
Ciambella con cicoria

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La cicoria ha numerose varietà, ognuna con una particolare peculiarità che la contraddistingue e che bene si adatta alla preparazione di diversi piatti, ma tutte hanno una caratteristica comune, il sapore pungente leggermente amarognolo. La Cicoria Witloof o Indivia Belga, si consuma preferibilmente cruda in insalata; il Radicchio rosso, il più famoso è quelli di Chioggia o di Treviso, si adatta bene per la preparazione di piatti caldi ma sono gustosi anche crudi o passati sulla griglia; la Cicoria selvatica, è ottima stufata e ripassata in padella; la Cicoria asparago o Catalogna, si mangia cotta o in insalata: con questa si realizzano le famose puntarelle romane che si ottengono sfilandone i germogli e gettandoli nell'acqua fredda per farli arricciare, si condiscono con un battuto di aglio, alici, olio e aceto di vino bianco. Ingredienti (8 persone) Per la pasta: 350 grammi di farina 00, 1 tuorlo, 100 grammi di burro, 20 grammi di lievito di birra, 150 ml di latte. Per il ripieno: 150 grammi di cicoria selvatica, 1 salsiccia, 100 grammi di provola dolce, 1 spicchio di aglio, 1 tazzina di pinoli, olio extravergine d'oliva, peperoncino, q.b. di sale. Preparazione Per la pasta: Disporre la farina a fontana, porre nel centro il latte, un tuorlo, il burro precedentemente ammorbidito e i lievito di birra sbriciolato. Lavorare con cura fino ad ottenere un composto omogeneo. Porre la pasta in una ciotola, coprire con un canovaccio e far lievitare il tempo necessario a far raggiungere alla pasta il doppio del suo volume. Per il ripieno: Mondare e lavare la cicoria, quindi lessarla in poca acqua. Scolarla, tagliarla a piccoli pezzi e ripassarla in una padella nella quale avrete fatto dorare in un cucchiaino di olio uno spicchio d'aglio e farvi rosolare una salsiccia sbriciolata. Aggiungere i pinoli, il peperoncino e regolare di sale. A cottura ultimata porre la cicoria in una scodella ed unirvi il formaggio tagliato a dadini. Stendere la pasta con uno spessore di un centimetro, spennellare la superficie con i restanti 60 grammi di burro precedentemente ammorbidito. Versarvi il ripieno, arrotolare la pasta e porla in uno stampo per ciambellone. Far lievitare ulteriormente la ciambella fino ad aver riempito totalmente lo stampo. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 50 minuti. Sformare la ciambella e portare in tavola ancora caldo, preparare le porzioni e servire. Ottimo se accompagna un secondo a base di carne.

www.cosacucino.it