

CITTÀ BUONA

LE RICETTE DI CITTÀ NUOVA



CITTÀ NUOVA

Le ricette di Città Nuova

Guglielmo Boselli, direttore di *Città Nuova* fino alla sua morte, nel 2001, aveva introdotto le ricette nell'allora quindicinale a una condizione: che aiutassero la condivisione, la comunione, l'unità. Sarebbe potuto sembrare un vezzo o poco più, ma per il direttore quello era l'unico "verbo", assieme alla professionalità, che non doveva mancare in ogni parte della rivista. E ora eccoci a presentare, in un'edizione speciale per la promozione di Natale 2016, una raccolta di tali ricette, scritte da Cristina Orlandi e curate per quest'edizione da Luigia Coletta, affiancate dalla scelta di bevande a cura di Manuel Comazzi.

Confesso una malcelata fierezza: le ricette sono buone (le abbiamo sperimentate), la presentazione è di tutto rispetto (grazie all'impaginazione grafica di Giovanni Monaco) e l'invito alla degustazione comune è pressante (chi resisterà alla voglia di cucinare i nostri piatti?).

Ecco quel che ci lega a Boselli: queste ricette riuniranno la famiglia, gli amici o la comunità attorno a un tavolo per condividere momenti belli o meno, la fatica della giornata o una ricorrenza festiva. Ma in ogni caso favoriranno la nostra ricerca di semplice felicità da vivere assieme. È con questo desiderio che auguriamo a tutti coloro che avranno tra le mani questo libretto di gioire nel gustare i manicaretti, ma anche nello sfogliare la nostra rivista *Città Nuova*, che vuol essere vera, bella e... buona!

MICHELE ZANZUCCHI

Ha scritto le ricette **CRISTINA ORLANDI**

Vivo a Roma, insegno alle elementari e ho la passione per la cucina. Ritengo che dedicare tempo alla preparazione di piatti sia accudire i propri cari, un gesto che equivale a una carezza. Questo è quello che da anni – sono ben 14 anni che collaboro con *Città Nuova* e precedentemente con la creazione del primo sito italiano di ricerca multipla di ricette: *cosacucino.it* – cerco di trasmettere attraverso le mie ricette. I piatti proposti sono semplici “spunti” da reinterpretare dando quel tocco personale che ritengo faccia la differenza, che rende un piatto unico e irripetibile. Sono l'espressione di quello che è per me la cucina, una continua ricerca per afferrare i piccoli segreti degli ingredienti, della cucina etnica, regionale e anche (e soprattutto) di quella familiare che ci fa ripercorrere la nostra tradizione e la storia di coloro che ci sono vicini o lo sono stati.

Ha scelto i vini **MANUEL COMAZZI**

(diplomato Associazione Italiana Sommelier)

Sono impiegato in un ufficio tecnico e non mi ritengo un esperto, perché dovrei lavorare nel settore, ma quando *Città Nuova*, di cui sono abbonato e lettore, mi ha proposto di scegliere dei vini per “Città Buona”, ho aderito con entusiasmo perché sono convinto che cibo e bevande esprimano la cultura di un popolo. Ho assaggiato tutti i vini proposti con l'occhio al portafoglio, cosa che qui a Genova ho imparato ad apprezzare. Sono solo delle indicazioni ma vogliono abbracciare i confini del nostro Stivale perché questa è l'Italia dove gli estremi si toccano. Una parola per Mastri Birrai Umbri: fanno ottime birre! Sceglierle ci consente di sostenere le aziende colpite dal terremoto. Allora... buon appetito e alla salute!



PAZZI
PER LA PIZZA

Focaccine con pomodorini e origano

Dei morbidi e saporiti dischi di pane al gusto mediterraneo. Perfetti per l'aperitivo e per la merenda di grandi e piccini.

Cotta 21

Mastri Birrai Umbri
Giano dell'Umbria (PG) - Umbria



INGREDIENTI (6 persone)

Per l'impasto:

- 600 gr. di farina manitoba
- 350 ml di acqua tiepida
- 15 gr. di sale
- 25 gr. di lievito di birra
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini di zucchero

Per il condimento:

- 350 gr. di pomodori ciliegia
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- q.b. di origano secco
- q.b. di sale e di pepe

PREPARAZIONE

Per l'impasto: Sbriciolare il lievito di birra in una ciotola con lo zucchero e un po' di acqua tiepida, mescolare e lasciar riposare fino a quando in superficie affiorerà della schiuma. Porre in un'altra ciotola la farina, mettere il sale e l'olio, l'acqua residua e il composto di lievito; impastare bene fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Se la pasta risultasse troppo collosa, aggiungere poca farina. Preparare 12 palline che farete riposare su una placca da forno infarinata. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare per circa 2 ore, fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume. Trascorso questo tempo, preparare le focaccine, porle su una teglia oliata del forno. Lo spessore dovrà essere di un centimetro scarso. Lasciate lievitare per un'altra mezz'ora in luogo tiepido.

