

La grigliata di Ferragosto: un pranzo in giardino

Sulla griglia:

Peperoni arrostiti con spiedini di cipolle di Tropea

peperoni gialli, rossi e verdi
2 grosse cipolle di Tropea
origano fresco
olio e sale

Sciacquare i peperoni e abbrustolirli sulla griglia, in modo che la pellicina risulti lievemente bruciata: metterli dentro un sacchetto di carta, agitarli e spellarli (mettendoli dentro il sacchetto la pelle viene via più facilmente). Tagliarli a falde e disporli sul fondo di un piatto piano.

Nel frattempo pulire le cipolle di Tropea e tagliarle a rondelle sottili: infilarle sugli spiedini di legno e cuocerle sulla griglia per pochi minuti.

Disporre gli spiedini di cipolla sopra le falde di peperone e condire con un'emulsione di olio e sale, aggiungendo qualche rametto di origano fresco.

Pomodorini grigliati alla salsa piccante

pomodorini
olio e sale
timo e maggiorana freschi
aglio
1-2 cucchiaini di pasta di peperoncino piccante
pane casereccio

Pulire i pomodorini, infilarli sugli spiedini e cuocerli su tutti i lati finché diventano morbidi e leggermente arrostiti esternamente.

Nel frattempo, preparare un'emulsione piccante unendo timo e maggiorana freschi, sale e peperoncino in pasta, miscelando gli ingredienti con olio extravergine.

Irrorare gli spiedini con la salsa piccante e lasciarli riposare qualche minuto prima di servirli.

Servirli in un piatto da portata su cui sono adagiate fette di pane tostato strofinate con aglio fresco.

Zucca e basilico

1 zucca piccola
basilico
olio e sale

Pulire la zucca, tagliarla a fettine non troppo spesse e condirla con olio e sale dentro una larga ciotola. Disporre le fettine di zucca sulla griglia e cuocerle da ambo i lati. Servire con foglie intere di basilico.

Pannocchie intere servite con salsa al burro all'americana

pannocchie fresche, non precotte
burro
sale

Togliere i fili dalle pannocchie, lasciando intatte le foglie. Sciacquarle sotto l'acqua e tenerle in ammollo in acqua pulita per almeno 30 minuti.

Asciugare le pannocchie. Strofinare l'interno delle pannocchie con il burro salato, poi cuocerle sulla griglia per 30-40 minuti, girandole spesso senza farle bruciare.

Se necessario irrorarle a metà cottura con il succo di un lime.

Patate alla brace (Baked potatoes)

patate
carta di alluminio
burro
sale
erba cipollina

Sciacquare bene le patate e spazzolarle con uno spazzolino. Bucherellarle con i rebbi di una forchetta e avvolgerle con cura nella carta di alluminio.

Mettere le patate sotto la brace della griglia e farle cuocere per circa 50-60 minuti, a seconda della grandezza. Una volta cotte, toglierle dall'alluminio, incidere longitudinalmente senza tagliarle e condirle con il burro salato, aromatizzato con l'erba cipollina o con la panna acida.

Si accompagnano con: pomodorini freschi a dadini, peperoncini dolci in insalata, formaggio fuso tipo cheddar, fagiolini in insalata, ma anche bacon o uova all'occhio di bue con il rosso poco cotto, o con gamberetti, salmone o uova di lompo.

Costolette di agnello alla griglia

costolette di agnello
1 spicchio d'aglio fresco
prezzemolo, timo e maggiorana freschi
olio e sale

Tritare finemente il prezzemolo, il timo e la maggiorana insieme all'aglio. Metterli in un recipiente largo e basso e aggiungere abbondante olio d'oliva, mescolando bene. Aggiungere le costolette di agnello e farle marinare per circa un'ora. Sgocciolare grossolanamente la carne, disporla sulla griglia calda e cuocerla accuratamente da ambo i lati, irrorandola con la salsa della marinata.

Salare a fine cottura, prima di servire.

Spiedini di gamberoni alla griglia

gamberoni freschi piuttosto grossi
timo fresco
2 lime
aglio fresco
sale e olio

Tritare il timo e l'aglio, unire il succo dei lime e l'olio, e preparare un'emulsione spumosa, mettendola sul fondo di un recipiente basso e capiente.

