

# RACCOLTA BUFFET

RICETTE SEMPLICI E VELOCI  
PER LE TUE OCCASIONI SPECIALI  
(<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/>)



La raccolta è giunta al termine,  
senza l'aiuto di tutte voi non sarebbe stata possibile  
quindi **GRAZIE...**  
...grazie di cuore per aver collaborato!  
un ringraziamento speciale ad

**ANNAMARIA** (<http://ipiaceridellavita2.blogspot.com>)  
per avermi aiutata a pubblicizzare la raccolta

ed a

**LAURA** (<http://lauracucina.blogspot.com>)  
senza il cui aiuto il pdf sarebbe stato un utopia.

**Grazie ragazze è bello poter contare su qualcuno!**

*Raccolta terminata il 31 gennaio 2009*

## INDICE

DECORI E PRESENTAZIONE CIBI .....	4
BEVANDE .....	33
BISCOTTI SALATI e SALATINI .....	36
MUFFIN SALATI .....	48
CROSTONI... CROSTINI e BRUSCHETTE .....	58
QUICHE... CROSTATE e TORTE SALATE.....	68
MOUSSE... SALSE E VELLUTATE SALATI.....	107
PANE... PIZZE e BRIOCHE .....	112
FINGER FOOD .....	138
PRIMI PIATTI... PASTICCI...TIMBALLI e SFORMATI.....	201
INSALATA .....	215
DOLCI ... BISCOTTI E BONBON .....	224
TORTE DOLCI.....	257
FRUTTA .....	265

## DECORI E PRESENTAZIONE CIBI

CENTROTAVOLA BROCCOLOSO DI ANTONELLA .....	5
PACCHETTI PORTAPOSATE DI MICHELA .....	6
CORNUCOPIA DI LAURA.....	7
UOVA DI ZUCCHERO DI LAURA.....	9
DECORO OVETTI DI LAURA.....	10
GRAPPOLO DI CIOCCOLATINI DI LAURA .....	11
SCATOLINA PER FINGER FOOD .....	12
UOVA ALLA COQUE DI CIOCCOLATA DI LAURA.....	15
APPARTAMENTO PINGUINI DI LAURA .....	16
MENU' E SEGNAPOSTO DI LAURA.....	17
SEGNAPOSTI SPIEDINI DI PANE DI MANU .....	18
PINGUISFIZI DI MICHELA.....	21
FUNGHETTI DI BETTY.....	22
COCCINELLE FARCITE DI MILU' .....	23
PANE SCATOLA CON SORPRESA DI MANU .....	24
TARTARUGA DI CICCIORIA.....	31
VERMETTI E ANIMALETTI DI PASTA DI MANDORLA DI LAURA.....	32

## CENTROTAVOLA BROCCOLOSO DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2008/12/quel-broccolo-centrotavola.html>



Ho ricordato di aver visto utilizzare in alcune composizioni di fiori... frutta e verdura... e... così ho messo in pratica la mia idea per un centrotavola...utilizzando broccolo,rose bianche,vischio,rami di abete e nebbiolina.

Lo userò per abbellire la tavola di domani sera.....saremo a casa con amici ad attendere il nuovo anno... che auguro a tutti voi....sia ricco di soddisfazioni e gioie.

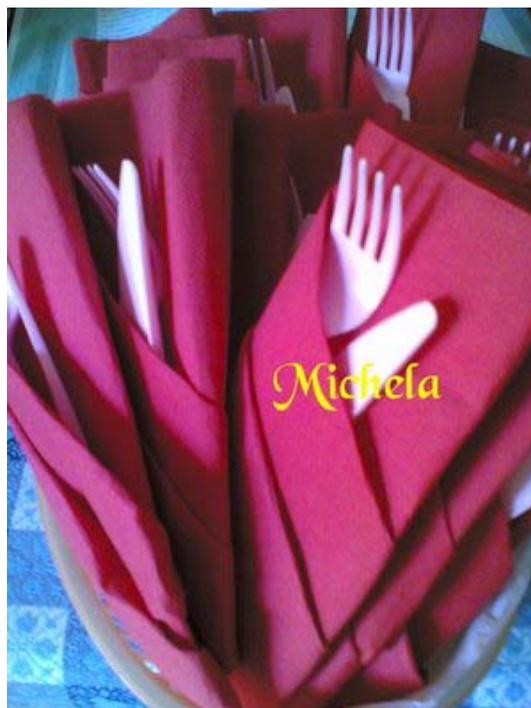


## PACCHETTI PORTAPOSATE DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/tovaglioli-per-il-buffet.html>



Questi sono i pacchetti posate preparati per il buffet della mia piccola.  
L'idea NON è mia, l'ho presa su Cookaround



## CORNUCOPIA DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/11/cornucopia.html>



Per fare la forma ho usato uno stampo di alluminio che ho modellato con le mani.



Ho coperto la forma con la carta forno.



L'ho rivestita con pasta sfoglia e ci ho messo dei pistacchi tritati.



L'ho cotta in forno.

Dopo cotta avevo 1000 paure che mi si potesse rompere, cercavo di scazarla piano, piano, con delicatezza, poi mi è venuto di tenere la cornucopia per il fondo e la struttura interna è venuta via in un attimo e senza nessuna difficoltà... la carta forno ha impedito che si attaccasse.

## UOVA DI ZUCCHERO DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/03/ovetti-di-pasqua-3.html>

Tutto è cominciato da [Egg-ceptional](#), hanno provato a farli nel [forum di Gennarino](#), qualcuno ne ha parlato nel [forum di Coquinaria](#), io li ho visti, me ne sono innamorata e ci ho voluto provare.

