



PIATTI TIPICI:

- ✓ MIGAS DE PAN
- ✓ PAELLA VALENCIANA
- ✓ ALFAJORES

ALUNNI: Iacobone Samuele, Nussi Viola, Orlando Alia.

MIGAS DE PAN

(antipasto)

Ingredienti (per 4 persone abbondanti): 500 g di pane raffermo, acqua q.b., 1 testa di aglio, 3-4 chorizos freschi, 3-4 fette di pancetta fresca, 2 peperoni verdi, olio evo q.b.

Procedimento: Prima di tutto tagliare il pane prima a fette e poi a dadini. Disponerlo in un contenitore e versarci sopra acqua fino a coprirlo. Si deve lasciare così il tanto che si inumidisca e torni morbido, non deve disfarsi. In una pentola o tegame, capiente e dai bordi alti, versare l'olio fino a coprire il fondo e riempire di circa un dito; lasciare ogni spicchio d'aglio "in camicia", schiacciarlo (in modo che si apra e insaporisca delicatamente l'olio) e farlo soffriggere fino a dorarsi. A seconda dei gusti togliere l'aglio o lasciarlo per tutta la cottura eliminandolo solo all'ultimo. Pulire dai semi il peperone, tagliarlo a strisce e metterlo nel tegame a soffriggere; sgocciolare l'olio con una schiumarola e mettere da parte. Tagliare il *chorizo* a fette, la pancetta a pezzetti, farli soffriggere nello stesso olio per circa 8 -10 minuti (fuoco medio-vivace) e mettere da parte. Strizzare bene il pane e metterlo nel tegame. Una volta messo tutto il pane prendere una spatola di legno e girare per circa 45-60 minuti. Non smettere di mescolare se non per pochissimi minuti, altrimenti il pane si attacca al fondo. Ci si accorge che le migas sono pronte quando hanno un colore dorato e sono piccole come briciole. Quindi aggiungere il chorizo, la pancetta e il peperone, dare una bella mescolata, fare riposare per 5 minuti e servire.

CHORIZO: salsiccia piccante tipica spagnola

Origine delle Migas de pan

Le Migas de pan venivano mangiate a colazione con pane o tortilla avanzati, ma oggi le migas sono servite come antipasto.

PAELLA VALENCIANA

(primo piatto)

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di riso, 2 salsicce, 3 coscette di pollo, 100 g di lonza di maiale, 300 g di cozze, 2 calamari, 300 g di gamberi, 4 scampi, 150 g di piselli, 2 peperoni, 100 ml di vino bianco, 500 ml di brodo, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaino di paprika, 1 bustina di zafferano.

Procedimento: sbollentare i piselli per 5 minuti e tenerli da parte. Far arrostiti i peperoni su una griglia quindi spellarli, tagliarli a listarelle e metterli da parte. In una grossa padella far appassire la cipolla tritata in qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Aggiungere i fuselli di pollo e farli rosolare una decina di minuti sfumando a metà cottura con la metà del vino bianco. Sollevare i fusi di pollo e tenerli da parte.

Nella stessa padella in cui avete cotto in precedenza il pollo, aggiungere la salsiccia sbriciolata, la lonza tagliata a pezzetti e la paprika e far cuocere per 5 minuti sfumando le carni con il resto del vino. Nel frattempo eliminare la pelle dal pollo e tagliare la carne a pezzettini, quindi aggiungerla nella padella con le altre carni. Aggiungere i piselli e i peperoni, mescolare il tutto, aggiustare di sale e terminare la cottura. Nel frattempo pulire i calamari e sgusciare i gamberi.

In una padella a parte far soffriggere uno spicchio d'aglio nell'olio, sollevarlo e aggiungere i calamari tagliati ad anelli. Aggiungere i gamberi, aggiustare di sale e far cuocere gamberi e calamari per un paio di minuti. Preparare del brodo e disciogliere all'interno una bustina di zafferano.

Accendere il forno a 180°. Andare ora ad assemblare la paella valenciana. In una teglia da forno dai bordi bassi versare le carni con le verdure e il pesce con i loro sughi di cottura e mescolare il tutto. Aggiungere il riso e coprire a filo con il brodo bollente in cui avete disciolto lo zafferano. Disporre gli scampi a croce sulla paella, coprire con della carta argentata e infornare la paella valenciana a 180° e cuocere per circa 20 minuti. Durante la cottura, pulire le cozze.

Far cuocere le cozze in padella con un coperchio finché non si aprano le valve. Se trascorsi i 20 minuti nella teglia dovesse esserci ancora brodo, ultimare la cottura della paella sui fuochi fino al completo assorbimento del liquido. Servire la paella valenciana in tavola guarnendola con le cozze e se si vuole degli spicchi di limone.

Origine della Paella Valenciana

La parola *paella* significa padella. In origine questo termine indicava una padella larga e poco profonda in ferro e veniva utilizzata nella Comunità Valenciana per cucinare vari piatti a base di riso

ALFAJORES (dolce)

Ingredienti: 100 g di burro, 150 g di zucchero, un uovo e un tuorlo, $\frac{1}{2}$ limone grattugiato, 150 g di farina di maizena, 60 g di farina 00, un cucchiaio di lievito, 250 g di dulce de leche, farina di cocco, aroma alla vaniglia.

Procedimento: mescolare il burro e lo zucchero, poi si aggiungono le uova, la scorza di limone e l'aroma alla vaniglia. Infine aggiungere la farina di maizena, la farina e il lievito. Cotti i biscotti, farcire col dulce de leche e passarli nella farina di cocco.

FARINA DI MAIZENA: farina di mais, fecola di mais.

DULCHE DE LECHE: dolce al latte, crema al latte.

Origine degli Alfajores

Gli Alfajores indicano una vasta gamma di dolci composti da due biscotti con in mezzo una crema al latte. Hanno origine araba, infatti la parola *alfajor* significa ripieno (al-hasù). In Spagna gli Alfajores sono dolci tipicamente natalizi, propri dell'Andalusia e Murcia.



Migas de pan

Paella valenciana

Alfajores