

Halloween e le uova verdi



Muffin alla zucca e cioccolato

Ingredienti:

30 g farina di zucca
Le Farine Magiche
75 g burro morbido
200 g zucchero semolato
2 uova
110 g farina tipo 1 Le Farine Magiche
50 g cioccolato fuso
1 cucchiaino cannella
1/2 cucchiaino zenzero in polvere
1/4 cucchiaino noce moscata
1/4 cucchiaino sale
1 cucchiaino di lievito

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 175°. Sciogliere il cioccolato nel microonde o a bagnomaria e lasciare raffreddare. Montare con un frustino elettrico il burro morbido con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere quindi un uovo alla volta. In un secondo recipiente aggiungere le farine e gli aromi. Unire ora i due composti aggiungendo le farine al burro montato. Dividere il composto in due ciotole e in uno dei due aggiungere il cioccolato fuso. Versare a cucchiaiate alternando i due composti in una teglia per muffin. Cuocere per 30/35 minuti a 175°. Decorare a piacere i muffin utilizzando della pasta di zucchero arancione e nera per creare la forma della zucca.

La ricetta è di Erika Modica, la pastry chef della trasmissione televisiva BakeOFF Italia 2 ed è realizzata con la farina di zucca della linea «Farine dell'Orto» realizzata con zucche essiccate a vapore senza glutine e priva di lieviti delle Farine Magiche del Gruppo Lo Conte.

Sil piatto forte per il menù di Halloween? Uova verdi al tegamino. Cucinarle a casa è semplicissimo: basta avere un paio di uova fresche, un cavolo rosso e lo spirito del piccolo chimico. A illustrare la ricetta passo dopo passo sono infatti gli esperti della Società americana di chimica (Acs) in un simpatico video pubblicato su YouTube.

Per cominciare, bisogna lavare un cavolo rosso e tagliarlo a listarelle: ricoperte di acqua, vanno cucinate per qualche minuto ai fornelli o direttamente al forno, anche microonde. Una volta scolate, si raccoglie l'acqua di cottura, che nel frattempo avrà assunto un colore violaceo grazie alle antocianine, particolari molecole antiossidanti colorate contenute nell'ortaggio.

A parte si rompono le uova e si separano gli albumi, dove si andrà poi a versare qualche cucchiaino di estratto di cavolo: una veloce mescolata e il liquido da violaceo diventerà immediatamente verde. Questo accade perché le antocianine del cavolo cambiano colore in base al pH: l'albumine delle uova è basico, con un pH pari a otto, e fa sì che la soluzione viri al verde.

Per completare la preparazione del piatto di Halloween basta versare gli albumi in padella e aggiungere i tuorli: pochi minuti di cottura, un po' di sale e pepe, e le uova verdi al tegamino sono servite. Assolutamente commestibili, hanno un solo piccolo difetto che non sarà molto gradito ai bambini: il gusto di cavolo.



Il babà in barattolo da mangiare quando si vuole

Si chiama «BabaBarattolo» il primo babà artigianale che viaggia e porta la tradizione della pasticceria napoletana nel mondo. Come prima meta ha scelto una rotta del gusto, la Francia, dove è stata apprezzata la sperimentazione della bagna col Calvados. A mettere a punto la ricetta take away e 100% naturale di uno dei più tradizionali dolci partenopei è Cristian Agresti, un giovane pasticcere di Formia, nato nel mondo dei lievitati e delle sfoglie della pasticceria napoletana grazie alla pasticceria di famiglia, e ora messi in proprio. «Ho studiato due anni una ricetta che allungasse la vita del babà - ha

detto Agresti - per poi capire che con la vasocottura il dolce, lavorato a mano, poteva mantenere fragranza, sofficità di impasto e aroma per sei mesi a temperatura ambiente, senza utilizzo di conservanti. L'unica accortezza è rovesciare il barattolo mezz'ora prima di servirlo per rinnovare la bagna che è di limoncello e al rhum come tradizione vuole, ma funziona anche col passito». Nessun vincolo con la catena del freddo, il babà in barattolo viaggia a temperatura ambiente. Tra le sperimentazioni in corso, un babà all'olio aromatizzato all'arancia che potrebbe arricchire la gamma dei babà.