Tagliare i gamberoni longitudinalmente, senza togliere le due metà di guscio. Eliminare il filo dell'intestino e mettere i gamberoni a marinare nella salsa per almeno un'ora. Sgocciolare i gamberoni, infilarli su spiedini di legno e cuocerli sulla griglia con la parte tagliata rivolta verso il basso. Cuocere circa 3 minuti per parte. Salare. Si servono da soli, oppure su un letto di couscous bianco, o con dello zenzero fresco grattugiato.

Salsiccia di tacchino alla griglia

salsiccia di tacchino o pollo o maiale
sale
vino bianco
rosmarino

Tagliare la salsiccia a tronchetti di circa 15cm ed eliminare la pelle senza romperle. Incidere longitudinalmente i tocchetti di salsiccia, senza romperle. Aprire le salsicce, ottenendo così dei tronchetti piatti, con le due metà schiacciate, ma unite.

Cuocere la salsiccia sulla griglia e irrorarla con un composto di vino bianco, acqua, sale e rosmarino.

Si può servire da sola, oppure su un letto di cipolle cotte con il burro o con un purè spesso di patate, condito con il burro.

Formaggio alla griglia

formaggi misti (tomini, provolone, fontina, scamorza...)
carta da forno

Eliminare la crosta dai formaggi, tagliarli a fette piuttosto spesse e adagiarli in un cartoccio realizzato con la carta da forno precedentemente bagnata in acqua e strizzata. Adagiare i cartocci sulla griglia e cuocere per pochi minuti, in modo che il formaggio sia fuso all'interno, ma solido all'esterno.
Servire con pane abbrustolito alla griglia, pomodorini sott'olio o melanzane alla griglia.

Pesche e banane alla griglia

pesche mature
burro
banane mature
gelato alla vaniglia
sciroppo di amarene

Pulire le pesche, dividerle a metà ed eliminare il nocciolo. Strofinarle con il burro e cuocerle alla griglia pochi minuti per parte, finché saranno abbrustolite, ma non bruciate.
Servirle con il gelato alla vaniglia e delle viole candite.
Cospargere con zucchero a velo.

Mettere le banane intere sulla griglia. Cuocerle pochi minuti per lato, finché anneriscono. Aprirle a metà, senza eliminare la buccia. Irrorarle con sciroppo di amarene o sciroppo d'acero.
Cospargere con zucchero a velo.

Con la cucina tradizionale:

Insalata di pasta alla ricotta

pasta corta, tipo fusilli o garganelli
pomodorini sott'olio
olive di Gaeta
basilico fresco
ricotta
sale e olio

Lessare la pasta al dente in acqua salata, raffreddarla sotto l'acqua e condirla con poco olio.
Nel frattempo, sgocciolare i pomodorini sott'olio, dividerli a metà e metterli dentro la ciotola insieme alla pasta.
Unire le olive di Gaeta snocciolate e tagliate a metà, unire il basilico fresco a foglie intere.
Aggiustare di olio e sale, e completare con quenelle di ricotta fresca.

Insalata di patate con salsa alla maionese

patate
prezzemolo
1 spicchio d'aglio fresco
olio e sale
aceto bianco
2-3 cucchiaini di maionese

Pulire le patate, strofinandole, se necessario, con uno spazzolino. Immergerle in una pentola colma di acqua fredda e portarle a bollore. Salare l'acqua che bolle e controllare la cottura, in modo che le patate risultino compatte, ma cotte.
Far raffreddare le patate sotto l'acqua corrente. Sbuciarle e tagliarle a cubetti regolari non troppo piccoli.
Nel frattempo preparare la salsa: schiacciare e tritare l'aglio fresco, tritare il prezzemolo. Miscelare la maionese con l'olio e il sale, creando un condimento denso e morbido, unire 2 cucchiaini di aceto e il trito di aglio e prezzemolo. Aggiustare di sale. Usare la salsa per condire le patate.

Insalata di melone

melone
rucola
ricotta salata
basilico fresco

Pulire il melone, tagliarlo a strisce molto sottili con la mandolina e unirlo alla rucola e al basilico fresco lasciato intero.

Tagliare la ricotta salata con la mandolina, aggiungerla all'insalata.

Condire con olio, sale e pepe.

