

## Raccolata di Ricette Internazionali di [A Pinch of Italy](#)

Buongiorno a tutti, oggi vi propongo una raccolta di ricette Internazionali, alcune rigorosamente fedeli all'originale, altre rivisitate da me. Spero vi torni utile, buona cucina e buon appetito!

### English Muffin

Gli **English Muffin** sono una sorta di paninetti tondi cotti alla piastra, tipici della Gran Bretagna, ma famosi in tutto il mondo. Sono un MUST se volete cimentarvi in una buona colazione all'inglese o meglio ancora come base per le Egg Benedict.

#### Ingredienti

- 300 g di farina Manitoba più extra per infarinatura
- 6 g lievito di birra istantaneo
- 6 g di sale
- 15 g di zucchero semolato
- 15 g burro a temperatura ambiente a pezzettini
- 1 uovo medio leggermente sbattuto
- 170 ml di latte (dovete ottenere un impasto morbido - è possibile aggiungere fino a circa 30 ml extra se necessario)
- olio , per ungere
- 15 g di semola o polenta, più extra per spolverare



Mettere nel boccale della planetaria, mettete il lievito su un lato della farina e il sale nell'altro lato della farina. Aggiungere lo zucchero, il burro, l'uovo ed il latte, poi mescolate tutti gli ingredienti usando il gancio fino a formare un impasto morbido.

Ribaltate l'impasto dalla ciotola su una superficie leggermente infarinata e impastate a mano per 10 minuti, o fino a quando l'impasto non risulterà morbido, liscio ed elastico.

Ungete leggermente una grande ciotola e mettetevi l'impasto, coprite e lasciate lievitare per circa un'ora, o fino al raddoppio.

Spolverare il piano di lavoro con una miscela di semola / polenta e farina. Ribaltate l'impasto sul piano di lavoro e stendetelo con uno spessore di circa 2,5 cm.

Spolverare leggermente due teglie con metà della semola o polenta.

Utilizzando un coppa pasta liscio di circa 9 cm di diametro e tagliate otto **English Muffin**. Appoggiate quattro muffin, uniformemente distanziate su ciascuna delle teglie spolverate di semola. Spolverare il restante semola o polenta sopra la parte superiore dei muffin.

Lasciare lievitare per altri 30 minuti.

Preriscaldare una padella dal fondo spesso a fuoco molto basso. Cuocete i muffin per circa 5-6 minuti, poi capovolgete e grigliate per altri 5-6 minuti sull'altro lato.

## Egg Benedict

Egg Benedict, erano mesi che volevo provare a farle, i miei primi tentativi per preparare le uova in camicia non erano stati dei migliori, ma provando e riprovando e usando qualche trucchetto, sono riuscita ad ottenere ottimi risultati. La salsa olandese è davvero semplice da fare, quindi buttatevi e non ve ne pentirete!



Per le Egg Benedict ci sono centinaia di ricette on line o sui libri di cucina, io le ho fatte oggi per la prima volta e sono rimasta soddisfattissima del risultato. Sebbene tradizionalmente si usi una sola metà di English Muffin come base, noi, avendo una certa fame, data l'ora del Brunch, abbiamo usato l'altra metà come coperchio ed affrontato la sfida a mo' di panino, usate solo metà muffin se preferite mangiare con coltello e forchetta.

Provatele e ditemi come vi sono venute! Ingredienti

Per la Salsa Olandese

- 1 tuorlo
- 65 gr di burro
- 1 pizzico di sale e pepe
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- qualche goccia di limone
- un cucchiaino di acqua ghiacciata

Per le **Egg Benedict**

- 2 English Muffin (molti mettono solo 1/2 muffin come base, quindi potete anche usare 1 solo muffin per fare 2 egg benedict )
- 2 Uova
- 2 Fettine di bacon o prosciutto cotto o del salmone affumicato.

Mettete il burro in un pentolino e fatelo sciogliere, tenetelo al caldo,

Nel frattempo mettete a bollire un pentolino di acqua e poi abbassate la fiamma, mettete il tuorlo in una ciotola (grande abbastanza per poterla poi appoggiare sul pentolino con l'acqua) con il sale, il pepe e sbattete con la frusta a mano per qualche secondo, mettete la ciotolina a bagno maria sul pentolino di acqua ed aggiungete l'acqua ghiacciata, l'aceto ed il limone, continuate a mescolare finché non otterrete un composto chiaro e spumoso, a questo punto, togliete dal bagno maria e aggiungete poco alla volta il burro caldo a filo - come con una maionese - sempre sbattendo con le fruste, fino al completo assorbimento del burro

fuso. La Salsa olandese dovrebbe essere morbida, spumosa e cremosa, aggiungete ancora limone se vi piace che sia un po' più acidula, lasciate da parte.

