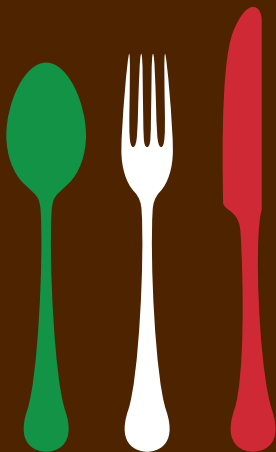


L'Accademia del Paio.
SPECIALE POLENTA E MARMELLATA



Ardes

Ricette regionali per il 150° Anniversario dell'Unità d'Italia

SOMMARIO

<i>La polenta</i>	<i>Sapore d'America</i>	03
<i>Polenta concia</i>	Valle d'Aosta	07
<i>Polenta nera con bagna bianca</i>	Piemonte	09
<i>Polenta infasolà</i>	Veneto	11
<i>Polenta al gorgonzola</i>	Lombardia	13
<i>Smacafam</i>	Trentino A. Adige	15
<i>Polenta ai pomodorini</i>	Friuli Venezia Giulia	17
<i>Polenta bianca al sugo di porri</i>	Liguria	19
<i>Polenta alla bolognese</i>	Emilia Romagna	21
<i>Polenta con cavolo nero</i>	Toscana	23
<i>Polenta di farro</i>	Umbria	25
<i>Polenta con pecorino e tartufo nero</i>	Marche	27
<i>Polenta verde</i>	Molise	29
<i>Baccalà, patate e polenta</i>	Abruzzo	31
<i>Polenta con cime di rapetta</i>	Lazio	33
<i>Frutti di mare con polenta bianca</i>	Campania	35
<i>Polenta in teglia con salsiccia</i>	Basilicata	37
<i>Le sgagliozze</i>	Puglia	39
<i>Spiedini di anguilla e polenta</i>	Calabria	41
<i>Seppioline con polenta</i>	Sicilia	43
<i>Coregoni in salsa di sardine con polenta</i>	Sardegna	45
<i>La marmellata</i>	Confetture	47
<i>Marmellata di pesche</i>	Preparazione	51
<i>Crostata di marmellata di pesche</i>	Ricetta	53



Sapore d'America



STORIA

È opinione diffusa che il mais sia originario dell'America centro-meridionale, come risulterebbe da scavi compiuti in Messico che hanno riportato alla luce residui di questa pianta risalenti a 7000-8000 anni fa.

Come risaputo fu Cristoforo Colombo che nel 1492 segnalò l'esistenza di pannocchie di "mahiz" che gli indigeni americani utilizzavano bollite o cotte sul fuoco.

Nel XVI° secolo il mais sbarcò in Europa con il nome di granoturco (dove "turco" indicava la sua provenienza "straniera") e la sua coltivazione si diffuse ben presto poiché aveva una resa molto superiore a quella del frumento e degli altri cereali in uso a quell'epoca.

In breve divenne un cibo per i poveri anche se non era ancora nata come POLENTA.

Ma di che cosa è ricco il mais? Contiene circa il 9% di proteine, il 5% di grassi, il 70% di zuccheri ed è ricco di potassio e fosforo: è quindi nutriente ed in grado di fornire energia di pronto utilizzo, ideale per bambini, anziani, convalescenti. Si pensa, erroneamente che la polenta ingrassi, ma è un luogo comune non del tutto veritiero. Cento grammi di POLENTA sviluppano infatti 365 calorie, mentre la stessa quantità di grissini, per esempio, ne sviluppa 433. Peraltro la polenta sazia di più e quindi se ne mangia meno.

Le polente più utilizzate

A seconda delle caratteristiche dell'impasto e della miscela di farine utilizzate, possiamo individuare diversi tipi di polenta legati alla tradizione regionale:

» la **Polenta Bramata**

» la **Polenta Bianca**

» la **Polenta Taragna**

» la **Polenta Fioretto**

La **Bramata** è la classica polenta gialla ottenuta attraverso la macinazione a grana grossa del granoturco. Si abbina in modo particolare a piatti come spezzatini di carne rossa e brasati. Anche fritta può essere un contorno versatile e appetitoso.

