

Pulenda

Ingredienti Dans une marmite, porter à ébullition l'eau salée. Retirer un peu d'eau et réserver pour rajouter si nécessaire. Jeter la farine en une seule fois. Tourner avec un rouleau en bois. Retirer du feu de temps en temps mais délayer continuellement. La pulenda sera cuite lorsqu'elle fera boule autour du rouleau. Saupoudrer alors de farine la surface de la marmite, avant de renverser son contenu sur une serviette, préalablement saupoudrée de farine. Recouvrir d'un autre linge (5 min). Saupoudrer la boule de farine puis, à l'aide d'un fil, couper la boule en 4 puis en lamelles de 1 cm environ.

Accompagne traditionnellement figatellu, panzetta, fromage frais, brocciu, œufs, viandes en sauce...

Blinis à la farine de châtaigne et saumon fumé

Ingredienti Dans un bol, écraser la levure de boulanger et délayer avec un peu de lait tiède. Mettre les deux farines dans un saladier, ajouter petit à petit le reste de lait froid, sans cesser de remuer. La pâte doit ressembler à une pâte à crêpe épaisse. Incorporer les œufs un à un. Bien mélanger. Huiler une poêle et cuire à feu doux, 2 min environ. Battre la crème Aurette en chantilly. Disposer sur chaque assiette 1 tranchée de saumon fumé, 1 ou 2 blinis de châtaigne, et un peu de crème fouettée saupoudrée de sel, de poivre et de pluches d'aneth. Servir frais.

Beignets de fleurs de courgette à la farine de châtaigne Crémé de brocciu au basilic et baies roses

Ingredienti Tamiser les farines, séparer les blancs des jaunes d'œuf. Mettre ensemble les farines, le sel, la levure, les jaunes d'œuf, la bière, le lait et battre pour obtenir une pâte lisse. Monter les blancs en neige, les mélanger à la pâte. Réserver. Battre le brocciu avec du sel et en y ajoutant le basilic ciselé et des éclats de baies roses. Plonger les Aeurs de courgette dans la pâte à beignet puis frire. Les beignets doivent être colorés mais pas desséchés. Servir avec un pot de crème de brocciu et une petite salade à l'ail et aux herbes. S'utilise également avec toutes sortes de légumes. On peut remplacer la crème de brocciu par une crème de fromage blanc à 40% agrémentée de fines herbes finement ciselées.

Recette conçue par David Mezzaacqui

Flan à la farine de châtaigne

Ingredienti Préparer un moule aux bords assez hauts et caraméliser le tout. Battre les œufs avec la farine et le sucre et ajouter le lait et la crème. Préchauffer le four et en-fournir à 170°C. Vérifier avec un couteau la cuisson (prévoir une bonne demi-heure). NB: Il faut mettre le tout au four dès la fin de la préparation afin d'éviter le phénomène de décantation. À déguster avec un bon vin blanc frais ou mieux avec un muscat corse... Recette conçue par Gisèle Lovighi

Ingredients 1 1/2 l water
1 Kg of sweet chestnut flour
3 dashes of salt
In a pot, boil the salted water. Reserve a little water to add if necessary. Pour the flour into the pot in one movement. Turn with a wooden pin. Withdraw from heat from time to time, but water continuously. The pulenda is cooked when it balls around the roller. At this point, sprinkle the surface of the pot with flour, before reversing its contents on a towel, coated beforehand with flour. Cover with another cloth (5 min). Coat the ball with flour, then, using a wire, divide ball into 4 parts, then approximately 1 cm thick slices. Traditional/y served with figatellu (liver sausage), panzetta, fresh cheese, brocciu, eggs, meat with gravy...

Zutaten 1 1/2 l Wasser
1 kg Kastanienmehl/
3 Prisen Salz
In einem Kochtopf das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Etwas Wasser abschöpfen und zurückbehalten um es später wieder hinzuzufügen, falls notwendig. Das ganze Mehl auf einmal hineinschütten. Mit dem Rundholz «u pulindaghju» umrühren. Von Zeit zu Zeit vom Feuer nehmen, dabei beständig weiter-rühren. Die Pulenda ist fertig, wenn sie eine Kugel um das Rundholz bildet. Den Kochtopf mit Mehl bestauben und anschließend den Inhalt auf ein bemehltes Küchenhandtuch stürzen. Für etwa 5 Minuten mit einem weiteren Tuch abdecken. Die Pulenda-Kugel mit Mehl bestauben, dann mit Hilfe von Küchengarn vierteln, anschließend in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Traditione/1 reicht man eine Pulendazu: Fगतellu, Panzetta, Frischkäse, Brocciu/Eiern, Fleischgerichten mit Sauce...