Io ho fatto così.

Ho preso dello zucchero semolato, coloranti in pasta e acqua. Le dosi precise non le so.

Ho unito acqua, mescolando con una forchetta, fino a quanto tutto lo zucchero si è tutto inumidito.

Vi consiglio di sciogliere prima il colorante in un pochino di acqua. Io non l'ho fatto e mi è toccato mescolare di più lo zucchero perché il colore non si uniformava. Secondo me si possono usare benissimo anche i coloranti in polvere.

Penso si possano usare anche quelli liquidi senza mettere l'acqua o mettendone meno (forse verranno colori più chiari, non so, ma per provare...). Tanto per provare si potrebbe usare anche il caffè o degli sciroppi colorati... lo zucchero in casa lo avete tutti. Degli stampini piccoli anche.

Quando il colore si è uniformato ho messo lo zucchero nello stampino e ho premuto con le dita in modo da compattarlo e cercando di lasciare del vuoto (vedete le mezze uova come sono dentro?). Ho passato la mano sui bordi per ripulirli, ho rovesciato su carta forno, ho dato qualche colpetto per fare staccare la forma dallo stampo. E' venuto via facilmente. Se si dovesse rompere che importa! rimettiamo lo zucchero nello stampo e ci riproviamo.

Io non avevo gli stampini per la cioccolata e ho usato gli ovetti da decoupage.



## DECORO OVETTI DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/03/ovetti-di-pasqua-1.html>



Ho comprato degli ovetti di cioccolata, di quelli con la sorpresina dentro e ci ho attaccato, con la glassa verde, varie cosine di zucchero.

I pupazzetti e i fiori sono comprati già fatti.

Ho fatto io i ghirigori verdi e le foglie con la glassa.

La glassa è fatta con acqua, zucchero a velo e coloranti.

Il divertente è stato il decoupage sui contenitori di cartone delle uova che ho decorato con tovagliolino strappato.

## GRAPPOLO DI CIOCCOLATINI DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/02/il-libro-che-mi-piace.html>

Palline di Cocco di Mariber

200 g zucchero

100 g acqua

100 g burro

200 g latte in polvere

120 g farina di cocco + 30 grammi

1 manciatina di mandorle sguosciate



Cuocere lo zucchero nell'acqua finché non diventa trasparente.

Aggiungere il burro mantecato, il latte in polvere e 120 g di farina di cocco.

Mescolare bene e riporre in frigo per almeno un'ora prima di lavorare l'impasto.

Prelevare l'impasto a cucchiainate e farne delle palline da rotolare nella farina di cocco rimasta. Guarnire ogni pallina con una scaglietta di mandorla, mettere nei pirottini.

Riporre in frigo ancora un'oretta prima di servire.

Per fare la foglia ho fuso il cioccolato fondente e l'ho rovesciato su carta forno.

L'ho fatto raffreddare ma non indurire completamente.

Ho inciso la foglia con un coltellino a mano libera e ho tracciato le venature.

Ho aspettato che il cioccolato indurisse completamente e poi ho staccato la foglia.

Ne avevo fatte tre per essere sicura che almeno una mi venisse bene.

Ho messo nuovamente il cioccolato avanzato nel pentolino e l'ho fatto sciogliere.

Ho fatto il resto delle decorazioni con il cioccolato fuso e un cornetto fatto con carta forno.



