

## Ricette con il latte

16 novembre 2021

### Il burro fatto in casa

Il burro Ã la parte grassa del latte. Preparare il burro in casa Ã molto semplice: in poche mosse avrete un ottimo panetto di burro, da utilizzare per preparare dolci, ma anche sfruttarlo al mattino per una sana colazione con burro e marmellata.

Ingredienti (per 170 gr di burro)

500 ml di panna fresca

### Preparazione

Versare la panna ben fredda di frigorifero in una ciotola e montarla con una planetaria o uno sbattitore elettrico fino a che - dopo circa 20 minuti - i grassi si saranno separati dai liquidi e la parte piÃ¹ solida (appunto il burro) avrÃ assunto un colore giallino.

Prelevare la grassa e metterelo in un colino e, aiutandosi con una spatola strizzatelo, far cadere dalla rete del colino il liquido restante (il latticello).

Terminare la preparazione del burro strizzando la parte grassa ancora un po' tra le mani.

Da 500 ml di panna si ottiene un panetto di burro di circa 170 gr. che si puÃ² conservare in un contenitore chiuso ermeticamente, in frigorifero, per circa un mese.

### La besciamella

La besciamella Ã la regina delle salse alla base di molte ricette. Non esistono lasagne e cannelloni senza besciamella, ma nemmeno pasta e pasticci di verdure al forno, o gratin di alcun genere.

Molti la comprano, forse perchÃ© non sanno che prepararla in casa Ã davvero molto semplice.

Ingredienti per mezzo litro di besciamella

500 ml di latte

40 grammi di burro

40 grammi di farina

sale e noce moscata.

### Preparazione (10 regole)

La parte grassa, cioÃ il burro, e la farina secondo la ricetta originale devono avere lo stesso peso.

Bisogna utilizzare una pentola dai bordi abbastanza alti. Meglio se antiaderente.

Sciogliere il burro a fuoco medio e aspettate che le bolle si riducano, cosÃ¬ lâacqua sarÃ tutta evaporata.

Aggiungere la farina tutta in una volta e mescolare rapidamente con una frusta a mano.

Mescolare finchÃ© il composto diventa liquido e senza grumi.

Cuocere ancora per un paio di minuti perché la farina prenda gusto e assorba i grassi. Il composto di burro e farina si chiama roux.

Aggiungere il latte freddo in un colpo solo e mescolare rapidamente.

Cuocere tutto mescolando fino a raggiungere una consistenza abbastanza densa. Poi abbassare il fuoco al minimo e coprire per cinque minuti. La besciamella è pronta quando vela il cucchiaino.

A fine cottura aggiungete un pizzico di sale e della noce moscata.

(fonte: La cucina italiana)

## Gli gnocchi alla romana

Ingredienti per 4 persone

250 g Semolino

1 l Latte intero

100 g Burro

2 Tuorli

120 g Parmigiano reggiano grattugiato

Sale, Noce moscata q.b.

## Preparazione

Porre il latte in un tegame sul fuoco e aggiungete il burro, il sale e un pizzico noce moscata. Appena inizierà a bollire versatevi a pioggia il semolino e mescolare energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi.

Cuocere il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che non si sarà addensato.

Dopodiché togliete il recipiente dal fuoco ed incorporare al composto i due tuorli, mescolando questa volta con un mestolo di legno. Unire anche il parmigiano, lasciandone da parte un po'.

Versare metà dell'impasto ancora bollente su un foglio di carta forno e utilizzando le mani, dategli una forma cilindrica.

Una volta ottenuto un cilindro uniforme, avvolgetelo nella carta forno e ripetere la stessa operazione per la seconda metà dell'impasto tenuto da parte. Riporre i due rotoli in frigorifero per una ventina di minuti.

Una volta raffreddato con un coltello tagliare dei dischi. Per facilitare il taglio inumidire la lama del coltello con dell'acqua.

Una volta ottenuti circa 40 pezzi disporli su una teglia precedentemente imburata e cospargeteli con il burro fuso.

Spolverizzare la superficie con il Parmigiano reggiano e cuocere in forno statico preriscaldato a 200° per 20-25 minuti (se utilizzate il forno ventilato 180° per 15 minuti).

(fonte giallozafferano.it)

## Il petto di pollo al latte

Ingredienti

600 g Petto di pollo a fette

40 g Burro

10 g Olio extravergine d'oliva

Farina 00 q.b.

170 g Latte intero

Sale fino q.b.  
Pepe nero q.b.  
4 rametti di timo

#### Preparazione

Pulire i petti di pollo al latte dai pezzi di cartilagine e dal grasso in eccesso e ricavarne da ognuno 4 fettine. Disporle quindi su un tagliere e utilizzando un batticarne batterle, in modo da ottenere delle fettine sottili.

Disporre in un tegame l'olio e il burro e cuocere dolcemente. Nel frattempo infarinare le fettine di pollo e trasferirle all'interno del tegame, alzate leggermente la fiamma fino a che non si sarÃ creata una piacevole crosticina.

Poi girare le fettine attendere nuovamente un paio di minuti e versare all'interno del tegame prima il latte e poi le foglioline di timo.

Salare e pepare, coprire con un coperchio e lasciate cuocere per altri 4-5 minuti fino a che il latte non si sarÃ addensato. Servire caldo.

(fonte giallozafferano.it)

#### Il purÃ di patate

#### Ingredienti

1 Kg Patate gialle farinose  
200 g Latte intero  
30 g Burro  
30 g Parmigiano reggiano da grattugiare  
Sale e noce moscata

#### Preparazione

Lessare le patate con la buccia in abbondante acqua (non salata e fredda). Per capire se le patate sono pronte, fare la prova forchetta: se i rebbi entrano facilmente allora i tuberi sono cotti. Scolare e lasciare intiepidire per qualche minuto.

Dopo aver pelato le patate, schiacciarla con lo schiacciapatate, in alternativa andrÃ bene un passaverdure o una forchetta. Aggiungere il sale e la noce moscata.

Nel frattempo scaldare il latte in un pentolino a parte.

Porre la pentola con il purÃ sul fuoco e aggiungere il latte, quando sarÃ ben caldo. Mescolare con una frusta finchÃ il latte non sarÃ stato completamente assorbito. Spegnerne la fiamma e mantecare con il burro e parmigiano.