Per le Uova in Camicia, ricordate il segreto numero uno e' usare uova freschissime, questo fa si che l'albume non sfilacci in cottura e resti compatto, attorno al tuorlo.

Mettete a bollire una pentola di acqua, abbassate la fiamma ed aggiungete un paio di cucchiaini di aceto, con un cucchiaino girate l'acqua fino a formare un bel mulinello/vortice, aprite l'uovo al centro del vortice e cercate di aiutarvi con il cucchiaino per far rimanere l'uovo ben compatto, cuocete per 2 min se vi piace che il rosso sia liquido o 3 se lo preferite un po' più sodo, aiutatevi con una schiumarola per toglierlo dall'acqua ed asciugatelo su di un piatto con carta scottex.

Tagliate in 2 e tostate i vostri English muffin e nel frattempo cuocete il bacon in una padella senza oli aggiunti.

Appoggiate su di un piatto una metà di English Muffin tostato, mettete una fettina di bacon, adagiatevi sopra l'uovo in camicia, una cucchiainata di Salsa Olandese e coprite con l'altra metà di Muffin ed ecco a voi le **Egg Benedict!**



## Toad in the Hole

Il **Toad in the Hole** altro non e' che una terrina di Salsicce in Pastella cotte al forno. Letteralmente il rospo nel buco, e' un piatto della tradizione britannica, semplice da fare e molto buono. Altro non sono che delle salsicce avvolte da della pastella, il tutto cotto al forno con il minimo sforzo. Sara' un modo diverso per preparare le solite salsicce, e sicuramente apprezzato da grandi e piccini. Provate e fatemi sapere!



La pastella usata in questa ricetta e' quella base, ma potete mettere del rosmarino e oltre alle salsicce, arrostitire in forno anche delle cipolle.

### Ingredienti

- 220gr di farina 00
- 1 cucchiaio di olio EVO
- 250ml di latte
- sale e pepe qb
- 2 uova
- 6 salsicce

Accendete il forno a 210C e quando raggiunge la temperatura mettete una teglia antiaderente con l'olio e le salsicce in un unico strato e fate cuocere per una decina di minuti.

Nel frattempo che cuociono le salsicce, mescolate le 2 uova con la farina e poco latte usando una frusta a mano o elettrica, dopodiche' aggiungete il latte rimasto poco alla volta sempre mescolando, salate e pepate e fate riposare il tutto qualche minuto.

Levate la teglia con le salsicce dal forno, scolate via un po' del grasso che si sara' sciolto, disponetele per bene in teglia e versate dentro, la vostra pastella.

Reinforate e fate cuocere per altri 20 minuti, finche' la pastella non si sara' ben gonfiata e dorata. La pastella dovra' risultare croccante



tutt'intorno e morbida sul fondo.

Se preferite una versione light del **Toad in the Hole, Salsicce in Pastella**, usate salsicce di pollo, eliminate totalmente il grasso scolato dalle salsicce dopo i primi 10 min di cottura, usate latte parzialmente scremato e 1 uovo ed un albume invece delle 2 uova intere.

## Fajitas di Pollo

Eccole qui, le mie **Fajitas di Pollo**, noi ormai a casa le mangiamo almeno 1 volta ogni 2 settimane, io le preparo al 100%, faccio le [tortillas](#) con i rimasugli del lievito madre (ma anche senza se non ne ho) e le metto ben chiuse nella carta stagnola per non farle seccare, preparo il petto di pollo a sfilaccetti e li faccio marinare anche tutto il giorno e nel pomeriggio preparo Salsa e Guacamole. Poi prima di cena, mi dedico ai peperoni e mettere tutto in tavola e' davvero una festa!



