



Dal pane al dolce, ricette made in Ireland

a cura della Redazione di Travel Carnet

In questi tempi di emergenza sanitaria, raggiungiamo la splendida terra d'Irlanda grazie a cinque ricette che ci regalano sapori e aromi dell'Isola di Smeraldo, accompagnandole con questa tradizionale benedizione irlandese: "Che tu abbia le tasche pesanti e il cuore leggero, che la fortuna si prenda cura di te giorno e notte".

Soda bread integrale

Ricetta dell'Hotel Cliff at Lyons

Questo pane tradizionale viene cotto ogni giorno in tutta l'Irlanda, e non potrebbe essere più semplice prepararlo. Non serve farlo lievitare, e non serve neppure impastarlo a lungo, altrimenti risulterà duro. L'usanza di incidere la caratteristica croce prima di infornarlo è legata a un'antica credenza, secondo la quale serve a far uscire le fate.



Il soda bread integrale, pane tipico irlandese nella ricetta dell'Hotel Cliff at Lyons a Celbridge (foto Turismo Irlandese). Sopra il titolo, Gli chef nella cucina dell'Hotel Cliff at Lyons a Celbridge nella Contea di Kildare (foto Cliff at Lyons).



In basso; a destra, il paté di salmone affumicato da servire con insalata fresca o di crescione (foto Turismo Irlandese) a destra, l'Hotel Cliff at Lyons: stanze, cottages e appartamenti circondati da una rigogliosa vegetazione (foto Cliff at Lyons). Sopra, un angolo dell'elegante ristorante Cliff at Lyons (foto Cliff at Lyons).

Ingredienti

220 g di farina, 220 g di farina integrale, 1/2 cucchiaino di sale. 1 cucchiaio di bicarbonato di sodio. 500 ml di latticello

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180 °C/Forno a gas livello 4.

Mescolare tutti gli ingredienti secchi in un recipiente. Formare un pozzo al centro e versare il latticello, impastando con le mani la farina e il latte. Poi, versare su una superficie infarinata e formare delicatamente un tondo (non impastare eccessivamente). Incidere una croce nella parte superiore. Posizionare su un vassoio da forno infarinato e cuocere per circa 35-40 minuti.

Quando si estrae il pane, rovesciarlo e dare un colpo sul fondo. Se il pane suona vuoto, è pronto. Lasciare raffreddare su una griglia.

Paté di salmone affumicato

Ricetta dell'Hotel Cliff at Lyons

La costa ovest dell'Irlanda è famosa per la qualità del suo tradizionale salmone affumicato. È squisito se servito da solo, ma si può aggiungere un tocco in più con questa semplice ricetta di paté, che si abbina ottimamente con il soda bread.



Ingredienti

225 g di salmone affumicato
225 g di formaggio in crema
1 cucchiaino di salsa di rafano
1 cucchiaino di succo di limone
Un ramoscello di aneto

Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti in un robot da cucina e miscelare. Servire con un'insalata fresca o crescione per un effetto trifoglio. Non utilizzare il trifoglio: per quanto grazioso, non è commestibile. Il crescione sarà un ottimo sostituto.



Cozze di Cashel calde con aglio, pomodoro e peperoncino

Ricetta dell'hotel Cashel House

Le cozze sono tra i frutti di mare più abbondanti in Irlanda e si mangiano fin dall'antichità. A loro sono dedicati festival e ricette. Sono state rese persino immortali nella famosa canzone di Dublino, Molly Malone... che spinge il suo carretto gridando: "vongole e cozze vive, vive oh!"

Cozze calde di Cashel con aglio, pomodoro e peperoncino in pezzi. (foto Turismo Irlandese)



Ingredienti

3 kg di cozze
 3 spicchi d'aglio, pelato e finemente tritato
 1 peperoncino rosso, finemente tritato
 1 barattolo di pomodori pelati (400 g)
 300 ml di birra lager
 2 scalogni tagliati a striscioline
 Olio d'oliva

Il complesso del Cashel House Hotel, membro fondatore dell'Associazione



Preparazione

Lavare le cozze in acqua fredda, strofinare bene e rimuovere la barba. Utilizzare solo cozze ben chiuse, scartando quelle aperte. In una grande padella, riscaldare dell'olio d'oliva e rosolare l'aglio per ammorbidirlo senza abbrustolirlo. Aggiungere le cozze e cuocere per cinque minuti (o fino all'apertura delle cozze). Aggiungere il peperoncino in pezzi e i pomodori. Cuocere per altri tre minuti per riscaldare bene, quindi aggiungere la birra e cucinare per altri due minuti o fino a portare il brodo a ebollizione. Servire in grandi scodelle guarnite con scalogno a strisce e accompagnare con soda bread fatto in casa.



Sopra, il ristorante in veranda della Cashel House a Connemara nella Contea di Galway. (foto Cashel House)

Stufato di manzo e Guinness

Ricetta dell'hotel Wineport Lodge

Si tratta del più classico piatto irlandese, rivisitato e corretto, ideale per una cena tra amici. Con il caratteristico gusto della Guinness, è un'ottima alternativa allo stufato irlandese.

