Zenzero candito. Quel pizzico di zzzZZZzzz…



O cielo! Di nuovo lunedì e io devo sempre realizzare che c'è stato nel frattempo un fine settimana!

Sarà che come al solito programmo troppe cose tutte insieme, sarà pure che, scampato il cataclisma neve, la domenica è stata scombussolata da un "buio" imprevisto, ma oggi mi sento veramente uno straccio.

Per la serie: la fortuna è cieca ma la sfiga ci vede benissimo…indovinate un po'? Sabato pomeriggio decido di fare una capatina dalla mia fidata amica erborista: urge crema per le mani, la mia crema portentosa che mi ha rimesso in sesto da tante screpolature e arrossamenti. E al solito per una cosa che richiederebbe solo dieci minuti ci impiego più o meno un'ora, persa tra una chiacchiera e l'altra, un bagnoschiuma e una crema per il corpo.

Al momento di pagare, la furbacchiona (erborista) che conosce bene il suo pollo (sottoscritta) mi rifornisce di una discreta quantità di campioncini, sapendo già

che tempo qualche giorno sarò di nuovo da lei a prendere almeno un paio di bagnoschiuma.
E fra i tanti ci infila anche un paio di creme viso (che già avevo avuto modo di provare) e un nuovo contorno occhi che avrebbe avuto la pretesa non solo di garantire risultati miracolosi (si ehhhh come no?) ma anche di essere *100% NATURAL*!
E meno male! Perché se così è, allora devo avere una spiccata propensione per il chimico-sintetico!
Ovviamente sabato sera lo provo subito e…non l'avessi mai fatto!
Ieri mattina mi sono svegliata con due occhi stile palle da biliardo rosso pomodoro e per spiccicare le palpebre manca poco mi tocca chiamare un fabbro, tanto sembrano incollate con il mastice!
Se non fosse stato per il pronto soccorso collirio della suocera (santa subito!) credo che avrei passato l'intera giornata ad occhi serrati, visto che non mi riusciva di tenerli aperti per più di due minuti, tamponandoli in continuazione dal muco nemmeno fosse stato un raffreddore da guinnes dei primati!
E ovviamente, dandomi fastidio la luce, m'è toccato portare per tutto il giorno gli occhiali da sole anche in casa…'na goduria!
Oggi per fortuna va meglio, ma sembro reduce da un incontro di pugilato!
Ho proprio bisogno di dare una sferzata di brio a questo inizio settimana con un bel frizzico piccantino come solo lui sa fare.
Come lui chi? Ma lui…*zzzZZZzzzenzero* ^__^ Chi altri sennò?
Visto che ho sempre serie difficoltà a trovare il mio adorato zenzero candito al di fuori del periodo natalizio ho deciso finalmente di farmelo da sola.
La ricetta, neanche a dirlo, l'ho trovata qui…strepitosa per chi come me ama il "picànto", quello strong che al draghetto Grisù gli fa un baffo :D!
Eh già, questi piccoli bon bon ambrati sono ingannatori, accendono l'incendio pian pianino, senza che ci se ne accorga. Ed è un "incendio" che si autoalimenta perché d'istinto non si è portati a spegnerlo con un bel bicchierone d'acqua, ma piuttosto ad allungare la mano su un altro pezzetto, un altro e un altro ancora…



[Ricetta di Sandra – Un tocco di zenzero]

Zenzero candito

Print
Prep time
30 mins
Cook time
1 h 30 mins
Total time
2 hours

Author: Federica
Recipe type: Conserve
Ingredienti

- 2 parti di zenzero fresco sbucciato
- 2 parti di zucchero semolato
- 1 parte di acqua (di cui metà nella prima cottura e metà

nella seconda)

Procedimento

1. Pelare lo zenzero e tagliarlo a fettine sottili, metterlo in un tegame largo con metà dell’acqua prevista.
2. Portare a bollore a fiamma bassa e lasciar cuocere per 35-40 minuti.
3. Scolare e lasciar raffreddare su una griglia.
4. Rimettere le fettine nella stessa pentola con l’eventuale acqua rimasta, aggiungere lo zucchero e la restante acqua, girare bene per sciogliere lo zucchero, e far cuocere sempre a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto, fino a che le fettine di zenzero risulteranno quasi trasparenti (ci vorranno circa 45-50 minuti).
5. Scolare bene le fettine e stenderle a raffreddare.
6. Trasferire le fettine su un un foglio di carta forno, spolverizzarle bene di zucchero semolato, cercando di farlo aderire, e lasciarle asciugare almeno una notte.
7. Riporre in barattoli di vetro con tappo a vite o in scatole di latta.
8. Si conserva a lungo…se dura!

