

Christina Loucas

LA CUCINA DI AFRODITE

RICETTE E SAPORI
DI CIPRO

NOMOS EDIZIONI



INDICE

Art direction
A+C

Testi e crediti fotografici
© Christina Loucas
www.afroditeskitchen.com

Traduzioni
Sara Michela Castiglioni

© 2017 Nomos Edizioni, Busto Arsizio
ISBN 978-88-98249-68-8

Tutti i diritti riservati.
Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro senza l'autorizzazione scritta degli Autori proprietari dei diritti e dell'Editore.

Nomos Edizioni
via Piave, 15 - 21052 Busto Arsizio (VA)
t +39 0331.382339 f +39 0331.367429
www.nomosedizioni.it
info@nomosedizioni.it

8	INTRODUZIONE
19	BEVANDE
33	PANE E PRODOTTI DA FORNO
77	ZUPPE, INSALATE E GOLOSITÀ
111	PORTATE PRINCIPALI
151	SALSE ED EXTRA
169	TORTE E DOLCI
217	I MERCATI DI CIPRO
225	RINGRAZIAMENTI
227	INDICE DELLE RICETTE





PANE E
PRODOTTI
DA FORNO



Pane di Pasqua all'arancia

.....

Τσουρεκι

INGREDIENTI

- 550 grammi di farina multiuso
- 3/4 di cucchiaino di mahleb in polvere
- 1/4 di cucchiaino di mastice alimentare in polvere
- 1/8 di cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1/8 di tazza di succo d'arancia fresco
- 1/2 tazza di burro fuso
- 1/2 cucchiaino di scorza di arancia
- 1/2 tazza + 1 cucchiaino di zucchero
- 3 uova
- 8 grammi di lievito
- 1/2 tazza di latte, tiepido
- una presa di sale
- 1 uovo, sbattuto e diluito

In una bacinella mescola il lievito, il latte e lo zucchero. Copri con la pellicola trasparente e lascia riposare per una decina di minuti fino a che la miscela diventa schiumosa. In un'altra bacinella più grande mescola gli ingredienti secchi. In un'altro recipiente sbatti molto velocemente le uova per 7 minuti. Aggiungi il burro fuso, il succo d'arancia, il composto con il lievito e le uova alla miscela a base di farina e mescola tutto insieme con le mani fino a ottenere l'impasto. Lavora energicamente l'impasto per 10 minuti fino a che diventa liscio ed elastico, utilizzando i pollici per premere dall'alto verso il basso, prima verso di te e poi nella direzione contraria, per dare il giusto effetto alla trama. Crea una palla e mettila in una bacinella coperta con della pellicola trasparente e un paio di canovacci, quindi lascia riposare per 2 ore, fino a che non sarà raddoppiata di volume. Dividi l'impasto in tre pezzi, quindi dividi ogni pezzo in altri tre cordoni e crea tre trecce. Posiziona sulla placca da forno. Copri le trecce con un canovaccio e lasciale crescere per 1 ora e 30 minuti, fino a che l'impasto non sarà raddoppiato di volume. Prima di mettere le trecce in forno, spennellale con l'uovo sbattuto. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C per 30-35 minuti.

Resa: 3 sfilatini intrecciati

Muffin speziati alle zucchine

INGREDIENTI

- 2 uova piccole
- 1/2 tazza di olio di cocco
- 3/4 di tazza di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 tazza di zucchine, grattugiate finemente (spremi le zucchine per eliminare il succo)
- 1 cucchiaino e 1/4 di cannella
- 1/8 di cucchiaino di cardamomo
- 1/8 di cucchiaino di noce moscata macinata
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 tazza e 1/2 di farina
- 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata
- 1/3 di tazza di noci tostate
- 1/3 di tazza di scaglie di cioccolato

Periscalda il forno a 175 °C e foderla una teglia per muffin con gli appositi pirottini. In una bacinella grande sbatti insieme le uova, l'olio, lo zucchero, la vaniglia fino a formare un composto omogeneo. Aggiungi le zucchine grattugiate continuando a mescolare. Aggiungi la cannella, la noce moscata, il cardamomo, il lievito in polvere, il bicarbonato e il sale. Incorpora la farina per formare una pastella liscia. Aggiungi la scorza di arancia, le noci e le scaglie di cioccolato. Dividi la pastella in 10 grandi pirottini per muffin. Cuoci in forno per 25-28 minuti.

