

Insalata estiva con fichi, frutta secca, pesche e San Daniele (e il racconto di Aria di Festa)

La nostra Denise, parte integrante del #teambiscotto, è andata a San Daniele per [Aria in Festa](#) e questo è il suo racconto:

Il 24 e 25 giugno sono stata in Friuli, precisamente a San Daniele per di Aria di Festa, un'occasione per scoprire i sapori tipici e il territorio di una regione racchiusa tra l'Adriatico e le Alpi. Questi due elementi, mare e montagna, forniscono gli elementi perfetti per la stagionatura del famoso prosciutto, che rimane appeso nei prosciuttifici - per un minimo di 13 mesi - ed è lambito dalle correnti provenienti da mare e montagna che sulla collina di San Daniele si incontrano. Una cosa straordinariamente romantica, non trovate?



La visita al [Consorzio del Prosciutto di San Daniele](#) ci ha permesso di conoscere questo prodotto attraverso tutti e 5 i sensi, dalla forma a chitarra alla presenza dello zampino, dal colore all'aroma fino, ovviamente, al gusto.



Al Consorzio abbiamo assistito alla presentazione del libro [L'elogio del Prosciutto](#), un'opera in cui viene raccontata la nascita della Quadreria di Spilimbergo che, dagli anni '70, ha cominciato a barattare prosciutti in cambio di contributi artistici. Da Federico Fellini, Ottavio Missoni, Guido Crepax a Gualtiero Marchesi, tutti gli artisti coinvolti hanno voluto partecipare allo scambio creando così una collezione che vanta, ad oggi, più di 200 opere.



Un'altra perla nel cuore del comune di San Daniele è la [Civica Biblioteca Guarneriana](#), una delle prime biblioteche pubbliche italiane, la cui visita ci ha coinvolte e affascinate grazie alla sua storia, ai libri antichissimi e alle spiegazioni della direttrice che ci ha guidate. Una cosa assolutamente da non perdere!



Il Friuli Venezia Giulia è una regione che, oltre alla bellezze del paesaggio e alle ricchezze enogastronomiche, può vantare la presenza dell'unica scuola di mosaico al mondo, la [Scuola Mosaicisti del Friuli a Spilimbergo](#), un istituto a cui si può accedere dopo aver conseguito un regolare diploma di scuola superiore e in cui poter plasmare la propria vena artistica attraverso il mosaico, un'altra chicca che non conoscevo e che sono stata ben felice di scoprire!

Per assaporare il weekend fino in fondo siamo state a cena a Udine al [ristorante Agli Amici dal 1887](#) in cui

lo chef stellato Emanuele Scarello ci ha deliziate con piatti tradizionali rivisitati o con creazioni innovative come, ad esempio, la sua Ceasar's salad arricchita da Prosciutto San Daniele ghiacciato con azoto liquido preparato direttamente dallo chef davanti ai nostri occhi. Una vera esperienza mistica!



Abbiamo trascorso due giorni magnifici e conosciuto persone stupende e molto forti, tutto questo ci ha fatto lasciare il Friuli con la voglia di ritornarci molto presto per un altro giro turistico e soprattutto gastronomico!

([Denise Sodo](#))

Non potevamo non lasciarvi una ricetta preparata con il prosciutto di San Daniele:

Insalata mista

fichi

pesce noci

anacardi

mandorle

nocciole

Prosciutto San Daniele

Disponete su un piatto l'insalata e arricchitela con i fichi e le pesche tagliati, il prosciutto crudo arrotolato e cospargete di frutta secca.

Condite con olio e sale e servite!

Post realizzato in collaborazione con [Prosciutto San Daniele](#).

Mini muffin con carote e nocciole

Tutti noi, qui, avremo sicuramente visto centinaia di volte il programma di Luca Montersino in tv, vero? E anche quel magico momento in cui lui - tutto pacifico - pronuncia la fatidica frase: "Mettiamo tutto in abbattitore". Quel magico momento in cui pensi che non ce la farai mai a diventare brava come lui, fosse anche solo per il fatto tu l'abbattitore non ce l'hai! :D

Beh, la notizia è che FINALMENTE ne ho uno! E non di quelli da laboratorio, enormi e grigi, ma uno bianco e fighissimo, che nella mia cucina fa un gran figurone. [Si chiama Fresco, è della Irinox](#) e la nostra convivenza dura ormai da un paio di settimane. Una convivenza destinata a diventare un grande amore.

In queste due settimane mi sono semplicemente chiesta: “Come ho fatto a sopravvivere senza, fino ad ora?”

Avere un abbattitore in casa significa, ad esempio, poter organizzare con largo anticipo ogni tipo di aperitivo o cena con le persone care, oppure preparare i pranzi e le cene di tutta la settimana nello stesso momento. Significa anche poter evitare lo stress di improvvisare un dolce quando qualcuno arriva a cena all’ultimo momento, perché il dolce sarà già pronto e basterà tirarlo fuori dal freezer.



Ma cosa fa, esattamente, un abbattitore? Principalmente tre cose:

- abbatte rapidamente la temperatura;
- surgela rapidamente;
- scongela in modo controllato.

Può anche cuocere, ma di questo parleremo più avanti.