Insalata di avocado

avocado maturo
cipolle di Tropea
pinoli
olio e sale

Pulire e tagliare l'avocado e metterlo a bagno con il succo di lime per evitare che annerisca. Tagliare le cipolle di Tropea ad anelli molto sottili.

In una larga ciotola, unire le cipolle, l'avocado tagliato a fette sottili e i pinoli tostati. Condire con olio e sale.

Insalata di cetrioli (Tzatziki greco)

cetrioli sodi
yogurt bianco greco
sale e pepe
menta e prezzemolo freschi
2 spicchi d'aglio

Sbucciare i cetrioli, tagliarli a dadini piccolissimi e metterli a scolare almeno due ore in uno scolario, per far loro perdere tutta l'acqua in eccesso.

Preparare la salsa allo yogurt: tritare finemente le erbe fresche con l'aglio e aggiungerle allo yogurt greco. Salare e pepare. Mescolare accuratamente.

Aggiungere i dadini di cetriolo e completare con foglie di prezzemolo fresco.

Insalata di cannellini

fagioli cannellini lessati
fagiolini surgelati
zucchine piccole
piselli freschi
basilico
aglio fresco
olio e sale

Scolare i cannellini, sciacquarli e metterli in un'insalatiera larga.

Pulire le zucchine, tagliarle a fettine sottili e unirle crude ai fagioli cannellini.

Nel frattempo, lessare i fagiolini in acqua salata, lasciandoli croccanti. Scolarli, raffreddarli sotto l'acqua corrente e tagliarli a tocchetti non troppo grossi.

Unire i fagiolini e i piselli freschi all'insalata.

Unire gli spicchi di aglio fresco tagliati a metà e condire con olio e sale.

Dolci:

Crostata alle fragole fresche

Pasta frolla (per una teglia da 26cm)

200gr farina
100gr burro morbido
100gr zucchero
2 tuorli
(1 cucchiaino scarso di lievito per dolci)

Mescolare tutti gli ingredienti con il robot da cucina, fino a formare un impasto solido a forma di palla. Far riposare in frigo, avvolto da pellicola da cucina, per circa 30 minuti.

Crema pasticcera al microonde

150gr di zucchero
4 tuorli
50gr di farina
500ml di latte parzialmente scremato
la buccia di un limone

Scaldare il latte al microonde insieme alle scorze di limone.
Nel frattempo, mescolare con una frusta i tuorli con lo zucchero e la farina, senza montarli.
Unire a poco a poco il latte caldo al composto, eliminando le scorzette di limone, e mescolare accuratamente, per evitare la formazione di grumi.
Impostare la temperatura del forno a microonde in posizione media (550watt), mettere il composto e scaldare per 2 minuti.
Mescolare con un cucchiaio di legno e scaldare altri 3 minuti.
Mescolare di nuovo e cuocere altri 2 minuti.
Mescolare, lasciar riposare il composto e farlo raffreddare.

Per la torta

Stendere su una teglia da forno uno strato di pasta frolla e bucherellarla con una forchetta. Adagiarvi sopra un foglio di carta da forno e dei fagioli (o dei pesi da cucina), e cuocere la base 'in bianco' fino a cottura, a 180° per circa 20-25 minuti. Far raffreddare la base di pastafrolla.
Nel frattempo, pulire le fragole e bagnarle con del succo di lime o limone.
Quando la frolla è fredda, fare uno strato abbondante di crema pasticcera, livellandola bene con una spatola.
Disporre le fragole fresche sullo strato di crema pasticcera, riempiendolo accuratamente. Spolverizzare con zucchero a velo.

Crostata alle ciliegie

300gr farina
150gr burro morbido
150gr zucchero
3 tuorli
(1 cucchiaino scarso di lievito per dolci)
marmellata di ciliegie

Preparare la pasta frolla: mescolare tutti gli ingredienti con il robot da cucina, fino a formare un impasto solido a forma di palla. Far riposare in frigo, avvolto da pellicola da cucina, per circa 30 minuti.
Stendere una prima parte di impasto in una teglia foderata con carta forno, bucherellare la pasta e stendervi sopra un abbondante strato di marmellata di ciliegie.
Stendere la seconda parte della frolla e ricavarne delle strisce di pasta con cui formare la reticola sulla torta.
Cuocere in forno caldo a 180° per circa 20-25 minuti.