

Ciocolato, l'afrodisiaco dall'antipasto al dolce

Pubblicato: Lunedì 16 Febbraio 2009

Le vostre ricette inviate per il Concorso "San Valentino, che cosa cucino?" meritano una menzione speciale per golosità e fantasia. Ne abbiamo scelte tre ma la selezione non è stata facile, abbiamo deciso per questo motivo di pubblicarle tutte su VareseNews.

Le ricette di Anna R.

Il menu

 Anche se forse è un po' tradizionalista, per me **il menu di San Valentino deve essere afrodisiaco**... Non perché certi alimenti abbiano realmente poteri "magici", ma perché anche la sola idea che un piatto sia afrodisiaco aiuta a stare meglio nella coppia. Così ho scelto questo menu a base di cacao (una ricca fonte di feniletilamina, vale a dire la sostanza che il nostro corpo produce quando ci innamoriamo), cannella (ritenuta afrodisiaca perché, come tutte le spezie, provoca una vasodilatazione) e carne rossa (che come il cacao contiene enzimi in grado di provocare la vasodilatazione).

Ecco quindi il menu:

Aperitivo: spumante (nota: è lo stesso che useremo per il secondo piatto)

Primo piatto: gnocchi al cacao

Secondo piatto: cotolette di maiale con cacao e cannella, servite con patate al forno

Dessert: cuoricini bicolore

Vino: un buon vino rosso, vista la presenza della carne.

Le ricette

Gnocchi al cacao

Per gli gnocchi:

- 250 g di patate
- 150 g di farina

- 1 uovo
- sale

Per il sugo

- 1 noce di burro
- 30 g di grana padano grattugiato
- 10 g di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini rasi di cacao amaro
- 1 cucchiaini rasi di zucchero
- 1 pizzico di cannella

Lessare le patate, pelarle e passarle nello schiacciapatate. Salare e unire le uova e la farina, impastando fino a ottenere un impasto omogeneo. Formare dei rotolini con l'impasto, tagliarli a tocchetti e passarli su una forchetta per dare loro la forma tipica dei gnocchi. Lasciarli riposare mentre si prepara il sugo.

Ammollare l'uvetta sultanina in acqua tiepida, strizzarla e asciugarla, quindi mescolarla con il grana grattugiato, lo zucchero, la cannella e il cacao. Salare e amalgamare bene.

Portare a ebollizione l'acqua salata, buttarvi gli gnocchi e scolarli appena vengono a galla con una schiumarola. Unire al condimento due cucchiaini d'acqua di cottura e mescolare bene.

Condire gli gnocchi con il burro e infine con il sughetto al cacao.

Cotolette di maiale al cacao e cannella

- 200 g di cotolette di maiale
- 125 ml di brodo
- 2 cucchiaini di olio di oliva

- 25 g di cacao amaro
- 25 g di mandorle tritate
- 1 bicchierini di spumante secco
- 1 cucchiaini di prezzemolo tritato
- ½ spicchio d'aglio tritato
- 1 pizzico di cannella

Riscaldare bene una padella antiaderente, quindi adagiare le cotolette e farle cuocere pochi istanti per lato. Toglierele dalla padella e tenerle in caldo.

Nella stessa padella scaldare l'olio, quindi aggiungere l'aglio e le mandorle tritate, la cannella e il prezzemolo, e infine il vino, in modo da creare un sughetto. Mettere di nuovo le cotolette nella padella e coprire con un coperchio.

Nel frattempo, sciogliere il cacao con metà del brodo caldo e versarlo sulle cotolette. Alzare la fiamma e lasciare cuocere ancora cinque minuti, fin quando la carne è ben cotta.

Togliere le cotolette dalla padella, disporle su un piatto di portata, allungare il sughetto nella padella con il brodo rimasto e versarlo bollente sulla carne.

Patate al forno

- 500 g di patate
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- ½ spicchio d'aglio tritato
- 1 rametti di rosmarino
- 1 rametti di salvia
- 1 pizzico di sale

Lavare le patate, sbucciarle e tagliarle a pezzi regolari.

Versare l'olio di oliva in una pirofila, insieme a rosmarino, salvia, aglio tritato ed eventualmente un pizzico di peperoncino. Aggiungere le patate e girarle bene nell'olio, quindi infornarle a 180°C per 30 minuti. Salare e cuocerle ancora per una decina di minuti, se necessario.

Cuoricini bicolore

- 50 g di ricotta fresca
- 1 pacchetto di pavesini
- 1 cucchiaino di caffè zuccherato
- 1 cucchiaino di farina di cocco
- 1 cucchiaino di cacao amaro

Tritare i pavesini (anche pestandoli con un batticarne), quindi unirli alla ricotta e al caffè, mescolando bene. Formare delle palline, appiattirle con la mano e ritagliarle a forma di cuore con uno stampino per biscotti, procedendo fino a esaurire l'impasto. Passare quindi metà dei cuoricini nel cacao e gli altri nel cocco disidratato.

E per finire...

Un caffè preparato aggiungendo un pizzico di cannella alla miscela del caffè.

Per l'atmosfera

Candele, candele e ancora candele! Tante candele di forma e colore diverso poste su un piatto e legate con un nastro rosso, da lasciare al centro della tavola. E poi qualche candela rigorosamente al profumo di cannella posta lontano dal tavolo, perché il profumo aiuti a gustare al meglio il sapore della cannella nei piatti. E qualche piccolo tocco "romantico" anche nei piatti, per esempio spolverizzando il bordo dei piatti con del cacao amaro lasciando un cuoricino a contrasto (basta appoggiare un cuoricino di carta, spolverizzare e poi togliere con attenzione il cuore).

La lista della spesa

Da comprare

- 200 g di cotolette di maiale €4,70 x 1 kg (offerta Tigros) circa 1,00
- patate €0,98 x 1 kg 0,98
- ricotta fresca €0,78 x 250 g 0,78
- grana padano grattugiato €1,40 x 100 g 1,40
- uova €0,75 x 4 (offerta Tigros) 0,75
- pavesini €1,93 x 200 g 1,93
- farina €0,46 x 1 kg 0,46
- farina di cocco €1,40 x 250 g 1,40
- uvetta sultanina €1,27 x 250 g 1,27
- cacao amaro €0,69 x 75 g 0,69
- cannella 25 g a €2,01 2,01
- mandorle €1,59 x 100 g 1,59

Totale: 14,26

Nota: prezzi tratti da <http://www.esselungaacasa.it>.

Prodotti considerati come già disponibili in casa

- burro
- olio di oliva
- sale

- zucchero
- dadi o preparato per brodo
- aglio
- caffè
- prezzemolo
- rosmarino
- salvia

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it