

Ricette a quadretti

Cooking Lab @ California Bakery



Qualche settimana fa, in questo [post](#), scrivevo di essermi appena iscritta ad un corso di cucina nello store **California Bakery** in Piazza San Smpliciano a **Milano** e che vi avrei fatto sapere la mia opinione a riguardo subito dopo... quindi eccomi qui!

Il mio weekend milanese è stato grigio e piovoso ma il **cooking lab** che ho seguito ha ripagato pienamente i piedi inzuppati e il conseguente raffreddore fulminante.

Il laboratorio al quale mi sono iscritta fa parte dell'iniziativa **Autunno americano**, promossa dal Comune di Milano per il semestre dedicato alla cultura degli Stati Uniti fra gli anni '50 e '70.

Si tratta di una serie di eventi legati alla promozione della **cultura gastronomica americana**, declinata attraverso l'organizzazione di eventi, degustazioni, laboratori ed un vero e proprio master sulla cucina *made in Usa*, diviso in quattro appuntamenti. Io ho partecipato solo all'ultimo incontro, dal titolo **Traditional Pastry Master**, dedicato alla preparazione di **scones, muffins e brownies**.

Il corso è durato dalle 11 alle 18 di domenica, ore durante le quali abbiamo portato a termine ben **cinque diverse preparazioni, dolci e salate**. Ogni partecipante aveva la sua postazione e ha potuto eseguire le ricette dal principio alla fine, portando a casa tutto ciò che aveva cucinato per farlo assaggiare a parenti e amici! Il tutto intervallato da una pausa per il *lunch* con due squisite **quiches** ed un *coffee break* deliziato dalla torta **double chocolate**...

Dire che sono stata entusiasta della giornata è dire poco!

Mi è piaciuto tutto: dalla location nel cuore della "vecchia" Milano al laboratorio attrezzato come una vera cucina professionale; dalla gentilezza e professionalità delle insegnanti e delle assistenti alle prelibatezze che ci hanno

offerto; dall'atmosfera rilassata ma produttiva che si respirava durante il corso al profumo di tutto ciò che veniva sfornato e che abbiamo cucinato con le nostre mani!

Insomma, un'esperienza assolutamente da ripetere e consigliare a tutti, amanti della cucina americana o meno.

E infine ecco la prima ricetta ma, nei prossimi giorni, ne arriveranno altre!

Muffins al prosciutto cotto ed emmenthal

N. porzioni: 6

Tempo: 40 min

Ingredienti

- 150 gr farina 00
- un pizzico sale
- 1 teaspoon lievito
- 1/4 teaspoon bicarbonato di sodio
- 1 uovo
- 150 gr yogurt intero
- 30 gr burro fuso
- 100 gr prosciutto cotto in una fetta unica
- 100 gr emmenthal in una fetta unica
- 1 tablespoon erba cipollina

Istruzioni

1. Tagliare a cubetti il prosciutto cotto e dividere la quantità in due parti (2/3 e 1/3 circa); tritare più finemente il terzo del prosciutto, che servirà da guarnizione.
2. Procedere nello stesso modo col formaggio.
3. In una ciotola versare farina, sale, lievito e bicarbonato e mescolare un poco.
4. In un'altra ciotola sbattere leggermente l'uovo, poi unire yogurt e burro fuso; lavorare delicatamente con una frusta.
5. Aggiungere al composto l'erba cipollina tritata e i 2/3 di prosciutto e formaggio e mescolare.
6. Versare in questo mix gli ingredienti secchi, in due volte, e mescolare piano con un cucchiaio finchè la farina verrà assorbita.
7. Riempire sei pirottini con il composto e cospargere la superficie col prosciutto e formaggio rimasto.
8. Infornare in forno preriscaldato ventilato a 190° per 15/17 minuti.

Note

Il segreto per ottenere muffins soffici e umidi all'interno ma con la crosticina in superficie, è lavorare il composto il meno possibile, dividendo gli ingredienti secchi da quelli umidi.