

MARZO 2010

ZUCCA DI CASTELLAZZO BORMIDA

È un ortaggio che si raccoglie in tardo autunno e che può essere utilizzato per tutto l'inverno fino agli inizi di primavera quando la polpa risulterà più asciutta e l'amido, trasformatosi in zucchero, la renderà particolarmente dolce. La zona di Castellazzo Bormida per anni è stato uno dei distretti maggiori produttori di questo ortaggio grazie ai terreni alcalini. I metodi di coltivazione e di conservazione non hanno subito alcuna variazione negli ultimi decenni. La zucca di Castellazzo presenta polpa estremamente soda e compatta, particolarmente scioglievole se sottoposta a cottura prolungata. Il sapore è dolce e ben si presta per la preparazione dei dessert.



Proprietà: Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia



Foto G.Zanchi

VANIGLIA DALLO SRI LANKA

La vaniglia (*vanilla planifolia*) è un'orchidea; la parte utilizzata è il frutto essiccato o baccello ed è una tra le preziose eredità lasciate dalle civiltà precolombiane del Centro America. Si presenta come rampicante parassita le cui radici si avvengono ai tronchi d'albero. Va impollinata a mano o tramite insetti e impiega quattro anni per giungere a maturazione. Il valore della vaniglia dipende dalla lunghezza e carnosità dei baccelli, dall'intensità dell'aroma e dalla presenza di infiorescenze bianche ricche di vanillina, il principio aromatico attivo che conferisce gusto morbido e suadente.



Foto M.Zandonadi

CROSTATA DI RICOTTA, ZUCCA E VANIGLIA CON SALSA DI CARAMELLO AL CAFFÈ

Ingredienti

Per la pasta frolla: 300 g farina "00", 100 g burro, 100 g zucchero, 1 uovo 2 tuorli, ½ bustina di lievito.

Per il ripieno: 400 g ricotta, 200 g zucca di Castellazzo Bormida (P.A.T.), 100 g zucchero, 50 ml panna, 1 stecca di vaniglia. Per il caramello: 50 g zucchero, 2 tazzine di caffè.

Procedimento: porre in una ciotola tutti gli ingredienti per la pasta frolla e impastare velocemente aiutandosi con una spatola. Avvolgere in pellicola e far riposare in frigorifero per 20 minuti. Nel frattempo preparare uno sciroppo facendo bollire 50 g di zucchero con 100 ml di acqua. Con lo sciroppo ottenuto far candire la zucca, precedentemente tagliata a cubetti, lasciandola in immersione per 30 minuti. Lavorare la ricotta con lo zucchero rimasto, la panna e i semi di vaniglia. Aggiungere i cubetti di zucca candita. Stendere la pasta frolla e foderare una tortiera (Ø 22 cm), farcire con la ricotta e porre delle strisce di pasta frolla sulla superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 30 minuti. Far caramellare lo zucchero. Appena pronto bagnare con il caffè e mescolare fino ad ottenere una salsa densa.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

BIGLIETTI

Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"