Resa: 10 muffin grandi





ZUPPE,
INSALATE
E
GOLOSITÀ

Zuppa di pomodoro

Amo i pomodori di Cipro e quindi preparo spesso la zuppa di pomodoro quando comincia a fare fresco. Talvolta la servo anche con pezzi di *halloumi* grigliato.

Zuppa di grano acida con *halloumi* - TPAXANAS

Il mondo si divide tra coloro che amano questa zuppa e coloro che non la amano. Ha un odore acido e non sembra del tutto gradevole. Ma se vai oltre a questo, è una squisita zuppa di conforto, simile a un *porridge*, particolarmente adatta al periodo invernale. Ci sono piccole variazioni su come viene preparata a Cipro. Nella nostra famiglia la accompagniamo con *halloumi* a dadini e un po' di pomodoro grattugiato. In passato, molti preparavano la propria *trahanas*: oggi giorno la maggior parte delle persone la acquista in negozio o da chi la prepara ancora in casa. Ho incluso la ricetta della *trahanas* a scopo di conservazione, mentre la ricetta della zuppa può essere realizzata utilizzando della *trahanas* già pronta.

Pilaf di bulgur al pomodoro - ΠΑΛΓΟΥΡΙ

Questo è un contorno molto popolare, spesso servito con yogurt cipriota e insieme alle *keftedes* (a pagina 145). Alcune persone lo preparano con i pomodori in scatola, ma io preferisco utilizzare pomodori freschi e maturi. Sebbene sia tradizionalmente considerato un contorno, penso che questo piatto possa essere consumato anche come portata principale: in questo caso lo accompagno con feta, acciughe e olive.

Halloumi e *anari* - ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΚΑΙ ΑΝΑΦΗ

L'*halloumi* è parte integrante della cucina cipriota. Negli ultimi tempi è diventato sempre più popolare anche al di fuori di Cipro. Mia nonna si vantava molto del suo *halloumi* e lo vendeva. Ricordo che andavo

al villaggio e la guardavo mentre, seduta sulla sua sedia davanti a una grande pentola, lo preparava tutti i giorni. Questa ricetta ha per me un grande valore, certamente dal punto di vista personale, ma anche perché è abbastanza insolito che i produttori ciprioti divulgino davvero le proprie ricette, perché la maggior parte di coloro che ancora sanno come farlo lo prepara per venderlo. Se ancora non lo sai, l'*halloumi* appena fatto è molto morbido e non gommoso come quello che si acquista in negozio. Sono certa che se le persone al di fuori di Cipro sapessero com'è quando è fresco, sarebbe ancora più popolare di quanto è ora! Ho incluso questa ricetta più a scopo di conservazione che di preparazione.

Zucchine, uova e patate - ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΑΥΤΑ

Uno dei miei *comfort food* ciprioti preferiti sono proprio le uova fritte con le patate. Un altro piatto cipriota consiste in uova fritte e zucchine: talvolta li metto insieme. Assicurati di friggere le zucchine in una padella a parte, è il mio trucco per fare in modo che non diventino mollicce.

Zuppa di fagioli borlotti

A Cipro si preparano molti piatti a base di verdura, spesso con salsa di pomodoro (in questo caso diciamo che è in stile *yachni*). Questa zuppa è liberamente ispirata da questa idea. Tuttavia, i sapori sono più intensi. Ci sono più ingredienti per vari sapori, è più una zuppa che uno stufato. Di solito utilizziamo fagioli chiamati *xegounia*, che sono fagioli bianchi freschi che non sono ancora stati fatti seccare. Tuttavia, come indicato nella ricetta, io preferisco questa zuppa con fagioli borlotti surgelati.

Snack al miele e yogurt greco

Ero solita consumare questo snack ogni giorno nel





Insalata di feta e pomodori scomposti

INGREDIENTI

- circa 6-8 pomodori dolci
- 1/2 cipolla rossa, tagliata finemente
- 200 grammi di feta sbriciolata
- 1-2 cucchiaini di aceto balsamico di eccellente qualità
- 1-2 cucchiaini di olio d'oliva di eccellente qualità
- origano selvatico secco
- sale e pepe secondo i gusti

Taglia i pomodori in fette spesse 5 mm. Spargi sopra i pomodori la feta sbriciolata e la cipolla rossa tagliata. Condisci il tutto con olio d'oliva e aceto balsamico. Insaporisci con sale e pepe secondo i gusti. Decora con origano secco e servi.