Per il condimento: Mondare e lavare, asciugare e tagliare a metà i pomodorini, quindi schiacciarli in modo da eliminare completamente i semi. Premere sulle focaccine i pomodori in modo da farli penetrare bene nell'impasto, irrorare con l'olio, regolare di sale e pepe e spargere abbondante origano essiccato. Far lievitare ancora per mezz'ora, quindi infornare a 190°C per circa 30-40 minuti.

Le mie varianti





Fiori di zucca filanti

Un antipasto delizioso che conquisterà i vostri ospiti sin dal primo assaggio. I fiori di zucca potrete farcirli, oltre a quanto proposto, anche con il riso o con la ricotta, con le patate oppure con il prosciutto cotto e il formaggio.

Ichnusa

Birreria Ichnusa
Cagliari - Sardegna



INGREDIENTI (4 persone)

Per la pastella:

- 4 cucchiaini di farina
- 1 pizzico di lievito di birra
- 1 punta di zucchero
- 1 tazza di acqua gassata
- 1 spruzzo di vino bianco
- q.b. di sale e di pepe

Per i fiori e la farcia:

- 12 fiori di zucca
- 1 mozzarella
- 12 filetti di alici sott'olio
- olio per friggere

PREPARAZIONE

Per la pastella: Setacciare la farina, unirla all'acqua frizzante e ad una punta di lievito di birra, versare un goccio di vino bianco, regolare di sale e di pepe, sbattere con una frusta per far amalgamare perfettamente gli ingredienti, l'impasto dovrà avere una consistenza cremosa. Quindi far riposare per 30 minuti.

Per i fiori: Lavare accuratamente i fiori di zucca ed eliminarne i gambi e i pistilli facendo attenzione a non romperne i petali. Riempire i fiori con un pezzetto di mozzarella ben sgocciolata e un filetto di alici, chiudere bene i petali intorno al ripieno e passare ogni fiore nella pastella. Friggere in abbondante olio di semi da entrambi i lati fino a far prendere colore ai fiori e a farli diventare ben gonfi. Togliere dalla padella e lasciar scolare l'olio in eccesso posandoli su dei fogli di carta assorbente per alimenti.

COMPOSIZIONE

Servire a tavola ben caldi accompagnati magari dai supplì o da altre verdure fritte in pastella.

Le mie varianti





Supplì al telefono

Sono una specialità romana, vengono detti “al telefono” per la mozzarella filante che racchiudono; infatti, spezzando a metà il supplì ancora caldo, si formerà una sorta di filo con alle due estremità “auricolare e microfono”.

INGREDIENTI (6 persone)

- 500 gr. di riso
- 200 gr. di macinato misto manzo e maiale
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- 800 gr. di pomodori pelati
- 150 gr. di mozzarella
- 3 uova
- farina
- pangrattato
- brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- q.b. di sale e di pepe

PREPARAZIONE

Far appassire la cipolla in 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, aggiungere la carne macinata e rosolare, quindi versare il vino, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol. Unire il riso e rosolarlo per qualche minuto, aggiungere i pelati passati al passaverdura e regolare di sale e di pepe. Portare a cottura, a fiamma bassa, la salsa deve sobbollire; qualora fosse necessario, versare un po' di brodo vegetale. Lasciar freddare il riso su una superficie piana, in modo che i chicchi siano ben stesi. La placca del forno si presta molto bene al “riposo” del riso. Quando il riso si sarà freddato, prenderne un piccolo pugno e formare una polpetta oblunga, praticare un foro con il dito, dentro al quale metterete una strisciolina di mozzarella, che avrete precedentemente strizzato per far fuoriuscire il siero. Richiudere bene i supplì in modo da sigillare la mozzarella al suo interno. Passare i supplì ottenuti, prima nella farina, poi nelle uova

sbattute e infine nel pangrattato. Friggere i supplì in abbondante olio ben caldo, in modo che si colorino da tutti i lati. A cottura ultimata, asciugare l'eccesso di unto con carta da cucina.

COMPOSIZIONE

Servire i supplì ben caldi su un piatto da portata o in sacchetti di carta alimentare per non far disperdere troppo il calore.

Le mie varianti



Donnas

Cantina Caves Coop. de Donnas
Donnas (AO) - Valle d'Aosta





Pizza Margherita

Quella più semplice e quella più amata. Tradizione vuole che con i tre colori della bandiera italiana il cuoco Raffaele Esposito nel 1889 volle omaggiare la regina Margherita di Savoia.

Simco 3

Riegele Biere
Augsburg - Germania



INGREDIENTI (per 2 pizze di 30 cm)

Per l'impasto della pizza:

- 500 gr. di farina
- 12 gr. di lievito di birra
- 300 gr. di acqua tiepida
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 10 gr. di sale fino

Per la composizione:

- 350 gr. di salsa densa di pomodoro
- 300 grammi di mozzarella
- olio extravergine d'oliva
- basilico
- q.b. di sale e di pepe

PREPARAZIONE

Mettere la farina setacciata in un recipiente capiente. In una piccola ciotola mettere mezzo bicchiere di acqua tiepida, il panetto di lievito sbriciolato e il cucchiaino di zucchero. Far sciogliere il lievito e versare il tutto nella farina disposta a fontana. Sciogliere il sale in mezzo bicchiere di acqua e unirvi l'olio. Versare anche quest'ultimo nella farina e iniziare a lavorare aggiungendo la restante acqua tiepida fino a raggiungere una consistenza morbida ed elastica. Se necessario, aggiungere altra acqua o farina. Formare due diversi impasti, spolverare di farina, coprire con un canovaccio e lasciar riposare in un luogo fresco e asciutto fino a quando gli impasti raggiungeranno il doppio del loro volume (dovrà passare almeno un'ora, un'ora e mezzo).

