



CURIOSITA'

LE CREUSET COCOTTE

I vantaggi di una cottura con una perfetta distribuzione del calore nella ghisa smaltata.

Perché si usa la ghisa?



- Per generazioni le famiglie hanno utilizzato la classica Cocotte di ghisa che distribuisce uniformemente il calore sulla base, i lati e il coperchio. La superficie smaltata che vetrifica completamente l'interno e l'esterno in nero mate o in colore non assorbe l'umidità, né i colori né gli odori e permette di marinare o conservare gli alimenti in tutta sicurezza nel frigorifero o nel congelatore. Il risultato è che il cibo non si brucia né rimane crudo al centro. Sia se desidera cucinare uno stufato a fuoco lento, arrostiti carne alla griglia o fare un gratinato, gli alimenti saranno sempre perfettamente cotti e in modo

uniforme. La sua famiglia e i suoi amici le faranno i complimenti. Il suo spettacolare design le permetterà di servire i piatti dai fornelli alla tavola (e dalla tavola alla lavastoviglie). La ghisa smaltata Le Creuset si può utilizzare sul fuoco (gas), vetroceramica, induzione, sul barbecue e in forno. Adatto per l'uso in frigorifero e in lavastoviglie.

ECCO ALCUNE RICETTE CON LE COCOTTE :

Cocotte Porri Uova e Gamberetti :

INGREDIENTI

- 3 porri
- 1 confezione di panna da cucina
- 100 gr di gamberetti surgelati
- 4 uova fresche e grandi
- crostini di pane
- erba cipollina
- sale
- pepe

Pulirei porri, salvando solo la parte bianca, lavarli e tagliarli a rondelle alte più o meno 2 cm.

Cuocere i porri per 5 minuti in acqua salata.

Nel frattempo scaldare il forno a 220 gr, preparare le cocotte appoggiandole su una teglia da forno, versare un cucchiaio di panna da cucina sul fondo di ogni cocotte, dopo aver scolato i porri, appoggiarne 3 o 4 all'interno di ogni cocotte Creuset, dividere in parti eque i 100 gr di gamberetti, un pizzico di sale e rompere 1 uovo per cocotte, una bella grattata di pepe e una spolverata di erba cipollina.

Infornare per 5 minuti e servire con dei crostini di pane da tuffare all'interno!

Cocotte – Tortino al cioccolato e scorza di arancia :

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 gr di cioccolato 70% fondente
- 125 gr di burro
- 75 gr di farina
- 3 tuorli d'uovo
- 4 uova intere
- 75 gr di zucchero semolato
- La scorza di 2 arancee non trattate (da lavare bene con il bicarbonato)

- Cacao in polvere da guarnire

PREPARAZIONE – Cocotte – Tortino al cioccolato e scorza di arancia

Preriscaldare il forno a 200 gr.

Imburrare ed infarinare 4 cocotte, eliminare la farina in eccesso.

Sciogliere il cioccolato in bagnomaria insieme al burro. Mescolare fino ad ottenere un composto uniforme e far raffreddare a temperatura ambiente.

In una ciotola capiente, sbattere i tuorli d'uovo e le uova intere fino ad ottenere un composto omogeneo, unire gradatamente lo zucchero continuando a sbattere con il frullatore... contare fino a 15 per terminare l'operazione. Incorporare le uova sbattute nel cioccolato e mescolare con la frusta. Aggiungere, setacciando la farina, fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungere la scorza grattata di 2 arance.

Versare l'impasto nelle cocotte. Disporre su una teglia ed infornare per 12-15 minuti, per sapere se il tortino è cotto muovere la teglia se il centro rimane fermo potete sfornare, decorare a piacimento con spolverata di cacao e fettina di arancia pelata a vivo. Servire caldi. Piccole varianti che consiglio di provare, una volta sfornati i tortini potete creare un buco al centro nel quale incorporare della cioccolata calda extrafondente o bianca... provare per credere

