

# 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 programma 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 spicciare 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 Guinness 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 piano, 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 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 entusiasmo.

Il premio? Beh, ancora non lo so...vedremo strada facendo e comunque sarà una sorpresa. Un pizzico di suspense 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](mailto: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 salsa 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 verdure 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 Cucchiaino&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 verdure 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  
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 brûlées a la noix de coco et au gingembre by Aux Délices de Gourmets  
Biscotti morbidi allo zenzero by Katia&Kitchen  
Crema 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 Cucchiaino&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  
Crema brûlée 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