Ingredienti 1,5 l di acqua
1 kg di farina di castagna
3 prese di sale
In una pentola fare bollire l'acqua con sale. Togliere un po' d'acqua e riservare in caso di bisogno. Buttare la farina tutta in una volta. Mescolare con un mestone di legno, «u pulindaghju». Si tira dal fuoco ogni tanto ma si diluisce in modo continuo. La «pulenda» sarà cotta quando farà una boccia sul mestone. Cospargere con un po' di farina la superficie della pentola prima di rovesciare il contenuto su un tovagliolo cosperso di farina. Coprire con un altro tovagliolo (5 minuti). Cospargere la farina sulla boccia etagliare, con lo spago, in quattro poi a tette di 1 cm. Accompagna di so/ito figatellu (sa/siccia di fegato), pancetta, formaggio fresco, ricotta, uova, carne con salsa...

Ingredients 6 slices smoked salmon
0.25 litre whipping cream
dill/
salt, pepper
Blinis paste
175 g sweet chestnut flour
175 g flour
1/2 litre milk
2 eggs
10 yeast
peanut oil/
Blinis and smoked salmon
In a bowl, crush yeast, add a little tepid milk. Put the flour (chestnut and plain) into a salad bowl, add the reminding cold milk gradually, stirring continually. The paste must look like a thick pancake batter. Incorporate eggs one by one. Blend well. Oil a frying pan and cook on low heat, 2 min approximately. Whip the cream to obtain a chantilly. Lay out on each plate 1 slice Smoked Salmon, 1 or 2 Chestnut blinis, and a little whipped cream sprinkled with salt, pepper and dill pluches. Serve chilled.

Zutaten 65 Scheiben Riiucher/achs für die Blinis: Die Hefe in einer Schale zerbröckeln und in etwas lauwarmen Milch auflösen. Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben und unter ständiger Rühren nach und nach die restliche kalte Milch zugeben. Der Teig sollte die Konsistenz von dickem Crêpe-Teig (Pfannkuchenteig) haben. Die Eier einzeln hintereinander. Gut vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blinis bei geringer Hitze in etwa 2 Minuten ausbacken. Die Schlagsahne steif schlagen. Auf jeden Teller eine Scheibe Raucherlachs geben, 1 oder 2 Kastanienmehl-Blinis, dazu ein wenig Schlagsahne. Diese mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit einem Zweig Dill garnieren. Gekühlt servieren.

Ingredienti 6 fette di salmone affumicato
25 cl di crema
finocchio, sale, pepe.
Impasto perle pol/pette:
775 gr di farina di castagna
175 gr di farina di grano
mezzo litro di latte
2 uova
10 gr di lievito di birra
0,0 di semi
3 pizzicotti di sale
Per le polpette: in una tazza, schiacciare il lievito e diluire con un po' d'acqua tiepida. Mettere le due farine in un recipiente, aggiungere piano piano il resto del latte freddo, senza cessare di meschiare. L'impasto deve somigliare a quello delle crêpes con più spessore. Incorporare le uova uno dopo l'altro e mescolare bene. Mettere un po' d'olio in una padella su fuoco dolce durante due minuti. Sbattere la crema per trasformarla in panna. Disporre su ogni piano una fetta di salmone, 1 o 2 polpette di castagna, un po' di panna. Cospargere di sale, pepe e fili di finocchio. I servi fresco.

Ingredients 16 zucchini flowers
4 eggs
100 g sweet chestnut flour
100 g flour, 10 yeast
5 g salt
10 cl Corsican beer
Sc milk
half a brocciu
5 basil leaves
Pinkbays
Frying oil
Salt, pepper
Zucchini flower fritters with Brocciu cream
filter the flours. Separate the yolks. Blend together flour, salt, yeast, yolks, beer, and milk. Whip to a smooth paste. Whip the egg whites until stiff, fold into the paste. Reserve. Beat the brocciu with salt, adding snipped basil and pink bayflakes. Dip zucchini flowers into the paste and fry. fritters must be coloured but not dry. Serve with brocciu cream pot and a small salad with garlic and herbs. Recipe can be used with all kinds of vegetables. One can replace the brocciu cream with a 40% cottage cheese cream. Garnish with finely minced aromatic herbs. Recipe by David Mezzaacqui

