

Ma gli strudel sono sempre dolci? No, ne esistono anche di salati. Vediamo come si fanno due strudel salati.

Strudel di verza e pancetta

Ingredienti per 4 persone. Tagliate a striscioline 1 verza bianca. Riducete a cubetti 60 g di pancetta, rosolate con poco burro, unite la verza e cuocete per 5'. Emulsionate 1 dl di panna liquida con 1 cucchiaio di succo di limone e un pizzico di sale, quindi unite la panna acida ottenuta alla verza; regolate di sale e di pepe e insaporite con una spruzzata di kümmel (cumino) e noce moscata grattugiata, quindi lasciate intiepidire il ripieno prima di metterlo sulla pasta da strudel o fillo. Spennellate con burro fuso 3 fogli di pasta fillo, sovrapponeteli, stendeteci sopra il ripieno e arrotolate chiudendo bene le estremità. Foderate la teglia con un foglio di carta da forno, spennellato di burro, adagiatevi lo strudel, anch'esso spennellato con il burro, e cuocete in forno a 180° per 15'.

Strudel di carne e funghi

Per 4 persone. Pulite 80 g di funghi freschi a piacere, affettateli e fateli saltare in una casseruola con una noce di burro fino a quando avranno perso la loro acqua. Sbucciate 1 cipolla, tritatela e fatela appassire a fuoco basso con 1 cucchiaio d'olio per 10'. Infarinate leggermente 200 g di carne a piacere tagliata a dadi e rosolateli con 1 cucchiaio di burro, poi unite i funghi, la cipolla e mezzo bicchiere di latte, cuocete a fuoco basso per 15' e regolate di sale e di pepe. In una padellina antiaderente tostate 2 cucchiaini di pangrattato con una noce di burro. Spennellate con poco burro fuso 3 fogli di pasta da strudel o fillo, sovrapponeteli e cospargete l'ultimo con il pane tostato. Distribuitevi sopra la carne e arrotolate chiudendo bene le estremità. Foderate la teglia con un foglio di carta da forno, adagiatevi lo strudel spennellato con il burro, e cuocete in forno a 180° per 20'. Servitelo caldo su un letto di verdure o accompagnatelo con salsa al cren.

Che cosa è un semifreddo?

Gastronomia - Simile al gelato, ma meno freddo, è un dessert ipercalorico

/ 22.04.2019
di Allan Bay

Un lettore chiede cosa esattamente sia un semifreddo. È un dessert simile al gelato, da cui si differenzia per la temperatura meno fredda e la consistenza più morbida. Può essere preparato con zucchero e panna montata e, a seconda dei casi, cioccolato, caffè, latte, frutta, uova, liquori ed eventualmente anche biscotti, pan di Spagna o altri ingredienti; indispensabile, secondo la ricetta classica, per conferire volume e leggerezza, è l'aggiunta di meringa cosiddetta «all'italiana», che non congelandosi per l'alto contenuto di zucchero agisce da regolatore della consistenza.

Un semifreddo dev'essere fatto raffreddare in frigorifero per alcune ore e poi conservato al freddo. Si parla di semifreddo per bavarese, biscuit, charlotte, mousseline e varie creme e gelatine. Attenzione: i semifreddi hanno elevato contenuto calorico per il prevalere di grassi e zuccheri.

Vediamo alcuni semifreddi.

Semifreddo al caffè: uno dei più classici (la quantità di ingredienti qui indicata è sufficiente per 6 persone).

Preparate una crema pasticcera con 2,5 dl di latte, 75 g di zucchero, 2 tuorli, 30 g di farina, 1 cucchiaino di caffè solubile e 1 di rum. Cuocete a fuoco basso, mescolando continuamente finché comincerà ad addensarsi. Versatela in una ciotola e montatela con le fruste elettriche per 10' poi mettetela in frigorifero a raffreddare completamente. Preparate la meringa mescolando in una casseruola 2 albumi con 100 g di zucchero a velo e 3 gocce di limone. Cuocete a bagnomaria, mescolando di continuo, fino a ottenere un composto sodo e consistente. Montate 5 dl di panna fresca. Incorporate alla crema prima la meringa poi la panna montata. Versate il composto in uno stampo rettangolare foderato con pellicola trasparente e mettete in freezer per almeno 5 ore. A piacere, sostituite il caffè con 100 g di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria oppure 100 g di fragole o lamponi frullati.

Semifreddo di ricotta: altrettanto classico (anche in questo caso, per 6 persone).

Montate con le fruste elettriche 5 tuorli con 100 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite poco per volta 5 cucchiari di rum e 500 g di ricotta setacciata, amalgamate bene il composto e versatelo in uno stampo da plumcake rivestito di carta da forno. Mettete lo stampo in freezer per almeno 3 ore, poi capovolgetelo sul piatto di portata e servite.

Semifreddo di noci caramellate: un po' curioso.

(Per 6 persone). Fate caramellare in una casseruola 100 g di zucchero e unite 120 g di gherigli di noci tritati; stendete il composto su un foglio di carta da forno, lasciatelo raffreddare e sminuzzatelo. Portate a ebollizione 2 dl di latte con mezzo baccello di vaniglia inciso per il lungo, sbattete 4 tuorli con 50 g di miele e 80 g di zucchero e versate a filo il latte caldo filtrato. Cuocete la crema a fuoco basso, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno, finché comincerà ad addensarsi. Filtratela in una ciotola, montatela con le fruste elettriche per 10' e mettetela in frigorifero a raffreddare completamente. Montate 3 dl di panna e incorporatela alla crema insieme al croccante di noci, versate il composto in uno stampo rettangolare foderato con pellicola trasparente e ponetelo in freezer per almeno 5 ore. Lavate 250 g di fragole, cuocetele con 80 g di zucchero per 5', schiacciatele, passatele al setaccio e aromatizzate con 2 cucchiari di porto. Servite il semifreddo con la salsa, decorando con fragole fresche.