Note
Ho usato per la ricetta:
300 gr di zenzero fresco (già pulito)
300 gr di zucchero semolato
150ml di acqua (75 ml + 75 ml)



NOTA: questa versione dello zenzero candito la definirei "*strong*" adatta a chi ama il sapore decisamente piccante (come la sottoscritta) !!!
Al primo impatto si rimane quasi sorpresi perchè quello che si avverte è il gusto dolce dello zucchero, su cui pian piano comincia a prevalere il gusto forte e persistente della spezia, che accende l'incendio!
Se preferite un gusto più "*soft*" e meno "*aggressivo*" il consiglio è di mettere le fettine di zenzero ancora crude a bagno in acqua fredda per un'oretta, sgocciolarle, sistemarle in un pentolino coperte di acqua fredda e portarle ad ebollizione facendole cuocere per 5 minuti, scolarle e ripetere l'operazione per altre 2-3 volte.

E ora ragazzi udite udite…è da un po' che ci sto pensando ed è arrivato il momento di concretizzare…il **primo contest di *Note di Cioccolato***.
E indovinate un po' quale sarà il tema?
Esatto…**ZENZERO** a gogò! *Antipasti*, *primi piatti*, *secondi*, *dolci* tutti aventi come protagonista indiscusso questa spezia (fresca o in polvere) che io amo tanto e che per certi versi trovo mi somigli anche un po'.

Ci saranno ***due vincitori***, uno per la categoria dolci ed uno per la categoria salati, e per tutti un ***pfd*** liberamente scaricabile che sarà realizzato alla fine con le ricette partecipanti.

In questa avventura mi accompagneranno come giurate d'eccezione
– la dolcissima Eleonora del blog Burro&Miele e
– la spumeggiante Saretta del blog L'Appetito Vien Leggendo
che ringrazio infinitamente per la loro disponibilità ed il loro entusiamo.

Il premio? Beh, ancora non lo so…vedremo strada facendo e comunque sarà una sorpresa. Un pizzico di suspance non fa male no?!?!?

Allora siete pronti a mettere in moto i criceti?
Eccovi le semplici regole per partecipare

1. Possono partecipare tutti, anche chi non ha un blog

2. Valgono **SOLO** le ricette pubblicate a partire da **FEBBRAIO 2011**

3. Si può partecipare con **UNA SOLA RICETTA per categoria**, corredata di foto

4. I partecipanti dovranno inserire il banner della raccolta
"zzzZzzz…zenzer(i)AMO?"



nella sidebar del blog con il link a questo post e pubblicarlo insieme alla foto del piatto anche nel post della ricetta

5. I partecipanti dovranno lasciare il link della ricetta come commento a questo post

6. Chi non ha un blog potrà inviare la ricetta, *corredata di foto*, al mio indirizzo e-mail pulcinoGZ@gmail.com ed io provvederò ad inserirla nella lista dei partecipanti