Zutaten 16 Zucchini Blüten
4 Eier
100 g Kastanienmehl
100 g Weizenmehl/
10 g Backpulver, 5 g Salz
10 cl korsisches Bier
5 cl Milch
1/2 Brocciu-Käse
5 Basilikumblätter
Röle Pfefferbeeren
Öl zum Frittieren
Salt, Pfeffer
Ausgebackene Zucchini Blüten mit Kastanienmehl, Creme aus Brocciu
Beide Mehlsorten sieben, die Eiertrennen. In einer Schale das Mehl, das Salz, das Backpulver, die Eier, gelb, das Bier und die Milch verschlagen (bis ein glatter Teig entsteht). Die Eiweiße zu Eischnee schlagen und in 2 oder 3 Portionen unter den Teig heben. Beiseite stellen. Den Brocciu mit Salz verrühren und dabei das fein geschittene Basilikum und die zerdrückten rosa Pfefferbeeren unterheben. Die Zucchini Blüten in den Krapfenteig tauchen und dann ausbacken. Die Zucchini-Küchlein sollten etwas Farbe annehmen, aber keinesfalls austrocknen. Mit einem Teelöffel Brocciucreme und einem kleinen Salat mit Knoblauch und Kräutern servieren. Genauso können auch beliebige andere Gemüsesorten zubereitet werden. Die Brocciucreme kann durch eine Creme aus Frischkäse (40%) ersetzt werden, der mit fein geschnittenen frischen Kräutern verfeinert wird.

Ingredienti 16 fiori di zuccini
4 uova
100 gr di farina di castagna
100 gr di farina di grano
10 gr di lievito, 5 gr di sale
10 cl di birra corsa
5 cl di latte ricotta
5 foglie di basilico,
peperoncino rosso,
olio d'oliva, sale, pepe.
Stacciare le farine, separare i tuorli e chiara delle uova. Mettere insieme in un recipiente: le farine, il sale, il lievito, i tuorli, la birra, il latte e sbattere (l'impasto deve essere liscio). Sbattere le chiare in neve e incorporarle in due o tre volte all'impasto. Tenere in serbo. Sbattere la ricotta col sale e aggiungere il basilico tagliato e le bacche in pezzetti. Immergere i fiori di zuccini nell'impasto e far friggere in padella. Le frittelle devono essere colorate ma non asciutte. Si servono con un pentolino di crema di ricotta e un'insalata con aglio aeree sminuzzate. Si può accompagnare con rari legumi, Si sostituisce la crema di ricotta con crema di formaggio bianco a 40% adornato di erbe sminuzzate. Ricetta immaginata da David Mezzaacqui

Ingredients 2009 chestnut flour,
250 g sugar
7 eggs
1/2 litre unskimmed milk
1/2 litre whole liquid cream.
Corsican flan
Prepare a caramel. Line a deep round cake pan. Whip eggs, flour and sugar. Add milk and cream. Preheat the oven to 170°C. Check with a knife while cooking (about an hour). NB: Place the flan into the oven as soon as preparation is completed in order to avoid the decantation phenomenon. Serve with a good chilled white wine, or preferably with a (corsican muscatel. Redpe by Gisèle Lovighi

Zutaten 200 g Kastanienmehl
250 g Zucker
7 Eier
1/2 Liter Vollmilch
1/2 Liter flüssige Sahne
Pudding
Eine Kuchenform mit relativ hohem Rand vorbereiten und karamellisieren. Die Eier mit dem Mehl und dem Zucker verschlagen, dann die Milch und die Sahne hinzufügen. Den Ofen vorheizen und den Pudding bei 170 °C backen. Mit einem Messer überprüfen, ob er fertig ist (eine gute halbe Stunde einrechnen). NB: Sobald der Pudding fertiggestellt ist, muss der Pudding sofort in den Ofen, sonst „trennt“ er sich wieder. Servieren Sie hierzu einen guten kühlen Weißwein oder am besten einen korsischen Muskatwein... Rezept von Gisèle Lovighi

Ingredienti 200 gr di farina di castagna
250 gr di zucchero
7 uova
mezzo litro di latte
mezzo litro di crema liquida.
Budino corso
Preparare una forma con bordi alti e caramellizzare tutto. Sbattere le uova con farina e zucchero ed aggiungere il latte e la crema. Scaldare il forno a 170. Controllare la cottura con la punta del coltello (mezz'ora). NB: si mette subito al forno per evitare il fenomeno della decantazione. Da accompagnare con un vino bianco freddo o meglio, un moscato corso. Ricetto immaginato da Gisèle Lovighi