

Cucina, che passione!

Cucinare mi rilassa e mi diverte. Per chi condivide con me la passione per la pappa ecco alcune ricette, qualcuna inventata da me ed altre "ereditate" da amici e parenti, tutte all'insegna della velocità e dell'appetito.

Antipasti

Salmone alla russa

Dosi per quattro persone: 12 fettine di salmone affumicato, un cetriolo di media grandezza, olio, sale, pepe, erba cipollina, aceto balsamico, aglio.

Prendere del salmone affumicato preaffettato (scusate la rima) e disporne tre fettine in ciascun piattino. Prendere un cetriolo, sbucciarlo e tagliarlo a fettine o a strisciole sottilissime, quasi trasparenti. Condirlo con olio, sale, pepe, aglio sminuzzato, erba cipollina e aceto balsamico e disporlo nei piattini a fianco del salmone.

Crostini al caviale

Dosi per quattro persone: 4 fette di pan carré, burro, una scatola di caviale rosso e una di caviale nero (o succedaneo).

Tagliare ciascuna fettina di pan carré in 4 parti. Disporre il pane su una pirofila e scaldarlo in forno a 180° per 5/6 minuti oppure scaldarlo a potenza 650 W per 45 secondi nel forno a microonde. Estrarre dal forno e spalmare le fettine con il burro e quindi con il caviale. Disporre su un vassoio alternando i colori rosso e nero formando una scacchiera.

Pannocchiette con ketchup

Dosi per quattro persone: un vasetto di pannocchiette in salamoia, ketchup.

Estrarre le pannocchiette dal vasetto e sgocciolarle bene. Disporle su un piatto e quindi irrorarle con abbondante ketchup. Infilare uno stuzzicadenti in ciascuna pannocchietta.

Spiedini di mortadella

Dosi per quattro persone: una fetta di mortadella da circa 2 hg, olive verdi snocciolate, cipolline sottaceto, 2 hg di pecorino romano.

Tagliare a cubetti la mortadella e il pecorino. Infilare in ciascun stuzzicadenti un cubetto di mortadella, uno di di pecorino, una cipollina ed un oliva. Disporre su un piatto da portata. Spiedini più semplici, ma sostanziosi si possono fare usando solo mortadella a straccetti e cubetti di formaggio grana.

Gamberi, insalata russa, uova, asparagi

Dosi per quattro persone: 250 gr di gamberi in salamoia, 250 gr di insalata russa, 4 uova, 4 hg di asparagi.

Bollire le uova fino a che diventano sode, sbucciarle e tagliarle a fettine. Lessare gli asparagi in acqua salata, sgocciolarli e tagliarli a pezzi. Una volta raffreddati asparagi e uova, metterli in una terrina, aggiungere i gamberi sgocciolati e l'insalata russa. Mescolare con attenzione. Se serve aggiungere maionese per rendere il composto più morbido. Decorare con fettine d'uovo e asparagi.

Antipasto di uova, acciughe e asparagi

Dosi per quattro persone: 4 uova, 8 hg di asparagi, 8 filetti di acciuga, formaggio grana grattugiato, sale, pepe, olio.

Lavare e lessare gli asparagi in acqua salata e bollire le uova fino a che diventano sode, sbucciarle e tagliarle a metà. Disporre su un piatto le mezze uova con sopra un filetto di acciuga e gli asparagi. Condire con olio, sale e pepe e cospargere gli asparagi con il grana.

Melone, prosciutto e pecorino

Dosi per quattro persone: 2 meloni, 250 gr di prosciutto crudo, 150 gr di pecorino romano grattugiato o a scaglie.

Tagliare il melone a fettine e disporlo in un piatto assieme al prosciutto crudo. Cospargere le fette di melone con il pecorino e servire fresco.

Antipastino rustico

Dosi per quattro persone: 160 gr di olive verdi farcite, 160 gr di pomodori secchi, 250 gr di rucola, quattro ricottine da 100 gr l'una, sale, pepe, olio.

Lavare la rucola e condirla con olio, sale e pepe. Disporla su un piatto e al centro posizionare la ricottina. Guarnire il contorno con le olive e i pomodori secchi.

Polpo con il sedano

Dosi per quattro persone: 800 gr di polpo, 300 gr di sedano preferibilmente bianco, olio, sale, limone, pepe, prezzemolo.

Pulire e cuocere il polpo facendolo bollire dai 20 ai 30 minuti. Lasciarlo raffreddare nell'acqua di bollitura e quindi sgocciolarlo e tagliarlo a pezzi. Aggiungere il sedano lavato e tagliato e rondelle e condire con olio, sale, pepe, prezzemolo e succo di limone.

Antipastino alla trentina

Dosi per quattro persone: 400 gr di funghi cotti, 240 gr di speck, 240 gr di formaggio di malga, 160 gr di radicchio dell'orso (cicerbita alpina) sottolio, 4 mestoli di polenta.

Tagliare il formaggio a cubetti e lo speck a fettine e sgocciolare il radicchio. Preparare la polenta, possibilmente taragna e cuocere i funghi. Disporre il tutto su un piatto.

Capesante al gratin

Dosi per quattro persone: 8 capesante, sale, pepe, olio, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, pangrattato q.b..

Lavare bene le capesante, sgocciolarle e quindi appoggiarle nel guscio pulito e cospargerle con l'impasto composto da tutti gli ingredienti. Infornare in forno già caldo a 180° e lasciar gratinare.

Folpetti lessi

Dosi per quattro persone: 12 folpetti, olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo, aceto, una foglia di alloro.

Lavare i folpetti e togliere occhi e bocca. Portare a ebollizione una pentola d'acqua aromatizzata con aceto e alloro. Mettere i folpetti a bollire avendo cura di far arricciare i tentacoli, immergendo prima la testa e rigirandola nell'acqua. Cuocere per una ventina di minuti e quindi lasciarli raffreddare nell'acqua di bollitura. Quindi scolarli e condirli con olio, sale, aglio, prezzemolo e volendo un po' di succo di limone.

Formaggio di malga con gelatina di grappa

Dosi per quattro persone: 200 gr di formaggio di malga, 100 gr di gelatina di grappa.

Tagliare il formaggio di malga a cubetti e servirlo con la gelatina di grappa stravecchia. Si possono scegliere aromi particolari di grappa in base al tipo di formaggio optando per mugo, liquirizia, ruta o altro.

Antipasto di agretti e gamberoni

Dosi per quattro persone: 8 gamberoni, olio, sale, aglio, prezzemolo, 400 gr di agretti, succo di limone.

Pulire gli agretti e lessarli. Cuocere i gamberoni, sgusciarli e condirli con olio, sale, aglio e prezzemolo. Servirli nel piatto con gli agretti conditi con olio, sale e succo di limone.

Antipasto di montagna

Dosi per 4 persone: 160 gr di mortandela, 160 gr di spressa, 8 cetriolini in agrodolce.

Disporre su un piatto le fettine sottili di mortandela e la spressa tagliata a cubetti. Guarnire ogni piatto con due cetriolini croccanti. Volendo si può aggiungere una cucchiata di polenta calda ottenuta con la farina di Storo.

Antipasto del pescatore

Dosi per 4 persone: 12 cipolline borettane in agrodolce, 200 gr di sardine in salamoia.

Disporre su un piattino le cipolline e le sardine a mo' di ciuffo su un piattino. Servire freddo. Per dare colore si può aggiungere della verdura cruda come striscioline di carote, fettine di pomodoro o rucola.

Puntarelle con le acciughe

Dosi per 4 persone: 750 gr di puntarelle, olio, sale, aceto bianco. pepe, 80 gr di acciughe sott'olio, aglio.

Pulire bene le puntarelle, conservando per l'insalata solo i germogli. Aprirli a metà, sciacquarli e asciugarli. Preparare una salsina con olio, sale, pepe, aceto bianco, aglio e le acciughe tritate. Disporre le puntarelle in un vassoio e cospargerle con la salsa. Aggiungere dei pezzetti di acciuga per guarnire. Servire freddo.

Spuntini

Hot Dog Speedy

Dosi per quattro persone: per l'impasto 300 gr di farina, mezzo panetto di lievito di birra, acqua q.b.; 4 wurstel.

Impastare farina, lievito di birra, acqua e sale. Lasciar lievitare per almeno un'ora dentro il forno spento quindi dividerla in quattro parti che si stendono a mano. Prendere i wurstel e appoggiarne uno in ogni disco di pasta. Avvolgere la pasta con il ripieno, disporre in una pirofila e infornare nel forno riscaldato a 220°. Lasciar cuocere per 12 minuti e servire caldi.

Calzoncelli sfiziosi

Dosi per quattro persone: per l'impasto 300 gr di farina, mezzo panetto di lievito di birra, acqua q.b.; una mozzarella, passata di pomodoro, olio, sale, 4 acciughe sottolio.

Impastare farina, lievito di birra, acqua e sale. Lasciar lievitare per almeno un'ora dentro il forno spento quindi dividerla in quattro parti che si stendono a mano. Disporre all'interno di ogni disco la passata di pomodoro con un pizzico di sale e un goccio d'olio. Aggiungere la mozzarella e l'acciuga. Richiudere i dischi a metà per ottenere la classica forma del calzone, disporre in una pirofila e infornare nel forno riscaldato a 220°. Lasciar cuocere per 12 minuti e servire caldi.

Toast saporiti

Dosi per quattro persone: otto fette di pan carré, 250 gr di funghi già cotti, 250 gr di taleggio o altro formaggio a fette, 250 gr di salame tipo Ungherese o Golfetta., 250 gr di spinaci già cotti.

Disporre sulle fette di pan carré tutti gli ingredienti. Chiudere i toast con la seconda fetta di pane, disporre in una pirofila e infornare nel forno riscaldato a 200°. Lasciar cuocere per 6 minuti e servire caldi.

Involtini del cavolo

Dosi per quattro persone: 12 foglie di cavolo cappuccio, 2 mozzarelle, 12 filetti di acciuga.

Sbollentare le foglie del cavolo cappuccio per ammorbidirle. Sgocciolarle e quindi tagliare a fettine le mozzarelle. Farcire ciascuna foglia con fette di mozzarelle e un filetto di acciuga. Arrotolare le foglie e disporle su una pirofila. Riscaldare in forno a 180° per qualche minuto fino a che la mozzarella fonde e servire caldi.

Involtini rustici di foglie di verza

Dosi per quattro persone: 12 foglie di verza, 250 gr di stracchino, 4 salsicce di media grandezza.

Sbollentare le foglie della verza e una volta pronte sgocciolarle. Rosolare le salsicce perché perdano un po' del loro grasso. Disporre su ogni foglia un terzo di salsiccia e una fettina di stracchino. Arrotolare, disporre in una pirofila e cuocere in forno a 200° per dieci minuti. Servire calde.

Polpette impanate di carne lessa, mollica nel latte, uovo, salame, prezzemolo, aglio

Quenelle di patate

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Dosi per quattro persone: 3 hg di patate lesse, 250 gr di salame nostrano con l'aglio, 4 cucchiari di pan grattato, sale, pepe, un pizzico di prezzemolo, 20 gr di formaggio grana grattugiato, uno spicchio d'aglio, un pizzico di erba cipollina.

Amalgamare tutti gli ingredienti utilizzando un mixer. Ungere una pirofila e con due cucchiari creare le quenelle da disporvi sopra. Infornare a 200° e lasciar cuocere 10-12 minuti. Buone calde e anche fredde.

Tramezzini con salsa di tonno maionese/burro prosciutto cotto/olive nere acciughe/formaggi erbe

Dosi per quattro persone: 12 fette di pan carré, maionese, una scatola di tonno da 160 gr., burro q.b., 150 gr di prosciutto cotto, 80 gr. di olive nere, 4 filetti di acciuga, 150 gr di formaggio da spalmare.

Tagliare le fette di pan carré a triangolo e imburrarle. Con il mixer miscelare assieme tonno e maionese; prosciutto e formaggio; olive nere e acciughe. Spalmare le fette di base con gli ingredienti e chiudere.

Antipastini veloci

Dosi per quattro persone: un vasetto di pomodori secchi sott'olio, 250 gr di formaggio grana a cubetti, 250 gr di piccole scamorze affumicate, un vasetto di cipolline borretane in agrodolce.

Prendere degli stuzzicadenti e infilare una cipollina e una scamorzina oppure un pomodoro e un cubetto di grana. Disporre su un piatto e servire.

Madeleine di tonno e ricotta

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Dosi per quattro persone: 250 gr di tonno sott'olio, 250 gr di ricotta, 4 filetti di acciuga, una cucchiata di capperi sott'aceto, uno spicchio d'aglio, 3 cucchiari di pangrattato, prezzemolo, erba cipollina.

Amalgamare nel mixer tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto cremoso. Utilizzare due cucchiari per dare forma alle madeleine e disporle su un piatto, magari assieme a dei crostini.

Insalata di gamberi e avocado

Dosi per quattro persone: 2 avocado maturi, 400 gr di gamberetti già cotti e sgusciati, olio, sale, pepe, succo di limone, aglio.

Sbucciare gli avocado, tagliarli a fettine e cospargerli subito di succo di limone. Aggiungere quindi i gamberetti, il sale, il pepe, l'aglio e l'olio. Mescolare bene e servire possibilmente freddo. Come ulteriore aggiunta si può pensare a delle scaglie di grana.

Tortel de patate

Dosi per quattro persone: 4 patate, farina e sale q.b., olio per friggere.

Pelare le patate crude e grattugiarle. Impastarle con farina e sale fino ad ottenere un composto non troppo denso. Cuocere a piccole porzioni schiacciate con il cucchiario in olio bollente oppure al forno.

Scampi in saor

Dosi per 4 persone: 450 gr di scampi già sgusciati, 450 gr di porri, 1/2 litro di aceto bianco, olio e farina per friggere, sale.

Passare gli scampi nella farina e friggerli. A parte preparare un soffritto con i porri tagliati a rondelle. Quando il porro sarà dorato aggiungere sale, pepe e aceto. Quando il composto bolle e l'aceto si è in parte consumato toglierlo dal fuoco. In una terrina disporre a strati gli scampi ed il composto con i porri. Il saor è ancora più buono uno o due giorni dopo la preparazione.

Primi piatti

Risotti

Risotto al vino bianco e taleggio

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, una cipolla di media grandezza, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 300 gr di taleggio, olio, sale, brodo vegetale, un ciuffo di prezzemolo, una noce di burro.