La **Bianca** proviene dal mais bianco. Si prepara come quella gialla ma per le sue qualità di sapore e aspetto accompagna bene i sughi e i condimenti a base di pesce.

La **Taragna**, conosciuta anche come “polenta nera” è ottenuta dalla farina di mais mescolata con quella ricavata dai chicchi di grano saraceno. Particolarmente rustica, è utilizzata come piatto unico, soprattutto se miscelata a cubetti di formaggio inseriti a fine cottura, ma spesso accompagnata da un contorno di verdure, in genere ripassate in padella.

La **Fioretto** è invece una farina di granoturco a grana fine lavorato attraverso macine in pietra. È l'ideale per preparare polente morbide, soffici e facilmente lavorabili con altri ingredienti (sughi bianchi, formaggi, verdure) e la più utilizzata per la preparazione della polenta pasticciata.

Il paiolo Ardes “Slow mixer”

La polenta ideale va cotta nel paiolo di rame battuto a fondo emisferico.

La farina deve essere asciutta e senza grumi e va versata nell'acqua bollente e salata: è questo il momento più delicato dell'operazione, in quanto, se non ben eseguita, la polenta risulterà grumosa e immangiabile. Al resto, rispetto alla vecchia tradizione di miscelatura con la frusta e di rimescolamento col bastone di legno, provvede la pala elettrica del PAIOLO ARDES che consente una cottura uniforme, comoda e pratica.

Un prodotto che non ha uguali sul mercato e che, siamo sicuri, potrà consentire di realizzare al meglio le ricette che qui di seguito vi proponiamo. Un'esclusiva che Ardes ha realizzato espressamente per i suoi clienti nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia.

Non resta che augurarvi buon appetito!



Polenta concia

VALLE D'AOSTA

Ingredienti (per 4 persone)

2 l d'acqua
500 g di farina di mais
200 g di burro fuso
850 g di fontina

Preparazione

Nel paiolo di rame mettete a bollire 1,5 l di acqua salata a cui aggiungerete la farina a pioggia e lasciate cuocere per un'ora circa lasciando che la pala elettrica rimesti continuamente la polenta. Separatamente, tagliate la fontina a fettine ed in una terrina disponete strati di polenta alternati a strati di formaggio. terminate con uno strato di formaggio sul quale verserete il burro fritto (insaporito con qualche foglia di salvia). Mettete in forno per 10 min. per la doratura finale. Servire ben caldo.



Polenta nera con bagna bianca

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di patate
200 g di farina di grano saraceno
100 g di farina di frumento
sale
30 g di burro
1 porro
7,5 dl di panna
½ bicchiere di latte
sale e pepe

PIEMONTE

Preparazione

Lavate molto bene le patate e lessatele con la buccia. Una volta cotte, sbucciatele, schiacciatele e rimettetele nel paiolo con l'acqua di cottura. Unite, poco per volta, la farina di frumento e quella di grano saraceno. Cuocete per circa 40 minuti rimestando in continuazione con la pala elettrica. Nel frattempo preparate la bagna bianca: soffriggete nel burro il porro finemente affettato, badando che resti morbido. Unite la panna e il latte; aggiustate di sale e di pepe, e lasciate addensare per qualche minuto a fiamma moderata. Versate la polenta nera su un piatto di portata fondo e ricopritela con la bagna bianca.



Polenta infasolà

Ingredienti (per 4 persone)

300 g fagioli borlotti secchi
sale
pepe

500 g farina bianca da polenta
½ cipolla

1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di strutto
o d'olio extra vergine d'oliva

VENETO

Preparazione

Preparate il soffritto con mezza cipolla, l'olio e lo spicchio d'aglio, che eliminerete a fine cottura.

Per circa 40 min. fate bollire i fagioli in una pentola con acqua salata (alla quale avrete aggiunto il soffritto).

Una volta cotti, scolateli con una schiumarola e passatene una metà con il passaverdura. Riutilizzare l'acqua di bollitura per preparare la polenta.

