Lock-eat cattura ed esalta i sapori della bella stagione

lockeat-frigo-3a569cf3

Granite e acque aromatizzate da avere sempre pronte in frigorifero; ricercate preparazioni in vasocottura per dare un tocco speciale alle cene all’aperto; sfiziose conserve e golose marmellate che catturano i sapori di verdura e frutta estive e permettono di averli a portata di mano per tutto il resto dell’anno…Non ci sono dubbi: è durante la bella stagione che le food e juice jar della collezione Lock-Eat firmata Luigi Bormioli danno il meglio di sé. Questa linea, una delle più innovative e recenti fra quelle ideate dalla rinomata azienda di Parma, comprende diversi modelli e formati di vasi in vetro molto versatili in cucina.

La collezione Lock-eat è stata concepita principalmente per la conservazione degli alimenti in tutta sicurezza, nel rispetto delle diverse tecniche previste dalle varie ricette: sottovuoto, sott’olio, sottaceto, in salamoia, sotto sale, solo per citare le più popolari.Le loro caratteristiche tecniche, tuttavia, le rendono adatte anche ad altri usi: il più interessante è senz’altro la vasocottura (a bagnomaria, in lavastoviglie o al microonde, eliminando in questo caso, durante la cottura, i ganci metallici), sempre più apprezzata perché consente di cucinare piatti sani, scenografici e ricchi di sapore.

Fra i vantaggi che distinguono le food e juice jar Lock-eat spiccano l’innovativa chiusura che permette di aprirli, riempirli e chiuderli facilmente; la semplicità di rimozione della leva metallica in acciaio inox che unisce vasetto e coperchio in vetro; la guarnizione in gomma, ideale per tutti gli alimenti; la facilità di stoccaggio e lavaggio, a mano e in lavastoviglie; e, soprattutto l’agevole e immediata verifica dell’avvenuto sottovuoto. Il raffreddamento del contenitore consente infatti la formazione del vuoto nel suo spazio di testa, e la pressione dell’aria esterna forza il coperchio verso il basso sul contenitore, sigillandolo. Ultima ma non meno importante caratteristica dei prodotti Lock-eat è la piacevolezza estetica. Sia le food jar, disponibili in grandi, piccoli e piccolissimi formati, sia le handy jar, dalla forma leggermente più bombata, sia le juice jar, dall’aria delicatamente vintage, hanno linee essenziali e pulite, che fanno un’ottima figura a tavola.

Tutti i dettagli sulla collezione Lock-eat si possono trovare sul sito dedicato: www.mypreservingjar.com . Qui è presente anche una ricca sezione “Idee e ricette” in cui sono presentati spunti di utilizzo e “ricette d’autore”, sia classiche sia creative, realizzate in collaborazione con chef, blogger e scuole di cucina. Fra le proposte più adatte alla stagione estiva ritroviamo, per esempio, la granita all’arancia e le acque aromatizzate, ma anche il golden milk ayurvedico, il baccalà con gamberoni in vasocottura, la pratica “colazione pronta in frigo” e gli sformatini zucchine e mentuccia firmati accompagnati da un salutare succo rinfrescante, perfetto in questo periodo dell'anno.

2 RICETTE PER L'ESTATE



SFORMATINI ZUCCHINE E MENTUCCIA + SUCCO RINFRESCANTE

ricetta di Lola Torres, Scuola di cucina L’Arte del Convivio

Ingredienti per 8 vasetti Food Jar da 20 cl

80 gr di burro
100 gr. circa di farina 00
2 dl. di latte di capra
4 tuorli + 6 albumi
500 gr. di zucchine
200 gr. di grana grattugiato
mentuccia fresca a piacere
Sale, pepe, aceto q.b.

Per il succo rinfrescante: (1 juice jar Lock-eat)
10 cl di estratto di sedano fresco
il succo delle zucchine filtrate tenuto da parte
menta fresca q.b.
una fettina di lime

Preparazione:
Sciogliere il burro in un pentolino dal fondo spesso, levare dal fuoco e aggiungere la farina a pioggia;

rimettere al fuoco mescolando con un cucchiaio di legno per un minuto.

Togliere nuovamente dal fuoco e aggiungere il latte a temperatura ambiente. Mescolare bene e rimettere al fuoco per 2 minuti o più, fino a che non si ottiene un composto omogeneo che si stacca perfettamente dalle pareti. A questo punto levare dal fuoco e lasciare raffreddare. Quando il composto sarà a temperatura ambiente, aggiungere i tuorli: uno per volta mescolando bene. Nel frattempo grattugiare le zucchine, aggiungere la mentuccia tritata e un pizzico di sale.

Con un frullatore a immersione ridurre in purea e passare al setaccio. Recuperare il succo e tenere da parte. Unire la purea di zucchine e mentuccia al composto preparato, aggiungere il grana e aggiustare sale e pepe. Montare gli albumi con un cucchiaino di aceto e unire all'impasto un poco per volta, mescolando delicatamente dall'alto al basso per non smontarli.

Riempire gli 8 vasetti Lock-eat, chiudere con il coperchio e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato statico a 80°-90° C per 55 minuti. Per consumare subito completare la cottura ripassandoli in forno, senza coperchio e a bagnomaria, per 15 minuti a 160°C.

Per utilizzare in seguito, invece, lasciar raffreddare dopo i primi 55 minuti e riporre in frigorifero chiusi per alcuni giorni. Al momento dell'utilizzo basterà completare la cottura come sopra.

Per preparare il succo rinfrescante, unire al succo delle zucchine filtrate con la mentuccia 10 cl circa di estratto di sedano fresco. Versare nella Juice-Jar Lock eat da 0,25 l e conservare in frigorifero.
Al momento di servire, unire due cubetti di ghiaccio, qualche foglia di menta fresca, una fettina di lime; chiudere bene, agitare forte, aprire e servire.



GRANITA ALL’ARANCIA CON MIELE

Ingredienti:
400 grammi di arance
200 grammi di zucchero
un limone
una punta di miele

Preparazione:
Versare lo zucchero, insieme con un bicchiere d’acqua, in una casseruola.

Lavare accuratamente le arance, asciugarle e tagliare a listarelle la buccia, eliminando la parte bianca.
Aggiungere le listarelle all’acqua e zucchero, e fare bollire il composto nella casseruola, con un coperchio, per una decina di minuti.
Fare raffreddare il tutto, passare al setaccio (un passaggio fondamentale per eliminare le bucce), unire il succo delle arance - che nel frattempo avremo spremuto e filtrato - unito a un bicchiere di acqua fredda e al succo del limone, in cui avremo sciolto un po’ di miele.
Ora è possibile trasferire la preparazione nelle juice jar Lock-eat e riporla in freezer per tre ore, mescolando di tanto in tanto per conferire alla granita la sua tipica consistenza.