



Ernst Knam
PANINI



BIBLIOTHECA CULINARIA



Pane per tutti i gusti

Crocante o morbido, intero o a fette, aromatizzato oppure no è un ingrediente insostituibile.



toast alle spezie



pane nero



pane di segale



pane di farina di mais



pane integrale ai 5 cereali



pane ai pistacchi



pane al latte



pane al latte



pane al latte



pane al latte



pane al sesamo



pane alle prugne



baguette



bretzel



pane carasau



pane alle noci



pane di amaretti



pane di riso



pane ai semi di girasole



bagel



pane greco all'olio d'oliva



pane agli spinaci



piadina



pane al sesamo



pane all'olio



pane ai 7 cereali



pane arabo



ciabatta spagnola

Pane morbido agli spinaci, hamburger di verdura, cipolle, salsa remoulade

Terra

Ingredienti per 4 persone

4 panini morbidi agli spinaci

200 g di patate

100 g di zucchine

150 g di spinaci

150 g di erbette

50 g di cipolla

1 uovo

pane grattugiato

olio extravergine d'oliva

erbe aromatiche fresche

sale

pepe nero in grani

Guarnizione

2 cipolle

Accompagnamento

salsa remoulade

per la ricetta vedere

a pag. 109

Sbucciare le patate e lessarle. Poi spellarle e schiacciarle. Lavare e tagliare a dadini le zucchine. Tagliare i gambi alle erbette. Eliminare la radice dai ciuffi degli spinaci e poi tagliare i gambi: lavare bene entrambe le foglie, sgrondarle e tagliarle a julienne. Affettare sottile anche la cipolla mondata. Scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella e farvi appassire la cipolla con le zucchine e le erbette, verso la fine unire gli spinaci e salare.

In una terrina amalgamare le patate schiacciate con l'uovo e tanto pane grattugiato per avere un composto non troppo morbido. Salare e aggiungere un pizzico di pepe macinato al momento. Unire le erbe aromatiche lavate e tagliate finemente. Suddividere il composto in quattro parti uguali e schiacciarle leggermente per formare degli hamburger.

Cuocere questi ultimi in padella con un filo d'olio finché saranno dorati.

Tagliare i panini a metà, disporre gli hamburger, guarnire con le altre cipolle tagliate a julienne. Servire con la salsa .

› La remoulade è una salsa fredda derivata dalla maionese.



Pane ai cereali con ricotta di bufala alla griglia

La natura

Ingredienti per 4 persone

12 fette di pane ai cereali
400 g di ricotta di bufala
insalata verde
4 zucchine
8 asparagi
2 cetrioli freschi
sale
pepe bianco

Appoggiare gli asparagi su un tagliere poi con un pelapatate spellarli uno per uno da metà gambo verso il basso. Raccoglierli a mazzetto e pareggiare i gambi. Lavarli bene, legarli con lo spago da cucina e scottarli brevemente in acqua salata. Scolarli e farli asciugare. Lavare i cetrioli e le zucchine, spuntarli, tagliarli a fette sottili per il lungo. Grigliare le zucchine. Mondare e lavare l'insalata. Spalmare la ricotta sulle fette di pane, disporvi sopra tutta la verdura con un pizzico di sale e pepe. Chiudere i panini e servire tiepido.

› Ho scelto la ricotta di bufala perché ha un sapore più intenso e aromatico di quella fatta con latte vaccino.



Piadina con ricotta di bufala,
cotto di Praga, scarola e uvetta

Claudius Friedrich

Ingredienti per 4 persone

4 piadine
400 g di ricotta di bufala
320 g di prosciutto cotto
di Praga
100 g di insalata di scarola
50 g di uvetta morbida
sale, pepe nero

Spalmare sulle piadine la ricotta di bufala. Distribuirvi sopra un pizzico di sale e una macinata di pepe. Poi disporvi l'insalata l'insalata, prima lavata e asciugata e poi l'uvetta anch'essa sciacquata e asciugata. Finire con il prosciutto cotto. Arrotolare le piadine, tagliarle a metà e servirle a piacere calde o fredde.

› Come questa piadina se ne possono fare molte altre: basta far correre la fantasia per mettere insieme ingredienti vari e gustosi.

› Chi preferisce un sapore meno dolce può sostituire l'uvetta con uguale quantitativo di pinoli tostati.



Siamo soliti pensare che gli chefs mangiano solo le cose migliori. In realtà, è più probabile che le loro giornate frenetiche prevedano un veloce panino, piuttosto che un menu degustazione. Ma cosa mette tra due fette di pane uno chef? In queste pagine **Ernst Knam**, caterer e maestro pasticcere fornisce cinquantadue risposte dal semplice al sublime. Utilizzando una sorprendente varietà di prodotti, offre soluzioni per tutti, dal vegetariano all'abitudinario, dall'avventuroso al gourmand. Fornisce inoltre alcune proposte dolci per quelli che sperano che un panino possa diventare anche un dessert. Sempre pronto ad esplorare nuovi confini, Knam accetta la sfida del fast food e sforna il panino d'autore.



€ 12,50

ISBN 88-86174-70-5



9 788886 174701