



RICETTARIO SHAVUOT



FRAGOLE E PANNA

INGREDIENTI

Fragole mature 400 g

Succo di limone o arancia

panna fresca da montare 200 ml

Zucchero semolato fine o zucchero a velo 50 g

Rum (facoltativo) 4 cucchiaini



Difficoltà: Facile



Preparazione: 10 min



Preparazione: 8 min



Dosi per: 4 pezzi

PREPARAZIONE

Lavate velocemente le fragole (se volete potete mettere nell'acqua in cui le lavate qualche cucchiaino di aceto balsamico, per dare maggior sapore alle vostre fragole), mettetele su un canovaccio in modo che si asciugano bene, togliete il picciolo e tagliate prima le fragole a metà per il lungo e poi in 4 fettine.

Mettete le fragole dentro una ciotola, aggiungete il succo di 1 limone o dell'arancia in base ai vostri gusti e se gradite il rum, girate bene (noi non aggiungiamo lo zucchero semolato per gustare maggiormente le fragole, se gradite potete aggiungere 2/3 cucchiaini di zucchero nel succo del limone o dell'arancia girarlo bene in modo da farlo sciogliere e poi condite le fragole).

FRAGOLE E PANNA

Lasciate in frigorifero per 10 minuti circa in modo che si insaporiscano bene.

Mettete la panna montata fresca in una ciotola, aggiungete lo zucchero a velo e con le fruste elettriche montate bene la panna (utilizziamo lo zucchero a velo perché la panna risulta più liscia e non si sentono i grumi dello zucchero semolato quando si mangia).

Mettete la panna montata dentro una sac-a-poche.

Mettete le fragole dentro a 4 coppette, con la sac-a-poche mettete la panna sopra le fragole creando una rosa.



MOZZARELLE IN CARROZZA

INGREDIENTI

Pane bianco in cassetta 12 fette

Mozzarella di bufala 500g

Sale fino q.b.

Uova grandi 5

Farina 00 100 g

Pangrattato 300 g



Difficoltà: Facile



Preparazione: 20 min



Cottura: 8 min



Dosi per: 24 pezzi

PREPARAZIONE

Per preparare la mozzarella in carrozza iniziate a tagliare la mozzarella di bufala in fette dello spessore di 1 cm . Disponetele man mano su un vassoio foderato con carta assorbente e coprite con altri fogli di carta assorbente.

Pressate delicatamente con le mani, per tamponare la mozzarella e togliere l'acqua in eccesso. Se dovesse essere necessario cambiate i fogli di carta da cucina fino a che non risulterà completamente asciutta. A questo punto passate a farcire il pane. Disponete su un tagliere le fette di pane in cassetta.

Sistematicamente le fettine di mozzarella sopra, in modo da coprire l'intera superficie, ma senza farla fuoriuscire , salate e coprite ciascuna fetta con un'altra fetta di pane .

MOZZARELLE IN CARROZZA

Pressate poi delicatamente con le mani per compattare il tutto 10. Proseguite così per tutte le altre fette di pane, fino a terminare anche la mozzarella. Rifilate poi le fette di pane farcite utilizzando un coltello, in modo da eliminare la crosta esterna. A questo punto è possibile tagliare la mozzarella in carrozza in due modi diversi. Incidendo una croce 12 otterrete 4 quadrati da ciascuna fetta.

Per il taglio triangolare invece dovrete tagliare il pane prima a metà sulla diagonale e poi a metà sull'altra diagonale. In questo modo otterrete 4 triangoli più piccoli. Proseguite in questo modo fino a terminare tutti i pezzi. Passate adesso alla panatura. Rompete le uova in una pirofila e sbattetele con una frusta per qualche minuto.

Poi in altre due pirofile sistemate in una il pangrattato e nell'altra la farina setacciata. A questo punto passate ciascun pezzo di pane farcito prima nella farina e poi utilizzando 2 forchette nell'uovo, in modo da ricoprirli interamente. Passateli poi su un piatto per qualche secondo, così da togliere la parte di uovo in eccesso ed evitare dei grumi quando lo passerete nel pangrattato. Trasferite su un tagliere e con la lama di un coltello pressate leggermente i bordi e la superficie in modo da uniformare la panatura e avere una forma più precisa. Se necessario passate nuovamente nel pangrattato e pressate ancora con la lama del coltello. Proseguite così per tutti gli altri pezzi e trasferiteli man mano su un vassoio foderato con carta forno. Trasferite poi in frigorifero per circa 30 minuti.

MOZZARELLE IN CARROZZA

Dopo che le mozzarelle si saranno rassodate potrete passare alla seconda panatura, passandole prima nell'uovo, poi nel piattino per togliere quello in eccesso e in ultimo nel pangrattato.

Come fatto in precedenza trasferite poi i pezzi di mozzarella in carrozza su un tagliere e con la lama di un coltello uniformate la panatura. Proseguite così per tutte le altre disponendole su un vassoio foderato con carta forn. Riponete in frigorifero a rassodare per altri 30 minuti. Versate l'olio in un tegame e portatelo alla temperatura di 170-180° al massimo. Immergete pochi pezzi per volta e cuocete le mozzarelle in carrozza per 1-2 minuti, girandole di tanto in tanto con una schiumarola.

Quando saranno ben dorate scolatele dall'olio e trasferitele su un vassoio foderato con carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Friggete anche le altre e servite subito la vostra mozzarella in carrozza.



CASSOLA

INGREDIENTI

500g Ricotta di pecora

150g Zucchero

3 Uova (medie)

1 pizzico Sale

1 cucchiaino di Cannella in polvere (raso)

70g Gocce di cioccolato fondente



Difficoltà: Facile



Preparazione: 10 min



Cottura: 1 ora



Dosi per: 6 persone

PREPARAZIONE

Per preparare la cassola, abbandonate fruste elettriche e impastatrici: vi occorrerà solo un'ampia ciotola e un cucchiaio. Fate scolare la ricotta in un colino per almeno un'ora, in modo che perda il siero. Mettetela dunque in una ciotola con un pizzico di sale e lavoratela per un minuto circa con un cucchiaio. Unitevi lo zucchero e la cannella e continuate a lavorare con il cucchiaio, per amalgamare bene gli ingredienti. Sgusciatevi quindi le uova una alla volta amalgamando bene il primo uovo prima di aggiungerne un altro.

Alla fine otterrete un composto liscio e cremoso. Aggiungete le gocce di cioccolato oppure il cioccolato a pezzetti; mescolate bene per distribuirlo in tutto l'impasto.

CASSOLA

Foderate una tortiera di 20 cm di diametro con la carta da forno. Attenzione perché in cottura la cassola si gonfierà molto, per poi riscendere una volta sfornata, ma è normale. Per questo motivo vi consiglio di usare una teglia dai bordi alti, come le teglie a cerniera che sono in genere alte 6 cm, altrimenti rischiate che in cottura l'impasto fuoriesca. Versate l'impasto della cassola nella tortiera e livellatelo con il dorso di un cucchiaio. Cuocete la cassola nel forno già caldo a 170° (statico) per 50-60 minuti. Sfornatela e fatela raffreddare completamente prima di sformarla.

Servite la cassola a fine pasto, fredda di frigorifero o a temperatura ambiente.





**RICETTARIO
SHAVUOT**