Resa: 2-3 porzioni



Pilaf di bulgur al pomodoro

.....
Πληγουρι

INGREDIENTI

- 90 grammi di scalogno, tritato finemente
- 30 grammi di pasta tipo vermicellini
- 180 grammi di bulgur fine
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 500 grammi di pomodori frullati (pesati dopo essere stati frullati)
- 2 tazze di acqua
- sale secondo i gusti

Scalda l'olio d'oliva in una pentola di medie dimensioni a fuoco medio-alto. Quando è caldo aggiungi lo scalogno e soffriggi per 1 minuto. Aggiungi i vermicellini e friggili per circa 2 minuti fino a che non diventano opachi. Non lasciar bruciare la cipolla o i vermicellini. Aggiungi il bulgur e mescola fino a che è ricoperto di olio. Aggiungi i pomodori frullati, l'acqua e il sale secondo i gusti. Cuoci a fuoco medio con un coperchio, mescolando di tanto in tanto così che il composto non si attacchi. Cuoci per dieci minuti, quindi togli la pentola dal fuoco, mescola il pilaf, rimetti il coperchio e lascia riposare per altri dieci minuti prima di servire.

Resa: 2 o 3 porzioni



Stufato di polipo al vino

.....

Ραβιολες

INGREDIENTI

- 900 grammi di polipo, pulito e tagliato in pezzi di almeno 6 cm
- 1/4 di tazza di acqua
- 220 grammi di pomodori grattugiati (circa 2 pomodori grandi)
- 25 grammi di concentrato di pomodoro
- 3/4 di cucchiaino di zucchero
- 145 grammi di cipolla tagliata (circa 2 cipolle piccole)
- 1 foglia di alloro
- 5 chiodi di garofano
- mezzo bastoncino di cannella (circa 4 cm)
- 2 cucchiai e 1/2 di olio d'oliva
- 2 cucchiai e 1/2 di olio vegetale
- 3/4 di tazza di vino rosso secco
- 2 cucchiai e 1/2 di vino rosso o aceto di malto bianco
- sale e pepe secondo i gusti

Metti a cuocere il polipo e 1/4 di tazza di acqua in un'ampia pentola a fuoco medio. Non aggiungere sale. Fai cuocere il polipo con il coperchio per circa 30 minuti, fino a che il liquido non diventa porpora. Mescola con moderazione. In una bacinella piccola mescola i pomodori grattugiati, il concentrato di pomodoro e lo zucchero. Metti da parte. Togli l'acqua dalla pentola con il polipo e conservala. Rimetti la pentola con il polipo sul fornello, a fuoco medio. Aggiungi la cipolla, l'olio d'oliva, l'olio vegetale, la cannella, i chiodi di garofano e la foglia d'alloro e friggi leggermente. Aggiungi il vino rosso, l'aceto e il composto a base di pomodoro. Quando il composto comincia a bollire, abbassa il fuoco e aggiungi 1 tazza dell'acqua rimasta dalla precedente bollitura del polipo. Cuoci a fuoco lento per circa 1 ora, fino a che il liquido non si è ridotto, si è formata una salsina e il polipo ha assorbito l'olio e il liquido. Aggiungi un'altra tazza d'acqua (se possibile quella rimasta dalla cottura), circa a metà cottura. Verso la fine della cottura, insaporisci con sale e pepe.

Resa: 3 porzioni





Polpette di maiale

.....

Κεφτεδες

INGREDIENTI

- 250 grammi di macinato di maiale
- 250 grammi di macinato di manzo
- 3/4 di tazza di cipolla, tritata finemente
- 1/2 tazza di prezzemolo, tritato finemente
- 260 grammi di patate pelate, grattugiate finemente e strizzate per eliminare l'acqua
- 2 uova
- 1/4 di tazza di pangrattato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3/4 di cucchiaino di menta secca
- 1/4 di cucchiaino di pepe macinato
- 3/4 di cucchiaino di sale
- un pizzico di cannella
- 2 tazze di olio di oliva per friggere

In una bacinella grande aggiungi tutti gli ingredienti e mescola bene. Forma delle piccole polpette ovali di circa 6x3 cm. Versa l'olio in una pentola grande e metti sul fornello a fuoco alto. Quando l'olio è caldo aggiungi le polpette, in quantità sufficiente a coprire il fondo della pentola. Lasciale nell'olio almeno 2 minuti, quindi comincia a girarle mentre cuociono fino a che diventano dorate. Per cuocere le polpette dovrebbero essere necessari circa 6-7 minuti. Rimuovi le polpette una volta cotte e mettile su della carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso. Ripeti l'operazione fino a quando avrai cotto tutte le polpette.