La raccolta inizia oggi 07 Marzo 2011 e scadrà alla mezzanotte del

~~**07 MAGGIO 2011**~~ **07 GIUGNO 2011**

E adesso partiamo! Mi raccomando…**PASSATE PAROLA.**
Buona settimana

Elenco ricette salate

Spezzatino di pesce spada allo zenzero by Dal dolce al salato
Lasagne con zucchine e zenzero by Di Pasta Impasta
Pollo caramellato al lime by Chez Denci
Bis di pesce con riso thai e verdure marinate by Il Blog di Max
Filetto di maiale allo zenzero e al miele by Un'Arbanella di Basilico
Salmone al vapore con risotto al Grand Lapsang Souchong by La Cuoca Eclettica
Gamberi allo zenzero su passatina di soia verde by Gustosa…Mente
Lonza allo zenzero by Essenza in Cucina
Fiori di tarassaco in pastella by Coffee&Matterello
Zuppa di verdure e zenzero by La Cucina di Mamma Loredana
Sauté di sedano rapa e ceci speziato by Mezzogiorno di Cuoco
Carne salata polifunzionale by La Banda dei Broccoli
Baccalà con crema di porri allo zenzero by Saparunda's Kitchen
Bocconcini di pollo con lo zenzero by La Cucina di Margi
Zenzero marinato by C'è di Mezzo il Mare
Zuppa pomodoro, cocco e zenzero by Vaniglia, Zenzero e Cannella
Confit di merluzzo in agrodolce con sale rosa dell'Himalaya by Arte in Cucina
Frittata allo zenzero by Diario della Mia Cucina
Harira by Symposion
Gamberoni alla piastra marinati allo zenzero e pepe rosa by Pensieri&Pasticci
Torta di pomodori, zenzero e gamberi by Assaggi di Viaggio
Pasta con cime di rapa allo zenzero by Acqua&Farina
Scaloppine di maiale al miele e zenzero by Basilico, Malva & Cerfoglio
Risotto alla menta, zenzero e provolone by My Ricettarium
Bocconcini di coda di rospo allo zenzero fresco e cous cous di mais by Senza Glutine…per Tutti i Gusti
Pollo allo zenzero con peperoni verdi e succo d'arancia by Fior di Rosmarino
Pan di zenzero by Peperoni&Patate
Appetizer di primavera by Oggi Pane e Salame, Domani…
Ravioli orientali al vapore con tofu e salsina rossa-Polly style by C'Era Una Volta in Cucina
Filetto allo zenzero by Zibaldone Culinario
Tortini di filetto di gallinella e broccolo romanesco allo zenzero by Il Gamberetto
Maiale allo zenzero by GiKitchen
Salmone glassato allo zenzero con verdurine al vapore by Aroma di Cacao
Pasta cremasca by In Cucina con Paolina
Straccetti di manzo allo zenzero by Esperienze in Cucina
Gemelli con asparagi, pancetta e zenzero by Puffin in Cucina
Mushroom rice by Treat&Trick
Insalatina zenzerata by Delizie&Sapori
Grissini al cioccolato e zenzero by Any Secret
Riso con pollo, lime e cocco by Zucchero&Viole
Fusilli integrali al tonno con lo zenzero by Zampette in Pasta
Pollo allo zenzero e garam masala by La Fata Golosa
Girelle al salmone marinato allo zenzero by La Via delle Spezie
Sigari di salmone in pasta phillo con salsa al kiwi e zenzero by Daniela&Diocleziano
Pollo allo zenzero e pompelmo rosa by Sulemaniche
Gnocchi di semolino ripieni by Olio&Aceto
Verdure "ghemista" con zenzero e curcuma by Il Giardino dei Colori e dei Sapori
Cotolette profumate by Impara l'Arte e Mettila in Tavola

Fusilli al pesto di pomodori secchi, melanzane, capperi e zenzero by Saltando in Padella
Cous cous “all’ABZ” by Diario di Cucina
Cena etiope by (m)E-Food
Polpette della salute by Il Colore della Curcuma
Spiedini di salmone e zenzero con salsa alla scarola by Sfizi& Pasticci
Pesce spada con zenzero e patate in cartoccio by Fusilli al tegamino
Insalata di mare con salsa di arance e zenzero by Cucchiaio&Pentolone
Spaghetti di peperone all’orientale by Cuisine Oblige
Polpettone semplice al profumo di zenzero e… by Crea&Cucina con Fantasia
Palline di riso a vapore by Dolci Armonie
Orata e verdurine zenzerate by Pasticci Gourmet
Calamari ripieni di patate e zenzero by Sciroppo di Mirtilli e Piccoli Equilibri