Tagliare a dadini e soffriggere la cipolla in un cucchiaio d'olio. Appena è imbiandita aggiungere il riso. Nel frattempo portare ad ebollizione un litro di brodo vegetale già salato. Quando il riso si è tostato aggiungere il vino e lasciar evaporare. Aggiungere a poco a poco il brodo vegetale caldo fino a completa cottura del riso. Al termine aggiungere il burro. Tagliare a dadini il

formaggio e unirlo al riso assieme al prezzemolo tritato prima di servire dopo aver mescolato bene.

Risotto con minestrone, pancetta, cipolle, vino rosso

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, una cipolla di media grandezza, una busta di minestrone surgelato, 200 gr di pancetta affumicata, un bicchiere di vino rosso, possibilmente barbera, olio, sale, brodo vegetale.

Cuocere il minestrone surgelato (se fresco meglio) e salarlo. Tagliare a dadini cipolla e pancetta e soffriggerle assieme con pochissimo olio. Appena la cipolla è imbiandita aggiungere il riso e lasciarlo tostare. Aggiungere il vino rosso e appena evaporato iniziare ad aggiungere le verdure del minestrone con un po' di brodo caldo per volta. Continuare sino a fine cottura. Servire caldo dopo averlo mantecato con burro e formaggio grana.

Risotto con merluzzo

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di merluzzo, due spicchi d'aglio, mezzo bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo q.b., olio, sale, brodo vegetale, 50 gr di formaggio grana.

Soffriggere l'aglio con un cucchiaio d'olio. Aggiungere il merluzzo tagliato a pezzettini. Appena il pesce è cotto aggiungere il riso e poco dopo il vino bianco. Aggiungere il brodo vegetale salato e caldo. A fine cottura aggiungere il prezzemolo ed il formaggio grana. Servire caldo. Il merluzzo può essere sostituito con altro pesce come il persico, la coda di rospo o simili.

Risotto di gamberi e avocado

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, una cipolla di media grandezza, 250 gr di gamberi già sgusciati, un avocado maturo, succo di limone, mezzo bicchiere di vino bianco

secco, olio, sale, brodo vegetale.

Tagliare a dadini la cipolla e soffriggerla con un cucchiaino d'olio. Appena imbiandita aggiungere il riso. Lasciarlo tostare e aggiungere il vino bianco. Evaporato il vino aggiungere i gamberi e, un po' per volta, il brodo che avremo precedentemente salato e scaldato. Sbucciare l'avocado, tagliarlo a dadini e passarlo nel succo di limone per non farlo annerire. A fine cottura aggiungerlo al riso e servire.

Paella veloce

Dosi per quattro persone: una confezione di preparato di pesce surgelato, 2 peperoni, 2 zucchine, 2 cipolle, sale, olio, passata di pomodoro, 250 gr di piselli in scatola 400 gr di riso, uno spicchio d'aglio.

Tagliare peperoni, zucchine e cipolle e cuocere in padella con olio e sale. A fine cottura aggiungere i piselli e la passata di pomodoro. A parte cuocere il preparato di pesce con olio, sale e aglio. Al termine unire il pesce con le verdure. Cuocere il riso e quindi unirlo al composto. Servire caldo.

Risotto di zucchine e taleggio

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di zucchine, 200 gr di taleggio, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio, sale.

Tagliare le zucchine a rondelle e farle soffriggere con un cucchiaino d'olio e un pizzico di sale. A fine cottura aggiungere il prezzemolo e il riso. Cuocere il riso con le zucchine aggiungendo del brodo vegetale caldo un po' alla volta. Al termine della cottura spegnere il fuoco e aggiungere il taleggio tagliato a cubetti. Servire caldo.

Risotto di fegatini

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di frattaglie di pollo (fegati, cuori, ventrigli), mezzo bicchiere di vino bianco, cipolla, sedano, carota, burro, olio, sale, formaggio grana.

Preparare un soffritto con olio, cipolla, sedano e carota. Appena il soffritto si imbiondisce aggiungere le frattaglie di pollo tagliate a pezzetti. Una volta cotte aggiungere il riso, lasciarlo tostare e poi versare il vino bianco. Sfumato il vino aggiungere del brodo di pollo un po' alla volta per continuare la cottura. Al termine, a fuoco spento, aggiungere burro e grana per mantecare. Buono sia caldo che freddo.

Risotto di radicchio di Treviso e formaggio Asiago

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 500 gr di radicchio tardivo di Treviso, 200 gr di formaggio Asiago, uno spicchio d'aglio, un pizzico di pepe, olio, sale.

Lavare il radicchio e farlo appassire in pentola con un po' d'olio e di sale e uno spicchio d'aglio. A fine cottura aggiungere il riso. Cuocere aggiungendo brodo vegetale per mantenere morbido. Terminata la cottura spegnere il fuoco e aggiungere il formaggio tagliato a cubetti. Servire caldo e aggiungere, volendo, un pizzico di pepe.

Risotto di patate, pancetta e parmigiano

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso, 300 gr di patate già lessate, 200 gr di pancetta dolce a cubetti, 80 gr di parmigiano grattugiato, sale, olio, prezzemolo, aglio, mezzo bicchiere di vino bianco, brodo vegetale q.b..

Tagliare a cubetti le patate lesse e ripassarle in pentola con un poco olio, sale, aglio e la pancetta. Appena la pancetta ha preso colore versare anche il riso e tostarlo. Aggiungere quindi il vino bianco e una volta evaporato portare il riso a cottura aggiungendo brodo vegetale caldo. Terminata la cottura spolverare con il formaggio grana e il prezzemolo e servire caldo.

Risotto di zucca, gamberetti e fontina

Dosi per 4 persone: 320 gr di riso per minestra, 500 gr di zucca gialla, sale, 200 gr di fontina, 250 gr di gamberetti già sgusciati olio extravergine di oliva, 1 litro di brodo vegetale, uno spicchio d'aglio.

Pulire la zucca, togliere la scorza e tagliare la polpa a pezzettoni. Cucinare a fuoco lento con olio e sale. Quando la zucca avrà assunto un aspetto cremoso e inizierà a bollire, aggiungere il riso e cucinare del riso mescolando e aggiungendo qualche mestolo di brodo all'occorrenza. Nel frattempo saltare in padella i gamberetti con un po' di olio e aglio. A metà cottura del riso aggiungere i gamberetti. Una volta cotto il riso versare nella pentola il formaggio fontina tagliato a cubetti e servire tiepido.

Riso asparagi ed emmental

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di asparagi, 200 gr di emmental, olio, sale, burro, formaggio grana.

Pulire gli asparagi e tagliare la parte legnosa del gambo. Lessarli in acqua salata e quindi tagliarli a pezzetti e metterli in pentola a soffriggere con un po' d'olio. Aggiungere il riso e cuocere a fuoco lento ammorbidendo con brodo caldo. Terminata la cottura spegnere il fuoco e aggiungere burro, grana e l'emmental a cubetti. Servire caldo.

Risotto con speck e radicchio dell'orso

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 250 gr di speck, 180 gr di radicchio dell'orso sottolio, cipolla, olio, sale, burro, formaggio grana.

Preparare un soffritto di cipolle. Appena imbiondito aggiungere il riso. Portare a cottura allungando con brodo caldo. Al termine aggiungere lo speck, il radicchio, il burro e il grana. Servire caldo.

Orzotto con funghi e speck

Dosi per quattro persone: 320 gr di orzo perlato, 160 gr di speck, 300 gr di funghi già cotti, olio, sale, cipolla, 4 pomodorini.

Preparare un soffritto con la cipolla e quindi aggiungere i funghi, i pomodorini tagliati a spicchi e lo speck a listerelle. Aggiungere l'orzo e lasciarlo tostare. Aggiungere del brodo caldo un po' alla volta come per un risotto e portare a cottura consumando il liquido. Se si preferisce ottenere una zuppa aggiungere subito tutto il brodo, in quantità maggiore, e lasciar cuocere.

Risotto di castagne e Asiago

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 200 gr di castagne già lessate, 200 gr di formaggio Asiago, un bicchierino di brandy, sale, olio, cipolla, burro, formaggio grana.

Pelare e lessare le castagne. Una volta pronte preparare un soffritto di cipolla e appena imbiondito aggiungere il riso. Lasciar tostare per un paio di minuti e quindi aggiungere il brandy e sfumare. Portare a cottura aggiungendo brodo caldo di verdure di tanto in tanto. Verso metà cottura aggiungere le castagne tagliate a pezzi. A fine cottura mantecare con burro e grana e quindi aggiungere l'Asiago tagliato a cubetti. Prima di servire si può insaporire con un pizzico di maggiorana o di prezzemolo.

Risotto di porcini e salsiccia

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di porcini già cotti, 240 gr di salsiccia, cipolla, sale, vino bianco, formaggio grana, brodo vegetale.

Sgrassare la salsiccia in padella e quindi utilizzarla come base per il risotto assieme alla cipolla tritata. Appena la cipolla imbriondisce aggiungere il riso e tostarlo. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e lasciarlo sfumare. A metà cottura aggiungere i porcini già cotti. Portare a cottura aggiungendo brodo vegetale quando serve. A fuoco spento versare una spolverata di formaggio grana e servire caldo.

Risotto con i bruscardoli

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 3 mazzetti di bruscardoli, cipolla, sale, formaggio grana, burro, brodo vegetale.

Lavare bene i bruscardoli e togliere la parte di gambo più dura. Soffriggerli quindi con un po' di olio e cipolla. Aggiungere il riso e tostare. Un po' alla volta versa il brodo per mantenere morbido. A fine cottura mantecare con burro e formaggio grana. Servire caldo.

Risotto di patate e cozze

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 250 gr di patate già cotte, 300 gr di cozze già pronte, burro, formaggio grana, aglio, prezzemolo, olio, sale.

Saltare in padella le cozze, dopo averle ben pulite, con olio, aglio e prezzemolo. Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle per poi cuocerle in padella con olio, sale e aglio. A fine cottura unirle alle cozze e usare il tutto come base per il risotto. Aggiungere il riso e cuocere a fuoco lento allungando con brodo vegetale. Al termine, a fuoco spento, unire il formaggio grana e il burro. Servire caldo.

Risotto di asparagi in rosso

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di asparagi, passata di pomodoro, olio, sale, burro, formaggio grana.

Pulire gli asparagi e tagliare la parte legnosa del gambo. Sbollentarli in acqua salata e quindi tagliarli a pezzetti e metterli in pentola a soffriggere con un po' d'olio. Aggiungere il riso e cuocere a fuoco lento ammorbidendo con brodo caldo. A metà cottura aggiungere la passata di pomodoro e regolare il sale. Al termine della cottura, a fuoco spento mantecare con burro e formaggio grana. Servire caldo.

Risotto di vongole

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 150 gr di vongole già sgusciate, sale, pepe, olio, aglio, prezzemolo, sedano, carota, cipolla.

Saltare le vongole con olio, aglio e prezzemolo. In una pentola intanto preparare un soffritto di sedano, carota e cipolla. Appena imbriondito aggiungere il riso, farlo tostare e poi portarlo a cottura con del brodo di pesce. A metà cottura circa aggiungere le vongole. Servire caldo.

Pasta

Pasticcio di pesce veloce

Dosi per quattro persone: 500 gr di pasta all'uovo fresca, una confezione di preparato di pesce misto surgelato, 750 ml di besciamella, uno spicchio d'aglio, olio q.b., sale q.b., mezzo bicchiere di vino bianco secco, passata di pomodoro, prezzemolo.

In una padella far soffriggere olio, aglio e quindi aggiungere il preparato e salarlo. Dopo qualche minuto aggiungere il vino e lasciare evaporare. Aggiungere il prezzemolo e la passata. Nel frattempo prepariamo la besciamella con latte, farina e burro. Cuociamo la pasta e teniamola un po' al dente. Versiamola in una pirofila e aggiungiamo il preparato e la besciamella. Mescoliamo bene e poniamo in forno a 200° per 15 minuti circa. Servire caldo.

Spaghetti al merluzzo

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, uno spicchio d'aglio, 300 gr di merluzzo, olio q.b., sale q.b., passata di pomodoro, peperoncino.

Soffriggere il merluzzo con olio, sale, aglio. A fine cottura aggiungere la passata e il peperoncino. Cuocere la pasta e quindi versarla nel composto e servirla calda.

Pasta con il cavolo

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 250 gr di cavolo lessato, olio q.b., sale q.b., 50 gr di formaggio grana grattugiato.

Bollire il cavolo e quindi ripassarlo in padella con un po' d'olio, il sale, l'aglio. Cuocere la pasta e quindi condirla con il cavolo e con il formaggio grana. Per chi piace aggiungere un pizzico di pepe.

Tagliatelle salmone e porcini

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 2 hg di salmone affumicato, 80 gr di porcini secchi, una confezione di panna da 250 ml, olio q.b., uno spicchio d'aglio, prezzemolo.

Far rinvenire i porcini secchi nell'acqua e quindi cuocerli con un po d'olio, aglio e prezzemolo fresco. Cuocere la pasta e nel frattempo tagliare il salmone a dadini e unirlo alla panna e ai porcini. Cotta la pasta, versarla nel composto e servirla calda.

Pasta al tonno

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, una scatoletta di tonno da 160 gr, passata di pomodoro, uno spicchio d'aglio, sale, un cucchiaio d'olio.

Cuocere la pasta e intanto in una padella scaldare aglio, olio e il tonno. Aggiungere la passata e salare. Cotta la pasta versarla nel composto e servire calda.

Pasta aglio, olio e peperoncino ricca

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 2 spicchi d'aglio, due cucchiai d'olio, una manciata di capperi sott'aceto, 3 hg di olive nere e verdi, un pizzico di peperoncino, prezzemolo q.b..

Cuocere la pasta e nel frattempo in una padella soffriggere tutti gli ingredienti eccetto il prezzemolo. Quando la pasta è cotta ripassarla in padella con il preparato e servirla calda aggiungendo il prezzemolo all'ultimo momento.

Tagliatelle rosa e gialle

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle all'uovo fresche, 100 gr di burro, 2 hg di prosciutto

cotto, 2 hg di leerdammer, 150 gr di mais.