Intanto vorrei provare a raccontarvi, con un esempio, come funziona con i dolci e quanto tempo può farci risparmiare. Ho sempre avuto, infatti, l’abitudine di conservare i miei mini muffin nel freezer, perché solitamente ne produco in quantità industriale e, alla fine, mica si possono mangiare muffin dal mattino alla sera (dai, non smentitemi pubblicamente)! Il problema è che, quando decido di scongelarli, la carta esterna - il pirottino - si impregna di acqua e spesso e volentieri si stacca, lasciando i muffin completamente “nudi”. Questo, invece, non succede con l’abbattitore, perché non si forma mai il ghiaccio tipico del freezer. La carta, quindi, non si bagna e - come per magia - rimane perfettamente intatta e aderente al nostro dolcino. Vogliamo poi parlare della consistenza? Il muffin rimane morbido e davvero perfetto, proprio come appena fatto.

Ora vi lascio la ricetta e tutti i consigli per utilizzare al meglio l’[abbattitore](#).



Mini muffin con carote e nocciole

400g di carote

180g di zucchero

3 uova

180ml di olio di semi

300g di farina

50g di nocciole

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 pizzico di sale

Per prima cosa sbucciate le carote, lavatele, grattugiatele e tenetele da parte.

In una ciotola mischiate le uova con lo zucchero, con l'aiuto di una frusta, fino ad ottenere una crema chiara. Aggiungete l'olio di semi, la farina, il lievito, le nocciole tritate e un pizzico di sale.

Unire l'impasto alle carote e mescolate.

Riempite dei pirottini da muffin e infornateli a 180°C per circa 10-15 minuti.

Tirateli fuori dal forno, metteteli sulla gratella dell'abbattitore preraffreddato e abbatteteli a + 3°C.

Poi mangiate quelli che volete, ma quelli che vi avanzano surgelateli mettendoli in abbattitore con la funzione "surgelazione rapida" e poi trasferiteli nel freezer. Potete metterli tutti insieme in un unico contenitore o sacchettino perché tanto non si attaccheranno tra loro (sempre la solita magia! :)). Quando è il momento di tirarli fuori potete semplicemente utilizzare la funzione "scongelo controllato" oppure lasciarli scongelare all'aria. Vedrete che saranno buoni come appena fatti. Una spolverizzata di zucchero a velo e via!

Mini quiche con pasta brisèe all'olio extravergine di oliva

Le quiche quasi sempre sono buonissime, ma anche molto caloriche. Come si può provare ad evitare tonnellate di burro e panna? Beh come prima cosa possiamo preparare una pasta brisèe con olio extravergine di oliva!

Coop mi ha invitata a provare l'[olio extravergine di oliva toscano IGP Fiorfiore](#) e mi sono lasciata ispirare dal suo sapore fruttato per creare queste mini quiche super facili.



Ricetta quiche con verdure

Per la pasta brisee

1kg di farina
200ml di olio extravergine di oliva toscano IGP Fiorfiore
20g di sale
30g di zucchero
200ml circa di acqua

Per il ripieno

verdure a piacere (io ho utilizzato spinaci e borragine)
200g ricotta fresca bio
2 uova bio
100g Parmigiano Reggiano Fiorfiore Coop

In un robot da cucina unite farina, olio, sale, zucchero e metà dell'acqua. Azionate il robot e iniziate ad impastare. Piano piano aggiungete l'acqua rimanente, se necessario.

Stendete l'impasto su di una spianatoia, tagliatelo a cerchio e mettetelo negli stampi imburrati. Volendo potete fare anche un'unica quiche grande.

Potete congelare l'impasto avanzato e utilizzarlo successivamente.

Cuocete spinaci e borragine in una pentola con poca acqua, giusto per farli ammorbidire. Scolate, condite a piacere, aggiungete 200g di ricotta fresca, due uova e Parmigiano Reggiano.

Riempite le mini quiche e infornate a 180°C per circa mezz'ora.

Biscotti al Parmigiano Reggiano

L'altra sera avevo fame, non avevo niente in casa e in più aspettavo un'amica per l'aperitivo. Mi sembrava quindi una buona occasione per provare il [Parmigiano Reggiano Fiorfiore Coop](#) e vedere come sarebbero venuti questi sfiziosi biscottini che mi ero immaginata da tempo. Con le dosi che descrivo sotto ne sono

venuti tantissimi, ma non temete, potete facilmente conservarli in una scatola di latta e mangiarli con calma. Ammetto che i miei sono durati meno di tre giorni, ma si possono sicuramente conservare qualche giorno in più.

Una buona idea è quella di preparare la frolla al parmigiano e congelarla, per averla sempre a disposizione quando vi capita di avere gente ospite per l'aperitivo!



Ricetta biscotti al Parmigiano Reggiano

500g di farina 00

100g di fecola di patate

375g di burro

4 tuorli

100g di Parmigiano Reggiano Fiorfiore

100g di zucchero

15g di sale

Lavorate il burro a temperatura ambiente con le uova, il sale, lo zucchero e il Parmigiano Reggiano Fiorfiore. Incorporate la farina e la fecola, amalgamando gli ingredienti.

Coprite l'impasto con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigo per un paio d'ore.

Stendetelo su un piano di lavoro, aiutandovi con un mattarello. Ritagliate le forme, posizionatele sulla carta da forno e infornate a 180°C per circa 10-12 minuti. Quando i bordi doreranno i vostri biscotti saranno pronti. Sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e divorateli!

