

Le Ricette

Penne rigate all'arancia

Ingredienti per 4 persone: 350 gr di pennette rigate, 125 gr di ricotta, 1 zucchina, 1 arancia, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Mettete in una pentola media circa 3 litri d'acqua e portate ad ebollizione, salate e fate cuocere con la pasta la zucchina tagliata a rondelle. Nel frattempo grattugiate la scorza dell'arancia, quindi spremete il frutto. Versate in una zuppiera la ricotta, allungatela con mezzo bicchiere d'acqua calda e lavoratela con una spatola di legno finchè non diventa cremosa, unite quindi il succo e la scorza d'arancia e amalgamate bene. Aggiungete al condimento un pizzico di sale e quattro cucchiaini d'olio, una spolverata di pepe bianco macinato e mescolate bene il tutto. Fate cuocere la pasta al dente, scolatela non del tutto e versatela nella zuppiera del condimento girandola finchè non è ben condita. Decorate in superficie con qualche fettina d'arancia e servite subito.

Anatra all'arancia

Ingrediente principale: Anatra

Salare e pepare l'anatra e rosolarla in 30 g di burro per 10 minuti, poi estrarla, eliminare il fondo, mettere il burro rimasto, unire ancora l'anatra, coprire e cuocere su fuoco basso per 30 minuti. Bagnare con 10 cl di cognac e cuocere per altri 30 minuti.

Sciogliere in 1 cucchiaino di aceto 1 cucchiaino di zucchero, unire il fondo di cottura filtrato 10 cl di liquore all'arancia, il succo di limone e di 5 arance, le scorze a julienne e le fette di 1 arancia e cuocere per 10 minuti. Irrrorare l'anatra tagliata a pezzi e servire calda.

Arrosto di maiale all'arancia

Ingrediente principale: Maiale

Per prima cosa preparate la salsa che vi servirà anche per inumidire l'arrosto.

Tritate finemente la cipolla e l'aglio e metteteli a dorare nell'olio e nello strutto.

Dopo pochi minuti aggiungete il peperone rosso che avrete tritato finemente, la buccia grattugiata di un'arancia e il succo di arance molto mature. In ultimo aggiungete un po' di sale e un po' di zucchero. Strofinare il dorso di maiale con un misto di sale, timo in polvere, rosmarino fresco tritato, menta tritata e un poco di pepe di Caienna. Mettete la carne così aromatizzata sulla griglia, che avrete precedentemente imburata, in forno già caldo. Versate invece la salsa nel recipiente sotto la griglia. Durante la cottura spennellate continuamente l'arrosto con la salsa. Se dovesse risultare troppo densa aggiungete ancora un poco di succo d'arancia. Cuocete il tutto per un paio d'ore circa. Quando l'arrosto è ben cotto, tagliatelo a fette dello spessore di un dito che disporrete su un piatto di portata. Guarnitele di fette di arance e di olive e copritele di salsa, sciolta con un po' di succo d'arancia e con un poco di rum. Potrete servire questo squisito piatto con contorno di riso bollito.

Arrosto di tacchino all'arancia

Legate la carne con alcuni giri di spago bianco da cucina. In un tegame fate sciogliere il burro con due cucchiaini d'olio e rosolatevi cipolla, sedano e carota tritati. Quando sono dorati adagiatevi il rotolo di fesa e giratela più volte in modo che colorisca da ogni parte. Intanto sbucciate le arance e sbollentate per alcuni minuti tre o quattro pezzetti di buccia. Appena il tacchino risulta ben dorato bagnatelo con il vino e il succo delle arance filtrato al colino. Unite le scorze sbollentate. Salate e pepate. Lasciate cuocere a fuoco basso, coperto, per un'ora abbondante. Togliete la fesa dal recipiente, tagliatela a fettine e passatele su un piatto da portata. Staccate il fondo di cottura con un po' d'acqua, se necessario addensatelo con un pizzico di farina, aggiungete la panna e insaporite con un po' di pepe. Nappate con questa salsa le fettine e decorate il piatto con spicchi d'arancia pelati al vivo.

Bavarese all'arancia

Mettete a bagno i fogli di colla di pesce nell'acqua fredda. Grattugiate la buccia di due arance. Spremete le tre arance e versate il succo in una pentola. Aggiungete lo zucchero e la buccia grattugiata, ponete sul fuoco e fate ridurre della metà. Sgocciolate i fogli di colla di pesce, strizzateli e incorporateli uno per volta allo sciroppo d'arancia caldo mescolando con cura. Versate il latte condensato in una terrina e montatelo con la frusta fino a ottenere una crema soda.

