LABORATORIO DI CUCINA CON LE ERBE SELVATICHE

Aromi e profumi di campo e di montagna nella nostra cucina

Giovedì 16 maggio 2013

Quelle che, hanno atteso una settimana per sapere cosa avrebbero imparato di nuovo e assaggiato!! E finalmente, un giovedì triste e acquoso, l'arcano è stato scoperto: le piante di tarassaco, di consolida, i fiori profumati del sambuco e della acacia facevano bella mostra sul tavolo e attendevano solo di essere …. cucinati.

Quelle che, diligenti e attente hanno seguito le lezioni di Emma.

Quelle che, sotto l'attenta supervisione di Friederike, hanno preparato il ripieno per il rotolo di sfoglia e tagliato le patate per la minestra.

Quelle che, non hanno certo l'espressione di "addette al taglio delle delle cipolle …… stanno ridendo….. invece che piangere! Ma quale sarà il loro segreto?

Quelle che, finalmente, hanno goduto i frutti del "duro lavoro"

e .... arrivederci all'anno prossimo.

LE RICETTE:

RIPIENO PER ROTOLO DI SFOGLIA:

4 tazze di erbe (tarassaco) scottate e tritate, 2 cucchiai olio di oliva, 2 cipolle tritate, sale e pepe, noce moscata, 1 tazza di ricotta (250 gr.), 2 pugni di parmigiano, 4 uova.

Appassire la cipolla (o scalogno) nell'olio. Aggiungere le erbe, sale e pepe. Mescolare bene. Spegnere il fuoco. Aggiungere noce moscata, ricotta e parmigiano. A questo punto assaggiare: deve essere molto saporito. In una ciottola sbattere le uova e aggiungere il composto, mescolare bene. Allargare la sfoglia e mettere solo una striscia abbondante di ripieno sul lato lungo. Prima di infornare decorare con semi di papavero. (30 minuti ca. 170/180°)

CREMA DI VERDURE: passare nel burro 2/3 patate a tocchetti. Lessare le foglie di ortica, buon enrico (spinacio selvatico), consolida e tarassaco. Mettere le patate nella minestra e passare il tutto con il mini pimer. Intanto che la minestra cuoce preparare le quenelles.

SCHWEMMKLOSSCHEN: 250 ml di latte, 33 gr. di burro, 1 uovo + 1 tuorlo, 2 bicchieri dello yogurt di farina bianca.

Far bollire il latte, aggiungere la farina, il burro e le uova. Mescolare bene finché la pasta si stacca dalla padella. Lasciare riposare 10 minuti e poi con due cucchiai fare le quenelles. Mettere le quenelles nella minestra e cuocere ancora per 8/10 minuti ca.

FIORI MISTI FRITTI: 200 gr. di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1/4 di vino bianco, sale, 3 uova, buccia di limone e cannella.

Mescolare la farina e le uova, Aggiungere lo zucchero, sale, buccia di limone e cannella e il vino. Mescolare bene e lasciar riposare per un po'. Immergere i fiori di sambuco e di acacia e poi metterli in padella con abbondante olio bollente. Cospargere i fiori con zucchero a velo.