### Ingredienti

- 8/10 [tortillas](#)
- 500gr di petto di pollo
- 1 cipolla bianca
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- paprika affumicata
- 1/2 limone
- 1/2 bustina di preparato per arrostiti Ariosto
- Olio Evo qb
- sale e pepe qb.
- Salsa Messicana Pigeo de Gallo
- Guacamole



Tagliate il pollo a filettini, mettetelo in una busta di quelle per surgelare, versateci centro 2 o 3 cucchiaini di olio Evo, il succo di 1/2 limone, 1 cucchiaino di paprika affumicata e 1/2 bustina di preparato per arrostiti Ariosto. Mescolate tutto per bene, chiudete la busta e mettete in frigo a marinare per qualche ora.



Tagliate a striscioline i peperoni e la cipolla a fettine, mettete a scaldare 2 o 3 cucchiaini di olio Evo in una padellona e aggiungete peperoni e cipolla. Salate e pepate e fate cuocere per 20 min circa a fuoco vivace. Le verdure non devono diventare mollicce, ma rimanere un po' croccanti.

Nessuno vi vieta, se preferite, di grigliare i peperoni, ne guadagneranno in sapore

sicuramente!

Cuocete i vostri filetti mettendoli in una padella o come faccio io nelle giornate di sole, sul BBQ, non li fate diventare troppo stopposi, e' importante che il pollo resti umido, ma ben cotto.

Mettete in tavola le tortillas, il pollo e i peperoni in modo che ognuno si possa servire da solo e possa preparare le proprie **Fajitas di Pollo** e non dimenticate di offrire le vostre buonissime salse fatte in casa!



## Salsa Messicana, Pico de Gallo

La Salsa Messicana, Pico de Gallo, é in assoluto la piu' facile salsa che si possa preparare. Nelle nostre cenette messicane, non deve mai mancare, é fresca ma piccantina, davvero una delizia!



Ingredienti :

- 6 pomodori maturi tritati
- 1 cipolla rossa
- 1 mazzetto di coriandolo fresco o se non piace di prezzemolo
- il succo di 1/2 lime o limone
- 1 peperoncino jalapeno o serrano
- sale qb
- Olio Evo se piace, non essenziale

Procedimento:

Eliminate i semi dai pomodori.

Tritate finemente tutti gli ingredienti, al coltello o in un mixer, aggiustate di sale e aggiungete un goccino di olio se preferite.

Salsa perfetta per i nachos o per accompagnare, insieme alla Guacamole, una gustosa cena a base di fajitas messicane!

## Salsa Guacamole

Mi piace moltissimo prepararmi le Fajitas messicane in casa, ma ancora non mi ero dedicata alla preparazione delle salse, ecco qui la prima, la **Guacamole**, a base di avocado; cremosa, delicata e buonissima!

### INGREDIENTI

- 1 avocado maturo
- 1/2 lime o limone
- 1 pomodoro maturo
- 1/2 cipolla rossa
- 1 peperoncino piccolo fresco
- coriandolo o prezzemolo
- sale

Sbucciate l'avocado e ricavatene tutta la polpa. Raccoglietela nel bicchiere del mixer insieme al succo di lime e al peperoncino.

Azionate fino a ottenere una consistenza morbida e cremosa. Regolate il sale. Tritate finemente il prezzemolo o il coriandolo, la cipolla e grossolanamente un pomodoro, privato dei semi, e incorporateli alla guacamole. Sistematela in una coppa e servite con fajitas o tortilla chips.



## Brownies al Cioccolato Bianco e Lamponi

Erano mesi che volevo fare dei Brownies, specialmente i **Brownies al cioccolato bianco e lamponi** che avevo visto su diverse riviste di cucina. Qui in UK sono un MUST ed io li trovo troppo buoni, questa versione bigusto prevede una crema alla Cheesecake e l'aggiunta di lamponi e siccome mi sembrava goduriosa, mi sono cimentata. Inutile dire che sono finiti in men che non si dica!



### Ingredienti

#### Per i brownies

- 100g cioccolato fondente a pezzi
- 100g di burro a temperatura ambiente
- 200g di zucchero di canna
- 2 uova grandi, leggermente sbattute
- 100g farina 00
- 1 pizzico di sale
- 100g cioccolato bianco tritato grossolanamente
- 125 di lamponi freschi

#### Per la parte Cheesecake:

- 1 uovo grande
- 200g di formaggio o Mascarpone
- 50g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o una bustina di vanillina

Preriscaldate il forno 180C statico/160Cventilato e foderate una teglia di 18cm di lato con carta forno.