Resa: 30 - 35 polpette



Acqua di fiori d'arancio

.....

Ανθόεπο

INGREDIENTI

- 11 tazze di fiori di arancia amara
- 3 foglie giovani di arancia amara
- 7 tazze di acqua

Segui le istruzioni sul distillatore e mettilo sul fuoco più basso possibile. Aggiungi fiori e foglie di arancia. Dopo 20 minuti, il fiore d'arancia comincerà a gocciolare dal tappo del distillatore. Continua questo processo fino a che ne avrai ottenute circa 3 tazze. Non lasciare che il processo prosegua oltre, perché in questo caso l'acqua di fiori d'arancio risulterà meno fragrante. Raccogli l'acqua di fiori d'arancio in una bottiglia sterilizzata. Chiudi e conserva la bottiglia in un luogo soleggiato per due giorni. Quindi riponi la bottiglia in una credenza buia fino a quando servirà. Non preoccuparti se l'acqua di fiori d'arancio non emana immediatamente il profumo che ti aspetti, la sua fragranza si rafforzerà con il tempo.

Resa: 3 tazze di acqua di fiori d'arancio.

Nota: È necessario avere un distillatore per la preparazione.



TORTE E DOLCI

Baklava al pistacchio

.....
Μπακλαβας

INGREDIENTI

- 29 fogli (30x23 cm) di pasta fillo libanese, circa 500 grammi
- 270 grammi di pistacchi, tritati grossolanamente
- 250 grammi di burro
- 2 cucchiaini di acqua
- 1 tazza e 1/2 di acqua
- 1 tazza e 1/2 di zucchero
- 6 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto
- la scorza di un limone

Preriscalda il forno a 170 °C. In una piccola casseruola, a fuoco alto, scalda l'acqua, lo zucchero, la scorza, il succo di limone e il miele. Porta a bollore, quindi lascia cuocere la salsa a fuoco lento. Rimuovi la schiuma dalla parte superiore quando compare. Continua a cuocere a fuoco lento fino a che lo sciroppo diventa lucido e leggermente più denso, per circa 10-15 minuti: il liquido dovrebbe cadere dal cucchiaino con un solo gocciolio continuo. Metti da parte a raffreddare. Assicurati che lo sciroppo si sia completamente raffreddato prima di preparare il baklava. Sul fondo di una padella in Pyrex (30x23 cm-4 cm di altezza) metti 6 fogli di pasta fillo. Stendi uno strato di pistacchi. Quindi 5 fogli di pasta fillo. Poi un altro strato di pistacchi. Quindi 5 fogli di pasta fillo. Un altro strato di pistacchi. Quindi 5 fogli di pasta fillo. Poi un altro strato di pistacchi. Quindi altri 5 fogli di pasta fillo. Poi un altro strato di pistacchi. Quindi altri 3 fogli di pasta fillo. Dovresti terminare usando grosso modo 29-34 fogli di pasta fillo. Con una rotella per pizza o un coltello affilato, taglia il baklava in piccoli rettangoli, di circa 4x3 cm. In una piccola casseruola scalda il burro fino a che si scioglie e versalo sopra il baklava, assicurandoti che entri in tutte le fessure. Cospargi generosamente il dolce con 2 cucchiaini di acqua prima di metterlo in forno. Cuoci in forno per 1 ora e 30 minuti assicurandoti di girare la padella in modo che tutti i lati cuociano in maniera uniforme e dopo 20 minuti, quando il baklava comincia a fare delle bolle, abbassa la temperatura a 160 °C. Dopo altri 20 minuti abbassa ancora la temperatura a 150 °C. Dopo altri 20 minuti abbassa fino a 130 °C. Passati altri 20 minuti riporta la temperatura a 150 °C per 10 minuti, quindi toglì il dolce dal forno e mentre è ancora caldo cospargilo con lo sciroppo raffreddato. Aggiungi i pistacchi tritati e servi.