Mettete l'acqua nel paiolo di rame con la purea di borlotti e la farina bianca da polenta versata a pioggia, lasciate cuocere per circa 40 min. lasciando la pala elettrica in funzione e unendo solo alla fine la parte restante dei borlotti.

Versare sul tagliere e servire.



Polenta al gorgonzola

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di farina di mais
200 g di gorgonzola
80 g di burro
80 g di grana grattugiato
sale

LOMBARDIA

Preparazione

Mettete a bollire 1,5 l d'acqua nel paiolo, salate e versate a pioggia la farina, mentre la pala elettrica provvederà a mescolare per evitare la formazione di grumi. Fate cuocere per circa 45 minuti. Imburrate una teglia e fate degli strati di polenta, gorgonzola a fette sottili, burro e grana grattugiato fino ad esaurimento degli ingredienti. Tenete coperto e al caldo fino al momento di servire.



Smacafam

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di farina di frumento integrale
150 g di farina di grano saraceno
150 g di luganiga fresca di maiale
30 g di pancetta affumicata
30 g di lardo
1 cipolla
5 dl di latte
1 cucchiaino d'olio
extravergine d'oliva
burro
sale e pepe

TRENTINO ALTO ADIGE

Preparazione

Innanzitutto tagliate il lardo a dadini e fatelo soffriggere assieme alla cipolla sottilmente affettata, insaporendo con un pizzico di pepe. Nel paiolo, in abbondante acqua salata, miscelate le farine aggiungendo il latte, l'olio e del sale; unite poi anche metà della salsiccia sminuzzata, parte della pancetta e, infine, il soffritto di lardo e cipolla. Imburrate e infarinate una tortiera di rame, versatevi l'impasto e ponetevi sopra la rimanente luganiga tagliata a fettine e quanto vi resta della pancetta. Poi trasferite in forno e fate cuocere a 200°C per circa 40 minuti. Servire ben caldo.



Polenta ai pomodorini

Ingredienti (per 4 persone)

200 g farina bianca per polenta
4 pomodori ramati
50 g formaggio pecorino
1 rametto di timo
1 rametto di maggiorana
olio d'oliva extravergine
sale, pepe

FRIULI VENEZIA GIULIA

Preparazione

Affettate i pomodori, cospargeteli di sale e lasciateli riposare in un colino per 30 minuti, poi sgocciolateli, sistemateli su una placca foderata con carta forno e fateli cuocere sotto il grill del forno caldo per 4 minuti. Nel paiolo di rame, versate 60 cl d'acqua, salate e fate bollire, aggiungendo la farina a pioggia. Cuocete per 45 minuti mescolando in continuazione con la pala elettrica. Alla polenta ottenuta, aggiungete un cucchiaino d'olio, versatela in una teglia rettangolare oliata (20 x 30 cm), livellandola con una spatola. Sistematevi sopra i pomodori, completate con il pecorino grattugiato, le erbe tritate e un filo d'olio e fate cuocere sotto il grill del forno caldo finché il formaggio non sarà ben fuso. Servite ben caldo.



Polenta bianca al sugo di porri

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di farina bianca
1 ½ kg di patate farinose
acqua
sale
latte

per il condimento:
porri teneri
olio extravergine d'oliva
burro
latte
sale

LIGURIA

Preparazione

Nel paiolo di rame, mettete dell'acqua, un po' di latte, del sale e le patate sbucciate. Quando le patate si saranno disfatte, versate a pioggia la farina bianca per la polenta. In un altro tegame mettete due cucchiaini d'olio, un pezzetto di burro, i porri tagliati a fette sottili e fate rosolare il tutto a fuoco lento, rigirando spesso, affinché non si brucino.

Salate a piacere e, durante la cottura, bagnate con un bicchiere di latte ed eventualmente con un po' d'acqua o brodo tiepido. Versate la polenta bianca sopra un piatto ovale e completate con il condimento.