Diluitela con il succo d'arancia e mescolate bene. Scegliete uno stampo a bordi alti, decorate il fondo con un giro di fettine d'arancia candite, versate la preparazione nel recipiente. Mettete in frigorifero per almeno 4 ore, sformate.

Budino all'arancia

Lavate e sbucciate le arance facendo in modo di levare solo la parte gialla. Tagliate soltanto le scorze di due frutti a striscioline piccolissime che metterete in una casseruola coperte di acqua: fatele cuocere per 10 minuti, toglietele quindi dal fuoco e fatele sgocciolare.

Sbollentate le mandorle, pelatele e tritatele finissime. Ponete cinque tuorli in una casseruola insieme allo zucchero e alla vaniglia e montateli con un cucchiaino di legno o con lo sbattitore elettrico sino a rendere il composto morbido e spumoso. Diluitelo versandovi sopra lentamente il succo delle arance e mescolando in continuazione per amalgamare alla perfezione; se il composto dovesse risultare poco fluido unite qualche cucchiaino di acqua. Ponete la casseruola sul fuoco e tenetela fino a che la crema non accenna a bollire, quindi lavatela immediatamente e lasciatela raffreddare.

Nel frattempo montate la panna e unitela alla crema ormai fredda con le mandorle e i pezzettini di buccia d'arancia, rimestando delicatamente. Amalgamate il tutto e versatelo in uno stampo da budino precedentemente imburrato, dalle pareti scannellate e col foro centrale. Introducete nel freezer per 2 ore. Poi, per estrarre il budino più facilmente, immergete lo stampo per un attimo in acqua bollente, quindi asciugatelo prima di capovolgerlo sul piatto da dolci.

Charlotte all'arancia

Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce.

Spremete le arance e filtrate il succo. In una casseruola mescolate 120 g di zucchero, la fecola, i tuorli e infine il succo d'arancia. Cuocete a fiamma molto bassa per pochi minuti, sempre mescolando, finché la crema si addensa. Scolate e strizzate con cura la gelatina e amalgamatela alla crema calda. Fate raffreddare mescolando ogni tanto. Fate bollire adagio 30 g di zucchero e mezzo bicchiere di acqua per una decina di minuti. Lasciate raffreddare e amalgamatevi il Grand Marnier.

Tagliate i biscotti a metà per il lungo nello spessore. Foderate con la pellicola o il foglio di alluminio uno stampo da charlotte. Rivestite fondo e pareti con i biscotti inumiditi con lo sciroppo al liquore e sagomati secondo necessità. Montate la panna con lo zucchero a velo e amalgamatela alla crema fredda. Versate un po' del composto sul fondo dello stampo, fate uno strato di savoiardi inumidito e continuate ad alternare gli ingredienti. Coprite la superficie della charlotte con un disco di carta oleata, appoggiatevi sopra un disco di cartone e quindi un peso leggero. Mettete in frigorifero almeno per 6 ore. Sformate quindi la charlotte eliminando carta e cartone e decoratela con striscioline di arancia candita. Per tagliare i biscotti senza che si sbriciolino fate scorrere la lama del coltello, senza premerla. Dopo averli divisi sagomate a punta quelli che devono coprire il fondo, sistemandoli con la parte arrotondata verso il bordo. Tagliateli quindi uno alla volta in modo che combacino perfettamente e senza lasciare spazi vuoti. Rivestite infine anche il bordo dello stampo allineandovi i biscotti in piedi. A questo punto tagliate via la parte eccedente di ciascun biscotto, uno alla volta e tenendolo fermo con la mano.

Arance gelate

Tagliate alle arance la calotta superiore, svuotatele e raccogliete il succo. Pestate le mandorle bagnandole ogni tanto con un po' d'acqua e quando sono ridotte in poltiglia, aggiungete un bicchiere d'acqua. Filtrate il composto raccogliendo il liquido in una ciotola. Sciogliete la colla di pesce in poca acqua calda, unitela al sugo di mandorle con lo zucchero e alcuni cucchiaini di succo d'arancia. Riempite con il composto le arance, copritele con la loro calottina e tenete per due-tre ore in frigorifero.

Burro all'arancia

Lavate un'arancia sotto l'acqua corrente, asciugatela e grattugiatene la scorza. Ponete questa in una casseruola insieme al succo di entrambi i frutti e allo zucchero e portate il tutto a ebollizione. Fate ridurre il liquido a circa un terzo della quantità iniziale, a calore moderato. Al termine, togliete il succo dal fuoco, unitevi la senape, una presa di sale, una macinata di pepe e il prezzemolo e il basilico tritati. Mettete in una terrina il burro ammorbidito a temperatura ambiente, unitevi il succo d'arancia ridotto e lavorate il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo. Servite il burro freddo nella scorza svuotata di mezza arancia.