



CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Umberto Zanassi e Carole Engel

con... **pressione**  
ricette creative con la pentola a pressione

BIBLIOTHECA CULINARIA



# Flan di olive taggiasche, spiedino di mozzarella ed emulsione di pomodoro crudo

Per 4 persone

Preparazione:

10 minuti

Cottura in pentola:

5 minuti

## Flan di olive taggiasche

200 g di ricotta fresca

di latte vaccino

100 g di purea di olive

taggiasche

70 g di panna fresca

2 albumi

Sale

## Emulsione di pomodoro crudo

200 g di pomodori ben maturi

2 cucchiaini di olio extravergine

d'oliva

½ fetta di pan carrè

(pane in cassetta)

1 cucchiaino di lime

grattugiato

Sale

## Per guarnire

8 bocconcini di mozzarella

di bufala

50 g di basilico

3 cucchiaini di olio extravergine

d'oliva

Sale

## Flan di olive taggiasche

Mescolare la ricotta, la purea di olive taggiasche, la panna, gli albumi ed un pizzico di sale. Suddividere il composto in 4 stampini monoporzione e cuocere in pentola a pressione, a vapore con l'apposito cestello, per 5 minuti al primo livello da quando va in pressione. Riporre almeno un paio d'ore in frigorifero prima di servire.

## Emulsione di pomodoro crudo

Frullare il pomodoro con il pane ed il sale, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e la buccia di lime. Far passare al colino a maglia fine. Se l'emulsione risultasse troppo densa unire qualche cucchiaino d'acqua.

Frullare il basilico con l'olio extravergine d'oliva ed il sale fino ad ottenere un'emulsione omogenea.

Disporre i bocconcini di mozzarella su quattro spiedini.

Comporre il piatto disponendo il flan, le salse di pomodoro e di basilico e lo spiedino. Decorare, a piacere, con una julienne di basilico fritto.



# Spuma di patate e uova di salmone

Per 4 persone

**Preparazione:**

5 - 6 minuti

**Cottura** in pentola:

9 minuti

200 g di patate

50 ml di panna fresca

20 g di uova di salmone

4 cucchiaini di olio extravergine

d'oliva

1 cucchiaino di erba cipollina

Sale

Pelare, lavare e tagliare le patate a pezzi grossolani. Metterle nella pentola a pressione coperte d'acqua, aggiungere un pizzico di sale (non esagerate con il sale perché le uova di salmone sono saporite) e cuocere per 9 minuti al primo livello da quando va in pressione.

Ritirare dal fuoco, far sfiatare la pentola, aprirla e scolare le patate, passarle con lo schiacciapatate ed incorporare la panna calda e l'olio extravergine d'oliva con l'aiuto di uno sbattitore elettrico per rendere la spuma soffice.

Disporre la spuma in diversi piccoli bicchierini o ciotoline, guarnire con le uova di salmone e l'erba cipollina tagliata a pezzettini piccoli con le forbici.



# Linguine e moscardini

Per 4 persone

**Preparazione:**

10 minuti

**Cottura** in pentola:

25 minuti

400 g di moscardini di media grandezza

280 g di linguine

(possibilmente di Gragnano)

250 g di pomodori freschi

tagliati a pezzettoni

o pomodori pelati

1 cucchiaino di scalogno

tritato

1 spicchio d'aglio in camicia

5 cl di vino bianco

1 cucchiaio di prezzemolo

tritato

1 peperoncino tritato

(facoltativo)

4 cucchiai di olio extravergine

d'oliva

Sale

## Moscardini

Con l'aiuto di un coltellino asportare le interiora, gli occhi ed il becco dei moscardini, evitando di tagliare il sacco, lavarli bene avendo cura di non lasciarli a bagno nell'acqua.

Far scaldare bene nella pentola a pressione un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, unire i moscardini adagiandoli con i tentacoli sul fondo della pentola.

Aggiungere lo scalogno e l'aglio. Far rosolare per un paio di minuti, bagnare con il vino bianco, lasciarlo evaporare bene e unire i pomodori\*. Coprire la pentola a pressione e lasciar cuocere per 25 minuti al primo livello da quando va in pressione. A cottura ultimata ritirare dal fuoco, far sfiatare la pentola, aprirla e tenere i moscardini in caldo.

## Pasta

Cuocere le linguine in acqua bollente salata nella pentola a pressione senza coperchio, scolarle molto al dente. Unire i moscardini e finire la cottura. Aggiungere il restante olio, il prezzemolo ed il peperoncino, mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti e servire ben caldo.

\*Se non si gradisce la pelle dei pomodori freschi, per pelarli facilmente, occorre passarli qualche secondo in acqua bollente e successivamente in acqua ghiacciata, prima di tagliarli.



# con...pressione

Pochi strumenti di cucina sono stati così stigmatizzati quanto la pentola a pressione. Se vi ricorda solo stufati acquosi o la cucina invasa da maleodoranti vapori, siete rimasti decisamente indietro. I modelli moderni hanno poco in comune con quell'arnese fischiante della vostra infanzia. Dotate di cestelli per permettere la cottura di alimenti delicati, rivedute dal punto di vista della sicurezza e munite di sistemi per far ricircolare il vapore all'interno, sono più che pronte per affiancare gli elettrodomestici d'avanguardia. Se si considera che sono anche strumenti formidabili per risparmiare tempo e per ottenere il miglior risultato sotto il profilo nutrizionale, c'è solo da domandarsi come si possa farne a meno. Un ragionamento così razionale esige esempi concreti. Ha pensato a tutto Umberto Zanassi, che vi offre ben 28 ricette per trasformare la pentola a pressione in un'alleata preziosa. Il flan di olive taggiasche, la mousse di baccalà, il calamaro ripieno, il petto di pollo al curry, il budino al cioccolato ed amaretti... sono solo un piccolo assaggio dei tanti sorprendenti piatti che si possono cucinare con... pressione.

Di formazione classica, iniziata con Peck e proseguita presso Gualtiero Marchesi, **Umberto Zanassi** si dedica da tempo alla ricerca della fusione della cucina classica italiana con quella francese, paese nel quale ha lavorato per molti anni. Un tocco orientale è l'anello di congiunzione tra le due culture che contraddistingue lo stile della sua cucina essenziale, ma ricca di profumi che viene proposta nei tanti grandi eventi e manifestazioni che lo vedono chef protagonista in coppia con **Carole Engel** partner nella professione e nella vita.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-38-8



9 788895 056388