Cuocere le tagliatelle e nel frattempo mettere in una terrina il burro, il prosciutto e il formaggio tagliati a dadini o listerelle, i grani di mais. Scolare la pasta e condire con il preparato.

Penne ai fiori di zucca e gorgonzola

Dosi per quattro persone: 400 gr di penne, due mazzetti di fiori di zucca, uno spicchio d'aglio, 250 gr di gorgonzola, sale, olio.

Togliere il pistillo ai fiori di zucca, lavarli e tamponarli con della carta da cucina per asciugarli. Farli soffriggere con un po' d'olio ed uno spicchio d'aglio. Cuocere la pasta e una volta scolata condirla unendo prima il gorgonzola in modo che si sciolga bene e poi i fiori di zucca. Servire calda.

Pasta tricolore

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 20 pomodorini ciliegino, uno spicchio d'aglio, una manciata di capperi sotto aceto, 2 mozzarelle, 2 etti di olive verdi snocciolate, sale, pepe, olio.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi. Aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti, le olive, i capperi e condire con olio, sale e pepe e l'aglio tagliato finemente. Cuocere la pasta e appena cotta condirla con il composto. Buona calda e anche fredda.

Gnocchetti con le mazzancolle

Dosi per quattro persone: 800 gr di gnocchi verdi di patate e spinaci, 3 hg di mazzancolle sguosciate, olio, sale, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, passata di pomodoro.

Saltare in padella le mazzancolle con un cucchiaio d'olio, il sale, il prezzemolo e l'aglio. A fine cottura aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere gli gnocchetti e appena pronti ripassarli in padella con il condimento.

Pasta fredda con i peperoni

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 2 peperoni, 3 pomodori, 2 hg di cipolline sottaceto, 200 gr di tonno, 2 mozzarelle, uno spicchio d'aglio, sale, olio.

Cuocere la pasta e nel frattempo tagliare i peperoni a listerelle, i pomodori e la mozzarella a dadini e sminuzzare l'aglio. In una terrina unire tutti gli ingredienti e quindi aggiungere la pasta cotta al dente. Servire fredda.

Tagliatelle con gamberi e funghi

Dosi per quattro persone: 750 gr di pasta fresca, 3 hg di mazzancolle sgusciate, 500 gr di funghi misti, olio, sale, uno spicchio d'aglio, prezzemolo.

Saltare i funghi e i gamberi con olio, aglio, sale e prezzemolo. Cuocere la pasta e quindi unirla al composto. Servire calda.

Tagliatelle con speck e funghi porcini

Dosi per quattro persone: 750 gr di pasta fresca, 2 hg di speck, 80 gr di funghi porcini secchi, olio, sale, uno spicchio d'aglio, prezzemolo.

Far rinvenire i porcini secchi nell'acqua e quindi cuocerli con un po d'olio, aglio e prezzemolo fresco. A fine cottura aggiungere lo speck tagliato a straccetti. Cuocere la pasta e condirla con il sugo.

Pasta con le melanzane

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 4 hg di melanzane, 1 cipolla, una cucchiata di capperi, 100 gr di olive verdi snocciolate, passata di pomodoro, 150 gr di mozzarella, olio, sale.

Cuocere le melanzane con le cipolle, l'olio e il sale. A fine cottura aggiungere la passata di pomodoro, i capperi e le olive. Cuocere la pasta e una volta cotta scolarla e mescolarla al condimento aggiungendo la mozzarella a dadini. Servire calda.

Orecchiette ricotta e melanzane

Dosi per quattro persone: 400 gr di orecchiette, 4 hg di melanzane, 1 cipolla, 250 gr di ricotta, passata di pomodoro, olio, sale.

Cuocere le melanzane con le cipolle, olio e e sale. A fine cottura aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere le orecchiette e una volta cotte scolarle e condirle unendo prima la ricotta e poi il composto con le melanzane. Servire calde.

Orecchiette con i broccoli

Dosi per quattro persone: 400 gr di orecchiette, 500 gr di broccoli, olio, sale, 2 filetti di acciuga, passata di pomodoro, uno spicchio d'aglio.

Facciamo bollire dell'acqua in una pentola di buone dimensioni. Al momento della bollitura

versiamo dentro i broccoli lavati e tagliati. Quando cominciano a diventare molli aggiungere le orecchiette. Nel frattempo in una padella scaldare dell'olio con l'aglio e i filetti di acciuga. Dopo un po' versarvi anche due o tre cucchiaini di passata di pomodoro e un pizzico di sale. Quando la pasta è cotta va scolata assieme ai broccoli e versata nella padella con il condimento appena preparato. Mescolare bene e servire calda.

Ravioli ai porcini con crema di zucca

Dosi per quattro persone: 500 gr di ravioli con ripieno ai porcini, 4 hg di zucca a cubetti, uno spicchio d'aglio, sale, olio.

Prendiamo la zucca a cubetti e la soffriggiamo con un po' d'olio e sale. La cuociamo fino a che non diventa una bella crema densa. Cuociamo i ravioli e li condiamo in una terrina con la crema di zucca. Volendo si può aggiungere una spolverata di formaggio grana.

Garganelli con sugo di porri e pancetta

Dosi per quattro persone: 400 gr di garganelli secchi, 2 porri, 150 gr di pancetta dolce a cubetti, olio, sale.

Prepariamo un soffritto con i porri tagliati a cubetti e la pancetta. Cuociamo i garganelli e a fine cottura li condiamo con il sugo appena pronto. Una spolverata di grana aggiunge sapore.

Spaghetti di mezzanotte

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 150 gr di uova di lompo, aglio, olio, sale, prezzemolo.

Preparare un soffritto con olio e aglio. Prima che l'aglio imbiodisca toglierlo e spegnere il fuoco. Lasciare raffreddare per qualche minuto e quindi aggiungere prezzemolo e lompo. Nel frattempo cuocere la pasta. Quando sarà cotta scolarla e unirla al condimento. Pepe e succo di limone sono aggiunte possibili e gradevoli.

Linguine gamberi e salmone

Dosi per quattro persone: 400 gr di linguine, 200 gr di salmone affumicato, 200 gr di gamberetti cotti e sgusciati, sale, aglio, olio, burro.

Tagliare il salmone a pezzetti e condire i gamberi con un po' d'olio, sale e aglio. Cuocere le linguine. Una volta cotte, scolarle e condirle con burro salmone e gamberetti. Servire caldo.

Ravioli ai porcini con crema di gorgonzola

Dosi per quattro persone: 500 gr di ravioli con ripieno ai porcini, 2 hg di gorgonzola.

Tagliamo a pezzettoni il gorgonzola e lo riscaldiamo in una teglia fino a farlo diventare una morbida crema. Cuociamo i ravioli e li condiamo in una terrina con la crema di formaggio. Servire caldi.

Penne con funghi, prosciutto e cipolle

Dosi per quattro persone: 400 gr di penne, 2 cipolle, 200 gr di prosciutto cubetti, 300 gr di funghi trifolati già cotti, olio, sale, formaggio grana.

Soffriggere le cipolle tagliate a rondelle e quindi aggiungere funghi e prosciutto. Cuocere la pasta e al termine condirla con il composto. Servire calda con formaggio grana grattugiato.

Orecchiette con funghi e ricotta stagionata

Dosi per quattro persone: 400 gr di orecchiette, 300 gr di funghi champignon già cotti, 200 gr di ricotta di pecora stagionata, passata di pomodoro, olio, cipolla, sale.

Preparare un soffritto di cipolla, aggiungere la passata di pomodoro e salare. Al termine della cottura aggiungere anche i funghi. Tagliare a scaglie la ricotta e cuocere la pasta. Una volta cotta la pasta, scolirla, versarla sul sugo di funghi e infine aggiungere la ricotta. Mescolare e servire calda.

Spaghetti di primavera

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 300 gr di verdura mista (radicchio, indivia riccia, carote, cipolle, mais, funghi), sale, pepe, olio, aglio.

Lavare la verdura e tagliarla a pezzetti. Tagliare le carote alla julienne, i funghi a fettine e le cipolle a rondelle sottili. In una padella ripassare tutte le verdure assieme al mais con un po' di olio, sale, pepe e aglio. Cuocere gli spaghetti, quindi scolarli e unirli alle verdure saltate. Servire caldo.

Insalata di pasta

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta corta (fusilli o penne), 250 gr di mozzarella, 150 gr di cetriolini sottaceto, 150 gr di funghi sottolio, 150 gr di filetti di peperoni sottaceto, 150 gr di olive verdi snocciolate, 150 gr di cipolline sottaceto, 160 gr di tonno in scatola, un cucchiaino di capperi sottaceto.

Cuocere la pasta e nel frattempo tagliare a pezzi gli ingredienti. A fine cottura scolare, unire il

composto e aggiungere un filo d'olio per amalgamare il tutto. Buona calda e anche fredda.

Calamarata di fiori di zucca e capesante

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta calamarata, 20 capesante, 24 fiori di zucca, sale, aglio, olio, prezzemolo, erba cipollina, 500 ml di besciamella.

Sgusciare le capesante, togliere il pistillo ai fiori di zucca, lavarli e asciugarli. Saltare assieme in padella i due ingredienti con olio, sale e aglio. Al termine aggiungere prezzemolo, erba cipollina e la besciamella. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta, scolarla e condirla con il sugo appena preparato. Servire caldo.

Linguine al pesto

Dosi per quattro persone: 400 gr di linguine, 50 gr di pecorino romano, 50 gr di formaggio grana, 25 gr di pinoli, 50 gr di foglie di basilico fresco, sale, olio q.b., uno spicchio d'aglio.

Lavare il basilico, asciugarlo e metterlo nel mixer assieme al resto degli ingredienti. Tritare fino ad ottenere un impasto cremoso. Cuocere le linguine, scolarle e condirle con il pesto. Servire caldo.

Spaghetti tonno e porri

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 200 gr di porri, 250 gr di tonno in scatola, sale, pepe, olio.

Lavare i porri e tagliarli a striscioline. Soffriggerli in poco olio e con un pizzico di sale e di pepe. Al termine della cottura aggiungere il tonno sgocciolato. Nel frattempo cuocere gli spaghetti e

appena cotti scolarli e condirli con il composto. Servire preferibilmente caldo.

Spaghetti con le cozze

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 250 gr di cozze già purgate e sgusciate, passata di pomodoro, olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo, peperoncino.

Saltiamo in padella le cozze con olio, pepe e aglio. A fine cottura aggiungiamo il prezzemolo, la passata di pomodoro, un pizzico di peperoncino e regoliamo il sale. Nel frattempo cuociamo gli spaghetti. Appena cotti li scoliamo e li versiamo nel sughetto. Servire caldi.

Tagliatelle piccanti con le mazzancolle

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle all'uovo fresche, 400 gr di mazzancolle, sale, pepe, peperoncino, passata di pomodoro, olio, aglio, prezzemolo.

Lavare e sgusciare le mazzancolle. Quindi saltarle in padella con olio, pepe, aglio e prezzemolo. A fine cottura aggiungere la passata con il peperoncino e regolare di sale. Cuocere le tagliatelle e poi versarle nel sugo caldo con i gamberi.

Tagliatelle cipolle e salsiccia

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle all'uovo fresche, 300 gr di salsiccia, 200 gr di cipolle.

Togliere la pelle alla salsiccia e tagliarla a pezzettini. In una padella saltare cipolle e salsiccia scolando l'eventuale grasso in eccesso. Una volta pronto cuocere la pasta e quindi unirla al composto. Servire caldo.

Sedani con fiori di zucca e mazzancolle

Dosi per quattro persone: 400 gr di sedani rigati, 400 gr di mazzancolle, sale, pepe, 24 fiori di zucca, sale, aglio, olio, prezzemolo,.

Lavare e sgusciare le mazzancolle. Quindi saltarle in padella con olio, pepe, aglio e prezzemolo. Metà cottura aggiungere i fiori di zucca dopo aver tolto loro i pistilli e averli lavati e asciugati. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta, scolarla e condirla con il sugo appena preparato. Servire caldo.

Maritati con le cime di rapa

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 500 gr di cime di rapa, olio, sale, 2 filetti di acciuga, passata di pomodoro, uno spicchio d'aglio.

In una pentola portiamo a bollitura abbondante acqua salata. Al momento della bollitura versiamo dentro le cime di rapa lavate e tagliate. A fine cottura aggiungiamo la pasta. Nel frattempo in una padella scaldiamo dell'olio con l'aglio e i filetti di acciuga. Dopo un po' versiamo due o tre cucchiari di passata di pomodoro e un pizzico di sale. Quando la pasta è cotta la scoliamo assieme alle cime di rapa e la versiamo nella padella con il condimento appena preparato. Mescoliamo bene e serviamo calda.

Spaetzle

Dosi per quattro persone: 500 gr di farina, 4 uova, sale, 130 ml di acqua, un pizzico di noce moscata.

In una terrina versare le uova, il sale, la farina e la noce moscata. Aggiungere l'acqua un po'

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

alla volta sino ad ottenere un composto non troppo denso. Lasciar riposare una mezz'ora e poi con l'apposito attrezzo preparare gli spaetzle direttamente dentro una pentola piena d'acqua bollente salata. Appena vengono a galla toglierli con una schiumarola e condirli a piacere.

Condimenti tipici: burro, grana e prezzemolo, burro e speck.

Per ottenere gli spaetzle verdi dobbiamo amalgamare all'impasto circa 150 gr di spinaci già lessati e tritati. Attenzione alle dosi dell'acqua che andranno diminuite.

Spaetzle multicolor stracchino e salvia

Dosi per quattro persone: 750 gr di spaetzle colorati; 300 gr di stracchino o certosa, quattro foglie di salvia, sale.

Cuocere gli spaetle in acqua bollente salata. Nel frattempo sciogliere il formaggio in una padella. Cotti gli spaetzle versarli nel formaggio fuso, mescolare bene e servire con le foglioline di salvia.

Gnocchi al gorgonzola

Dosi per quattro persone: 1 kg di gnocchi di patate, 400 gr di gorgonzola.

Tagliare il gorgonzola a cubetti e scaldarlo in una padella fino a che assume una consistenza cremosa. Nel frattempo cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata. Appena cotti scolarli e versarli nella padella con il formaggio. Mescolare bene eventualmente riscaldando il tutto per un minuto in modo che il gorgonzola sia ben sciolto. Servire caldi.