Elenco ricette dolci
Cobbler ai frutti rossi e zenzero by White Dark Milk Chocolate
Crostata al cioccolato, zenzero e pepe di sarawak by Chez Moi: Alessia
Crumble di fragole speziate by Gata da Plar
Biscotti pasquali di frolla al burro salato e zenzero by Pappa&Cicci
Plum cake e muffin alle mele Fuji speziati con zenzero e scorza d’arancia by Nella Vita Passata Ero un Pomodoro
Torta di ricotta con zenzero candito, uva sultanina e pinoli by Hiperica
Käsekuchen by Japan the Wonderland
Muffin zenzero e gocce di cioccolato by Cucinare…La Mia Passione
Brownies allo zenzero e panna acida by Il Ricettario di Cinzia
Biscotti al cioccolato e zenzero fresco by Manine in Pasta
Dolce di mele e arance al profumo di zenzero by Crea&Cucina con Fantasia
Pudding speziato ai tre cioccolati by Aroma di Cacao
Tortine limone e zenzero by Un Pizzico di Cannella
Crèmes brulées a la noix de coco et au gingembre by Aux Délices de Gourmets
Biscotti morbidi allo zenzero by Katia&Kitchen
Creme caramel allo zenzero by …Ti Cucino Così…
Torta medievale allo zenzero by Napoli Centrale Torino Porta Nuova
Coppette di cioccolato con crema agrumata alle spezie by La Massaia Canterina
Torta pulcino by Un Papero in Cucina
Chocolate chunk cookies by Spelucchino
Granita zenzero, arancia e cannella by La Torta Pendente
Madeleines ai cranberries e zenzero by NI
Chelsea buns by Mamma Papera’s Blog
Cheesecake alla mela verde e zenzero by Diario di Una Creamamma
Dolce di ricotta al cioccolato e zenzero by BibiKitchen
Millefoglie al cioccolato e zenzero con pere speziate by Cucinando&Assaggiando
Tazza di cioccolato con salsa di pere caramellate allo zenzero by Il Clan_Destino
Torta di fragole e mele allo zenzero by A Tutta Cucina
Briochine pasquali by Mamma in Pentola
Torta al triplo zenzero by Una Piccola Cucina di Montagna
Ravioli dolci-piccanti per il tè by Pecorella di Marzapane
Brownie cheesecake zenzeroso by Cucchiaio&Pentolone
Torta profumatissima by In Gloria’s Kitchen
Torta morbida alle pere e zenzero by Le Mie Nuvole di Panna
Pangoccioli zenzerosi by Diario di Cucina
Biscotti della fortuna by La Dolce Vita
Creme brulée zenzero e cardamomo by Acquolina
Lemon bars with ginger shortbread by Cooking Planner
Tortini morbidi di cioccolato allo zenzero by La Vetrina del Nanni

Cupcakes “portafortuna” allo zenzero by Chez Denci
Praline di cioccolato by Sognando Dolcezze
Girelle allo zenzero e cannella by I Dolci nella Mente
Ciambelline di ricotta allo zenzero by Fusilli al Tegamino
Torta al cioccolato, frutta candita e gocce di marmellata by Dolcissimi Dolcetti

Ricette fuori concorso

Zenzero candito by Note di Cioccolato
Marmellata d’arance al profumo di zenzero e cannella by Note di Cioccolato
Muffins al cacao e zenzero glassati by L’Appetito Vien Leggendo
Bruschette di formaggio speziate by La Massaia Canterina
Minestra di zanzarelli by La Massaia Canterina
Ali di pollo all’arancia, zenzero e pepe verde by Arte in Cucina
Polpette di manzo con patate e bieta al profumo di zenzero by My Ricettarium
Soufflè di cavolfiore con zenzero e bacche rosse by Arte in Cucina
Soufflè di melanzane e zenzero by Arte in Cucina
Bon bon speziati by La Massaia Canterina
Chutney di melanzane piccante by L’Appetito Vien Leggendo
Cruda e cotta con salmone e pinzimonio by Arte in Cucina
Dolce alle noci e mandorle by Note di Cioccolato