

CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Bruno Barbieri

# tajine senza frontiere

BIBLIOTHECA CULINARIA



# Tajine di mazzancolle con l'umido di peperoni e il pane verde

Per 4 persone

**Preparazione:**

20 minuti

**Cottura:**

15 minuti

16 mazzancolle  
2 peperoni rossi  
1 peperone giallo  
1 peperone verde  
6 petali di pomodoro secco  
1 spicchio di aglio  
Olio extravergine di oliva  
Sale e pepe

**Pane verde**

3 fette di pane bianco  
1 piccolo spicchio di aglio  
1 piccolo mazzetto di basilico  
1 piccolo mazzetto  
di prezzemolo

Eliminare il filo intestinale delle mazzancolle, fare un'incisione sul dorso e mantenere le teste attaccate. Conservarle in frigorifero.

Lavare i peperoni, asciugarli bene e rimuovere i semi e i filamenti bianchi interni. Tagliarli a strisce sottili.

Nella base della tajine, scaldare dell'olio extravergine di oliva, aggiungere lo spicchio di aglio schiacciato, i peperoni e i petali di pomodoro. Salare, pepare, coprire con il coperchio e cuocere per circa 8-10 minuti a fuoco moderato.

Salare e pepare le mazzancolle, adagiarle sopra i peperoni e irrorare con poco olio extravergine di oliva. Coprire con il coperchio e cuocere per 4-5 minuti.

Versare il pane, le erbe aromatiche e lo spicchio di aglio nel contenitore del robot da cucina e frullare il tutto. Il composto dovrà presentare un colore verde acceso.

Cospargere i piatti di servizio con il pane verde, sovrapporre i peperoni e le mazzancolle. Servire con un filo di olio extravergine di oliva.



# Tajine di salsiccia e funghi con tomini affumicati fondenti

Per 4 persone  
**Preparazione:**  
25 minuti  
**Cottura:**  
12-15 minuti

8 salsicce (tipo luganega)  
4 tomini  
600 g di funghi misti (porcini,  
chiodini, galletti)  
200 g di pancetta affumicata  
1 bicchiere di brodo  
1 mazzetto di prezzemolo  
1 rametto di rosmarino  
1 spicchio di aglio  
4-5 foglie di salvia  
Olio extravergine di oliva  
Sale grosso affumicato

Pulire i funghi con cura eliminando tutte le tracce di terra.

Tagliare la pancetta a dadini. Tritare le erbe aromatiche.

Tagliare la salsiccia a pezzetti regolari e forare il budello con i rebbi di una forchetta.

Nella base della tajine unire un filo di olio extravergine di oliva, lo spicchio di aglio e la pancetta e rosolare a fuoco dolce. Quando la pancetta inizia a prendere colore aggiungere i funghi, alzare la fiamma e continuare la cottura.

Aggiungere le erbe tritate e, dopo circa 5 minuti, abbassare la fiamma. Versare il brodo, unire la salsiccia, coprire con il coperchio e portare a termine la cottura (circa 5-7 minuti).

Aprire la tajine, adagiare i tomini tagliati a spicchi sopra la carne e i funghi, aggiungere un pizzico di sale affumicato e coprire di nuovo con il coperchio. Alzare la fiamma e continuare la cottura giusto il tempo per far fondere i tomini (2-3 minuti).

Servire il tutto, a piacere, con fette di pane bruschettate con aglio e bagnate con la polpa di un pomodoro.



# Tajine di frutti passiti con glassa al miele

Per 4 persone

Preparazione:

15 minuti

Macerazione:

48 ore

Cottura:

6-7 minuti

8 albicocche secche  
4 prugne secche snocciolate  
4 datteri  
4 fichi freschi  
4 fette di ananas disidratata  
1 pera William non sbucciata tagliata in quarti  
1 pesca a pasta gialla non sbucciata tagliata a pezzi  
4 prugne rosse fresche  
1 manciata di uva sultanina  
3 cucchiaini di miele millefiori  
200 g di frutta secca mista (noci, nocciole, pistacchi, pinoli e mandorle)  
100 g di zucchero semolato  
200 g di acqua  
Un pizzico di acido citrico (acquistabile in farmacia)  
Fiori commestibili (petali di rosa, gelsomino, sambuco)

In una casseruola a fondo pesante, unire l'acqua e lo zucchero e portare a ebollizione. Spegnerne la fiamma, fare raffreddare lo sciroppo e versare i petali dei fiori, a piacere (conservandone un po' per la guarnizione).

Lasciare macerare per 48 ore, filtrare lo sciroppo e aggiungere un pizzico di acido citrico (evita il proliferare di muffe che potrebbero crearsi dopo un periodo di infusione con materiale vegetale).

Nella base della tajine, unire tutta la frutta, versare lo sciroppo preparato e il miele. Coprire con il coperchio e cuocere a fuoco dolcissimo per circa 6-7 minuti. La frutta dovrà risultare morbida e glassata.

Appena prima di servire guarnire la frutta con i petali dei fiori rimasti. Accompanyare, a piacere, con gelato alla vaniglia Bourbon.



# tajine senza frontiere

La parola tajine evoca la cucina moresca, carica di profumi e sapori esotici, ma perché farsi ingabbiare da un'interpretazione così scontata? Questa stoviglia dalla forma singolare è capace di portare a cottura magnifici piatti che esulano dallo stereotipo e non esigono un matrimonio con il cuscus. Armato di una tajine e con il suo consueto entusiasmo per tutto ciò che è commestibile, Bruno Barbieri ha ideato ventotto ricette che dimostrano non solo che un'ampia varietà di carni, pesci e volatili possono essere esaltati dalla cottura in tajine, ma perfino qualche primo piatto può beneficiare del suo caloroso abbraccio.

Con fregula e melanzane, capunsei e pomodori, fagioli e molluschi, funghi e salsiccia, manzo e cicoria, anatra e fichi, pollo e agrumi, moscardini e polenta, baccalà e olive e altri golosi connubi di sapori ci regala una tajine senza frontiere, a proprio agio nella nostra cucina.

Chef pluristellato, giudice delle popolari trasmissioni televisive MasterChef e MasterChef Junior, docente carismatico e viaggiatore instancabile, **Bruno Barbieri** ha girato il mondo alla ricerca di profumi e sapori.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-63-0



9 788895 056630