Polenta alla bolognese

EMILIA ROMAGNA

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di farina gialla
una noce di burro
½ l di latte
salsa besciamella
150 g di parmigiano reg. grattugiato
50 g di burro
100 g di carne trita di manzo
100 g di carne trita di maiale
100 g di prosciutto crudo
100 g di pancetta
una costa di sedano
1 carota
1 cipolla
50 g di burro
½ bicchiere di vino bianco secco
½ bicchiere d'olio extra verg. d'oliva
½ bicchiere di passata di pomodoro
sale e pepe nero

Preparazione

Preparate il ragù. Fate soffriggere una noce di burro, dell'olio e il trito di carota, cipolla e sedano. Aggiungete la pancetta tritata, che dovrà cuocere a fuoco lento per 5-10 minuti, ed il prosciutto tagliato a dadini. Inserite la carne macinata ed un bicchiere di vino. Lasciate cuocere per 25-30 minuti, unite in ultimo la passata di pomodoro allungando di tanto in tanto con un po' di brodo di carne. Fate cuocere per 2 ore. Nel paiolo, fate bollire 1 l d'acqua salata e un pezzo di burro, che dovrà sciogliersi. Versate a pioggia la farina e fate cuocere per circa 40 minuti avendo cura di far funzionare costantemente la pala per rimestare. In una teglia da forno, preparate strati di polenta con besciamella ragù e parmigiano grattugiato. Passate in forno a 120 °C finché tutto sarà dorato.



Polenta con cavolo nero

Ingredienti (per 4 persone)

300 g farina gialla
100 g fagioli borlotti secchi
300 g cavolo nero
1 sedano
1 carota
1 cipolla
qualche foglia di salvia
1 foglia d'alloro
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

TOSCANA

Preparazione

Tenete a bagno i fagioli per 12 ore in acqua fredda e, una volta pronti, scolateli e fateli bollire per 1 ora in una pentola con abbondante acqua salata, alla quale dovrete aggiungere salvia, alloro e cipolla a fettine. Intanto lavate le foglie del cavolo e tagliatele a strisce. In una padella, preparate un soffritto di sedano, carota, cipolla, con 3 cucchiaini d'olio a cui unirete le striscioline di cavolo (salate, pepate e fatte cuocere per circa 20 minuti). A questo punto, iniziate a preparare la polenta: nel paiolo fate bollire 1l e ½ d'acqua salata. Versate, quindi, la farina a pioggia. A metà cottura, unite il cavolo nero e i fagioli preparati e lasciate proseguire la cottura. Quando la polenta sarà pronta, versatela sul tagliere e servitela ben calda.



Polenta di farro

UMBRIA

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di farina di farro
2 spicchi d'aglio
4 salsicce sbriciolate
400 g di funghi champignon
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

Fate bollire circa 2 litri d'acqua salata nel paiolo di rame e, poco alla volta, aggiungete la farina di farro lasciando funzionare sempre la pala elettrica. Fate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Al contempo pulite i funghi e tagliateli a fettine. Fate dorare due spicchi d'aglio con un filo d'olio e aggiungete i funghi. Condite con un pizzico di sale e uno di pepe e fate insaporire. Togliete i due spicchi d'aglio e aggiungete le salsicce sbriciolate. Fate cuocere il tutto e condite con questo ragù la polenta di farro.



Polenta con pecorino e tartufo nero

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di farina di mais
250 g di pecorino di
Norcia stagionato
1 tartufo nero
50 g di burro
sale

MARCHE

Preparazione

Nel paiolo di rame, mettete a bollire 2 litri d'acqua e versatevi la farina di mais. Fate cuocere la polenta per circa 40 minuti continuando a mescolare con la pala elettrica: dovrà risultare abbastanza morbida. Pulite il tartufo con uno spazzolino e uno straccio umido, poi tagliatelo a lamelle con l'apposito taglia-tartufi. Ora tagliate a fettine anche il pecorino. Versate la polenta in una pirofila da forno, formate degli strati con le fette di pecorino insieme a qualche noce di burro e fettine di tartufo. terminate con uno strato di polenta ricoperto di pecorino. Infornate a 200° per circa 20 minuti. Servite la polenta quando sarà dorata.