Canederli

Dosi per quattro persone: 500 gr di pane raffermo, ½ litro di latte, 100 gr di farina, 3 uova, 1 cipolla, un ciuffo di prezzemolo, 1 salsiccia, 100 gr di pancetta affumicata, 150 gr di prosciutto o mortadella, 1 litro di brodo di carne, sale, burro, 150 gr di formaggio grana oppure 250 gr di formaggio molle tipo taleggio.

Tagliare a dadini il pane raffermo, metterlo in una terrina e ammollarlo nel latte tiepido. Lasciarlo a bagno per almeno un'ora, quindi strizzarlo e aggiungere le uova, il sale, il prezzemolo e la cipolla tritati. Spellare la salsiccia e spezzettarla, tagliare a dadini pancetta e prosciutto e aggiungerli all'impasto. Amalgamare bene aggiungendo 4 o 5 cucchiaini di farina. Ora siamo pronti per preparare i canederli facendo delle sfere di pasta della dimensione circa di una palla da tennis. Passiamo i canederli nella farina e li lessiamo nel brodo bollente. Sono ottimi serviti caldi con burro e formaggio grana o altro formaggio a piacere.

Penne, pomodoro, olive e capperi

Dosi per quattro persone: 400 gr di penne rigate, passata di pomodoro, 40 gr di capperi sottaceto sgocciolati, 250 gr di olive verdi e o nere, sale, olio, peperoncino.

Metter a bollire l'acqua della pasta e nel frattempo preparare il condimento ponendo in una terrina la passata di pomodoro, i capperi sgocciolati e le olive denocciate. Aggiungere sale, olio e peperoncino. Appena la pasta sarà cotta versarla nel condimento e mescolare. Servire calda.

Sedani mais, prosciutto cotto e fiocchi di formaggio

Dosi per quattro persone: 400 gr di sedani, 250 gr di prosciutto cotto, 250 gr di fiocchi di formaggio, 250 gr di mais, sale.

Cuocere la pasta e nel frattempo mescolare il formaggio con il mais e il prosciutto cotto tagliato a striscioline. Cotta la pasta condire con il composto.

Spaghetti con sbrise e stracchino

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 50 gr di sbrise, 250 gr di stracchino o certosa, olio, sale, aglio, prezzemolo.

Pulire i funghi e cuocerli con olio, aglio, sale e prezzemolo. Una volta cotti cucinare la pasta. Tagliare lo stracchino a pezzi, scolare la pasta e condirla con il formaggio e i funghi.

Tagliolini con gamberi e fondi carciofo

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliolini freschi, 400 gr di mazzancolle, sale, pepe, 4 fondi carciofo, olio, aglio, prezzemolo.

Lavare e sgusciare le mazzancolle. Quindi saltarle in padella con olio, pepe, aglio e prezzemolo. Cuocere a parte i fondi con un analogo soffritto. A fine cottura tagliare i fondi a pezzi e unirli ai gamberi. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla e versarla sul sugo.

Trofie radicchio e prosciutto

Dosi per quattro persone: 500 gr di trofie fresche, 600 gr di radicchio di Treviso, 250 gr di prosciutto cotto a dadini, 500 ml di besciamella, sale, olio, aglio, formaggio grana.

Lavare il radicchio, tagliarlo e soffriggerlo con un po' di olio, sale e aglio. Nel frattempo preparare la besciamella e tagliare il prosciutto cotto a dadini. Quando è tutto pronto cuocere la pasta. Una volta cotta condire con il composto di besciamella, radicchio e prosciutto. Se si vuole si può aggiungere una spolverata di formaggio grana.

Pasticcio con radicchio e salsiccia

Dosi per quattro persone: 250 gr di lasagne, 400 gr di salsiccia, 500 ml di besciamella, 600 gr di radicchio di Treviso, olio, sale, cipolla, aglio, 250 gr di formaggio a fette, formaggio grana.

Saltare la salsiccia con un battuto di cipolla. Nel frattempo lavare il radicchio, tagliarlo a pezzi e cuocerlo con olio, sale e aglio. Una volta cotti entrambi assemblare il pasticcio. Per ogni strato disporre radicchio, salsiccia, besciamella e formaggio a fette. Sopra l'ultimo strato mettere il formaggio grana. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti circa e servire caldo.

Fusilli con prosciutto, piselli ed emmental

Dosi per quattro persone: 400 gr di fusilli, 250 gr di piselli, 250 gr di prosciutto cotto a cubetti, 250 gr di emmental, sale, olio, formaggio grana, cipolla.

Preparare un soffritto di cipolla e saltare i piselli. A fine cottura aggiungere il prosciutto cotto e l'emmental a fettine. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta scolarla e condirla con il composto. Servire calda.

Pasticcio prosciutto, funghi e fontina

Dosi per quattro persone: 250 gr di lasagne, 500 ml di besciamella, 250 gr di formaggio fontina a fette, 250 gr di prosciutto cotto, 500 gr di funghi già cotti, formaggio grana.

Disporre in una pirofila le lasagne creando degli strati di prosciutto, funghi, fontina, besciamella e grana. Infornare in forno già caldo a 180° per 15 minuti e servire caldo.

Penne con rucola, speck e grana

Dosi per quattro persone: 400 gr di penne rigate, 250 gr di speck, 200 gr di rucola, 100 gr di formaggio grana grattugiato, sale, pepe, olio.

Lavare la rucola e versarla in una terrina dove la condiamo con olio, sale e pepe. Aggiungere lo speck tagliato a straccetti e mescolare. Nel frattempo cuocere la pasta. Una volta pronta aggiungerla al composto e servirla calda con una spolverata di grana.

Sedani arancio verdi

Dosi per quattro persone: 400 gr di sedani, 250 gr di piselli a vapore, 250 di carote a vapore, 500 ml di besciamella, olio, sale, aglio, pepe, formaggio grana.

Cuocere a vapore i piselli e le carote e poi ripassarli in padella con olio, sale, pepe e un po' d'aglio. Preparare la pasta e quindi condirla con il composto e la besciamella. Spolverare con il grana e servire calda.

Orecchiette vegetariiane

Dosi per quattro persone: 400 gr di orecchiette, 300 gr di peperoni, 300 gr di zucchine, 300 gr di melanzane, 100 gr di olive verdi, olio, aglio, sale, pepe, passata di pomodoro, capperi.

Lavare la verdura, tagliarla a pezzi e cuocerla alla griglia. Una vota pronta ripassarla in padella con olio, sale, aglio, pepe, passata di pomodoro, olive e capperi. Nel frattempo cuocere la pasta. Appena cotta condirla con il composto e servire calda.

Tagliolini con il pesce spada

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliolini freschi, 400 gr di pesce spada, passata di pomodoro, sale, pepe, olio, aglio, erba cipollina, vino bianco.

Tagliare il pesce spada a cubetti e soffriggerlo in padella con olio, sale, pepe, aglio ed erba cipollina. Sfumare con un po' di vino bianco e quindi aggiungere la passata di pomodoro. Nel frattempo cuocere la pasta e appena pronta unirli al sugo. Volendo si può aggiungere un pizzico di peperoncino.

Mezze maniche funghi e asiago

Dosi per quattro persone: 400 gr di mezze maniche, 500 ml di besciamella, 250 gr di formaggio asiago, 400 gr di funghi già cotti, sale.

Cuocere la pasta e nel frattempo preparare la besciamella e tagliare il formaggio a cubetti. Una volta pronta unirli ai funghi. Cotta la pasta condirla con il composto e aggiungere il formaggio. Servire calda.

Pappardelle panna e fiori di zucca

Ecco un piatto estivo a base di fiori di zucca che io amo particolarmente. Semplice e veloce porta un po' di colore in tavola.

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle fresche, 300 ml di panna, 16 fiori di zucca, sale, pepe, olio, aglio.

Togliere i pistilli ai fiori di zucca quindi sciacquarli, asciugarli e soffriggerli con un po' d'olio, sale e pepe. Cuocere le tagliatelle e quindi condirle con i fiori e la panna. Servire caldo.

Spaghetti alla Santelenina

In questo periodo le sagre si moltiplicano e i piatti a base di pesce abbondano. Realizziamo in casa in modo veloce una gustosa spaghetтата al sapore del mare.

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 400 gr di preparato per insalata di mare surgelato, aglio, olio, sale, peperoncino, passata di pomodoro.

Soffriggere l'insalata di mare con olio, sale, pepe, passata di pomodoro e peperoncino. Cuocere la pasta e condirla con il composto.

Tagliolini al radicchio dell'orso e formaggio di malga

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliolini freschi, 250 gr di radicchio dell'orso sottolio, 250 di formaggio di malga.

Cuocere i tagliolini e quindi condirli con il radicchio dell'orso e il formaggio di malga tagliato a scaglie. Servire caldo.

Pasta salmone, rucola e olive nere

Dosi per quattro persone: 400 gr di penne rigate, 180 gr di salmone affumicato. 150 gr di olive nere tostate, 150 gr di rucola, 80 gr di burro.

Cuocere la pasta e nel frattempo tagliare a pezzi il salmone e snocciolare le olive. Scolare la pasta e condirla con burro, salmone, rucola e olive. Servire calda.

Penne 4 zeta

Dosi per quattro persone: 400 gr di penne rigate, 250 gr di cozze già sgusciate, 250 gr di mazzancolle già cotte e sgusciate, sale, passata di pomodoro, aglio, olio, prezzemolo.

Preparare un soffritto di olio, aglio e prezzemolo per le cozze. Dopo qualche minuto aggiungere le mazzancolle e quindi la passata di pomodoro. Regoliamo il sale e cuociamo la pasta. Appena cotta condirla con il sughetto di pesce.

Linguine sogliola e zucchini

Dosi per quattro persone: 400 gr di linguine, 400 gr di zucchini trifolate, 2 sogliole, olio, sale, aglio, prezzemolo.

Lavare, tagliare e cuocere le zucchini con un soffritto di olio, aglio e prezzemolo. Pulire le sogliole, arrostirle e sfilettarle. Cuocere la pasta e condirla con le zucchini e le sogliole. Servire calda.

Gnocchi di semolino

Dosi per quattro persone: 1 litro di latte, 250 gr di semola, 80 gr di burro, 100 gr di parmigiano grattugiato, 2 tuorli d'uovo, sale.

Far riscaldare il latte con un pizzico di sale e 30 gr di burro in un pentolino. Al momento della bollitura abbassare la fiamma e versarvi il semolino mescolando affinché non si formino grumi. Dopo una decina di minuti togliere dal fuoco e aggiungere metà parmigiano. Aggiungere i tuorli e amalgamare. Versare quindi il composto su un piano e stenderlo con uno spessore omogeneo di circa 2 cm. Una volta freddo usare un bicchiere o un tagliapasta per tagliare dei dischi di circa 5 cm di diametro. Disporre i dischetti in una pirofila e cospargerli di fiocchetti di burro e parmigiano. Lasciar gratinare in forno a 200°. Per una gratinatura più evidente usare il

grill per qualche minuto. Volendo si può aggiungere un pizzico di noce moscata prima di servire.

Tagliatelle funghi e castagne

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle fresche, 250 ml di panna, 400 gr di funghi trifolati, 250 gr di castagne già cotte e pelate, formaggio grana q.b..

Lavare i funghi e cuocerli con olio, aglio e prezzemolo e lessare le castagne e sbucciarle. Cuocere la pasta e quindi condirla con le castagne, i funghi, la panna e una spolverata di formaggio grana. Servire calda.

Pasta chiodini e porri

Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 200 gr di porri, 400 gr di chiodini trifolati, sale, olio.

Lavare i porri, tagliarli a rondelline sottili e soffriggerli con un po' d'olio. Salarli e quindi a fine cottura aggiungere i chiodini precedentemente cotti. Nel frattempo cuocere la pasta e condirla con il composto. Servire calda.

Pappardelle con mazzancolle e pesce spada

Dosi per quattro persone: 500 gr di pappardelle fresche, 300 gr di pesce spada, 300 gr di mazzancolle, passata di pomodoro, sale, pepe, olio, aglio, timo, maggiorana.

Tagliare il pesce spada a cubetti, sgusciare i gamberi e soffriggerli in padella con olio, sale, pepe, aglio. Aggiungere la passata di pomodoro e un pizzico di timo e di maggiorana. Nel frattempo cuocere la pasta e appena pronta unirli al sugo. Volendo si può aggiungere un pizzico di peperoncino.

Pasta pasticciata

Dosi per quattro persone: 500 gr di tagliatelle fresche, 500 gr di carne macinata, passata di pomodoro, sedano, carota, cipolla, sale, olio, noce moscata, 100 gr di formaggio grana grattugiato, 1 l di besciamella.

Preparare il classico ragù facendo soffriggere il battuto di carote, sedano e cipolla con un po' d'olio. Aggiungere il macinato, salare e mettere un pizzico di noce moscata. Quando la carne è rosolata aggiungere la passata di pomodoro e portare a termine la cottura. Nel frattempo preparare la besciamella e cuocere la pasta. Con tutti gli ingredienti a disposizione versare la pasta a strati in una pirofila e farcirla con il ragù, la besciamella e il formaggio grana. Infornare a 180° e gratinare. Buona calda e fredda.

Linguine con porcini e capesante

Dosi per quattro persone: 400 gr di linguine, 20 capesante, 500 gr di porcini, sale, olio, aglio, prezzemolo.

Sgusciare le capesante, lavare i porcini e asciugarli. Saltare in padella i due ingredienti con olio, sale e aglio e prezzemolo. Al termine unire i due ingredienti e nel frattempo cuocere la pasta. Una volta cotta, scolarla e condirla con il sugo appena preparato. Servire caldo.

Spaghettoni all'orientale

Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghettoni, 250 gr di germogli di soia, 2 carote, 250 gr di funghi già cotti, aglio, olio, sale.

Dopo averli ben lavati, soffriggere i germogli di soia con i funghi e le carote tagliati a julienne

con un po' d'olio, sale e aglio. Nel frattempo cuocere la pasta e condirla poi con il composto di verdure. Servire calda.

Zuppe e creme

Zuppa di porri e uova

Dosi per due persone: 2 porri, 4 uova, brodo vegetale, sale, olio, pepe, crostini, formaggio a fette.