Dolci di Pasqua al burro

Κουλουρακια

INGREDIENTI

- 570 grammi di farina multiuso
- 1 tazza di burro
- 2 cucchiaini di grasso vegetale
- 1 tazza di zucchero
- 4 tuorli d'uovo, a temperatura ambiente
- 4 albumi, a temperatura ambiente, montati a neve ferma
- 4 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido
- 2 tuorli d'uovo leggermente sbattuti per spennellare

Preriscalda il forno a 175 °C. In una bacinella grande sbatti lo zucchero, il burro e il grasso vegetale fino a ottenere un composto soffice. Aggiungi i tuorli, uno alla volta, mescolando bene per incorporarli. Aggiungi l'estratto di vaniglia. In un'altra bacinella grande mescola il lievito in polvere e la farina. Aggiungi lentamente, alternandoli, gli albumi e il composto a base di farina al composto a base di burro, utilizzando le mani per mischiare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto morbido. Potrebbe essere necessario aggiungere un cucchiaino di farina per tenere insieme l'impasto. Prendi dei pezzi di impasto e modellali formando dei cordoni con un diametro di circa 1 cm, lunghi circa 20 cm. Piega il cordone a metà e fai ruotare insieme le estremità in modo che si attorciglino. Metti i dolcetti su una teglia rivestita di carta da forno. Spennellali con l'uovo sbattuto. Cuoci in forno per circa 25-27 minuti, fino a che diventano dorati.

Resa: circa 70 dolcetti



Torta di mele meringata

INGREDIENTI

per il ripieno di mele:

- 6-7 mele sbucciate e tagliate a fettine sottili
- 1/2 tazza di zucchero
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 bastoncino di cannella
- 1 cucchiaino di burro

per la torta:

- 1 tazza di farina multiuso
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 tazza di burro a temperatura ambiente

- 1/2 tazza e 1/8 di tazza di zucchero
- 4 tuorli d'uovo (conserva i bianchi per la meringa)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3 cucchiaini di panna liquida

per la meringa:

- 1/2 tazza e 1/8 di tazza di zucchero
- 4 albumi d'uovo
- 1/2 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/2 tazza di mandorle a pezzetti

Metti le mele, lo zucchero, il succo di limone e il bastoncino di cannella in una pentola larga a fuoco medio fino a che tutta l'acqua che avranno rilasciato sarà evaporata. Mescola le mele di tanto in tanto. Quando l'acqua è evaporata aggiungi 1 cucchiaino di burro e lascia raffreddare. Preriscalda il forno a 175 °C. Prepara la torta: sbatti il burro con lo zucchero, aggiungi i tuorli uno alla volta e l'estratto di vaniglia. Mischia la farina e il lievito in polvere. Aggiungi, alternandole, la farina e la panna liquida, iniziando e finendo con la farina. Ungi con il burro e infarina 2 tortiere a cerniera, con un diametro di circa 24 cm, e distribuisci l'impasto in maniera uniforme. Prepara le meringhe: sbatti gli albumi con il succo di limone per creare un composto morbido. Aggiungi lo zucchero, un cucchiaino alla volta, quindi aggiungi lentamente l'estratto di vaniglia. Dividi la meringa a metà e distribuisci le due metà su ciascun impasto. Metti le mandorle sopra le meringhe. Cuoci le torte a 175 °C per 45 minuti fino a che diventano dorate. Lasciale raffreddare leggermente e quindi rimuovile dalle tortiere perché si raffreddino ulteriormente. Quando sono fredde, metti le mele sopra una delle torte, posiziona l'altra torta sopra le mele e servi immediatamente.





Crostata alle fragole e cioccolato

INGREDIENTI

per la pasta:

- 2 tazze di biscotti tipo Oreo (senza la farcitura), finemente tritati
- 1/4 di tazza di burro fuso

per il ripieno:

- 285 grammi di cioccolato leggermente dolce di eccellente qualità, tagliato in piccoli pezzi

- 1 tazza e 1/4 di panna liquida

- 2 cucchiaini di brandy

- 1 cucchiaino di burro a temperatura ambiente

per la decorazione:

- 5-8 fragole fresche, tagliate a fette

- 1/4 di tazza di mirtilli freschi

- zucchero a velo

Preriscalda il forno a 190 °C. Mischia i biscotti tritati con il burro fuso. Stendi la pasta di biscotto, schiaccianola, sul fondo e sulle pareti di una tortiera di 20 cm con bordo ondulato e fondo rimovibile. Cuoci in forno per 10-12 minuti a 190 °C. Lascia raffreddare completamente la crostata. Metti il cioccolato a pezzetti in una grande bacinella di vetro. Metti la panna liquida in una piccola casseruola e scalda a fuoco lento. Versa la panna liquida scaldata sul cioccolato e mescola dolcemente con una spatola fino a che il cioccolato si scioglie completamente. Versa il burro ammorbidito e il brandy nel composto a base di cioccolato. Versa la miscela di cioccolato nella crostata fredda. Metti in frigorifero per 5 ore o fino a che diventa dura. Quando è pronta, decora a tuo piacere con la frutta.



