposare in un luogo asciutto e caldo per almeno un'ora.

In una ciotola unite la polpa di pomodoro, il sale, il pepe, l'origano ed in ultimo l'olio extravergine di oliva. Emulsionate e lasciate da parte.

Passato il tempo di lievitazione stendete la vostra pasta su di un tavolo da lavoro ottenendo uno spessore di circa 4 millimetri e tagliate dei dischi di diametro a scelta. Disponete sopra ad ogni pizzetta un'oliva e la salsa di pomodoro che avete condito, spolverizzate con altro origano e pepe nero, e cuocere in forno già caldo a 220° per 15-20 minuti.

SFOGLIA SALMONE E BROCCOLI



Ingredienti per una sfogliata

- 1 foglio di pasta sfoglia rotonda
- 300 gr di broccolo romano
- 150 gr di scamorza affumicata
- 50 gr. di salmone affumicato
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano grattugiato
- sale q.b
- pepe q.b.

Procedimento

Per la torta salata broccoli e salmone per prima preparate i broccoli. Lavateli, asciugateli e tagliateli in modo da ridurli in cimette. Metteteli a sbollentare in acqua salata e, appena saranno ammorbiditi toglieteli dal fuoco e scolateli. In una padella mettete a soffriggere l'olio con l'aglio e, appena questo sarà imbiondito, eliminatelo e aggiungete i broccoli che cuocerete per circa 10 minuti regolando di sale. Appena saranno definitivamente cotti, toglieteli dal fuoco e fateli intiepidire.

Nel frattempo srotolate la pasta sfoglia senza eliminare la carta forno che la avvolge e ponetela in una teglia da forno rotonda. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta per evitare che in cottura possa gonfiarsi. Disponete sulla pasta la scamorza, i broccoli, il salmone tagliato a listarelle e il parmigiano. Spolverizzate con del pepe e sistemate i bordi a corona per non far fuoriuscire gli ingredienti.

Infornate a 200° per 20 minuti, sino a quando non la pasta sfoglia non avrà raggiunto una bella doratura. Buon appetito.

TORTA SALATA PROSCIUTTO E SPINACI



Ingredienti per una sfoglia rotonda

- 1 disco di pasta sfoglia
- 500 gr di spinaci già puliti
- 300 gr di ricotta mista
- 80 gr di prosciutto cotto in una sola fetta
- 30 gr. di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo
- sale q. b
- pepe q.b.
- noce moscata q.b.

Procedimento

Per la torta salata prosciutto e spinaci per prima preparate gli spinaci. Puliteli e lavateli più volte sotto l'acqua corrente. Sono spesso molto sporchi di terriccio. Io solitamente, per praticità, utilizzo quelli già preparati in busta: sono ugualmente buoni ma fanno guadagnare un bel po' di tempo. Lessate la verdura in pochissima acqua salata. Appena gli spinaci saranno cotti scolateli e strizzateli con le mani. Poneteli su di un tagliere e triturateli grossolanamente con l'aiuto di un coltello.

In una ciotola mettere la ricotta, l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe, la noce moscata e il prosciutto che avrete tagliato a dadini. Aggiungete gli spinaci e, con l'aiuto di un cucchiaino amalgamate tutti gli ingredienti.

Srotolare la pasta sfoglia e riponetela in una teglia rotonda che avrete precedentemente foderato con della carta forno. In questo modo non avrete bisogno di aggiungere grassi alla torta salata. Aggiungete il composto appena creato e livellate con una forchetta. Sistemate i bordi a corona e infornate a 200° per 20 minuti, sino a quando non la pasta sfoglia non avrà raggiunto una bella doratura.

CALZONI FRITTI ALLA MOZZARELLA



Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di pasta di pane
- 250 gr. di pomodori pelati
- 250 gr di mozzarella fiordilatte
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 litro di olio di semi di arachide per friggere
- Origano q. b.
- sale q. b.
- pepe q. b.

Procedimento

Per i calzoni fritti alla mozzarella iniziate con la pasta per il pane. Se avete tempo preparatela da voi mescolando banalmente farina acqua e lievito di birra. Se non avete tempo, come spesso succede a me, procuratevi della pasta già pronta. Tutti i forni o le panetterie in genere la vendono già pesata e pronta all'uso. Dividetela in 12 palline che, con l'aiuto di un mattarello, stenderete in 12 dischi con un diametro di circa 14 centimetri.

Lasciateli riposare per 10 minuti. Nel frattempo prendete i pelati e metteteli in una ciotola. Aggiungete olio, sale pepe ed origano ed emulsionate. Dividete a pezzetti piccoli anche la mozzarella che così perderà un po' del suo liquido.

A questo punto farcite metà di ogni disco con l'emulsione di pomodori e un pochino di mozzarella. Piegate la pasta in modo da ottenere delle mezzelune e sigillate bene i bordi, in modo che in cottura non fuoriescano gli ingredienti. Per questa operazione aiutatevi prima con le mani premendo molto bene e poi con i rebbi di una forchetta.

In una padella per frittura mettete a scaldare l'olio di semi. Appena avrà raggiunto la giusta temperatura immergete i calzoni uno alla volta e cuoceteli sino a doratura girandoli molto spesso. Scolateli su carta assorbente da cucina e serviteli ben caldi.

FOCACCIA INTEGRALE ALLA CIPOLLA



Ingredienti per 1 focaccia da 28 cm di diametro

- 200 gr di farina 0
- 300 gr di farina integrale
- 500 gr di cipolle
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 350 ml di acqua tiepida
- 1 lievito di birra
- 2 cucchiaini di capperi dissalati
- olive nere
- 3 filetti di acciuga
- 10 pomodorini maturi
- 1 foglia di alloro
- peperoncino q.b.
- 1 pizzico di origano
- sale q.b.

Per la focaccia integrale alle cipolle procedete in questa maniera: su di un tavolo da lavoro mettere le due farine a fontana, 2 cucchiaini di olio, il sale ed il lievito sciolto in acqua tiepida. Impastare energicamente tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua necessaria sino ad ottenere una pasta liscia e morbida. Mettete a lievitare in un posto riparato per una mezz'ora. Per il ripieno pulite le cipolle ed affettatele finemente. Mettetele in una pentola con l'olio, le acciughe e il peperoncino. Cucinatele per una decina di minuti a fuoco lento senza farle bruciare. Se necessario unite una tazzina di acqua. Aggiungete i pomodori spellati e a pezzetti, i capperi privati dal sale, l'alloro e le olive snocciolate. Lasciate cuocere sino a quando l'intingolo non sarà bello asciutto. Aggiungere un pizzico di origano e, se necessario, del sale. Riprendere la pasta, dividerla in due e stendetela formando due dischi. Ponetene uno sul fondo di una teglia ben oliata e incorporate il sugo con le cipolle. Chiudete con il secondo disco ed infornate a 180° per 40 minuti.