Ingredienti

1 kg di manzo per stufato (stinco, bavette o costata, tagliati in cubetti di 2,5 cm), 25 g di farina, 1 cipolla, pelata e tagliata a fettine, 2 carote, tagliate spesse, 1 pastinaca grande o 2 piccole, pelate e tagliate a cubetti, 600 ml di birra Guinness, Erbe aromatiche, Mezzo sedano rapa o 3-4 gambi di sedano tagliati a pezzetti, Mezza arancia, lasciata intera



Sopra, Lo stufato di manzo e Guinness nella ricetta dell'Hotel Wineport Lodge a Glasson nella Contea di Westmeath. (foto Turismo Irlandese)



A sinistra, L'Hotel Wineport Lodge situato sulle rive del Lough Ree; a destra, la sala interna del ristorante dell'Hotel Wineport Lodge. (fotografie Wineport Lodge)

Preparazione

Aromatizzare il manzo e infarinarlo. Riscaldare un po' d'olio e burro in una padella pesante e rosolare la carne un po' alla volta, quindi trasferirla in una casseruola. Aggiungere le cipolle e altre verdure e lasciare in padella per qualche minuto.

Trasferire il tutto nella casseruola. Aggiungere la farina restante alla padella, mescolare per assorbire il grasso residuo, quindi cuocere per un minuto prima di aggiungere la Guinness. Aggiungere i liquidi alla casseruola (in quantità sufficiente per coprire gli ingredienti principali), le erbe aromatiche e l'arancia. Aromatizzare, mescolare bene, coprire e cuocere in forno per circa 2 ore o fino a quando il manzo è tenero. Rimuovere l'arancia e le erbe aromatiche prima di servire con purè di patate e guarnire con prezzemolo spezzettato.

Crostatine di mele dell'Armagh con salsa al caramello

Ricetta dell'hotel The Bushmills Inn

Le mele dell'Armagh sono parte integrante della tradizione gastronomica irlandese e, con la loro Indicazione geografica protetta (IGP), sono caratteristiche della loro regione, la cosiddetta “contea dei frutteti”, la più piccola dell'Irlanda del Nord.

Ingredienti

Per la crema frangipane:

75 g di zucchero extra-fine, 75 g di burro non salato, 1 grande uovo (sbattuto), 110 g di mandorle in polvere, 25 g di farina, 15 ml di latte, Un goccio di Calvados (o di brandy)

Per la crostatina:

4 cerchi sottili di pasta sfoglia, di circa 15 cm di diametro,

Per la salsa al caramello:

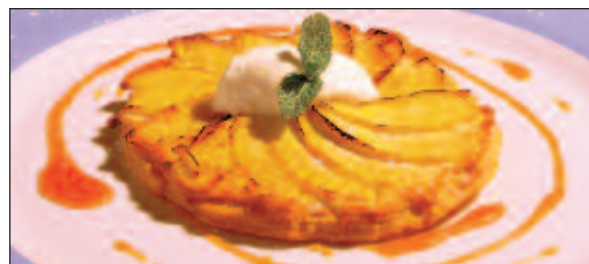
400 g di zucchero extra-fine, 500 ml di acqua fredda

500 ml di crema, 4 mele, 25 g di burro non salato, fuso

-Per la decorazione:

Una piccola quantità di crème fraîche e foglie di menta fresca

Una piccola quantità di zucchero a velo



La crostata di mele dell'Armagh con salsa al caramello nella ricetta dell'Hotel The Bushmills Inn. (foto Turismo Irlandese)





Sopra a sinistra, la raccolta di mele nella piccola Contea dell'Armagh (foto Turismo Irlandese); a destra, l'edificio, la veranda e il giardino del The Bushmills Inn Hotel nella Contea di Antrim (foto Bushmills Inn). A lato, Birra Guinness e ostriche al Gas Bar del Bushmills Inn Hotel (foto Bushmills Inn).

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180 °C/forno a gas livello 4.

Per la crema frangipane: sbattere il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto leggero e soffice, quindi aggiungere le uova, le mandorle tritate, la farina, il latte e infine il Calvados. Raffreddare in frigo.

Per le crostatine: posizionare i dischi di pasta sfoglia su un vassoio infarinato e pungere con una forchetta, quindi cuocere in forno preriscaldato per 8-10 minuti o fino a quando si vedono crescere leggermente e diventare dorate. Mentre sono ancora calde, e per mantenere i dischi piatti, posizionare un'altra teglia da forno sopra i dischi e premere leggermente verso il basso per eliminare l'aria dalla pasta.

Per la salsa al caramello: In una padella pesante, riscaldare a fuoco lento acqua e zucchero fino a ottenere uno sciroppo denso e dorato. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare leggermente, quindi riscaldare la panna e aggiungerla lentamente allo sciroppo. Rimettere sul fuoco per qualche secondo. Se necessario, filtrare con un setaccio a trama sottile.

Disporre i dischi di pasta raffreddata su teglia da forno e stendere su ognuno uno strato di crema frangipane, lasciando uno stretto margine attorno al bordo. Sbucciare, rimuovere il torsolo e tagliare a fette sottili le mele disponendole con ordine sulle crostatine. Spalmare con burro fuso e cuocere per 10-12 minuti. Infine, spolverare con zucchero a velo e posizionare sotto la griglia fino a quando lo zucchero inizia a caramellarsi. Servire le crostatine su piatti da dessert riscaldati, con una spruzzata di salsa al caramello. Guarnire con crème fraîche e foglie di menta, e spolverare con zucchero a velo.

www.ireland.com/it