



laboratorioCingoliappunti

19marzo2010

PANCAKES E MARMELLATE

Abbiamo iniziato con le marmellate.

Vi ho raccontato come solitamente tutte le marmellate fatte in casa, tendono ad essere cotte per molte ore, troppe, per raggiungere una certa densità a scapito della fragranza della frutta.

In alternativa vi ho spiegato come si potessero usare delle pectine che, pur aiutando la gelificazione, tuttavia appiattiscono il gusto.

Vi ho proposto quindi di preparare delle marmellate un po' più liquide di quelle a cui siamo abituati, ma molto più fragranti.

Unica accortezza conservarle in frigorifero.

Abbiamo cominciato col mettere in una pentola 1 kg di mirtilli, 800 g di zucchero e 4 limoni spremuti.

Abbiamo portato a bollore a fiamma media, dopo pochi minuti, quando i mirtilli erano ormai appassiti, abbiamo interrotto la cottura e lasciato raffreddare. La marmellata era pronta.

Era più di un'ora che 3 kg di arance tarocco di Sicilia non trattate bollivano. Erano state messe a cuocere in acqua fredda. Vi ho fatto tastare la scorza delle arance, come fosse ormai morbida. Le arance devono risultare morbide ma non devono arrivare a spaccarsi.

Le abbiamo scolate, tagliate a piccoli pezzi e riunite in una grande ciotola.

Abbiamo messo in pentola, sul fuoco alto, 2,5 kg di zucchero e lo abbiamo bagnato con un bicchiere di acqua di cottura delle arance.

Abbiamo lasciato cuocere lo zucchero per circa 20 minuti, non smettendo mai di mescolare, finché è diventato biondo, sul fondo iniziava a sciogliersi e a formare dei piccoli pezzetti trasparenti.

A questo punto abbiamo unito le arance tutte in colpo.

Inizialmente lo zucchero molto caldo ha ribollito.

Riportata a bollore la marmellata, non appena anche i pezzetti di zucchero si sono sciolti, ne abbiamo interrotto la cottura.

Questa ricetta siciliana è un esempio molto efficace di separazione delle cotture, dove la frutta e lo zucchero cuociono separatamente, permettendo alle arance di mantenere tutta la loro fragranza.

Per la ricetta dobbiamo ringraziare Donna Francesca, che oltre a offrirmi la versione originale al limone me ne ha confidato i segreti.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56

20134 Milano

tel +39 02 70003837

mail contatti@laboratoriocingoli.it

www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:



minotticucine

si ringrazia:

moneta
made in Italy

Per i pancakes invece abbiamo utilizzato la ricetta di Gavin, canadese, ricetta perfezionata in Uganda durante un campo di ricerca, poi arrivata fino a noi:

Mescolati 1 bicchiere e $\frac{1}{2}$ di farina (un bicchiere = 140 ml), 1 bustina di lievito istantaneo per pizza, scorza di limone e 1 cucchiaino da caffè di sale; a parte abbiamo unito 1 bicchiere e $\frac{1}{2}$ di latte, 3 cucchiaini di burro fuso e 2 uova.

Abbiamo stemperato il composto secco con quello liquido.

Per evitare che si creassero grumi abbiamo avuto l'accortezza, mentre versavamo il liquido, di mescolare soltanto al centro, così da creare una sorta di gorgo che mano a mano incorporava la farina.

Riscaldare le padelle antiaderenti abbiamo versato con delle tazzine da caffè il composto, rosolato da una parte abbiamo finito di cuocere ciascun pancakes anche dall'altra.

Vi ho spiegato come una volta ponti si potessero ammonticchiare su di un piattino, ma come mangiati appena fatti fossero molto più buoni.

Ad ammonticchiarli durante la lezione non ci siamo proprio riusciti

I pancakes sono felicemente scomparsi bagnati con lo sciroppo che Richi aveva portato dagli USA, oppure grondanti marmellate.