Pulire i porri e tagliarli a striscioline. Soffriggerli con un pizzico di sale in poco olio. Quando cominciano ad appassir aggiungere 600 ml di brodo vegetale caldo. Portare ad ebollizione e quindi regolare di sale e aggiungere le 4 uova. Nei piatti disporre i crostini con sopra le fettine di formaggio. Quando le uova saranno cotte versare la zuppa nei piatti e servire calda con un pizzico di pepe.

Zuppa di pane

Dosi per due persone: 2 pani raffermi, brodo vegetale, sale, olio, pepe, una foglia di alloro.

Tagliare il pane a dadotti e versarlo in una pentola con il brodo vegetale (almeno 1/2 litro). Salare e aggiungere una foglia di alloro. Portare ad ebollizione e cuocere quindi per 5/8 minuti.

Versare in piatto e servire caldo con un filo d'olio e un pizzico di pepe. Per renderlo ancora più sostanzioso si possono aggiungere, iniziata l'ebollizione, due uova crude e attenderne la cottura prima di servire.

Crema di asparagi light

Dosi per 4 persone: 500 gr di asparagi verdi, 250 ml di brodo vegetale, 250 ml di latte, sale, pepe, olio, 2 cucchiaini di farina, uno spicchio d'aglio.

Lavare e cuocere gli asparagi. Una volta cotti tagliarli a piccoli pezzi oppure frullarli con il mixer (io preferisco la prima opzione). Ripassarli in padella con olio, aglio, sale e pepe. Aggiungere la farina e mescolare bene perché non si formino grumi. Aggiungere un po' alla volta prima il latte e poi il brodo precedentemente scaldati. Mescolare e cuocere fino a che la crema sobbolle. Servire calda. Volendo si possono disporre nel piatto crostini e formaggio a fette sottili prima dei versarvi la crema.

Crema di funghi light

Dosi per 4 persone: 750 gr di funghi champignon, 250 ml di brodo vegetale, 250 ml di latte, sale, olio, 2 cucchiaini di farina, uno spicchio d'aglio.

Lavare e cuocere i funghi con olio, aglio e sale. Una volta cotti aggiungere la farina e mescolare bene perché non si formino grumi. Aggiungere un po' alla volta prima il latte e poi il brodo precedentemente scaldati. Mescolare e cuocere fino a che la crema sobbolle. Servire calda. Si accompagna bene con dei crostini e formaggio a fette sottili disposti nel piatto prima di versarvi la crema.

Secondi piatti

Carni

Arrostato di vitello con salsa ai funghi porcini (oppure asparagi oppure noci, aglio e grana)

Dosi per quattro persone: 750 gr di polpa di vitello, una confezione di panna da 250 ml, una busta da 40 gr di funghi porcini secchi, 300 gr di asparagi, 6 noci, uno spicchio d'aglio, 50 gr di formaggio grana, sale, olio, rosmarino.

Cuocere l'arrosto in forno a 180° con sale, un po' d'aglio e rosmarino e quindi tagliarlo a fette. Prendere la panna e a seconda delle preferenze aggiungere noci, aglio e grana tritati al mixer, oppure i porcini fatti rinvenire in acqua, cotti con aglio, olio e prezzemolo e quindi sminuzzati, oppure ancora gli asparagi lessati e quindi tritati. Ottenuta la salsa, cospargere le fette di vitello e servire.

La fagiolata del pioniere

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Dosi per quattro persone: 350 gr di pancetta fresca, 350 gr di fagioli borlotti, due cipolle grandi, rosmarino, sale, pepe, quattro uova.

Cucinare la pancetta in modo che risulti croccante. Una volta cotta, toglierla dalla padella che verrà riutilizzata per la cottura delle cipolle con i fagioli e il rosmarino. Cotti anche questi, toglierli dalla padella e riutilizzarla per la cottura della frittata. Servire il tutto caldo.

Straccetti di pollo (oppure tacchino, oppure manzo) con cipolle

Dosi per quattro persone: 400 gr di carne di pollo o tacchino o manzo, 3 grandi cipolle, sale, olio.

Questo è un piatto ideale per gli avanzi di carne. Prendere la carne, già cotta, e tagliarla a listerelle. Saltarla in padella con cipolle, olio e sale. Servire calda.

Cubetti di vitello con peperoni, spinaci e riso Thai profumato

Dosi per quattro persone: 400 gr di carne di vitello tagliata a cubetti, 1 peperone, 500 gr. di spinaci già lavati, 320 gr di riso Thai, olio, sale, una noce di burro.

Cuocere il vitello con olio, sale e il peperone tagliato a piccoli pezzi. A parte sbollentare gli spinaci e cuocere il riso. Cotto il riso possiamo usarlo così oppure ripassarlo velocemente in padella con un po' di burro. Disporre su un piatto la porzione di vitello accanto agli spinaci e al riso da usare al posto del pane.

Involtini di pollo e salsiccia con contorno di radicchio e bietoline

Dosi per quattro persone: 400 gr di petti pollo, 200 gr di salsiccia, 500 gr di radicchio tardivo di

Treviso, 500 gr di bietoline, sale, pepe, 40 gr di formaggio grana grattugiato, olio, aglio.

Arrotolare gli involtini disponendo una noce di salsiccia all'interno di una fetta di pollo e chiudere con uno stuzzicadenti. Cuocere in padella con sale e un pizzico di pepe. A fine cottura aggiungere il formaggio grana. Nel frattempo lavare le bietoline ed il radicchio e cuocerli in padella, separatamente, con olio e sale e uno spicchio d'aglio. Servire gli involtini caldi con il contorno.

Polpette di carne in umido con cous cous

Dosi per quattro persone: 400 gr di carne lessa, 250 gr di salame nostrano 100 gr di formaggio grana, 2 spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, sale, pepe, 2 uova, pangrattato q.b., passata di pomodoro, 400 gr di cous cous, 40 gr di burro.

Preparare una terrina con tutti gli ingredienti ben sminuzzati. Mescolare ed eventualmente aggiungere pan grattato fino ad ottenere un impasto omogeneo non troppo denso. Formare delle polpettine e cuocerle nella passata di pomodoro. Far rinvenire il cous cous e ripassarlo in padella con il burro. Servire caldo.

Ossobuco alla milanese

Dosi per quattro persone: 4 ossibuchi, sale, olio, un cucchiaio di farina, passata di pomodoro, mezza cipolla; per la gremolada: un ciuffo di prezzemolo, aglio, la scorza grattugiata di mezzo limone.

Fare un soffritto con olio e cipolla e quindi aggiungere gli ossibuchi. A metà cottura aggiungere la passata di pomodoro e per rendere il sugo più corposo versare un cucchiaio di farina e mescolare bene perché non si formino grumi. A fine cottura aggiungere la gremolada ovvero un pesto fatto di aglio, prezzemolo e buccia di limone. Servire caldo accompagnato da polenta.

Fettine impanate

Dosi per quattro persone: 100 gr di farina, 100 gr di pangrattato, 2 uova, sale, 4 fettine di carne bianca.

Prendere le fette di carne e passarle nella farina che assorbe l'umidità. Quindi passarle nell'uovo appena sbattuto e fare in modo che si bagnino in modo uniforme. Infine passarle nel pangrattato e metterle velocemente nell'olio caldo a friggere. Salare a fine cottura.

Pesce

Calamari ripieni

Dosi per quattro persone: 8 calamari, 150 gr di pangrattato, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio, sale.

Pulire i calamari e togliere le teste che verranno tritate assieme a aglio, olio, sale, prezzemolo e pangrattato. Inserire il composto dentro i calamari, disporli su una pirofila, aggiungere olio, sale e cuocere in forno a 180° per 20/30 minuti.

Cozze gratinate

Dosi per quattro persone: 1 kg di cozze, 40 gr di burro, sale, 150 gr di pangrattato, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, pepe.

Mettere in purga le cozze. Soffriggerle leggermente per farle aprire e togliere metà della scorza e la barba. Preparare un impasto con il burro, il pangrattato, l'aglio e il prezzemolo e poco sale. Disporle con il mezzo guscio su una pirofila e cospargerle con l'impasto. Mettere in forno a gratinare a 180° per 20 minuti circa.

Alici gratinate

Dosi per quattro persone: 8 alici, 150 gr di pangrattato, olio, sale, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo.

Deliscare le alici e disporle su una pirofila cospargendole di sale, pangrattato, aglio sminuzzato e prezzemolo. Infornare a 180° e cuocere per circa 20 minuti.

Merluzzo in stile vicentino

Dosi per quattro persone: 600 gr di merluzzo surgelato, 300 gr di cipolle, 6 filetti di acciughe sottolio, sale, pepe, olio, farina, latte q.b..

In una padella soffriggere le cipolle. Quando iniziano ad appassire aggiungere le acciughe. Al termine versare un cucchiaino di farina, un po' di latte e lasciar addensare mescolando per non ottenere grumi. In una pirofila disporre i tranci di merluzzo ancora surgelati, salarli e quindi versarvi sopra il composto. Aggiungere del latte per mantenere morbido il tutto. Infornare a 200° e cuocere per 20/30 minuti. Buono sia caldo che freddo accompagnato da una fetta di polenta.

Calamari in umido

Dosi per quattro persone: 750 gr di calamari, passata di pomodoro, olio, aglio, sale, pepe, peperoncino.

Pulire bene i calamari e quindi preparare un soffritto con olio e aglio. Aggiungere i calamari e dopo qualche minuto versare la passata, salare e pepare. A fine cottura mettere un pizzico di peperoncino.

Uova

Uova all'occhio di bue con pomodorini, rucola e grana

Dosi per due persone: 4 uova, 12 pomodorini, una manciata di rucola, 40 gr di formaggio grana grattugiato, sale.

In una padella antiaderente cuocere le uova all'occhio di bue. Nel frattempo lavare i pomodorini e la rucola. Tagliare a metà i pomodorini, unirli alla rucola e salare il tutto. Cotte le uova disporle nel piatto e aggiungere sopra il formaggio grana, i pomodorini e la rucola.

Frittatina alle 4 erbe e pomodorini

Dosi per quattro persone: 8 uova, sale, pepe, olio, un bicchiere di latte, aglio, prezzemolo, timo, maggiorana, erba cipollina, 200 gr di filetti di melanzane sottolio, 400 gr pomodorini.

Preparare la frittatina con le uova, il latte, le erbe, l'aglio. Appena pronta servirla con un contorno di pomodorini cosparsi di filetti di melanzana.

Torte salate

Quiche di speck e radicchio

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 150 gr di speck, 300 gr di radicchio cotto, 250 gr di emmenthal, 250 gr di panna da cucina, 4 uova, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare

le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere lo speck tagliato a dadini, il radicchio cotto (alla griglia o soffritto) tagliato a listerelle e l'emmenthal a dadini. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.

Quiche di prosciutto e porri

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 150 gr di prosciutto cotto, 300 gr di porri sbollentati, 250 gr di formaggio spalmabile, 250 gr di panna da cucina, 4 uova, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il formaggio spalmabile, il prosciutto e i porri tagliati a listerelle. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.

Pasticcio di crepes con prosciutto e funghi

Dosi per quattro persone: 4 uova, 200 gr di prosciutto cotto, 500 gr di funghi trifolati, 50 gr di grana, 1 litro di besciamella.

Preparare le crepes seguendo le indicazioni nelle Preparazioni di base. Prenderne una alla volta, versarvi sopra un cucchiaino di besciamella, una foglia di prosciutto, un po' di funghi e arrotolarla. Disporle su una pirofila imburata e cospargerle di besciamella e formaggio grana. Mettere in forno preriscaldato a 180° e far gratinare.

Pasticcio di crepes con salmone e gamberi

Dosi per quattro persone: 4 uova, 200 gr di salmone affumicato, 300 gr di gamberi cotti e

sgusciati, 1 litro di besciamella

Preparare le crepes seguendo le indicazioni nelle Preparazioni di base. Prenderne una alla volta, versarvi sopra un cucchiaino di besciamella, una fetta di salmone e alcuni gamberi.

Disporle su una pirofila imburata e cospargerle di besciamella. Mettere in forno preriscaldato a 180° e far gratinare.

Crostata di cipolle e funghi

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta brisé, 250 gr di stracchino, 3 cipolle medie, 300 gr di funghi già cotti, 8 fette di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta e disporlo su una pirofila imburata. In una terrina amalgamare lo stracchino con i funghi e le cipolle tagliate sottili. Versare il composto sopra la pasta e coprire con il formaggio a fette. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 30/40 minuti.

Quiche di verdure

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 450 gr di verdure (peperoni, melanzane, cipolle, zucchine) già cotte, 250 gr di formaggio spalmabile, 250 gr di panna da cucina, 4 uova, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il formaggio spalmabile e le verdure. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.

Torta salata con verdure di stagione

Ecco un'altra appetitosa variante di torta salata con verdure di stagione. Ottima da gustare calda e anche fredda per un picnic fuori porta.

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 450 gr di verdure (peperoni rossi e gialli, carote, fagiolini, porri, patate, zucchine) già cotte, 250 gr di formaggio spalmabile, 4 uova, 150 gr di prosciutto cotto a cubetti, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrrata. In una terrina amalgamare le uova con il formaggio spalmabile e un pizzico di sale. Aggiungere quindi il prosciutto e le verdure. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.

Torta salata con ricotta e fiori di zucca

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 20 fiori di zucca, 200 gr di ricotta, 3 uova, 200 gr di cipolle, 250 gr di prosciutto cotto a cubetti, 250 ml di panna, 40 gr di formaggio grana, sale, burro.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrrata. In una terrina amalgamare le uova, la ricotta e un pizzico di sale. Tagliare le cipolle a striscioline e lavare e asciugare i fiori di zucca dopo aver tolto il pistillo. Aggiungere quindi nella terrina la panna, il prosciutto, le cipolle, i fiori di zucca e il grana. Versare il composto sopra la pasta sfoglia e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.

Tortino di melanzane

Dosi per quattro persone: 1 kg di melanzane tonde, 100 gr di formaggio grana, 2 spicchi d'aglio,

15 foglie di basilico, un ciuffo di prezzemolo, sale, pepe, 2 uova, pangrattato q.b., passata di pomodoro, olio, 200 gr di mozzarella.