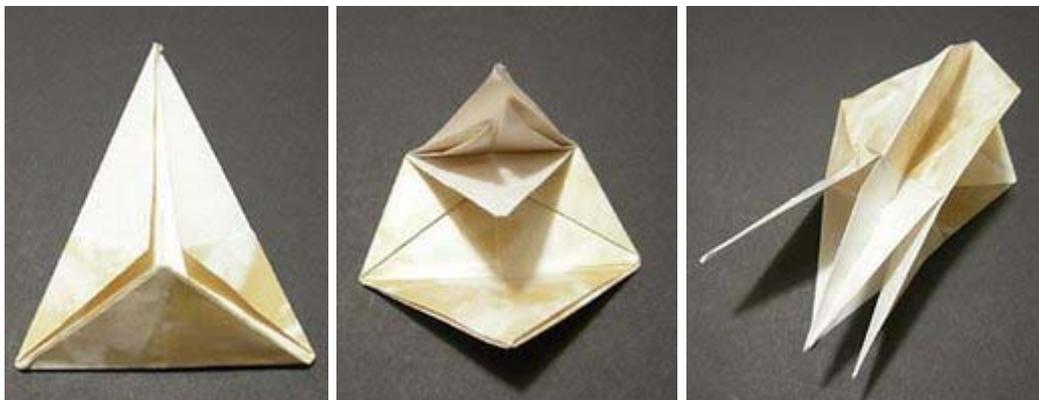
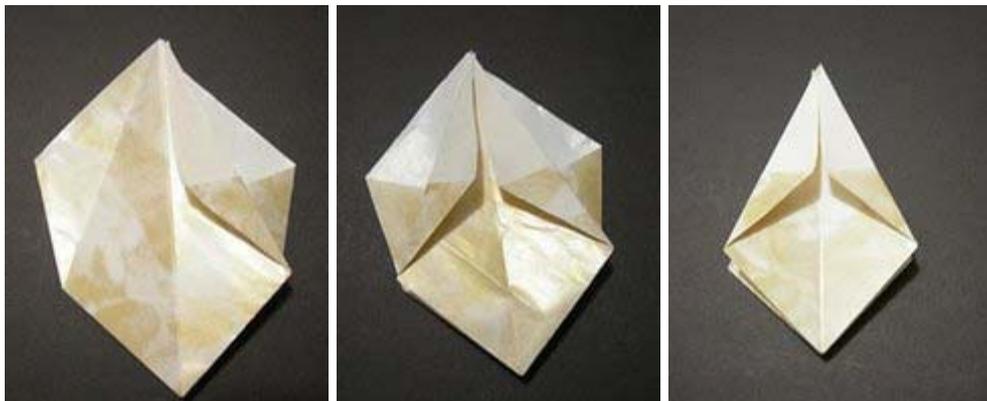
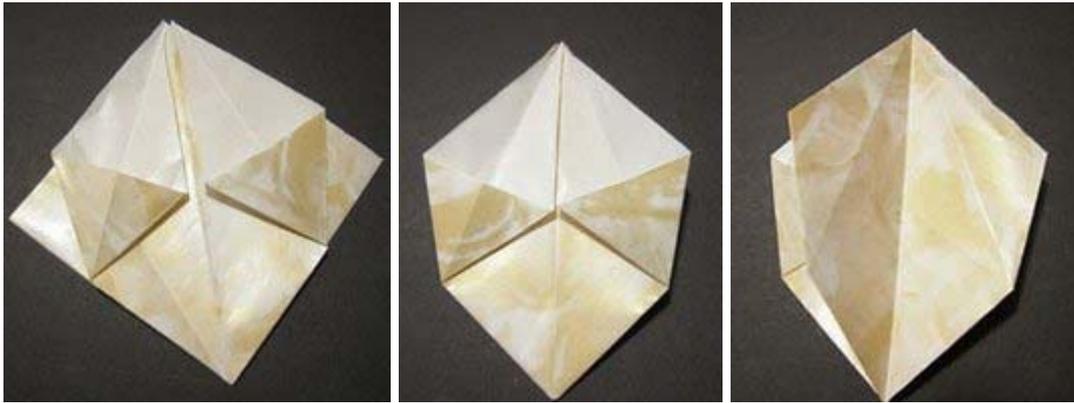
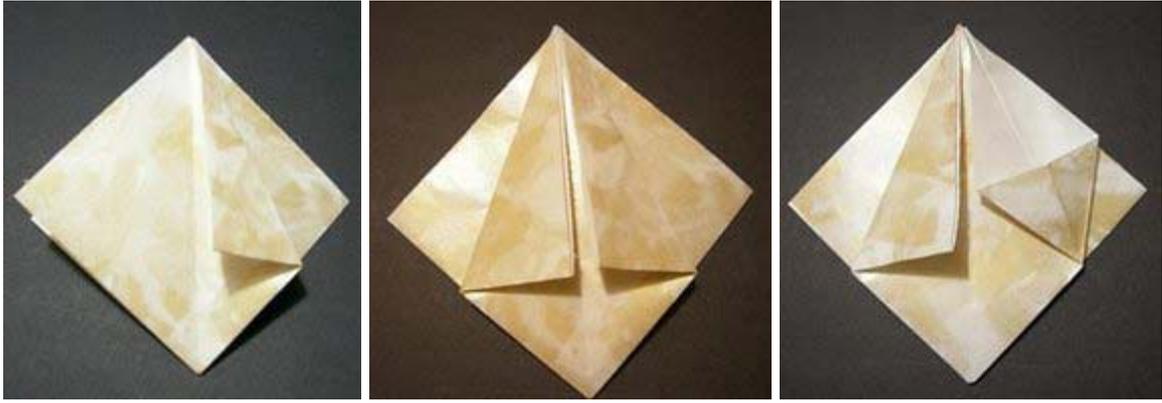
## SCATOLINA PER FINGER FOOD

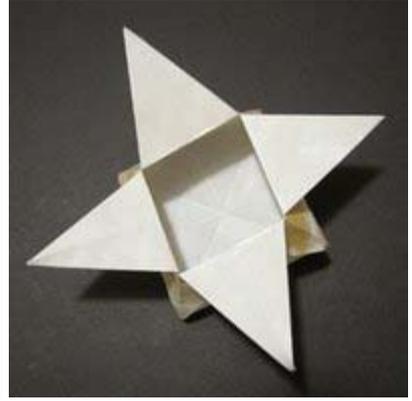
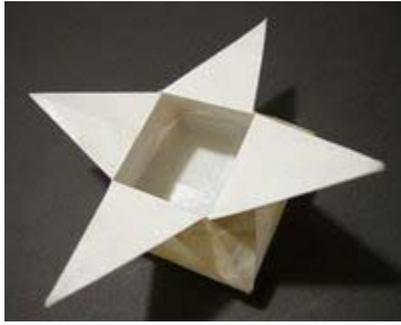
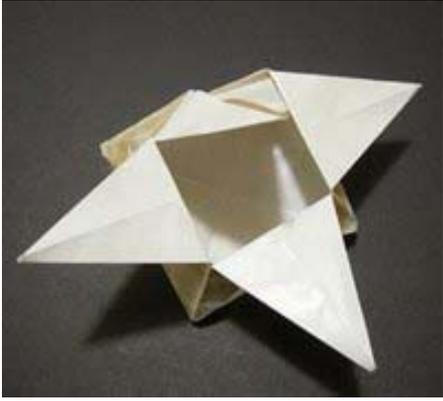
<http://lauracucina.blogspot.com/2009/01/scatolina-per-finger-food.html>



E' fatta con [la tecnica dell'origami](#) e l'ho usata come segnaposto. Dentro avevo messo dei salatini.







