Cibi dei videogames che diventano realtà, ecco le ricette

shutterstock-1420780385-61362db6

Ebuyer, il più grande rivenditore indipendente di dispositivi elettronici del Regno Unito, ha collaborato con lo chef Ashley Morton per ricreare alcuni dei cibi più famosi dei videogames. Da Kenny's Salmon di Final Fantasy ai Tacos di The Sims, se hai voglia di cucinare questi deliziosi piatti, Ebuyer ha curato e condiviso le ricette in modo da poterle provare a casa. Ecco le prime tre:



Monster Curry (Legend of Zelda)

Legend of Zelda: Breath of the Wild 2 è uno dei giochi più attesi di Nintendo Switch con le ricerche su Google per "New Zelda Game 2021" in aumento di oltre il 5000% negli ultimi 90 giorni. Ecco la ricetta del Monster Curry, con tanto di colorante viola!

Ingredienti

•4 barbabietole rosse
•3 spicchi d'aglio
•1 cucchiaino di purea di zenzero
•1 cucchiaio d’ olio d'oliva
•2 petti di pollo, tagliati a tocchetti
•1 cipolla rossa grande
•1 anice stellato intero
•1 stetta di cannella
•3 patate rosse, sbucciate e tritate

•1/4 di cavolo viola, tritato
•2 cucchiai di burro non salato
•3 cucchiai di farina semplice
•300ml di brodo di pollo
•250ml di latte di cocco intero
•3 cucchiaini di curry delicato in polvere
•1 cucchiaino di Garam masala
•1 cucchiaino di coriandolo macinato
•1 cucchiaino di cumino macinato
•Colorante alimentare viola

Procedimento

Mettere una padella capiente a fuoco medio e aggiungere il burro e la farina che una volta uniti dovrebbero creare una pasta densa. Quindi aggiungere l'olio, gli spicchi d'aglio tritati e la cipolla rossa tagliata a dadini e lasciare rosolare.

In una grande padella bollente, aggiungere abbastanza acqua salata per coprire le 3 patate rosse (che dovrebbero essere tagliate a cubetti) e lasciare bollire.

Quando la cipolla e l'aglio sono rosolati, aggiungi la purea di zenzero, il coriandolo macinato, il curry in polvere, il garam masala e il cumino macinato. Mentre questo sta sfrigolando, tritare il pollo e la barbabietola a cubetti e aggiungerli nella padella.

Dopo due minuti, aggiungere il brodo di pollo e il latte di cocco nella padella insieme all'anice stellato e alla cannella. Abbassare il fuoco e lasciare ridurre.

Una volta che la patata è morbida, scolare e aggiungere del curry che dovrebbe anche aiutare a addensare la salsa.

Una volta che la salsa si è ridotta per 15 minuti, aggiungi il cavolo rosso e alcune gocce di colorante alimentare viola e mescola. Rimettere il coperchio sulla padella e lasciare ridurre ulteriormente.

Dopo altri 30 minuti, la tua salsa dovrebbe essersi ridotta a un punto in cui è di un colore viola intenso e denso. Ricordati di rimuovere la cannella e l'anice stellato prima di servire.



Mario Cupcakes (Super Mario Bros)

Voglia di un pasto adatto a Mario e Luigi? Questi gustosi cupcake Mario Mushroom sono il regalo perfetto per tutti i giocatori golosi là fuori. Con oltre 77.000 conversazioni iniziate su Super Mario Bros negli ultimi 30 giorni, questi cupcake faranno sicuramente scalpore.

Ingredienti

• 110g di burro ammorbidito
• 110g di zucchero semolato
• 2 grandi uova
• 110g di farina
• 2 cucchiai di latte
• 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
Decorazioni:
~ crema al burro ~
• 150g di burro ammorbidito
• 300g di zucchero a velo
• Qualche goccia di colorante alimentare
~ Extras ~
• Glassa fondente colorata
Occhi commestibili

Procedimento

Preriscaldare il forno a 190 gradi e foderare il vassoio per cupcake con 9 spazi.
In una ciotola capiente, aggiungere lo zucchero semolato e il burro e mescolare fino a quando ben amalgamato e cremoso.
Successivamente nella miscela, aggiungere le uova, l'estratto di vaniglia e il latte e mescolare di nuovo fino a quando non sono ben combinati.
Il passaggio finale della pastella per cupcake è la farina che deve essere setacciata e aggiunta lentamente alla miscela.
È quindi necessario distribuire la pastella nelle custodie per cupcake e metterla in forno per 15 minuti.

Dopo questo tempo, usa un coltello per verificare se i tuoi cupcakes sono cotti. Se il coltello esce pulito, sono pronti, se c'è ancora pastella sulla lama, cuocere per altri 5 minuti.
Mentre i tuoi cupcake si raffreddano in frigo, crea la tua crema al burro combinando il burro e lo zucchero a velo. Più a lungo mescoli, più soffice sarà la crema. Quindi, aggiungi un colorante alimentare a tua scelta (preferibilmente verde o rosso!)
Per le decorazioni, stendere fondente colorato. Avrai bisogno di rosso / verde, giallo, bianco e nero. Usando un'immagine dei funghetti del gioco come riferimento, ritaglia con cura le forme di cui avrai bisogno per realizzare questi cupcake ispirati a Mario!



Mini Minecraft Cake (Minecraft)

Se è il compleanno di un appassionato di Minecraft, o hai solo voglia di un dolce, ecco la ricetta perfetta per te. Questa gustosa ricreazione della famosa torta Minecraft combina un soffice pan di spagna con una deliziosa glassa fondente.

Ingredienti

• 50g di burro ammorbidito
• 50g zucchero semolato
• 1 uovo grande
• 50g di farina
• Spruzzata di latte
• 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
• 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
• Marmellata per il centro
• Glassa fondente per decorare
Crema al burro:
• 50g di burro ammorbidito
• 100g di zucchero a velo
• Coloranti alimentari

Procedimento

Preriscaldare il forno a 190 gradi.

In una ciotola capiente, mescolare insieme il burro e lo zucchero semolato fino a quando non diventa soffice e leggero.
Quindi aggiungere l'uovo, il latte e l'estratto di vaniglia e mescolare di nuovo fino ad amalgamare il tutto.
Assicurandovi che la farina sia setacciata, aggiungetela lentamente insieme al lievito. Mescolare fino ad avere una bella pastella gialla.
Prendendo le tue 2 teglie quadrate foderate e unte, aggiungere uno strato di pastella sul fondo di entrambe e cuocere per 20 minuti.
Una volta trascorso questo tempo, usa un coltello per verificare che il centro sia cotto. Se il coltello esce bagnato, cuocere per altri 5 minuti.
Dopo che le tue torte sono cotte, mettile in frigo per raffreddarle.
Mentre si raffreddano, crea la tua crema al burro usando il burro e lo zucchero a velo. Continuare a mescolare fino ad ottenere una bella consistenza cremosa. È possibile aggiungere anche colorante alimentare rosso, se lo si desidera.
Una volta raffreddate, tagliate le torte in 8 quadrati uguali più piccoli. Mettetele una sopra l’altra, usando la marmellata e la crema al burro, cosi’ da creare un sandwich.
Per il topping, stendere il fondente rosso e bianco.