

STATI UNITI D'AMERICA

Tacchino arrosto ripieno (Roast turkey / New England)

dosi per 10 porzioni

1 tacchino (peso complessivo di 6 kg circa)
1 kg di castagne
150 g di burro
mollica di pane raffermo
cipolla
sedano
rosmarino
aromi in polvere (timo, maggiorana prezzemolo)
vino bianco secco
olio
sale
pepe

Preparazione:

bollire le castagne con la buccia per una decina di minuti, poi pelarle e rimetterle a cuocere in acqua salata fino a cottura completa.

Tritare finissimi una cipolla, un gambo di sedano e soffriggerli nel burro; unire un bicchiere di vino bianco e farlo evaporare.

Aggiungere il pane sbriciolato, le spezie, le castagne spezzettate, continuando a cuocere tutto insieme per breve tempo, poi lasciare raffreddare il tutto.

Inserire il ripieno nel tacchino già salato e pepato; cucire le aperture e legare il volatile.

Sistamarlo in una teglia capace, irrorarlo d'olio, unire un mazzetto di rosmarino e infornarlo a 170 °C per 3 ore e mezza circa, bagnandolo ogni tanto con vino bianco e il suo stesso sugo di cottura.

Tegame di carne, gamberi e riso (Jambalaya / Louisiana)

dosi per 10 porzioni

1 kg di gamberi
500 g di riso
8 pomodori
5 salsicce
3 peperoni
aglio
cipolle
alloro
timo
prezzemolo
peperoncino rosso piccante
olio
sale
pepe

Preparazione:

soffriggere nell'olio 3 cipolle e 3 spicchi d'aglio tritati, poi unire i peperoni, anch'essi tritati.

Dopo qualche minuto di cottura aggiungere le salsicce, pelate e spezzettate, rosolarle, quindi unire il peperoncino rosso tritato, il timo e l'alloro, completando con i gamberi già bolliti e sgusciati.

Unire subito dopo i pomodori (pelati e tagliati a pezzetti) e cuocere a fuoco vivo premendo con la forchetta perché tutto si amalgami.

Allungare con un litro circa di acqua bollente, salare, pepare, far bollire per qualche minuto, quindi aggiungere il riso e, dopo avere mescolato, coprire e lasciar cuocere per una ventina di minuti, finché il riso non avrà assorbito tutto il liquido, conservando però una consistenza morbida.

Servire cosperso di prezzemolo tritato.

Torta di formaggio (Cheese cake)

dosi per 10 porzioni

Per la pasta:

225 g di biscotti secchi
150 g di farina
75 g di burro
75 g di zucchero
cannella in polvere
sale

Per il ripieno

750 g di formaggio
fresco morbido
300 g di zucchero
300 g di panna fresca
5 uova
vanillina

Preparazione:

pestare i biscotti nel mortaio fino a ridurli in polvere, poi mescolarli con la farina, il burro, lo zucchero, un pizzico di cannella, impastando fino ad ottenere un composto che, dopo un po' di riposo in frigorifero, si potrà tirare a sfoglia abbastanza sottile; con questa foderare una teglia imburrata, tenendone a parte i ritagli.

Lavorare il formaggio con la forchetta fino a quando non diventerà come una crema; a parte frullare le uova con lo zucchero e unirle al formaggio, insaporendo con un pizzico di vanillina.

Montare la panna e unirla al resto, poi versare il tutto nella teglia foderata di pasta.

Impastare ancora i ritagli e ricavare dagli stessi delle forme decorative da appoggiare sul ripieno.

Mettere in forno, cuocendo a calore moderato, finché il ripieno non si solidificherà.

Fare raffreddare a temperatura ambiente e, poco prima di servire, mettere in frigorifero per un'ora circa.

Torta di mele (Apple pie / New England)

dosi per 10 porzioni

Per la pasta:

450 g di farina

225 g di burro

sale

Per il ripieno:

150 g di zucchero

9 mele

spezie in polvere (cannella, noce moscata)

un limone

panna fresca

sale

Preparazione:

sbucciare le mele, tagliarle a fettine o a spicchi, poi metterle in una ciotola a marinare insieme a mezzo cucchiaino di spezie in polvere e il succo e la buccia grattugiata di un limone.

Setacciare in una ciotola la farina con il sale e impastarla rapidamente con il burro, con l'aiuto di qualche cucchiaino di acqua gelata, fino ad ottenere una massa compatta, ma morbida, da tenere in frigorifero per una mezz'ora.

Tirla in una sfoglia sottile e dividerla in 2 parti: con una parte foderare una teglia di 32 cm di diametro e collocarvi le mele insieme al liquido nel quale sono marinate; con l'altra, coprire il ripieno, sigillandone bene i bordi; poi bucherellarla con una forchetta per favorire l'uscita del vapore durante la cottura.

Infornare la torta a 220 °C per una decina di minuti, poi diminuire la temperatura a 175 °C e cuocere per un'altra mezz'ora.

Spennellare la superficie della torta con un po' di panna liquida, cospargerla moderatamente di zucchero, poi rimetterla in forno e cuocerla per altri dieci minuti.

Torta di zucca (Pumpkin Pie / Stato di New York)

dosi per 10 porzioni

Per la pasta:

450 g di farina

225 g di burro

sale

Per il ripieno:

450 g di polpa di zucca

300 g di panna fresca

225 g di zucchero di canna

150 g di latte

50 g di burro

3 uova

spezie in polvere (cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata)

sale

Preparazione:

unire il sale alla farina, metterla in una ciotola, incorporarvi il burro a pezzetti e lavorare con un po' di acqua ghiacciata fino ad ottenere una pasta morbida, ma non elastica, cui dare alla fine la forma di una palla.

Farla riposare in frigorifero per mezz'ora, avvolta in un foglio di pellicola trasparente, poi tirarla ottenendone una sfoglia spessa 1 centimetro circa con la quale foderare una teglia di 32 cm di diametro.

Lessare la zucca privata della scorza e dei semi, ridurla in purea, unire lo zucchero, un cucchiaino di spezie, il latte con il burro, la panna, i tuorli appena sbattuti e, alla fine, gli albumi montati a neve con un pizzichino di sale.

Versare il composto nella teglia rivestita di pasta e infornare a 170 °C per un'ora circa.

Zuppa di cozze e bacon (Clam chowder / New England)

dosi per 10 porzioni

2,5 kg di cozze

250 g di bacon

120 g di burro

2,5 l di latte

5 cipolle medie

sedano

patate

farina

olio

sale

pepe

Preparazione:

dopo aver raschiato il guscio delle cozze, liberandole da ogni incrostazione e filamento, metterle in una pentola con un paio di cucchiai d'acqua e farle aprire a fuoco vivo.

Quando saranno aperte, togliere le cozze dal guscio e conservare l'acqua di cottura dopo averla filtrata.

Rosolare in poco olio il bacon tritato con le cipolle e 2 coste di sedano.

Unire il liquido delle cozze, un po' d'acqua, portare ad ebollizione e aggiungere 10 patate pelate e tagliate a dadi.

Quando le patate saranno cotte, unire le cozze, il burro, il sale, abbondante pepe, 3 cucchiai di farina sciolta in un po' di latte, il resto del latte, e cuocere il tutto finché non abbia raggiunto una consistenza cremosa.