Lavare le melanzane e tagliarle a fette o dadi. Disporle su una pirofila e cuocerle al forno finché non appassiscono. Nel frattempo preparare una terrina con tutti gli ingredienti. Lasciar raffreddare le melanzane, sminuzzarle e quindi aggiungerle al composto. Mescolare ed eventualmente aggiungere pan grattato fino ad ottenere un impasto omogeneo non troppo denso. Disporre su una pirofila leggermente unta d'olio l'impasto e stenderlo come per una pizza. Versarvi sopra della passata di pomodoro, un pizzico di sale e un cucchiaino d'olio e quindi aggiungere la mozzarella sminuzzata. Infornare a 200° per 15-20 minuti.

Quiche Lorraine

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 4 uova, 250 gr di prosciutto cotto, 250 ml di panna, 200 gr di formaggio emmenthal, 8 fettine di formaggio tipo sottilette, sale, burro.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il prosciutto tagliato a striscioline e l'emmenthal a cubetti. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.

Pancake all'olandese (pannenkoeken)

Dosi per quattro persone: 4 uova, 360 gr di farina, latte q.b. 240 gr di prosciutto cotto, 240 gr di formaggio a fettine o mozzarella, 400 gr di funghi trifolati. sale, olio.

Per dosare meglio le quantità conviene prepararne uno alla volta. In una terrina mettere 90 gr di farina, un uovo, un pizzico di sale e aggiungere il latte n po' alla volta fino ad ottenere un composto semiliquido. Scaldare una padella oliata antiaderente del diametro di circa 30 cm. Cuocere il pancake da un lato e quindi con mossa rapida del polso girarlo per terminare la

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

cottura dall'altra parte. Togliere il pancake dalla padella e metterlo in una pirofila. Aggiungere funghi, prosciutto e formaggio e scaldare in forno a 180° per una decina di minuti. Servire caldo.

Quiche prosciutto, fontina e mais

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 300 gr di mais, 250 gr di formaggio fontina, 250 gr di panna da cucina, 250 gr di prosciutto cotto, 4 uova, sale, burro, 8 fettine di formaggio tipo sottilette.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburrata. In una terrina amalgamare le uova con la panna e un pizzico di sale. Aggiungere il formaggio, il mais e il prosciutto. Versare il composto sopra la pasta sfoglia, coprire con le fettine di formaggio e ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente. Mettere in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 20/30 minuti.

Pizza

Dosi per due pizze: 300 gr di farina, 25 gr di lievito di birra, sale, zucchero, olio, acqua q.b..

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto elastico. Lasciar riposare al coperto per un paio d'ore. Ungere due teglie e stendervi sopra la pasta tirata a mano. Farcire a piacere e infornare in forno già caldo a 220°. Cuocere per circa 10 minuti.

Torta salata di ricotta e spinaci

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 4 uova, sale, pepe, olio, maggiorana, noce moscata, 250 gr di ricotta, 300 gr di spinaci già lessati, 3 cipollotti, formaggio grana grattugiato.

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Soffriggere gli spinaci con sale, olio, un battuto di cipollotti e un pizzico di maggiorana e una volta pronti sminuzzarli e aggiungere 2 uova. In una ciotola unire le altre 2 uova, sale, pepe, ricotta, grana e noce moscata e amalgamare il tutto. Stendere la pasta sfoglia su una pirofila e versarvi il composto di spinaci. Creare quindi un altro strato con il composto di ricotta. Infornare a 180° e lasciar cuocere per 20/25 minuti. Buona calda ma ancora meglio fredda.

Torta salata con zucchine stracchino e pancetta

Dosi per quattro persone: una confezione di pasta sfoglia, 4 uova, sale, pepe, 200 gr di stracchino, 150 gr di cubetti di pancetta affumicata, 300 gr di zucchine, 50 gr di formaggio grana grattugiato.

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e disporlo su una pirofila imburata. In una terrina amalgamare le uova con lo stracchino e un pizzico di sale e pepe. Aggiungere la pancetta e le zucchine che avremo prima lavato e tagliato a cubetti. Versare il composto sopra la pasta sfoglia e cospargere di formaggio grana. Ripiegare i bordi per chiuderla parzialmente e mettere in forno preriscaldato a 180°. Cuocere per 20/30 minuti.

Insalate

Insalata cipollina

Dosi per quattro persone: 2 cetrioli, 4 pomodori, un porro, uno spicchio d'aglio, un pizzico di erba cipollina, 4 patate lesse, olio, sale, pepe, aceto balsamico, 150 gr di mais in scatola. Per renderla più ricca a piacere si possono aggiungere dadini del formaggio preferito.

Tagliare le verdure a pezzettoni, amalgamarle assieme e condirle. Sostituendo al cetriolo del

tonno in scatola diventa un ottimo piatto unico freddo.

Insalata mista e avocado

Dosi per quattro persone: 400 gr di insalata mista a piacere (lattuga, indivia...) 8 noci, un avocado maturo, succo di limone, sale, pepe, olio, 100 gr di formaggio grana a scaglie.

Lavare e tagliare l'insalata, sbucciare l'avocado, togliere l'osso e tagliarlo a dadini ripassandolo nel limone per non farlo annerire. Sgusciare le noci. Unire tutti gli ingredienti e condire.

Insalata di patate lesse e tonno

Dosi per quattro persone: 4 patate, 320 gr di tonno sott'olio, 300 gr di cipolline sott'aceto, 4 uova, 50 gr di capperi, 150 gr di olive verdi snocciolate, sale, pepe, olio.

Lessare, sbucciare e tagliare le patate. Unirle al resto degli ingredienti e mescolare. Da servire freddo.

Insalata di gamberi e avocado

Dosi per quattro persone: 400 gr di gamberi lessi sgusciati, sale,olio, uno spicchio d'aglio, un avocado maturo, succo di limone.

Condire i gamberi con olio, sale, aglio. Sbucciare l'avocado, togliere l'osso e tagliarlo a dadoni. Passarlo nel succo di limone per non farlo annerire ed unirlo ai gamberi.

Insalata in stile viennese

Dosi per quattro persone: 4 patate lesse di media grandezza, 4 wurstel lessati, un porro, una decina di cetriolini in agrodolce, un cucchiaino di maionese, 150 gr di yogurt bianco intero, sale.

Tagliare la patate a cubetti e il porro a rondelline sottili. Condire con un po' di sale e mescolare. Tagliare i cetriolini e i wurstel a fettine. Aggiungere la maionese e lo yogurt e mescolare. Servire fredda.

Insalata di tonno

Dosi per quattro persone: 400 gr di tonno in scatola, 200 gr di cipolline sottoaceto, 200 gr di filetti di peperone sottoaceto, 300 gr di mais, sale, pepe, olio, peperoncino.

Sgocciolare il tonno e spezzettarlo con una forchetta. Sgocciolare mais, cipolline e peperoni. Unire tutti gli ingredienti in una terrina e condire con olio, sale, pepe e un pizzico di peperoncino. Servire fredda.

Insalatona estiva

Dosi per quattro persone: 400 gr di indivia riccia, 50 gr di rucola, 20 pomodorini, 2 carote, 100 di radicchio di Chioggia, 150 gr di olive verdi snocciolate, 200 gr di funghi sottolio, 200 gr di peperoni a filetti, un cipollotto, 200 gr di mais, sale, olio.

Tagliare le verdure e porle in una ciotola assieme al resto degli ingredienti. Aggiungere sale e olio e mescolare bene. Chi lo desidera può completare con un pizzico di pepe e qualche goccia di aceto balsamico.

Insalata di mais, pomodorini e surimi

Dosi per quattro persone: 30 pomodorini, 300 gr di mais cotto, 300 gr di surimi gusto salmone o granchio, sale, pepe, olio, aglio.

Lavare e tagliare i pomodorini, unirli al mais e condire con olio, sale, pepe e aglio finemente tritato, meglio se in polvere. Aggiungere il surimi tagliato a rondelle e mescolare. Servire fredda.

Contorni

Zucchine/peperoni/cipolle rustiche

Dosi per 4 persone: 1 Kg di zucchine o peperoni o cipolle, 250 gr di pangrattato, aceto balsamico qb, sale, un pizzico di peperoncino, olio.

Stufare con un po' d'olio e sale la verdura tagliata grossolanamente. Al termine della cottura togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Aggiungere il pan grattato, l'aceto balsamico ed il peperoncino e amalgamare il tutto. Mettere in frigo e servire freddo.

Caponata di melanzane

Dosi per quattro persone: 1 kg di melanzane, 4 cipolle, un gambo di sedano, 150 gr di olive verdi snocciolate, 50 gr di capperi sott'aceto, 500 gr di passata di pomodoro, mezzo litro di aceto bianco, sale, olio.

Tagliare tutte le verdure a dadi e cuocere melanzane e sedano con olio e sale. Aggiungere a metà cottura le cipolle e il pomodoro, e a fine cottura capperi, olive e aceto. Servire fredda.

Patate con pomodorini e cipolla

Dosi per quattro persone: mezzo kg di patate, 300 gr di pomodorini, 2 cipolle, olio, sale, pepe, erba cipollina, un cucchiaino di capperi sott'aceto.

Lessare le patate e sbuciarle, poi tagliarle a pezzettoni e disporle in una pirofila assieme ai pomodorini e alle cipolle tagliate a pezzi grossi. Salare, pepare, aggiungere olio e capperi e disporre in forno a 180° per 25 minuti oppure 15 a microonde a livello medio.

Melanzane al forno con il pomodoro

Dosi per quattro persone: 1 Kg di melanzane lunghe, uno spicchio d'aglio, origano, peperoncino, sale, olio, passata di pomodoro, 150 gr di formaggio grana.

Tagliare a fette per lungo le melanzane e disporle su una pirofila con un po' di sale, olio, aglio, peperoncino e origano. Cuocerle per 20 minuti a 180°. Disporle a strati aggiungendo ad ogni strato passata di pomodoro e formaggio grana o in alternativa mozzarella tagliata a fette. Rimettere in forno e lasciar gratinare. Buone calde e fredde.

Parmigiana di melanzane light

Dosi per quattro persone: 1 Kg di melanzane lunghe, sale, olio, passata di pomodoro, 150 gr di formaggio grana.

Tagliare a fette per lungo le melanzane e disporle su una pirofila. Cuocerle in forno per 20 minuti a 180°. Nel frattempo scaldare la passata di pomodoro con olio e sale. Cotte le melanzane salarle e disporle a strati in una teglia aggiungendo ad ogni strato passata di pomodoro e formaggio grana. Servire fredde.

Peperonata in stile messicano

Dosi per quattro persone: 4 peperoni, 4 cipolle, passata di pomodoro, sale, olio, 150 gr di mais lessato, un pizzico di peperoncino.

Tagliare i peperoni e le cipolle a dadini. Cuocere il tutto con un po' d'olio e sale. A metà cottura aggiungere la passata di pomodoro. Una volta cotta aggiungere il mais e il peperoncino. Servire tiepida o, meglio ancora, fredda.

Cappuccio in salsa

Dosi per quattro persone: 1 cavolo cappuccio, 2 cipolle, 4 filetti di acciuga sott'olio, sale, pepe, olio.

Pulire il cavolo cappuccio e le cipolle e tagliarli a striscioline. Metterli in una pentola con il coperchio e cuocerli con un po' d'olio, sale e pepe. A fine cottura aggiungere i filetti di acciuga. Si possono servire caldi o anche freddi.

Contorno di verdure miste

Dosi per quattro persone: 3 zucchine, 3 melanzane, 3 cipolle, 3 peperoni, sale, olio.

Tagliare a dadini tutte le verdure e saltarle in padella con olio e sale. Ottimo come contorno caldo e anche freddo.

Peperoni in salsa tonnata

Dosi per quattro persone: 4 peperoni, 250 gr di tonno in scatola, una manciata di capperi sottaceto, 6 filetti di acciuga, sale, olio, uno spicchio d'aglio.

Lavare, tagliare a quarti ed arrostiti i peperoni. Una volta cotti sbucciarli e condirli con sale e olio. In una ciotola preparare una salsa tritando tonno, acciughe, capperi e aglio. Ammorbidire la salsa con olio extravergine di oliva. Disporre i peperoni in un contenitore coprendoli con la salsa. Servire freddi.

Pomodori freddi sfiziosi

Dosi per quattro persone: 4 pomodori ramati belli rossi, sale, 250 gr di insalata russa, maionese q.b..

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e togliere l'interno con i semi. Salarli e lasciare che perdano un po' d'acqua. Nel frattempo versare in una ciotola l'insalata russa e renderla più morbida con della maionese. Con un cucchiaino riempire i mezzi pomodori e disporli su un vassoio. Decorarli con dei funghetti sottolio, delle olive verdi o dei gamberetti. Servire freddi.

Panzanella con il tofu

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Dosi per quattro persone: 4 pomodori da insalata oppure una ventina di pomodori tipo ciliegino, 1 cipollotto, 250 gr di mozzarella oppure di tofu, 200 gr di olive verdi farcite, 150 gr di olive nere tostate, 200 gr di crostini, 5 foglie di basilico, prezzemolo, sale, pepe, olio, aceto balsamico.

Lavare e tagliare i pomodori e il cipollotto e metterli in una terrina. Tagliare il tofu o la mozzarella e unirli al resto assieme al basilico e al prezzemolo lavati e alle olive. Condire il tutto e alla fine aggiungere i crostini. Servire fredda.

Contorno di verdure saltate

Dosi per quattro persone: 250 gr di indivia riccia, 250 gr di radicchio, 250 gr di scarola, olio, aglio, sale, pepe.

Lavare, asciugare, tagliare le verdure e quindi saltarle in padella con olio, aglio, sale e pepe. A fine cottura volendo si possono aggiungere noci e formaggio grana grattugiato per dare ancora più sapore.

Pomodori ripieni

Dosi per quattro persone: 4 pomodori ramati belli rossi, sale, olio, prezzemolo, 4 filetti di acciuga, 1 spicchio d'aglio, pan grattato q. b., un cucchiaino di capperi sott'aceto.

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e disporli su una pirofila. Estrarre la polpa e metterla in un mixer assieme a tutti gli altri ingredienti. Miscelare fino a ottenere un composto omogeneo. Riempire i mezzi pomodori con l'impasto e metterli in forno a 180° lasciando cuocere per circa 20/30 minuti. Buoni caldi ma meglio ancora freddi.

Insalata di radicchio, noci e montasio

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Dosi per quattro persone: 600 gr di radicchio di Treviso, 250 gr di formaggio Montasio, 80 gr di noci sgusciate, sale, olio.