## UOVA ALLA COQUE DI CIOCCOLATA DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/03/ovetti-di-pasqua-2.html>



[Sandra\\* di Coquinaria aveva messo la foto](#) di piccole uove che le erano state regalate e mi è venuta l'idea di provare a riprodurle. Esperimento riuscito!

Ho fatto una ganache con cioccolato fondente e panna, ho unito delle nocciole tritate e un goccio di rum (a 70°). Ho messo nel guscio tre nocciole e ci ho versato sopra la ganache. Ho messo in frigo.

Le dosi: 50 g di cioccolato fondente e 100 g di panna da cucina (perché in casa non avevo quella fresca e quando "scappa" di fare qualcosa, bisogna farla. Con quella fresca avevo pensato di mettere 100 e 100).

Per il bianco mi sono un po' "intrecciata" e vi spiego.

Ho sciolto il cioccolato bianco pensando di rovesciarlo sulla ganache ma il cioccolato bianco non diventa fluido come il fondente e quindi ci ho aggiunto un po' di burro che però l'ha rassodato ancora di più, allora ci ho messo del latte che però non l'ha fatto più rassodare come mi sembra sia quello delle tue uova. Ma non potevo fare una ganache bianca? Penso proprio di sì ma mi è venuto in mente dopo.

Il tuorlo è un cioccolatino fatto con cioccolato bianco e colorante in pasta giallo e arancio. Li ho fatti usando un divisorio di plastica trovato in una scatola di quelle trasparenti dei Ferrero Rocher o Mon Cheri, non mi ricordo di preciso dove perché l'avevo conservato pensando che prima o poi mi sarebbe servito.

Per fare gli albumi e i tuorli ho usato 100 g di cioccolato bianco.

Con questa dose mi sono venuti i 6 ovetti della foto.

Per sterilizzare i gusci li ho bolliti per 5 minuti.

## APPARTAMENTO PINGUINI DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/12/appartamento-pinguini.html>



Avevo visto i [pinguini fatti da Michela](#) poi ho visto i pinguini fatti da Barbara del forum di [Coquinaria](#) e non ho resistito, ho dovuto provare.

Barbara per Natale ha fatto proprio un villaggio di pinguini con l'igloo e ne ha messo uno su ogni piatto dei suoi ospiti. Bellissimo!

Io non ho fatto un villaggio... ma solo un appartamento e mi sono proprio divertita.

## MENU' E SEGNAPOSTO DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/12/natale-2008.html>



Menù di Natale e segnaposto.

Ho trovato il menù su internet, io ci ho scritto il mio menù e ho ripassato dei particolari con pennarelli e brillantini verdi e rossi. L'ho legato con della raffia rossa ad un grissinone con semi di papavero, una ciambellina, una stellina o un alberino di panno.



Era dall'anno scorso che avevo in mente questa bottiglia (vista su internet) e quest'anno l'ho fatta. Ho scritto con un colore in rilievo Buon Natale in diverse lingue del mondo.

## SEGNAPOSTI SPIEDINI DI PANE DI MANU

<http://profumiecolori.blogspot.com/2009/01/spiedini-di-pane.html>

Una ricetta molto simpatica nata da un'idea di Cindystar di cook, per presentare il pane in modo diverso e può essere un'idea carina per un segnaposto in una cena particolare

I miei ripieni sono un po' diversi dalla ricetta originale

Non è difficile da fare ci vuole solo aspettare il tempo della lievitazione del pane e poi suddividerlo in cinque parti

### Pasta base

25gr lievito di birra

500gr farina di forza

80gr di burro

200/220gr d'acqua

12gr di sale

### per decorazioni

vari ingredienti come fettine di salame, prosciutto, olive, sesamo, grana grattugiato o altro a piacere

ricordate che le forme dei panini che compongono lo spiedino sono cinque e quindi sarebbe bene avere cinque ingredienti diversi

### Prepariamo l'impasto base

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, aggiungere un pizzico di zucchero e un po' di farina (tanto da formare una pappetta molle) e mescolare bene poi mettere a lievitare per circa 15 minuti o fino a quando vedremo che il nostro lievito sarà aumentato

Aggiungere a questo punto il resto degli ingredienti (acqua, farina, burro e sale) e lavorare bene l'impasto e poi mettere a lievitare fino al raddoppio

Si può tranquillamente fare anche tutto l'impasto nella macchina del pane, però facendo sempre il lievito

Quando il nostro impasto sarà bello raddoppiato non ci resta che prenderlo e dividerlo in cinque parti uguali

Adesso incominceremo a fare i nostri panini ogni pezzo dovrà essere suddiviso in otto parti, così avremo otto panini per tipo

### Palline

ho preso un pezzo di pasta e l'ho lavorato un po' aggiungendo delle olive tagliate a pezzettini e dopo ho diviso l'impasto in otto parti e da ognuna ho formato una bella pallina che ho messo a lievitare



### **Girandole**

un altro pezzo di pasta l'ho diviso in otto parti e poi con ognuna ho fatto del rotolini che poi ho chiuso a girandola e dopo aver bagnato con l'acqua leggermente la superficie le ho immerse nei semi di sesamo



### **Cornetti**

Ho preso un altro pezzo di pasta e l'ho steso in una sfoglia rotonda e da questa ho ricavato 8 spicchi poi li ho spennellati con del tuorlo (o latte) li ho spolverati con abbondante grana grattugiato e poi li ho arrotolati come cornetti