LE MINI COCOTTE

In ghisa o in ceramica, colorate o di fattura più rustica, le cocotte si sono aggiudicate un posto sulle nostre tavole. Nelle mini cocotte si possono realmente preparare tantissime ricette: provate ad adattarle ai vostri piatti preferiti o a modificarle in base ai vostri desideri, inventando nuove soluzioni a seconda dei prodotti di stagione o al tema di un pranzo. Le uova, il pollame, le verdure, le capesante, sono prodotti fondamentali da declinare abilmente come vi propongo nella prima parte di questo libro. Potrete anche utilizzare gli avanzi del frigo in base ai gusti di ognuno e sfornare, all'ultimo minuto, deliziose mini cocotte veloci e personalizzate. È finito il tempo delle porzioni «a occhio», delle salse che strabordano e dei piatti troppo pieni: le cocotte si servono appena tirate fuori dal forno, calde e saporite. Piccole monoporzioni, soddisfano l'appetito dei vostri ospiti, che non faranno complimenti all'idea di gustare un menu cocotte completo. All'inizio di un pasto, come mini piatto in versione bistrot oppure esotica, come contorno o anche per dessert, in tavola sono una gradita sorpresa e ci fanno viaggiare per il tempo di un pranzo conviviale. Tra le pagine di questo libro, scoprirete ricette semplici e golose, i trucchi e le basi per creare ricette nuove ma anche tante idee per servire gustosi piatti unici. Alla fine, ne sono sicuro, sarete voi a comporre i vostri "menu cocotte". Allora, alle vostre cocotte... e buon appetito!

Gusto corposo, presentazione originale, risultato garantito!

Ecco alcune ricette con le **MINI COCOTTE** :

COCOTTE SAVOIARDA

per 4-6 cocotte preparazione: 30 minuti cottura: 40 minuti 1 kg di patate 1 reblochon 100 g di pancetta a cubetti 1 spicchio d'aglio 1 cipolla 200 ml di crème fraîche liquida 200 ml di vino bianco 2 pizzichi di noce moscata sale e pepe
La preparazione degli ingredienti Pelate poi tritate finemente la cipolla. Versate il vino in una casseruola, unite la cipolla e scaldate a fuoco medio per 3-4 minuti, poi unite la crème e lasciate ridurre ancora 2-3 minuti. Tenete da

parte lontano dal fuoco. Scaldate il forno a 180 °C (termostato 6). Nel frattempo pelate e lavate le patate. Tagliate il formaggio a fette sottili e le patate a rondelle fini. Il montaggio delle cocotte Strofinite il fondo delle cocotte con lo spicchio d'aglio pelato. Disponete le patate a ventaglio sul fondo delle cocottes, cospargete di sale (con parsimonia perché la ricetta è già naturalmente salata), pepe, un po' di noce moscata, poi unite il formaggio reblochon, la pancetta e così di seguito fino ad arrivare a due terzi dell'altezza delle cocotte. Terminate con una fetta di reblochon e irrorate con la crema al vino bianco. Infornate le cocotte per 30 minuti e a metà cottura, in base al grado di colorazione, coprite per non seccare i gratin.

TIAN DI SARDINE E PEPERONCINI PIQUILLOS

per 6-8 cocotte preparazione: 20 minuti cottura: 35 minuti 1 kg circa di filetti di sardine fresche 500 g di peperoncini piquillos in barattolo (peperoncini dolci leggermenti affumicati, pelati e grigliati) 4 cipolle 2 spicchi d'aglio 80 g di olive nere snocciolate 1 rametto di timo 50 ml di olio d'oliva 100 ml di vino bianco sale e pepe La preparazione degli ingredienti Pelate le cipolle e l'aglio. Affettate finemente le cipolle e schiacciate l'aglio con il palmo della mano, dopo aver eliminato il germoglio. In una pentola rosolate cipolla e aglio con l'olio d'oliva per alcuni minuti a fuoco medio, poi unite il vino bianco, il rametto di timo e le olive tagliate a rondelle. Salate, pepate, poi lasciate sobbollire per 15 minuti circa. Una volta che le cipolle sono tenere, eliminate il rametto di timo. Il montaggio delle cocotte Distribuite la preparazione alle cipolle sul fondo delle cocotte. Sistemateci sopra i filetti di sardine e i peperoncini piquillos, alternandoli. Cuocete in forno caldo a 210°C (termostato 7) per 15 minuti circa. Servite subito i tian, accompagnati con un'insalata verde o insieme ad altre cocotte, come quella di merluzzo e chorizo, coulis di peperoni.