Mettete i pezzi di cioccolato fondente in una ciotola e scioglieteli a bagnomaria su di un pentolino di acqua bollente. Mettete da parte a raffreddare mentre procedete con il resto.

Sbattete il burro e lo zucchero finché il composto non sarà omogeneo, aggiungete le uova leggermente sbattute un po' alla volta. Versate anche la farina, il cioccolato fondente fuso ed un pizzico di sale e mescolate fino a quando il tutto non sarà ben amalgamato.

Tritate grossolanamente il cioccolato bianco e aggiungetelo al composto insieme alla metà dei lamponi. Mettere da parte.



Sbattete insieme tutti gli ingredienti per la parte alla cheesecake, potete usare le fruste elettriche o fare il tutto con una forchetta. La crema al formaggio risulterà più liquida dell'altro composto, non preoccupatevi.

Distribuite metà del composto per brownies nella teglia e poi mettete delle cucchiainate sparse di composto alla cheesecake ed aiutandovi con una forchetta mescolate leggermente le 2 parti. Ricoprite con il restante preparato

per Brownies, livellatelo al meglio delle vostre possibilità e versateci sopra la crema di cheesecake a fate qualche disegno, ricciolino, sempre con la forchetta.

Cuocete i **brownies al cioccolato bianco e lamponi** per 50 minuti, non dovranno essere cotti quanto una torta, il segreto per avere dei buoni brownies è di non cuocerli troppo in modo che restino "pastosi".

Lasciate in teglia fino a quando non saranno completamente raffreddati e tagliate a quadratini. Decorate o servite con i rimanenti lamponi, e spolverizzate con zucchero a velo se preferite

## Rocky Road

Le **Rocky Road** sono delle barrette al cioccolato con biscotti sbriciolati e marshmallow, energetiche e buonissime. Sono molto facili da preparare e possono essere un'attività da fare insieme ad i bambini .

Per sbizzarrirvi potete aggiungere uvetta o canditi, frutta secca e sostituire gli oro saiwa con i vostri biscotti preferiti o anche con i rice krispies.

### Ingredienti

- 125 gr di burro a temperatura ambiente
- 300 gr di cioccolato fondente (minimo 70% cacao) rotto in pezzi
- 3 cucchiaini di [golden syrup](#)
- 200 gr di biscotti tipo oro saiwa
- 100 gr mini marshmallow
- 2 cucchiaini di zucchero a velo (per spolverare)



Fondete il burro, lo sciroppo ed il cioccolato in una casseruola dal fondo alto. Mettete da parte circa 125 ml di questa miscela fusa.

Mettete i biscotti in un sacchetto da freezer e schiacciateli "martellandoli" con un mattarello, ottenendo una miscela di pezzi e polvere.

Versate i pezzi di biscotto e le briciole nella miscela di cioccolato fuso che si trova ancora nel tegame e poi aggiungete il marshmallow.



Ribaltate il tegame in un vassoio di alluminio (di 24 cm di lato) ed appiattite il meglio che potete con una spatola. Versate sopra il composto di marshmallow i 125ml di miscela di cioccolato fuso che avevate messo da parte e livellate la parte superiore sempre con una spatola.

Fate solidificare in frigorifero per circa 2 ore o anche tutta la notte.

Tagliate 24 barrette e spolverate con lo zucchero a velo spingendolo delicatamente attraverso un colino da tè.

# Jaffa Cakes

Le **Jaffa Cakes** (Click [here](#) for the recipe in English) sono a metà tra un biscottino ed una tortina. Hanno un cuore all'arancia e sono ricoperte di cioccolato fondente. Sono tipicamente anglosassoni, non molto dolci e se vi piace l'accostamento arancia/cioccolato, le **Jaffa Cakes** fanno davvero al caso vostro!