### **Girelle**

ho preso un altro pezzo di pasta e l'ho steso questa volta in un rettangolo non troppo largo 30x20 circa e poi l'ho coperto con del prosciutto e poi ho arrotolato come fosse un salame a questo punto non resta che tagliarlo in otto fette e metterlo a lievitare con il taglio rivolto verso l'alto



### **Tronchetti**

l'ultimo pezzo di pasta lo impastiamo con delle fette di salame che avremmo tagliato a pezzettini, poi una volta amalgamato formiamo un grosso salame da cui taglieremo otto tronchettini che metteremo a lievitare con gli altri panini

Adesso una volta formati tutti i panini li lasciamo lievitare, ben coperti, per circa 30 minuti

poi faremo cuocere a 180° per circa 15 minuti, però tenere d'occhio i panini non devono scurire troppo

Una volta cotti e raffreddati non ci resta che formare i nostri spiedini  
cornetto, girandola, tronchetto, bocconcino e girella o anche in modo diverso basta che sia un panino per tipo

Prima di portarli in tavola si possono anche scaldare leggermente in forno

Il successo è assicurato



## PINGUISFIZI DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/pinguisfizi.html>



Allora, innanzitutto avrei dovuto usare le olive nere ma non le ho trovate ed allora ho fatto ugualmente questi simpaticissimi e velocissimi bocconcini.

Per l'idea devo ringraziare sempre Cookaround da cui ho attinto a piene mani questa volta, ma anche [Alex](#) che li aveva postati su la cucina italiana.

Io ho fatto così.

Allora servono 2 tipi di olive

1 giganti

1 normali entrambi denocciolate se le trovate e possibilmente nere per farli sembrare veramente pinguini.

Per le carote io ho fatto così:

Le ho raschiate bene lavate e messe a rondelle appena tagliate in una soluzione di acqua e succo di limone in modo che non scurissero e rimanessero belle croccanti.

Acqua fredda naturalmente.

Poi ho semplicemente da ogni rondelle ritagliato un minuscolo triangolino che ho applicato sul foro dell'oliva più piccola a mo' di becco.

Ho riempito le olive giganti tagliate a metà senza staccarle completamente con una mousse fatta con caprini di latte vaccino e stuffer in parti uguali , 1 cucchiaino di grana grattugiato, maggiorana, origano e timo, salato e pepato-poco perchè il caprino è già saporito.

E poi infilzato tutto con uno stuzzicadente che li tenga assieme.

Son un piacevole bocconcino aperitivo.

Volendo, come suggeriva Alex, si potrebbe fare la sciarpetta con una faldina di peperone...io volevo farlo ma mi son fermata perchè ho cominciato al mattino alle 7 ed ho terminato alle 1400 avevo gli ospiti che arrivavano alle 1600, le ultime cose da preparare ed i bimbi da cambiare..nonchè moi, da vestire e truccare..insomma ho tagliato il superfluo..anche se mi è spiaciuto...

Comunque non se ne è accorto nessuno.

## FUNGHETTI DI BETTY

<http://lacasadibetty.blogspot.com/2008/06/un-funghetto-trallall-due-funghetti.html>

Oggi vi riporto una ricettina carina carina adattissima ai bambini. E' carina, sfiziosa, divertente...

Eccola

4 uova sode,  
4 pomodori tondi,  
insalata tipo canasta o anche lattuga (o qualunque altra a vostro piacimento),  
qualche cucchiaino di maionese.



Mettere le uova in acqua fredda e appena l'acqua comincia a bollire contare 8 minuti e spegnere.

Sbucciare le uova e tagliare un po' di base in modo da tenerli in piedi.

Tagliare anche la calotte ai pomodori e svuotarli dei semi.

Tagliare l'insalata a "spaghetti", il più sottile possibile.

Adesso comporre il piatto: mettere l'insalata per il "prato", poggiare le 4 uova un po' distanziate una dall'altra e poggiarvi sopra la calotta di pomodoro.

Con l'aiuto di una siringa (proprio quella che si usa per le punture) prendere un po' di maionese e formare i puntini sui funghetti.

Tenere in frigo fino al momento di servire.

Un consiglio: se pensate di non servire proprio subito i funghetti vi consiglio di mettere la maionese all'ultimo minuto altrimenti diventa gialla!

## COCCINELLE FARCITE DI MILU'

<http://miludituttoedipiu.blogspot.com/2008/05/spiritose-coccinelle-farcite.html>

Pomodori maturi e sodi  
Tonno sott'olio  
Prezzemolo e basilico  
Capperi sott'aceto  
Timo ed erba cipollina  
Olive nere e verdi  
Olio, limone, sale e pepe



Scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolarli, privarli della buccia, dividerli a metà, svuotarli, cospargerli con un pizzico di sale e capovolgerli per far perdere l'acqua di vegetazione.

Tritare le erbe aromatiche, tagliare le olive nere e verdi a pezzettini.

Preparare una salsa ben emulsionata con succo di limone, sale, pepe e olio.

Scolare il tonno dall'olio di conservazione, spezzettarlo e metterlo in una terrina; unirvi le olive a pezzettini, i capperi, le erbe aromatiche tritate e condire con la salsa preparata.

Riempire i mezzi pomodori con il composto, premendo un poco per pareggiarlo; quindi capovolgerli sul piatto di portata, formare la testa della coccinella con un'oliva nera, le antenne con listarelle di limone o sedano e decorare la superficie con dischetti di olive nere.

Conservare in frigo fino al momento di servire, accompagnare con un'insalatina di stagione.