Polenta verde

MOLISE

Ingredienti (per 4 persone)

*1 kg di caurigli
(broccoletti neri di cavolo)
5 l d'acqua
1 kg farina di mais
olio
6 spicchi d'aglio
sale
2 peperoncini*

Preparazione

Nel paiolo di rame, fate bollire l'acqua con un po' di sale. Lavate i broccoletti e, quando l'acqua bollerà, versateli nel paiolo e fateli lessare brevemente. Lasciate i broccoletti nella pentola con l'acqua per farli raffreddare. Successivamente, nella medesima acqua di bollitura, versate a pioggia la farina, mescolandola con la pala elettrica. Fate cuocere la polenta per circa 40 minuti. In una padella fate soffriggere abbondante olio, aglio a fettine e peperoncino. Preparate una zuppiera larga e sistematevi la polenta a cucchiariate, versando man mano il condimento. Formate degli strati e proseguite fino ad aver esaurito gli ingredienti. Una volta che la polenta sarà pronta, lasciatela riposare un po' coperta dal suo olio.



Baccalà, patate e polenta

ABRUZZO

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di baccalà
250 g di farina di mais
50 g di burro
3 patate
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
¼ sedano
1 mazzetto di prezzemolo
¼ bicchiere di vino bianco secco
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 cucchiaio di farina di frumento
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Preparazione

Lessate il baccalà, che avrete lasciato a bagno la notte prima, scolatelo e tagliatelo a pezzi. In una teglia versate il baccalà con un filo d'olio e copritelo con uno strato di sedano, cipolla e patate affettate. A questo punto, salate, pepate e aggiungete gli spicchi d'aglio, con un po' d'olio e di burro; cuocete il tutto su fuoco medio per 20 minuti.

Successivamente, coprite la teglia con un foglio d'alluminio e fate cuocere in forno a 200°C per circa 1 ora. Nel mentre, fate bollire 1 litro d'acqua salata nel paiolo di rame e gettate a pioggia la farina di mais. Togliete il baccalà a metà cottura e versate sopra la miscela preparata con farina, salsa di pomodoro e vino bianco. Infine, spolverate con prezzemolo e servite il baccalà con la polenta.



Polenta con cime di rapetta

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di farina di granoturco
1 kg di cime di rapa
olio extravergine d'oliva
aglio
parmigiano Reggiano grattugiato
ragù di carne di maiale
sale

LAZIO

Preparazione

In una casseruola fate saltare la verdura nell'olio e nell'aglio per pochi minuti, quindi salate e aggiungete un mestolo d'acqua. Coprite e fate cuocere il tutto a fuoco lento. In un paiolo, scaldate l'acqua con il sale, e quando bollerà l'acqua versate la farina a pioggia. Quando la polenta sarà quasi pronta, aggiungete la verdura e lasciatela insaporire. Successivamente, versate la polenta sulla spianatoia o sul piatto con abbondante ragù di carne di maiale e cospargete di formaggio parmigiano grattugiato.



Frutti di mare con polenta bianca

CAMPANIA

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di sepioline
400 g di cozze
400 g di vongole
100 g di farina di mais bianco
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
sale

Preparazione

Nel paiolo di rame, mettete 1 l d'acqua, del sale. Portate ad ebollizione. Versate a pioggia la farina di mais e preparate la polenta mescolando in continuazione con la pala elettrica. Intanto, pulite le sepioline e fatele cuocere rapidamente in una casseruola con l'olio e il peperoncino tritato. Fate aprire i molluschi in una padella, cuocendoli a fuoco medio, e successivamente, sgusciateli e filtrate il liquido che si sarà formato. Scaldare 2 cucchiaini d'olio, fatevi soffriggere l'aglio tritato e il prezzemolo e unitevi i molluschi, facendoli appena insaporire. Servire ben caldi su di un letto di polenta bianca.