COMPOSIZIONE

Raggiunto il volume desiderato, stendere le due pizze con un mattarello. Condire la salsa di pomodoro con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e il sale. Mettere la pizza in una teglia oliata o ricoperta da carta da forno, stendere la salsa di pomodoro lasciando liberi i bordi. Mettere la mozzarella a pezzetti e un filo di olio. Cuocere la pizza nel forno preriscaldato alla temperatura di 250°C. A cottura ultimata mettere un paio di foglie di basilico e servire.

Le mie varianti





Pizza di scarola

Un rustico anche questo tipico della cucina napoletana, che prevede uvetta e pinoli nel composto. A seconda dei gusti possono essere eliminati.

Ator 20

Riegele Biere
Augsburg - Germania



INGREDIENTI (6 persone)

Per l'impasto:

- 600 g di farina 0
- 15 gr. di sale
- 15 gr. di zucchero
- 20 gr. di lievito madre di frumento in polvere
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di latte

Per il ripieno:

- 500 gr. di scarola lessata
- 20 olive taggiasche
- 20 gr. di uvetta
- 10 gr. di capperi dissalati
- 20 gr. di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 3 acciughe
- olio extravergine d'oliva
- q.b. di sale e di pepe

PREPARAZIONE

Per l'impasto: Disporre la farina a fontana, versarvi nel centro l'olio, il lievito, precedentemente sciolto in poca acqua tiepida, lo zucchero e il sale. Amalgamare il composto fino a ottenere un impasto elastico. Fare una pallina e lasciarla lievitare per almeno un paio di ore, in un luogo fresco e asciutto. Passato questo tempo, dividere la pasta in due parti uguali e stenderle a forma circolare con uno spessore di circa mezzo centimetro.

Per il ripieno: Lavare la scarola con acqua e asciugarla in un canovaccio. In una padella far dorare lo spicchio di aglio in poco olio extravergine d'oliva, unire le acciughe e farle sciogliere. Aggiungere la scarola spezzettata, regolare di sale e di pepe e cuocere per un quarto d'ora a fuoco basso. In ultimo unire i capperi, le olive e i pinoli, far asciugare bene la verdura alzando la fiamma, quindi spegnere e far freddare.

COMPOSIZIONE

Ricoprire la teglia con la carta da forno bagnata, adagiarvi una sfoglia, bucherellare con la forchetta e riempire con la scarola ripassata. Ricoprire con un ultimo strato di sfoglia. Richiudere i bordi sigillandoli bene con una forchetta, quindi bucherellarne la superficie. Spennellarla con un uovo sbattuto assieme a un cucchiaino di latte, quindi cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Le mie varianti





Calzoni

I calzoni possono essere farciti in tantissimi modi, come la vostra fantasia vi consiglia, ad esempio con pomodoro e mozzarella, con funghi e ricotta, con salame. Potrete scegliere la cottura in forno (come nella ricetta) o la frittura, quest'ultima sicuramente più gustosa ma anche più pesante.

INGREDIENTI (per 8 calzoni)

Per l'impasto:

- 1 kg di farina 00
- 40 gr. di lievito di birra
- 100 gr. di strutto
- 2 cucchiaini di zucchero
- 4 bicchieri di acqua tiepida
- sale
- 1 uovo

Per il ripieno:

- 500 gr. di mozzarella
- 400 gr. di prosciutto

PREPARAZIONE

Disporre la farina a fontana e porre nel centro lo strutto, il sale, lo zucchero e il lievito sciolto in poca acqua tiepida e impastare con forza, aggiungendo, di volta in volta, l'acqua. L'impasto deve essere piuttosto morbido. Quando, tagliandolo a metà con un coltello, vedrete che si saranno formate delle bolle, potrete suddividerlo in 8 panetti di uguale misura. Mettere i panetti sopra un ripiano, coprirli con un canovaccio e lasciarli lievitare per un paio di ore in un luogo fresco e asciutto. Passato questo tempo, stendere la pasta di ogni panetto e nel centro porre il ripieno che avrete ottenuto frullando o tagliando a dadini (secondo il vostro gusto) la mozzarella e il prosciutto cotto con l'aggiunta di sale e di pepe. Richiudere la pasta dando la forma a mezza luna tipica dei calzoni,

bagnare i bordi con dell'acqua per farli aderire bene. Porre i calzoni in una pirofila da forno oleata e con un pennello passare l'uovo sulla superficie. Cuocere nel forno preriscaldato alla temperatura di 250°C per 10-15 minuti.

Selezione 75

Mastri Birrai Umbri
Giano dell'Umbria (PG) - Umbria



Le mie varianti