## PANE SCATOLA CON SORPRESA DI MANU

<http://profumiecolori.blogspot.com/2008/12/panescatola-con-sorpresa.html>

Pane molto interessante per una cena o una festa tutto da mangiare ripieno e scatola

Per questo pane è molto adatto un impasto integrale e le dosi sono per uno stampo tipo soufflè di circa 17-18cm di diametro e alto 7-8cm

25gr lievito di birra  
280ml circa d'acqua  
550-600gr farina (150gr farina integrale e  
400gr farina 0)  
si può anche dividere la farina in parti uguali ma  
a me non piace troppo integrale  
2 cucchini rasi di sale  
15gr di grassi (olio o burro o strutto)

1° giorno - fare il pane e cuocerlo

2° giorno - farcire il pane



### 1° giorno o sera precedente

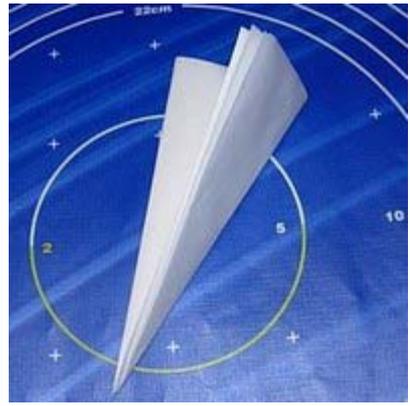
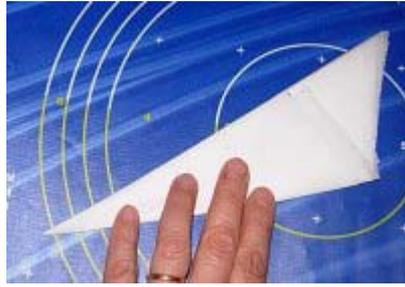
Preparare il lievito sciogliendo nell'acqua tiepida il lievito e aggiungere un cucchiaino di zucchero e un po' di farina (togliendola dal totale) fino a creare una crema densa.

Lasciare lievitare per circa 30-40 minuti

Il lievito si può anche non fare, ma io lo faccio sempre soprattutto sui pani che devono lievitare molto

Quando è lievitato aggiungere un po' alla volta tutti gli altri ingredienti: sale grassi e tutta la farina rimasta. Impastare tutto bene e lavare la pasta per circa 10 minuti e poi lasciare riposare per circa 40 minuti, naturalmente coprendo la pasta affinché non secchi.

Mentre la pasta riposa possiamo foderare lo stampo con carta forno per farla aderire meglio sporcare lo stampo con un po' d'olio



Trascorso il tempo, prendere il nostro impasto, che nel frattempo aveva iniziato a lievitare, sgonfiarlo e tenedone da parte un pezzettino fare una bella palla che poi appiattiremo leggermente e metteremo nel nostro stampo foderato con carta forno



Copriamo e intanto prepariamo le decorazioni

Stendiamo in una sfoglia sottile il pezzo di pasta che abbiamo tenuto da parte e poi con un taglia pasta rotondo diametro 5cm tagliamo dei rotondi ne servono tre ogni due rose e poi altri per fare le foglie

Le rose si fanno mettendo tre rotondi uno sopra l'altro come una scala in salita e poi si inizia ad arrotolare schiacciando, mentre si arrotola, nella parte centrale fino a staccare le due rose



Quando abbiamo preparato le nostre decorazioni prendiamo lo stampo con l'impasto che nel frattempo avrà iniziato a lievitare e incominciamo ad appoggiare a raggiera (o come volete) le foglie e poi con la punta di un coltellino schiacciare l'estremità interna nella pasta (guardate i buchini nella seconda foto)



Poi allo stesso modo mettere le rose nel centro e i boccioli che avremmo fatto formate delle palline allungate, come gocce, con l'ultima pasta rimasta

Anche le rose una volta posizionate dovremmo con la punta del coltello schiacciarle nell'impasto questo serve affinché il pane lievitando non faccia staccare le decorazioni

Poi spolverare con un leggero velo di farina bianca e con una forbice tagliare i boccioli (si tagli il bocciolo in quattro parti)



A questo punto coprire il pane e lasciare lievitare ci vorrà da 1-3 ore a seconda della temperatura e dello stampo. Il mio stampo è un po' più grande diametro 20cm quindi ci ha impiegato molto a lievitare (2ore e mezzo)

Questo è il pane quasi lievitato (poi ho aspettato ancora mezz'ora) vedete come ha quasi riempito lo stampo

Quando è lievitato cuocere nella parte medio bassa del forno preriscaldato a 180°-200° per circa 40-45 minuti

Se avete uno stampo di pirofila come il mio dovete cuocerlo nella parte bassa del forno

Il pane cotto va tolto dallo stampo e messo a raffreddare su una griglia, poi va rimesso nello stampo e coperto per mantenerlo fresco

Io l'ho cotto dopo cena e così l'ho lasciato sulla griglia tutta la notte

**2° giorno o mattina dopo**

Prendiamo il nostro pane e con un coltello tagliamo la parte superiore decorata sarà il coperchio della nostra scatola



Poi con lo stesso coltello del pane tagliamo il nostro pane tutt'attorno lasciando circa 1 cm di bordo. Dobbiamo tagliare il pane in modo da poter separare dalla crosta un cilindro di mollica Attenzione con il coltello non andate fino sul fondo, lasciate una base di circa 1 cm

Guardate la foto, vedete il coltello dove taglia e lo stecchino segna il segno del taglio.