Crostata di prugne all'acqua di rose

INGREDIENTI

per la crostata:

- 1 tuorlo grande
- 2 cucchiaini di acqua fredda
- 1/4 di cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1 tazza e 1/2 di farina multiuso
- 2 cucchiaini di mandorle macinate
- 1/3 di tazza di zucchero
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 70 grammi di burro, molto freddo
- 2 cucchiaini e 1/2 di grasso vegetale, molto freddo

per il ripieno:

- 2 prugne rosse, senza noccioli e tagliate a fettine sottili
- 70 grammi di farina di pistacchio
- 70 grammi di farina di mandorle
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di acqua di rose
- 30 grammi di burro fuso
- 2 cucchiaini di brandy
- marmellata di rose, leggermente riscaldata in una piccola casseruola, per glassare le prugne

In una bacinella piccola sbatti il tuorlo con l'acqua. In una bacinella grande mescola tutti gli ingredienti secchi. Aggiungi il burro e il grasso vegetale e mescola gli ingredienti più duri con le dita in modo da ottenere un composto fatto da briciole. Aggiungi lentamente il composto di uova e acqua e usa le dita per mescolare gli ingredienti fino a ottenere l'impasto. Su una superficie infarinata forma una palla, mettila su un ampio foglio di pellicola trasparente, appiattiscila per formare un disco, avvolgi il disco nella pellicola e mettilo in frigorifero a raffreddare per 1 ora. Preriscalda il forno a 190 °C. Togli l'impasto dal frigorifero e stendilo formando un cerchio spesso circa 5 mm. Metti l'impasto in una teglia per crostata con il fondo rimovibile. Metti la crostata in freezer per 20 minuti prima di cuocerla. Prima di metterla nel forno metti un pezzo di carta da forno pieno di riso sopra la crostata, quindi cuocila per 20 minuti. Rimuovi la carta da forno e il riso e rimetti la torta nel forno senza coprirli per altri 5 minuti. Toglila dal forno e lasciala raffreddare. Mescola gli ingredienti del ripieno fatta eccezione per le prugne. Metti gli ingredienti del ripieno nel guscio di crostata. Copri con uno strato di prugne una accanto all'altra, senza sovrapporle. Rimetti in forno e cuoci per 30 minuti a 190 °C, quindi abbassa la temperatura a 160 °C per altri 15 minuti. Copri con l'alluminio se ti sembra che la crostata stia diventando troppo scura. Toglila dal forno e lasciala raffreddare. Quando è fredda, cospargi le prugne con marmellata di rose.



Pudding con pelargonio dal profumo di rosa

.....
Ριζογαλο

INGREDIENTI

- 3/4 di tazza di riso corto
- 1 tazza e 1/2 di acqua
- 1/4 di tazza di zucchero
- 4 tazze di latte
- 1 bastoncino di cannella
- 2 pezzi di scorza di arancia (circa 2x6 cm)
- 5 foglie di pelargonio dal profumo di rosa
- 1 cucchiaino e 1/2 di amido di mais, sciolto in 2 cucchiaini di acqua
- cannella macinata, pistacchi a pezzetti e miele, come rifinitura

Fai bollire il riso fino a che ha assorbito tutta l'acqua. Versa il latte in un'altra pentola e aggiungici lo zucchero, la cannella, il pelargonio e la scorza d'arancia. Cuoci il latte a fuoco lento. Quando il latte sobbolle leggermente, rimuovi le foglie di pelargonio, aggiungi il riso cotto e lascia cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti. Quindi aggiungi l'amido di mais al *pudding* e cuoci a fuoco lento per altri 2 minuti. Rimuovi il bastoncino di cannella e la scorza d'arancia. Versa il budino in piccole ciotole. Coprile con la pellicola trasparente, lasciale raffreddare e mettile in frigorifero per almeno 5 ore, fino a che il budino di riso diventa duro. Prima di servire aggiungi la cannella, i pistacchi e il miele.

Resa: 6-8 porzioni