Polenta in teglia con salsiccia

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di farina di mais

6 salsicce

6 cucchiaini di passata di pomodoro

parmigiano grattugiato
sale

BASILICATA

Preparazione

Nel paiolo di rame, mettete 1 l d'acqua salata. Versate a pioggia la farina e preparate una polenta di media consistenza facendola cuocere per c.a. 40 min. lasciandola mescolare dalla pala elettrica. Disponete la polenta tra due fogli di carta forno, spianatela e lasciatela raffreddare. Tagliatela a rombi e disponeteli su una teglia. In un tegame, fate cuocere le salsicce con poca acqua. Una volta cotte, togliete la pelle, sbriciolatele e aggiungete la passata di pomodoro. Adagiate su ogni rombo di polenta uno strato di salsiccia con il sugo e uno di parmigiano grattugiato. Fate dorare in forno, servite ben caldo.



Le sgagliozze

Ingredienti (per 4 persone)

*250 g farina per polenta,
1 l acqua
sale
150 ml olio per friggere*

PUGLIA

Preparazione

Nel paiolo di rame fate bollire 1l d'acqua salata. Mentre l'acqua bolle, versate a pioggia la farina. Fate cuocere fino ad ottenere una polenta densa. Su un ripiano di legno, disponete un foglio di carta da forno e versateci sopra la polenta. Coprite con altra carta e stendete la polenta con il mattarello. Lasciatela raffreddare. Una volta fredda, rimuovete la carta da forno superiore, tagliate la polenta a triangoli e disponeteli su un vassoio, per farli asciugare. Successivamente, ungete leggermente una padella calda e fate friggere la polenta 4 minuti. Mettete il tutto su un piatto con carta assorbente e servite a tavola.



Spiedini di anguilla e polenta

Ingredienti (per 4 persone)

*200 g di farina gialla
1 kg di anguille grandi
alcune foglie di lauro
2 limoni
due cucchiari di aceto
olio extravergine di oliva
sale e pepe*

CALABRIA

Preparazione

Nel paiolo mettete a bollire l'acqua salata e aggiungete a pioggia la farina poco alla volta mescolando continuamente con la pala elettrica per evitare la formazione di grumi. Una volta raffreddata, tagliatela a dadi spessi. Lavate e pulite le anguille, tagliatele a dadi e versatevi sopra succo di limone, sale e pepe, lasciandole riposare per almeno tre o quattro ore. Preparate gli spiedini infilzando a turno le foglie di lauro, la polenta e le anguille. Posateli in una pirofila unta, versate sopra dell'olio e infornate, inumidendo di tanto in tanto con una mescolanza di acqua e aceto. Serviteli ben caldi.



Seppioline con polenta

Ingredienti (per 4 persone)

700 g di seppie pulite
230 g di farina di mais
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco secco
½ bicchiere d'olio extravergine
d'oliva
1 foglia d'alloro
scorza di 1 limone
noce moscata
sale e pepe

SICILIA

Preparazione

Nel paiolo di rame, versate 1l d'acqua salata e fatela bollire. Versate a pioggia la farina di mais e cuocete la polenta. Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio, fateli imbiondire in una casseruola con l'olio. Aggiungete le seppie tagliate a striscioline, insaporite con sale e pepe. Unitevi anche dell'alloro, la scorza di limone, un pizzico di noce moscata in polvere, l'inchiostro diluito nel vino e lasciate cuocere a fuoco moderato. Lasciate sul fuoco per un tempo che, a seconda della consistenza delle seppie, può variare tra i 40 e i 60 minuti. Portate in tavola con la polenta fumante.



Coregoni in salsa di sardine con polenta

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di coregoni
80 g di sardine sotto sale
30 g di capperi
2 g di coriandolo
1 cl di aceto di vino bianco
1 dl d'olio extravergine d'oliva
100 g di farina di mais
50 g di burro
5 g di sale
prezzemolo

SARDEGNA

Preparazione

Per la salsa: versate in una casseruola dell'olio e aceto, aggiungete le sardine, (dissalate, diliscate, tritate finemente, scaldate sul fuoco), e quando si saranno sciolte, spegnete. Aggiungete, quindi, i capperi e il coriandolo tritati e versate dell'olio. Immergete i coregoni, (ben puliti e lavati), nel court-bouillon caldo (brodo ristretto), e fate cuocere a fuoco lento per 25 minuti. Scolateli, eliminate la pelle e le lische; poi tagliate il pesce a pezzetti e metteteli in una ciotola a strati, alternandola con la salsa di sardine. Coprite e fate marinare per circa 12 ore a temperatura ambiente. Preparate la polenta nel paiolo di rame, fate bollire 4 dl d'acqua con sale e burro e versate a pioggia la farina. Infine, versate in ogni piatto un mestolino di polenta e i coregoni marinati.