Fatto tutto il taglio circolare, dobbiamo tagliare la base, ma per fare una scatola ci vuole un trucchetto

Prendiamo il nostro coltello del pane e dall'esterno infilziamo la base a circa 1 cm di altezza e inseriamolo per tutta la lunghezza del pane stando attenti a non uscire dalla parte contraria, dobbiamo fermarci a circa 1 cm

Con un movimento leggero e parallelo al fondo tagliare il fondo del pane con delicatezza prima da una parte e poi dall'altra per far questo dobbiamo sfilare il coltello girarlo e rinfilarlo nel pane Facendo così abbiamo staccato il nostro cilindro di mollica dal fondo della scatola

Non spaventatevi guardate bene le foto e capirete sono abbastanza chiare



Ecco finalmente abbiamo il nostro cilindro di mollica che taglieremo in strati di circa mezzo cm di spessore nel mio caso 4 dischi di mollica



Adesso non ci resta che farcirli

A proposito non divideteli come ho fatto io (era per fare le foto e farvi vedere) ma cercate di tenerli nella stessa posizione (o segnateveli) perchè altrimenti sarà più complicato ricomporre il cilindro

Io li ho farciti con una mousse di tonno, capperi e un po' di maionese, ma si possono farcire con un tante mousse a piacere e formaggi spalmabili e salmone

Si possono anche fare strati diversi, o anche metà strato di un tipo e l'altra metà diversa dipende dal suo uso, per me era un pranzo domenicale in famiglia quindi unica farcia

Prima di farcirli tagliare un tondo di carta forno grande come il nostro cilindro e appoggiarci sopra il primo foglio di mollica poi farcire un'altro foglio di mollica un'altro foglio di mollica e poi farcia e foglio di mollica

ricordate: (pane farcia pane) + (pane farcia pane)..ecco i multipli da ripetere sono quelli fra parentesi

Adesso che il nostro cilindro è ricomposto e farcito lo possiamo mettere nuovamente nella scatola la carta forno sul fondo ci permetterà di farlo svolgare dentro bene



Poi con il nostro coltello possiamo tagliarlo a spicchi o a rombi come preferiamo stando sempre attenti a non tagliare il fondo però in questo ci aiuterà la carta forno che si sente sotto il coltello e quindi possiamo fermarci in tempo

questo punto non ci resta che mettere il coperchio alla nostra scatola con sorpresa  
Se il coperchio vostro non ha le foglie che segnano il bordo (come il mio) quando si taglia conviene fare un piccolo segno che ci permetterà di metterlo nella posizione giusta

La nostra scatola è pronta per essere messa sul piatto di portata

Si può decorare la base a nostro piacere, se vedete non si vede dove abbiamo fatto il taglio, è nascosto dai rapanelli



Delizioso da scoprire e gustare.

## TARTARUGA DI CICCIORIA

<http://ciccioria.spaces.live.com/blog/cns!6B001D4B0CE3171!758.entry?wa=wsignin1.0&sa=403700098>



500gr farina - 200gr latte - 100gr acqua - 20gr lievito di birra -10gr sale - 30 gr zucchero - 75gr burro -

Fate un impasto usando tutti gli ingredienti, lavorando 10 minuti.

Metterla a lievitare per 1ora e 30

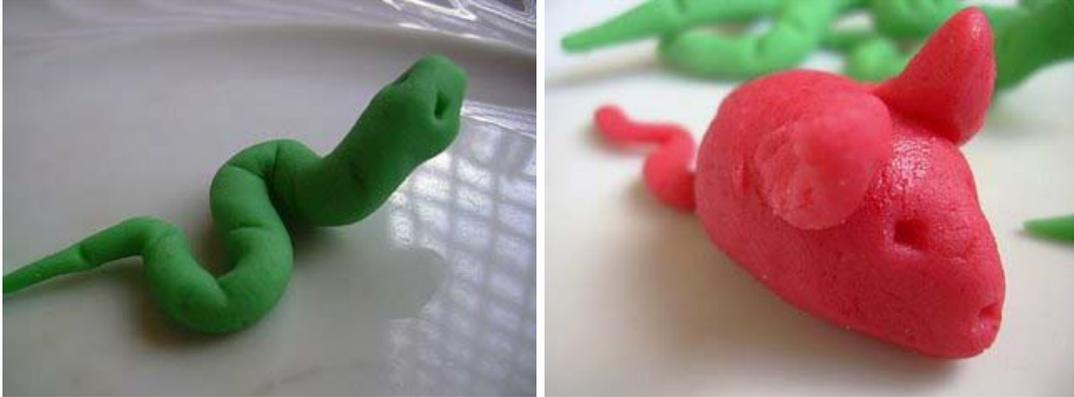
Dividere la pasta in tante palline ...1 da 300gr- 1 da 75gr - 1 da 25gr - 5 da 50gr- incominciamo a formare la tartaruga.... con 4 da 50 gr fare le zampe lasciando alle estemità esterna una pallina con 1 da 25 fate la coda- con quella da 75 la testa avanza 1 da 50.....giusto?

aggiungere la coda alla testa bagnando la pasta con un pò d'acqua e dare un pò di forma alle zampe girandole

prendere il pezzo da 300gr e fate una bella palla chiudendo bene sotto le cuciture posizionala sopra lo scheletro, prendere l'ultimo pezzo da 50 e tirarlo della grandezza del corpo fare dei buchi posizionala sopra il corpo bagnato con un pò d'acqua, con una lametta tagliare la bocca e mettere 2 chiodi di garofano ,x gli occhi mettere un pezzo di domopak dentro la bocca x tenerla aperta tagliare le zampe pennellare di uovo sbattuto,mettere a lievitare.