## Ingredienti

Per le tortine

- 2 uova
- 50g zucchero semolato
- 50g di farina 00

Per il ripieno

- 250gr di arance
- 100ml di acqua
- 100gr di zucchero
- 4 fogli di colla di pesce
- 200gr di cioccolato fondente al 70%



## Preparazione

Preriscaldate il forno a 180C

Mettete a mollo i 4 fogli di colla di pesce in 50ml di acqua, quando sono morbidi mettete a scaldare sul fornello pian pianino finché non sarà dissolta. Nel frattempo mettete la marmellata in una terrina insieme a 100gr di zucchero e mescolate aggiungendo poco alla volta i 50ml di acqua rimasti. Quando tutto sarà ben sciolto aggiungete l'acqua con la gelatina, mescolate bene, e colate con un colino per eliminare grumi e le scorzette se ce ne sono. Versate il composto in una teglia (a cui io ho riaggiunto un cucchiaino di scorzette per perché mi piacciono) in modo da far venire uno spessore di 1cm, mettete in frigo a far solidificare.



Mettete un pentolino con dell'acqua sul fornello e portate a bollore, metteteci sopra una ciotola che non dovrà toccare l'acqua e aggiungete le uova e lo zucchero, sbattete con le fruste molto molto bene, diciamo per 5 o 6 min, finché il composto non si sarà intiepidito e non sarà molto spumoso. Unite la farina e montate per bene un altro paio di minuti.

Imburrate leggermente una teglia da 12 muffin e dividete l'impasto equamente, cucinate nel forno già caldo per 8-10 minuti, o fino a leggera doratura (fate la prova stecchino). Togliete dal forno e lasciate raffreddare le tortine sempre nella loro teglia.

Quando le tortine sono fredde e la gelatina è solidificata, tagliate dei dischetti di gelatina leggermente più piccoli rispetto al diametro delle tortine e sovrapponeteli alle tortine.

Sciogliete la cioccolata fondente a bagnomaria, sempre evitando che la ciotola tocchi l'acqua, e quando è ben sciolta e lucida, versatela sulle tortine, che avrete messo su una gratella appoggiata su carta forno. Lasciate raffreddare e solidificare il cioccolato prima di servire.

## Shortbread, Biscotti al Burro Scozzesi

Gli **Shortbread** sono dei biscotti al burro della tradizione scozzese, diffusi in tutto il Regno Unito. Sono friabili e deliziosi, tipicamente di forma rettangolare, bucherellati e ricoperti di zucchero.

Gli **Shortbread** sono perfetti come regalino di Natale, potete sostituire parte della farina con la farina di mandorle o nocciole, oppure potete intingerli nel cioccolato fondente, o ancora, potete aromatizzarli seguendo i suggerimenti a pie' di pagina.

### Ingredienti

- 500g di burro salato, ammorbidito
- 200g di zucchero semolato più altri da cospargere sopra
- 500g di farina, più un poco per la spianatoia
- 250 g di maizena o farina di riso



Preriscaldare il forno a 170 °C / ventilato 160 °C

Usando una ciotola grande e un cucchiaio di legno o una frusta elettrica, rendete il burro a pomata e mescolatelo con lo zucchero, poi setacciate la farina e la maizena, aggiungendole gradualmente, mescolando brevemente tra ogni aggiunta, fino a che non comincia a diventare un composto compatto. Infarinare le mani e delicatamente impastare fino che non diventi liscio (non lo lavorate troppo).

Avvolgete in pellicola trasparente e conservate in frigorifero per 30 minuti.

Su un piano infarinato, stendete la pasta dei vostri **Shortbread** con uno spessore di circa 5-6 mm, poi tagliate con un coppa pasta.

Molti preferiscono stendere la pasta direttamente in teglia, schiacciandola con le mani, bucherellarla con i rebbi della forchetta ed infornare. Una volta cotta, la si dovrà tagliare a quadrotti mentre e' ancora bollente e spolverarla di zucchero.

Se i biscottini sono da congelare, porli tra due fogli di carta da forno in un contenitore freezer. Hanno bisogno di essere scongelati per 1 ora prima di poterli infornare.



Mettere i frollini su 2 teglie rivestite con carta da forno e cuocere per 15-20 minuti. Cospargete con lo zucchero, poi raffreddare per 10 minuti prima di trasferire con attenzione su una gratella.

#### Aromi per gli **Shortbread**

Aggiungete uno di questi al burro e lo zucchero prima di aggiungere la farina:

- semi di 1 stecca di vaniglia o 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- scorza di 1 arancia, grattugiata finemente, e ½ cucchiaino di cardamomo
- semi di cardamomo
- Scorza di 1 limone non trattato, grattugiata finemente, e 4 cucchiaini di fiori di lavanda freschi
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di caffè solubile sciolto in 1 cucchiaino di acqua bollente