



L'angolo della CUCINA

“Non solo cucina per i pazienti e dipendenti, ma anche banchetti, ricevimenti, colazioni di lavoro e tutto ciò che si può fare all'interno di una cucina ospedaliera che non ha niente da invidiare alle altre”

Un'equipe di operatori della cucina dell'ospedale, con pluriennale esperienza sia in ambito ospedaliero che esterno (ristoranti e alberghi), ha pensato di creare "l'angolo della cucina", inteso come momento di confronto con chi usufruisce del servizio ristorazione. Tale rubrica, inserita nel periodico aziendale è disponibile per:

- illustrare la preparazione di pietanze particolari
- soddisfare richieste o curiosità sul menù ospedaliero e dietetico, etnico, delle festività, piatti tradizionali reggiani e italiani, piatti a base di pesce, pasticceria ecc. e sulla organizzazione del lavoro in cucina.

Qualche idea per una cenetta gustosa

(queste ricette sono già state apprezzate nel rinfresco in occasione della certificazione del Servizio Alberghiero)

ANTIPASTO. Bigne' alla spuma di gorgonzola e aceto balsamico caramellato

Dosi per 6 persone

per i bigné: 125 cc di acqua, 40 gr di burro

80 gr di farina, 2/3 uova

per l'aceto caramellato:

200 cc aceto balsamico, 220 cc di zucchero semolato per la spuma di gorgonzola:

250 gr panna da montare, 200 gr gorgonzola
1 pizzico di sale

Per i Bigné: far bollire l'acqua insieme con il burro e il sale in una pentola capiente, quando il tutto si è sciolto aggiungere a pioggia la farina mescolando energicamente con una frusta, cuocere il composto sul fuoco girandolo con un cucchiaino di legno fino a che non si stacchi completamente dai bordi della pentola, lasciare intiepidire e poi aggiungere un uovo alla volta fino ad ottenere un impasto consistente e cremoso, confezionare i bigné con il sacchetto da pasticciare in una teglia foderata con la carta da forno, cuocerli per 40 minuti a 150 gradi.

Per la spuma: montare la panna, il gorgonzola e il sale sino ad ottenere la spuma bella gonfia, poi riempire i bigé.

Per l'aceto caramellato: (da preparare poco prima del consumo) fare cuocere in un padellino antiaderente l'aceto e lo zucchero e portarli ad ebollizione mescolando con un cucchiaino di legno fino a caramellare lo zucchero, attendere qualche minuto e poi intingerli i bigné.

Danilo

ANTIPASTO.

Bruschette del Ghiottone

dosi per 8 persone:

800 gr. Di pane di Altamura a fette, 500 gr. Pomodori di Pachino, 100 gr. Parmigiano Reggiano, 1 mozzarella di bufala, 5 foglie di basilico, 1 ciuffo di menta o mentuccia, peperoncino, aglio, olio extra vergine di oliva, sale q.b.

Tritare grossolanamente i pomodori e soffriggerli in padella con olio, aglio e peperoncino e un pizzico di sale per 5 minuti. Spegnerli e poi lasciare il composto raffreddare.

A parte tagliare a cubetti piccoli la mozzarella, tritare il basilico e la menta, tagliare il Parmigiano Reggiano a scaglie e unire tutto al sugo preparato precedentemente. Tostare le fette di pane al forno e condirle con il sughetto ebuon appetito!

Giordano

Qualche buona ricetta:

Per la Festa del Papà (19 marzo San Giuseppe)

DOLCI. Zeppole Di San Giuseppe

dosi per 4 persone:

200 gr. Farina, 100 gr. Zucchero, 125 gr. burro 6 tuorli d'uovo, 2 albumi, 250 cc latte, 250 cc acqua 125 gr marmellata di amarene, zucchero a velo, 1 bustina vanillina, un pizzico di sale, olio semi a piacere 1/2 bustina lievito.

Mettete sul fuoco 250 cc di acqua, il burro e un pizzico di sale, quando il tutto bolle togliere dal fuoco e aggiungervi 150 gr farina a pioggia mescolando continuamente fino a che il composto non si stacchi dalle pareti della pentola. Fate raffreddare il composto ed unitevi quattro tuorli d'uovo e due albumi, versate l'impasto in una siringa da pasticciare e formate delle ciambelle con un piccolo foro al centro, frigatele in abbondante olio di semi. Fatele sgocciolare su carta da cucina. A parte preparate una crema con 250 cc latte, 125 gr zucchero, due tuorli, 50 gr farina e la bustina di vanillina.

Quando la crema è fredda riempite le zeppole, e guarnite con un cucchiaino di marmellata di amarene e spolveratele con zucchero a velo.

Giuseppe