



Francesca Ghezzi
Giornalista e conduttrice televisiva,
amante della buona cucina e di viaggi

SAPORI DI

Spagna

Sapete qual è il segreto per sfuggire alla malinconia di fine estate? Pianificare un piccolo viaggio! E il mese di settembre è perfetto per concedersi un po' di relax, magari prenotando un weekend in Spagna: in questo periodo dell'anno è molto piacevole passeggiare alla scoperta di città, musei e opere architettoniche. Da Barcellona a Madrid, passando per Siviglia, Cordoba e le isole, come Ibiza e Formentera... La Spagna è un vero paradiso! Anche dal punto di vista enogastronomico: moltissime le specialità da assaggiare durante un viaggio. E se poi ci siete già stati e vi prende un momento di nostalgia, con le nostre ricette gustare i sapori e sentire i profumi del viaggio sarà davvero un gioco da ragazzi.

Dove mangiare

Taberna El Sur
Restaurante I Tapas
Madrid

Questa taverna, adornata con poster di film cinematografici spagnoli, ti invita a sederti sui gradevoli tavoli di legno o ad appoggiarti al bar per gustare birre e una tapas. Moltissime le prelibatezze preparate con cura. Il mojo picón, le uova rotte, la quiche di spinaci o semplicemente l'insalata di pomodori e tonno, sono un vero piacere per il palato.

Dove dormire

Hotel Santo Domingo****
Madrid

Situato nel cuore di Madrid, a 150 metri dalla Gran Via e dalla stazione della metropolitana Santo Domingo, l'Hotel Santo Domingo vanta una terrazza solarium all'ultimo piano con piscina e vista sulla città, e camere con arredi personalizzati. L'offerta gastronomica del Santo Domingo comprende una colazione a buffet con prodotti senza glutine forniti su richiesta e il Sandó Restaurant.

Gazpacho andaluso



ESECUZIONE

Mettere a bagno il pane e, in seguito, pestarlo in un recipiente con le verdure tagliate a pezzi e l'olio, l'aceto, il sale. Unire anche l'acqua, nella quantità che si

desidera a seconda della densità che si vuole ottenere. Tritare il tutto con il frullatore e poi servire il gazpacho in una ciotola, accompagnando l'uovo sodo tritato finemente. ♦

INGREDIENTI

1 kg di pomodori maturi • 2 peperoni verdi piccoli • 2 spicchi d'aglio • 100 g di pane alle mandorle
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • 1 cucchiaino di aceto di vino di Jerez • 1 uovo sodo • Pane q.b.
Acqua q.b. • Sale q.b.

Paella

Dividere il pollo in otto parti e tagliare a pezzetti la carne di maiale e le salsicce. Pulire le cozze e sgusciare gli scampi. Sminuzzare a parte aglio e cipolla. Sbucciare i pomodori ed eliminare i semi. Pulire il peperone. Tagliare i carciofi e poi lasciarli riposare in poca acqua e limone. Far rosolare in una padella grande adatta anche alle dimensioni del forno l'aglio insieme alla salsiccia, poi mettere da parte. Aggiungere l'olio bollente e il pollo salato e pepato e rosolare fino a ottenere una buona doratura. Aggiungere la carne di maiale e le cipolle. Lasciare insaporire e unirvi i pomodori e i

peperoni, regolando di sale e di pepe. Dopo una cottura di circa 18 minuti togliere il pollo dalla padella e metterlo a parte. In altri due tegami, cuocere a fuoco basso le cozze e gli scampi per circa 15 minuti, bagnandoli con il vino e regolando di sale e di pepe. Buttare il riso nella padella con la carne di maiale e farlo rosolare aggiungendo man mano il brodo con lo zafferano per portare a cottura. Adagiare il pesce, i carciofi e i piselli sul riso e mettere la padella in forno a 220 gradi per circa 25 minuti. Decorare con olive e spicchi di limone prima di servire il piatto in tavola. ♦

ESECUZIONE

INGREDIENTI

350 g di riso • 500 g di cozze • 250 g di scampi freschi • 250 g di carne di maiale magra
300 g di pollo • 180 g di salsiccia di maiale
700 g di brodo • 4 pomodori • 2 carciofi
2 cipolle di media grandezza • 50 g di piselli
1 peperone • 2 spicchi d'aglio grossi • 75 g di olive nere • 1 bicchiere di vino bianco
1 bustina di zafferano • 1 limone • 100 g di olio extra vergine • Sale e pepe q.b.



Tortilla di patate



S bucciare le patate dopo averle lavate e tagliarle a fette sottili. Far scaldare l'olio d'oliva in una padella antiaderente e far rosolare le patate a fuoco medio. Una volta giunti a metà cottura, aggiungere la cipolla a rondelle sottili e continuare a cuocere. Scolare le patate, eliminare l'olio in eccesso e tenere il tutto da parte. Sbattere le uova, aggiungervi le patate e mescolare con delicatezza. A parte, scaldare 2 cucchiai d'olio in una padella antiaderente e friggere la tortilla di patate per 5-8 minuti fino ad una buona doratura. Girare la tortilla e farla cuocere dall'altro lato. Lasciare intiepidire e servirla. ♦

INGREDIENTI
600 g di patate • Mezza cipolla • 2 uova
Sale • Olio d'oliva

Ajo blanco

T ritare in un mixer le mandorle con l'aglio e regolare di sale e di pepe. Mettere in ammollo nell'acqua la mollica di pane, poi strizzarla e inserire anch'essa nel mixer insieme ad aceto, olio ed acqua. Frullare il tutto fino a ottenere una crema. Trasferirla in una ciotola e lasciarla riposare in frigorifero per mezz'ora prima di servirla con dei crostini ♦

INGREDIENTI
150 ml di acqua • 100 g di mollica di pane raffermo • 70 g di mandorle pelate • 6 cucchiai di olio di oliva extravergine • 3 cucchiai di aceto di mele • 1 spicchio di aglio • Crostini di pane q.b. • Sale e pepe q.b.



ESECUZIONE

Crocchette di jamon

T ritare la cipolla e farla rosolare nell'olio con l'aglio. Unire la farina e mescolare bene, per non formare grumi. Unire anche il prosciutto tagliato a pezzi e farlo insaporire, unendo man mano un po' di latte. Amalgamare tutti gli ingredienti e far cuocere per addensare. Trasferire il composto ottenuto in una ciotola e lasciarlo raffreddare. Quando l'impasto sarà freddo, formare le crocchette e metterle in frigorifero per una mezz'ora. Trascorso il tempo, riprendere le crocchette e passarle nelle uova sbattute e successivamente nel pangrattato. Riscaldare l'olio e friggere le crocchette. Farle scolare su carta assorbente e lasciarle raffreddare, prima di servirle. ♦

ESECUZIONE



INGREDIENTI
100 gr di prosciutto crudo jamon • 50 g di farina 00
400 ml di latte • 1 cipolla piccola • 50 ml di olio di oliva extravergine • Aglio liofilizzato • 2 uova • Pangrattato q.b. Olio di semi q.b.