Lavare il radicchio e tagliarlo a pezzi. Metterlo in una terrina con le noci sgusciate e il formaggio tagliato a cubetti. Condire con sale e olio.

Peperoni ripieni al tonno

Dosi per quattro persone: 4 peperoni, 250 gr di tonno in scatola, una manciata di capperi sottaceto, 4 filetti di acciuga, prezzemolo, pan grattato, sale, olio, uno spicchio d'aglio.

Cuocere al forno i peperoni e spellarli. Preparare un composto con il tonno, i capperi, il prezzemolo, le acciughe l'aglio, il sale, l'olio e il pan grattato. Mettere un cucchiaino di impasto sui filetti di peperone e arrotolarli. Disporli su una pirofila e ripassarli in forno per una decina di minuti. Servire caldi.

Insalata in stile greco

Dosi per quattro persone: 4 pomodori ramati belli rossi, 2 cetrioli, 2 cipolle piccole, 250 gr di feta, 150 gr di olive nere, sale, olio, origano.

Lavare i cetrioli e le cipolle, sbucciarli e tagliarli a fettine sottili. Lavare e tagliare anche i pomodori. Salare pomodori e cetrioli e lasciarli perdere un po' d'acqua. Quindi unirli a cipolle, olive, la feta tagliata a cubetti e condire con olio, sale e origano.

Cardi

Dosi per quattro persone: 2 Kg di cardi, olio, sale, aglio, formaggio grana.

Pulire i cardi con molta cura eliminando le spine laterali ed eventuali filamenti, quindi sciacquarli abbondantemente. Metterli in una teglia con olio, sale e aglio e lasciarli cuocere a fuoco lento. A fine cottura cospargerli con una generosa dose di formaggio grana. Per abbreviare la cottura si possono prima scottare per una ventina di minuti in acqua bollente e quindi soffriggere con l'olio.

Salse

Salsa verde

Dosi: un cucchiaio di capperi sottaceto, 3 filetti di acciuga sottolio, poca cipolla, uno spicchio d'aglio, 100 gr di prezzemolo, olio, succo di limone.

Sgocciolare i capperi e i filetti di acciuga e lavare bene il prezzemolo. Preparare mezza cipolla piccola e lo spicchio d'aglio. Inserire tutto nel mixer e tritarlo più o meno finemente a seconda dei gusti. Mettere il trito in una ciotola e unire olio e il succo di un limone. Volendo si possono aggiungere mollica di pane imbevuta di aceto e due tuorli di uovo sodo per renderla più densa.

Dolci

Dolce all'amaretto

Ingredienti: 3 uova, 2 etti di mascarpone, un cucchiaino di zucchero, 250 gr di savoiardi, 250 gr di di amaretti, 1 bicchierino di marsala all'uovo, 3 cucchiari di brandy.

Preparazione: mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero e quindi aggiungere il mascarpone, i cucchiari di brandy e 180 gr di amaretti ridotti in briciole. Montare le chiare a neve e aggiungerle all'impasto. Inzuppare i savoiardi con il marsala e disporli a strati su un vassoio e ogni strato va spalmato con la crema appena preparata. Sopra l'ultimo strato disporre come guarnizione gli amaretti rimasti. Servire freddo.

Dolce al mascarpone

Ingredienti: 2 hg di mascarpone, 2 uova, 3 cucchiari di rum, 3 cucchiari di zucchero, un pizzico di sale.

Preparazione: in una terrina mescolare i tuorli con lo zucchero e il sale, mescolare bene e quindi aggiungere il mascarpone e mescolare bene. In un'altra terrina si montano gli albumi a neve e si aggiungono alla crema assieme al rum. Preparare delle ciotoline con dei biscotti inzuppati di vermouth o marsala e versarvi sopra la crema. Servire freddo.

Dolce croccante

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

Ingredienti: 4 Mars, 2 etti e mezzo di riso soffiato, 1 etto e mezzo di burro.

Preparazione: sciogliere il burro in una casseruola e quindi aggiungere il Mars a pezzi. Cuocere fino a sciogliere il tutto e quindi togliere dal fuoco e aggiungere il riso soffiato. Imburrare una teglia e disporvi li composto. Lasciar raffreddare e quindi mettere in frigo. Da servire freddo.

Crema di cioccolato veloce

Ingredienti: 250 gr di mascarpone o ricotta, 50 gr di cacao zuccherato in polvere, una manciata di uvetta, una di pinoli, un bicchierino di rum.

Preparazione: in una terrina mescolare il mascarpone o la ricotta con il cioccolato e il rum. Aggiungere quindi uvetta e pinoli e disporre in ciotole. Volendo nelle ciotole si può preparare un substrato a base di biscotti imbevuti nel vermouth.

Torta di mele

Ingredienti: 1 kg di mele, 200 gr di farina, 150 gr di zucchero, 2 uova intere, 12 gr di lievito in polvere, latte q.b., la raschiatura di un limone, un bicchierino di rum, una manciata di uvetta e una di pinoli, una noce di burro pangrattato.

Preparazione: sbattere le uova con lo zucchero, unire farina, limone, il rum e il latte. Aggiungere il lievito sciolto nel latte in modo da ottenere una pasta morbida, semiliquida. Imburrare una teglia larga e cospargerla di pangrattato, versare il composto e coprirlo con le mele tagliate a fettine piuttosto grosse. Spolverare il tutto con un po' di zucchero e aggiungere qualche fiocco di burro, i pinoli e l'uvetta fatta rinvenire. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Torta alla fragola

Ingredienti: pan di spagna, mezzo kilo di fragole, 50 gr di zucchero, mezzo litro di crema pasticcera, 250 gr di panna montata, un bicchierino di rum, 6 arance succose, piccole meringhe.

Preparazione: lavare le fragole e cuocerle in padella con lo zucchero fino ad ottenere una "marmellata". Spremere le arance e unire il rum. Preparare tre dischi di pan di spagna e bagnarli con il succo appena preparato. Prendere il primo disco, farcirlo con la crema, sovrapporre il secondo, farcirlo con la panna e una parte delle meringhe spezzettate e quindi unire il terzo. Sopra quest'ultimo versare il composto di fragole e quindi decorare, se lo desideriamo, con panna montata e le restanti meringhe. Servire freddo.

Torta al cioccolato rustica

Ingredienti: 400 gr di pangrattato, 80 gr di cacao in polvere zuccherato, latte q.b., una manciata di uvetta, una di pinoli e un bicchierino di rum.

Preparazione: in una terrina impastare il pangrattato con il latte. Quando il composto è diventato morbido aggiungere il cacao ed il rum e mescolare. Aggiungere uvetta e pinoli. Imburrare una teglia e disporvi il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.

Galani, chiacchiere, cenci o bugie

Ingredienti: 500 gr di farina 40 gr di burro, 50 gr di zucchero, 1 uovo e 1 tuorlo, vino bianco secco q.b., un pizzico di sale.

Preparazione: preparare la farina sulla spianatoia e mettervi nel centro le uova e un po' di sale, lo zucchero, il burro fuso e impastare come una normale pasta per le tagliatelle con la sola differenza che aggiungeremo vino bianco al posto dell'acqua. Stendere la pasta molto sottile, tagliarla a strisce larghe con la rotellina dentata e quindi friggere in abbondante olio. Servire cosparsi di zucchero a velo.

Struffoli o porcedduzzi

Ingredienti per la pasta: 500 gr di farina, 3 uova, 60 gr di burro, 30 gr di zucchero, mezzo cucchiaino di bicarbonato, mezzo cucchiaino di sale, 3 cucchiaini di grappa, la raschiatura di un limone.

Ingredienti per il condimento: 250 gr di miele, 150 gr di cedro candito, la raschiatura di 2 arance, uvetta, pinoli, codette colorate.

Preparazione: setacciare la farina sulla spianatoia e al centro mettere le uova, il burro fuso, lo zucchero, il bicarbonato, il sale, la grappa e la raschiatura del limone. Impastare il tutto e se il composto risulta troppo secco aggiungere grappa. Ottenuta una pasta soffice creare tante piccole palline del diametro di un paio di centimetri. In una casseruola stretta ed alta scaldare l'olio per friggerle e quindi versarvi gli struffoli pochi per volta. Attenzione che il bicarbonato creerà molta schiuma. Diventati biondi scolare e lasciar raffreddare. Preparare quindi una casseruola larga con tutti gli ingredienti del condimento, scaldarla e aggiungervi gli struffoli e mescolare. Una volta ben amalgamati disporli a piramide su un piatto e cospargerli con le codette colorate.

Torta alle mandorle

Ingredienti: 200 gr di farina, 100 di zucchero, 150 gr di yogurt bianco intero, 1 uovo, aroma all'arancia, 100 gr di mandorle sgusciate, latte, q.b..

Preparazione: in una terrina mescolare uova, zucchero e aroma di arancia. Aggiungere la farina e lo yogurt. Tritare finemente le mandorle e aggiungerle al composto. Amalgamare il tutto aggiungendo del latte per rendere il composto morbido. Imburrare una teglia, versarvi il composto e mettere nel forno caldo a 180°. Cuocere per 30/40 minuti.

Zuppa inglese

Ingredienti: mezzo litro di crema al cioccolato, mezzo litro di crema pasticcera, 250 gr di savoiardi, vermouth.

Preparazione: realizzare le creme come indicato nelle [preparazioni di base](#) . Inzuppare i savoiardi nel vermouth e disporre un primo strato in una terrina larga e alta. Coprire con uno strato di cioccolato, quindi aggiungere uno strato di biscotti ed uno di crema. Continuare gli strati sino a finire gli ingredienti. Servire fredda.

Crepes dolci

Ingredienti: 12 crepes e a scelta gelato, nutella o marmellata.

Preparazione: realizzare le crepes come indicato nelle [preparazioni di base](#) . Ancora calde farcirle con il ripieno preferito e servirle subito.

Pancakes

Ingredienti: 12 pancakes, sciroppo d'acero o marmellata di mirtilli.

Preparazione: realizzare i pancakes come indicato nelle [preparazioni di base](#) . Ancora caldi farcirli con lo sciroppo d'acero o la marmellata di mirtilli. Servirli ancora caldi.

Torta di mele all'americana (american pie)

Ingredienti: pasta brisée, 100 gr di zucchero di canna, un cucchiaio di farina, un cucchiaino di noce moscata, un cucchiaino di cannella, un pizzico di sale, succo di un limone, aroma di

vaniglia, un bicchierino di brandy, 30 gr di burro, 1 kg di mele.

Preparazione: realizzare la pasta brisée come indicato nelle [preparazioni di base](#) . Stenderla e preparare due cerchi. Il primo cerchio stenderlo su una pirofila e rialzarne i bordi perché possa accogliere l'impasto. In una terrina mettere tutti gli ingredienti e mescolare bene. In ultima aggiungere 3/4 delle mele sbucciate e tagliate a spicchi. Versare il composto sopra il disco di pasta e quindi coprirlo con il secondo disco chiudendo bene i bordi. Disporre sopra le rimanenti mele, bucherellare la pasta e disporvi qualche fiocco di burro. Disporre in forno caldo a 180° e cuocere per 30/40 minuti. Buona calda e anche fredda.

Sfoglia di mele

Ingredienti: pasta sfoglia, due cucchiaini di zucchero, un cucchiaio di farina, un cucchiaino di noce moscata, un cucchiaino di cannella, succo di mezzo limone, mezzo bicchierino di brandy, 20 gr di burro, 30 gr di pinoli, 50 gr di uvetta, 6 noci, 400 gr di mele renette.

Preparazione: in una terrina amalgamare tutti gli ingredienti e in ultima unire le mele tagliate a fettine. Stendere la pasta sfoglia su una pirofila e versarvi dentro il composto. Disporre in forno caldo a 180° e cuocere per circa 20 minuti.

Bussolà forte di Murano

Ingredienti: 450 gr di farina, 2 hg di cioccolato fondente, 30 gr di cacao amaro, 1 hg di mandorle, 1 hg di cedrini, 60 gr di pinoli, 180 gr di zucchero, 2 uova, 5 cucchiaini di melassa non raffinata, un pizzico di pepe, un pizzico di paprica, sale q.b., 2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva, ¼ di bicchiere di vino bianco secco, un bicchierino di rum molto aromatico.

Preparazione: impastare gli ingredienti partendo dalle uova con lo zucchero, quindi aggiungere il cacao, le spezie, il sale, la farina, l'olio, il vino ed il rum. Per ultima aggiungere la melassa. Essendo molto densa l'impasto dovrà essere lavorato con energia per amalgamare bene il tutto. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido aggiungere farina. Viceversa se fosse troppo secco aggiungere melassa e vino. Tagliare il cioccolato a pezzettini e aggiungerlo all'impasto

assieme a quasi tutti i pinoli, le mandorle e i cedrini. Disporre il risultato su una forma da ciambella leggermente imburrata.

Inserire nel forno preriscaldato a 180° e cuocere per circa 30 minuti. Se si utilizza un forno non ventilato ma tradizionale a gas, può essere utile mettere in forno un pentolino adatto colmo d'acqua per mantenere morbido l'impasto. Appena cotto decorarlo con i cedrini, i pinoli e le mandorle lasciati da parte. Lasciarlo raffreddare e mangiarlo dopo un paio di giorni.

Panini dolci

Dosi per circa 15 panini: 250 gr di farina 0, mezzo cubetto di lievito di birra, 50 gr di burro sciolto, 40 gr di zucchero, mezzo cucchiaino di sale, mezzo bicchierino di brandy, acqua q.b., 1 uovo.

Impastare gli ingredienti partendo dalle uova e lo zucchero e poi aggiungendo burro, farina, il lievito sciolto nell'acqua, il sale e il brandy. Ottenuto l'impasto lasciarlo lievitare un paio d'ore. Quindi dare la forma ai panini e disporli su una pirofila. Lasciar lievitare un'altra ora e poi infornare in forno già caldo a 200°. Cuocere per circa 10-15 minuti. I panini si possono poi farcire con marmellata o crema al cioccolato. Ottimi come spuntino o colazione.

Torta al cioccolato

Ingredienti: 120 gr cacao amaro polvere, farina 400 gr, latte q.b., lievito una bustina, un pizzico di sale, 3 uova, 400 gr di zucchero.

Per la farcitura: 200 gr di marmellata di albicocche.