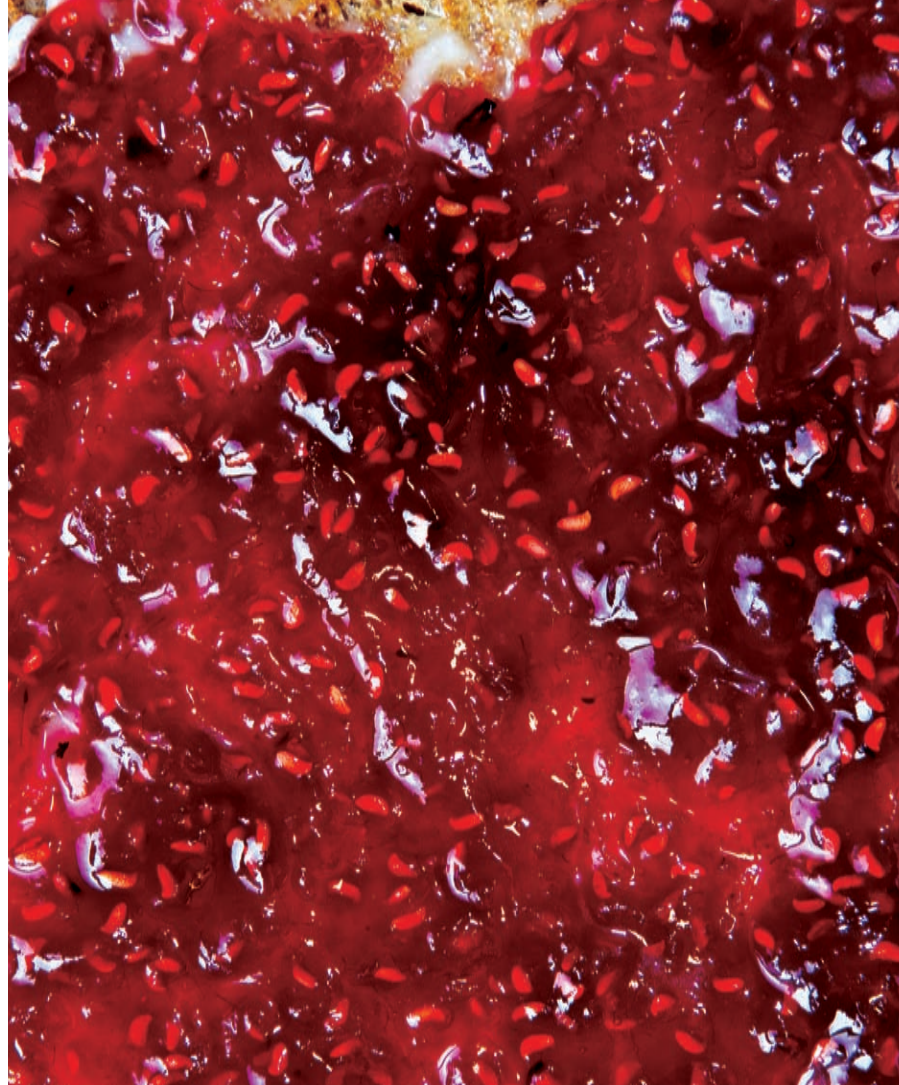
Confetture fatte in casa



STORIA

Non tutti sanno che la casseruola in cui tradizionalmente si cuociono le marmellate è un recipiente a forma di catino in rame, a fondo spesso (6-8 mm): è basso e largo a pareti svasate per favorire l'evaporazione; il rame assicura una diffusione più uniforme del calore e il fondo spesso garantisce che il prodotto non si attacchi.