Per la glassa: 150 gr di cioccolato fondente, 50 gr burro, 100 gr zucchero a velo, acqua q.b..

Amalgamare lo zucchero con le uova, aggiungere quindi la farina, il sale, il cacao. Sciogliere nel latte il lievito e versarlo nel composto. Aggiungere latte fino ad ottenere un impasto cremoso. Versare su una tortiera con diametro 28 cm e inserire in forno a 180°. Cuocere per 30-35 minuti controllando con uno stuzzicadenti la cottura. Lasciar raffreddare e quindi tagliare a metà con un coltello affilato. Spalmare la base con la marmellata e richiudere. Prepariamo quindi la glassa sciogliendo a bagnomaria il cioccolato fondente e aggiungere a poco a poco gli altri ingredienti. Le dosi di acqua, burro e zucchero sono indicative e dipendono dal tipo di cioccolato usato. Ottenuta una crema densa siamo pronti a versarla sulla torta e quindi a stenderla con una spatola. Lasciamo raffreddare e quindi serviamo così o guarnire con decorazioni.

Torta al miele

Ingredienti: 250 gr di farina, 200 gr di miele, 200 ml di latte, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata, un pizzico di cannella, 2 uova, 100 gr di noci, un bicchierino di brandy, una bustina di lievito vanigliato.

In una terrina mescolare uova e farina. Aggiungere quindi il sale, le spezie, il miele e il latte. Infine unire le noci, il brandy e il lievito. Amalgamare fino a d ottenere un composto non troppo denso che verseremo in una pirofila imburrata. Infornare in forno già caldo a 180° e cuocere per 20/25 minuti.

Castagnole

Ingredienti: 400 gr di farina, 2 uova, 80 gr di zucchero, 80 ml di latte, 80 gr di burro, 8 gr di lievito vanigliato per dolci, scorza di 1 limone, sale, olio per friggere.

Lavorare lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere quindi il burro, la farina e il resto degli ingredienti. Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta consistente che lasceremo riposare un'oretta. Quindi prepariamo dei cilindretti di pasta che taglieremo della grandezza di uno gnocco e appallotteremo. Scaldiamo l'olio in un tegame alto e cuociamo le palline fino a che non diventano dorate. Spolveriamo con zucchero a velo o meglio ancora semolato e serviamo calde o fredde.

Biscotti con pasta di mandorle

Ingredienti: 250 gr di pasta di mandorle, 250 gr di farina, 100 gr di burro, 1 uovo, un pizzico di sale.

In una terrina impastare farina, uovo, burro e sale. Aggiungere quindi la pasta di mandorle e lavorare fino ad ottenere un composto consistente. Mettere in frigo a riposare per circa mezz'ora e quindi stendere ritagliando le forme con i tagliabiscotti. Infornare in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Torta di primavera allo yogurt

Ingredienti: 2 vasetti di yogurt intero, 2 vasetti di zucchero, 3 vasetti di farina, 3 uova, un pizzico di sale, una bustina di lievito vanigliato, scorza di un limone, marmellata di fragole.

In una terrina, amalgamare due vasetti di yogurt intero con le 3 uova, i 2 vasetti di zucchero, i 3 di farina, sale, la scorza di limone e il lievito. Versare l'impasto in una teglia e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25/30 minuti. Lasciar raffreddare la torta e tagliarla a metà per ottenere due strati. Cospargerla di marmellata di fragole e richiuderla. Volendo si può renderla più morbida e aromatica con una bagna al liquore, ad esempio rum. Infine la decoriamo con pasta di zucchero colorata.

Biscotti pasquali

Ingredienti: 250 gr di farina, 125 gr di burro, 100 gr di zucchero, un pizzico di sale, 2 tuorli, 100 gr di uvetta, pasta di zucchero colorata, scorza di limone grattugiata.

In una terrina impastare la farina con il burro, lo zucchero, il sale e i tuorli d'uovo. Ottenuto un composto abbastanza elastico dividerlo in due. Ad uno aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata. Lasciar riposare in frigo per almeno mezz'ora entrambi gli impasti. Quindi stenderli uniformemente e tagliare i biscotti con gli stampini. Imburrare una teglia, porvi i biscotti ed infornare in forno già caldo a 180°. Cuocere per una decina di minuti. Una volta cotti decorare quelli senza uvetta con la pasta di zucchero colorata.

Cupcake al Rum

Ingredienti: 130 gr di farina, 120 gr di zucchero, 100 gr di burro, 2 uova, un pizzico di sale, ½ bustina di lievito vanigliato, bagna al rum.

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente e quindi impastarlo con lo zucchero. Aggiungere le uova, poi la farina, il sale e il lievito. Impastare bene il tutto e versarlo negli stampi. Portare il forno a 180° e cuocere per 15 minuti circa. Una volta pronti irrorarli con la bagna al rum. Si possono poi farcire con cioccolato o marmellata o ricoprire con glassa colorata.

Pan brioche

Ingredienti: 250 gr di farina Manitoba, 40 gr di zucchero, 30 gr di burro, 1 uovo, latte q.b., un pizzico di sale, mezzo cubetto di lievito di birra fresco, marmellata di albicocche.

Impastare la farina con gli altri ingredienti. Far sciogliere il lievito in un po' di latte e quindi aggiungerlo al resto. Regoliamo la quantità di latte in modo da ottenere un composto simile a quello per il pane. Lasciamo lievitare al coperto per circa un'ora e mezza e quindi riempiamo gli stampini con l'impasto. Lasciamo lievitare altri 45 minuti e quindi al centro di ogni formina disponiamo un cucchiaino di marmellata. Inforniamo in forno già caldo a 180° e cuociamo per circa 10/15 minuti.

Cornetti di sfoglia al cioccolato

Ingredienti: un rotolo di pasta sfoglia, cioccolato spalmabile.

Stendiamo il rotolo di pasta sfoglia e con una rotella taglia pizza lo dividiamo in 8 spicchi. Al centro di ogni spicchio mettiamo un cucchiaino colmo di cioccolato o, se preferiamo, marmellata. Arrotoliamo gli spicchi partendo dalla parte più larga e li disponiamo su una pirofila imburrata. Cuociamo in forno già caldo 180° per circa 12/15 minuti.

Strudel di mele

Dosi: per la pasta 300 gr di farina, 80 gr di zucchero, 100 gr di burro, 1 uovo, latte q.b., sale; per il ripieno 1 kg di mele, 100 gr di uvetta, 70 gr di pinoli, 50 gr di zucchero, 40 gr di burro, un pizzico di cannella, un cucchiaino di pan grattato.

Mettere a mollo l'uvetta aromatizzando l'acqua con un po' di rum o grappa. Nel frattempo impastare in una terrina farina, sale, zucchero, uova e burro ammorbidito a temperatura ambiente. Aggiungere un po' di latte per rendere l'impasto elastico. Lasciar riposare il tutto coperto da un panno per circa mezz'ora. Quindi stendere la sfoglia e disporvi all'interno prima le fettine di mela, poi l'uvetta ben strizzata, i pinoli. Aggiungere una spolverata di zucchero, pan grattato e di cannella e qualche fiocco di burro. Arrotolare la pasta e disporla su una teglia imburrata da mettere in forno già caldo a 180°. Cuocere per circa 40 minuti. Lasciar raffreddare e poi cospargere di zucchero a velo.

Castagnaccio

Dosi: 500 gr di farina di castagne, 5 cucchiai di olio extravergine di oliva, una presa di sale, 1 litro d'acqua, 40 gr di pinoli, 50 gr di uvetta secca.

Mettere in una terrina la farina di castagne e aggiungere l'olio e il sale. Un po' alla volta versare l'acqua fino ad ottenere una pastella non troppo densa. Aggiungere una manciata di pinoli e una di uva secca e mescolare. Versare il composto su una pirofila unta d'olio. La pirofila deve essere abbastanza grande da far sì che lo spessore del castagnaccio risulti basso. Infornare a 180° e cuocere per circa 40-45 minuti.

Ricette vegetariane

Spezzatino di seitan con peperoni e zucchine

Dosi per quattro persone: 2 zucchine, 2 peperoni, 2 cipolle o 2 porri, 4 porzioni di seitan, sale, olio, peperoncino, 100 gr di couscous.

Tagliare a dadini le verdure e cuocerle in padella con un cucchiaio d'olio e un po' di sale. Appena cotte aggiungere il seitan tagliato a strisce e un pizzico di peperoncino. Lasciar cuocere altri dieci minuti e nel frattempo far rinvenire il couscous con 100 gr di acqua calda.

Seitan in umido

Dosi per quattro persone: 4 porzioni di seitan, sale, olio, peperoncino, cipolla, passata di pomodoro.

Far soffriggere con un cucchiaio d'olio la cipolla tagliata finemente. Quando la cipolla è imbriondata aggiungere la passata e salare. Infine aggiungere il seitan tagliato a pezzetti e un pizzico di peperoncino. Cucinare per alcuni minuti e servire caldo.

Seitan in umido con porcini

Dosi per quattro persone: 4 porzioni di seitan, sale, olio, peperoncino, cipolla, passata di

Ricette di cucina

Scritto da Webmaster

Lunedì 28 Marzo 2011 17:01 - Ultimo aggiornamento Domenica 19 Aprile 2015 10:02

pomodoro, 250 gr di funghi porcini.

Seguire la preparazione del seitan in umido e a fine cottura aggiungere i funghi porcini già cotti.

Spiedini di tofu e pomodorini

Dosi per quattro persone: 200 gr di tofu, 16 pomodorini, sale, olio, aglio, peperoncino, erba cipollina.

Laviamo bene i pomodorini e tagliamo a dadini il tofu. Prepariamo in una ciotola un condimento a base di olio, aglio, sale, peperoncino ed erba cipollina. Prendiamo i quadratini di tofu e li passiamo nel condimento. Quindi infiliamo su uno stuzzicadenti un quadratino di tofu ed un pomodorino. Prepariamo tutti e 16 gli spiedini e serviamo freddi.

Insalata di tofu, porri e fagioli

Dosi per quattro persone: 200 gr di tofu, 1 porro, 250 gr di fagioli borlotti già cucinati, sale, olio, pepe.

Tagliare il porro a rondelle sottili e il tofu a quadrati. Unire il tutto ai fagioli e condire con olio, sale e pepe. Servire freddo.

Polpette di melanzane

Dosi per quattro persone: 1 kg di melanzane tonde, 100 gr di formaggio grana, 2 spicchi d'aglio, 15 foglie di basilico, un ciuffo di prezzemolo, sale, pepe, 2 uova, pangrattato q.b., olio per friggere.

Lavare le melanzane e tagliarle a fette o dadi. Disporle su una pirofila e cuocerle al forno finché non appassiscono. Nel frattempo preparare una terrina con tutti gli ingredienti. Lasciar raffreddare le melanzane, sminuzzarle e quindi aggiungerle al composto. Mescolare ed eventualmente aggiungere pan grattato fino ad ottenere un impasto omogeneo non troppo denso. Formare delle polpettine e friggerle in olio bollente. Per ottenere una forma ovale le ho modellate in stile quenelle con due cucchiaini.

Hamburger di farro con salsa verde

Dosi per quattro persone: 4 hamburger di farro, sale, olio, salsa verde.

Cuocere in padella gli hamburger con un pizzico di sale e poco olio. Appena cotti versarvi sopra la salsa verde e servirli caldi.

Polenta, casolet e funghi porcini

Dosi per quattro persone: 250 gr di polenta istantanea, 300 gr di formaggio casolet, 800 gr di porcini, sale, olio, aglio, prezzemolo.

Pulire i funghi e cuocerli con olio, aglio, sale e prezzemolo. Una volta cotti tagliare il casolet a cubetti e preparare la polenta istantanea. Versare nei piatti la polenta calda e aggiungere subito il formaggio. Servire con il contorno di funghi.

Frittelle di ceci

Dosi per quattro persone: 250 gr di farina di ceci, un pizzico di sale, aglio e rosmarino tritati, olio, acqua q.b..

In una terrina sciogliere la farina e il sale con l'acqua fino ad ottenere un impasto molto morbido. Aggiungere quindi il rosmarino e l'aglio finemente tritati. Ungere una padella a lasciarla scaldare per poi versarvi a cucchiaiate il composto. Lasciar dorare qualche minuto e quindi girarle per completare la cottura. Servire calde.

Pasticcio con ragù di seitan

Dosi per quattro persone: 250 gr di lasagne, 400 gr di seitan, passata di pomodoro, sale, olio, sedano, carota, cipolla, formaggio grana, 500 ml di besciamella.

Prepariamo un ragù alla bolognese a base di seitan. Facciamo imbiondire un trito di sedano, carota e cipolla con un po' d'olio. Aggiungiamo il seitan e dopo qualche minuto la passata di pomodoro. Nel frattempo prepariamo la besciamella. Una volta pronti il ragù e la besciamella componiamo il pasticcio ponendo le lasagne a strati con ragù, besciamella e formaggio grana. Cuociamo in forno già caldo a 180° per una quindicina di minuti.

Tofu con i funghi:

Dosi per quattro persone: 250 gr di tofu, 400 gr di funghi champignon già cotti, sale, olio, aglio, peperoncino, prezzemolo.

Tagliare il tofu a dadini e metterlo in una pentola. Aggiungere sale, olio, peperoncino, aglio e prezzemolo e lasciarlo insaporire per una decina di minuti. Quindi accendere il fuoco e aggiungere i funghi. Riscaldare per una decina di minuti e servire.

Gran mix di tofu

Dosi per quattro persone: 400 gr di mix riso, grano saraceno e miglio, 250 gr di tofu, 2 porri,

sale, pepe, olio.

Lavare il porro e tagliarlo a rondelle. Soffriggerlo in una padella con olio, sale e pepe. A fine cottura aggiungere il tofu tagliato a cubetti. Nel frattempo cuocere il mix. Una volta pronto unirlo al composto e servire. Buono caldo e anche freddo.

Tofu in umido

Dosi per quattro persone: 4 porzioni di tofu, sale, olio, peperoncino, cipolla, passata di pomodoro.

Far soffriggere con un cucchiaio d'olio la cipolla tagliata finemente. Quando la cipolla è imbriondata aggiungere la passata e salare. Infine aggiungere il tofu tagliato a cubetti e un pizzico di peperoncino. Cucinare per alcuni minuti e servire caldo. Ottimo da usare anche come ragù.