Per questi motivi il PAIOLO SLOW MIXER di Ardes dotato di pala elettrica, rappresenta il contenitore ideale per realizzare un'ottima marmellata-confettura fatta in casa. Si deve tuttavia avere l'avvertenza di usare il PAIOLO unicamente per la cottura e non per le eventuali fasi di macerazione e si raccomanda di non lasciarvi l'alimento, dopo la cottura, per evitare la formazione di nocivi prodotti d'ossidazione.



Qui di seguito elenchiamo alcune regole generali per realizzare le confetture.

1. Prendete solo frutta sana, ben lavata e denocciolata.
2. Per le dosi di zucchero in linea di massima contate 1 kg di zucchero per ogni kg di frutta.
La dose di zucchero può essere ridotta nel caso di frutta particolarmente zuccherina come le ciliegie, le pesche o le albicocche.
3. Mettete a cuocere non troppa frutta per volta. Prendete al massimo 3 kg per cottura e fate cuocere a fuoco basso.
4. Per alcuni tipi di frutta occorre aggiungere la pectina, una sostanza generalmente presente nei vegetali e che consente alla marmellata di addensarsi in fase di cottura.
Qual è la frutta che contiene poca pectina? Ad esempio ciliegie, fragole, pesche, albicocche.
Per realizzare queste marmellate occorre comprare un'apposita bustina di pectina (che si trova nei più forniti supermercati) oppure aggiungere una frutta che ne contenga in abbondanza come, ad esempio, arance, limoni e mele.
5. Sterilizzate i vasetti prima di riempirli passandoli nell'acqua bollente: successivamente tendete una carta di cellophane sui vasetti appena riempiti e lasciate raffreddare lentamente la marmellata prima di chiudere il tappo.
6. Conservate i barattoli in un luogo asciutto e con poca luce. Fateli riposare almeno per 15 giorni e per precauzione, consumate la marmellata entro e non oltre i 12 mesi successivi.



Marmellata di pesche

Ingredienti

1.2 kg di pesche mature
750 g di zucchero
il succo di 1 limone
la scorza grattugiata di ½ limone

CONFETTURE

Preparazione

Sbucciate 1 kg di pesche, eliminate il nocciolo. Tagliate metà della loro polpa in piccoli pezzi e frullate l'altra metà. Mettete il tutto nel paiolo di rame, aggiungete il succo e la scorza del limone e fate bollire a fuoco molto basso per qualche minuto, togliendo la schiuma che si forma. Versatevi poi lo zucchero e continuate a cuocere a fuoco basso. Quando lo zucchero sarà sciolto, aumentate la fiamma e fate cuocere fino a quando la marmellata incomincerà a scivolare lentamente dal cucchiaino. Spegnete il fuoco e fate raffreddare per 10 minuti e, nel caso, schiumate ancora con la schiumarola prima di versarla nei vasetti. Conservatela in un luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso.



Crostata di marmellata di pesche

Ingredienti (per 4 persone)

400 g farina
200 g burro (ammorbidito
a temperatura ambiente)
200 g zucchero
2 uova (solo i tuorli)
scorza grattata di ½ limone
1 vasetto di marmellata di pesche
un pizzico di sale

CONFETTURE

Ricetta

Su una spianatoia, versate la farina, con zucchero, sale, burro e rompete al centro le uova. Impastate il tutto e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. A questo punto, prendete la marmellata di pesche, che avrete precedentemente preparato nel paiolo Ardes, e versatela in una ciotola, allungandola con dell'acqua. Stendete $\frac{3}{4}$ della pasta con un mattarello e mettetela in una teglia imburrata, schiacciando bene i bordi, e infine versate la marmellata. Con la pasta avanzata, preparate delle striscioline, che disporrete sulla marmellata, in modo che risultino incrociate l'une con le altre. Ora infornate a 180 °C per 40 minuti. La torta sarà cotta quando avrà assunto un bel color biscotto.







POLY POOL S.p.A.

Via Sottocorna, 21/B 24020, Parre (BG)

Tel. +39 035 4104000

www.ardes.it