## VERMETTI E ANIMALETTI DI PASTA DI MANDORLA DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/07/7-compleanno-damian.html>



I serpentelli e gli altri animalotti sono fatti con la pasta di mandorle colorata.



## BEVANDE

THE ALLA MENTA DI MICHELA .....	34
COCKTAIL EARL GREY ALL'ANANAS DI MICHELA.....	34
SANGRIA DI MICHELA .....	35

## THE ALLA MENTA DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/alla-menta.html>

Non potevo non mettere il the alla menta come lo fa Germana.

1 litro di acqua

2 cucchiaini di the verde

1 manciata di foglie di menta

4 cucchiaini di sciroppo di menta

Ghiaccio

In una brocca capiente, circa 2 litri , ho messo le foglie di menta ed il the verde. Ho versato l'acqua bollente e con un cucchiaino di legno ho girato ben bene per amalgamare il tutto.

Ho lasciato in fusione qualche minuto, filtrato e fatto raffreddare in frigorifero.

Versato in un bel bicchiere con tanto ghiaccio



## COCKTAIL EARL GREY ALL'ANANAS DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/cocktail-earl-grey-allananas.html>

Preparare due tazze di tè earl grey e aggiungere un cucchiaino di zucchero e un pizzico di cannella. Tenete il tè molto leggero altrimenti il colore si scurisce. Far raffreddare e poi unire due bicchieri di succo d'ananas e il succo di un limone, cubetti di ghiaccio.

I cocktail li ho serviti in bicchieri con dentro una ciliegina verde alla menta infilzata in una forchettina di legno

L'ho preso dal forum di cucina italiana, postato da Daniela C.

Grazie Daniela.



## SANGRIA DI MICHELA

<http://michela-pepeperoncino.blogspot.com/2008/08/sangria.html>

Non so se sia la versione originale o no..io ne ho circa una diecina ho optato per questa perchè mi pareva la più pratica da fare all'ultimo momento. E' di "La Cucina Italiana giugno 96"

Ingredienti: dose per 6

Una bottiglia di vino rosso (Cabernet) - mezza arancia - mezzo limone - mezza mela - mezza pesca - zucchero.

Tempo: circa 10'



Affettate la frutta (senza sbucciarla) e raccoglietela in una capace brocca; unitevi un cucchiaino di zucchero, cubetti di ghiaccio, il vino, mescolate e servite.

Io ho messo 2 cuc di zucchero..se la son gustata, frutta inclusa..mi pare abbiano ben gradito.

Forse i pezzetti di frutta andavano più piccoli? boh io l'originale non l'ho mai vista...ed avevo pensato di farli grandi così potevano scansarli e berla solo..se sapevo che la mangiavano anche facevo i pezzetti più piccoli.

## BISCOTTI SALATI E SALATINI

BISCOTTINI SALATI DI SARETTA .....	37
SALATINI SAPORITI DI MANU .....	38
SALATINI VELOCISSIMI DI MORE' .....	39
BISCOTTI SALATI AL ROQUEFORT E NOCI DI MARILENA.....	40
SALATINI DI ASTROFIAMMANTE .....	41
FROLLINE DI FORMAGGIO DI BRII .....	42
BISCOTTI RICICLO DI BRII .....	43
BISCOTTINI ALLA PAPRIKA DI SUSINA .....	43
SALATINI DI LAURA .....	44
GRISSINI DI MAIS DI PIPPI .....	45
SALATINI DI PHILADELPHIA DI ELEONORA .....	47

## BISCOTTINI SALATI DI SARETTA

<http://defelicitateanimi.blogspot.com/2008/12/cucinoterapia.html>

Quello che vi propongo oggi non l'ho preparato ieri(arriverà anche quello) ma poco tempo fa per una cena tra amici(abbiamo un po' il vizio..).Tra gli antipasti ho presentato anche questi biscottini , frutto di un esperimento prendendo spunto da qui( grazie Elisabetta!), e rielaborando a modo mio.

Il risultato è stato un leggero accompagnamento sia per salumi che per degustare formaggi con miele o marmellata(come intendevo io);che vi devo dire, sono letteralmente spariti, con mia somma sorpresa visto che erano un esperimento!;

## BISCOTTINI SALATI AL PARMIGIANO E PECORINO

100 gr di farina bianca 00  
70 gr di parmigiano&pecorino grattugiati  
1 tuorlo  
1 pochino di sale  
1/2 cucchiaino di lievito secco per torte salate  
1 vasetto di yogurt al naturale  
rosmarino essiccato



Porre la farina sulla spianatoia ed aggiungere man mano tutti gli ingredienti ed impastare sino a che otterrete un impasto omogeneo ed elastico.

Stendete la pasta con un mattarello, spessa qualche, e ricavate i biscotti con delle formine.

Stendeteli sulla placca da forno(rivestita con carta forno) e cuocete a 180° per 15/20 min.Attenti che cuoceranno in pochissimo tempo!

## SALATINI SAPORITI DI MANU

<http://profumiecolori.blogspot.com/2008/09/salatini-saporiti.html>

Salatini deliziosi e velocissimi da fare

### Per impasto

125gr Emmental grattugiato

150gr margarina

1 uovo + 1 albume

250gr farina bianca

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

sale pepe

noce moscata

### per spennellare

1 tuorlo

1 cucchiaio di latte condensato

pistacchi tritati

mandorle a scaglie

semi papaveri, cumino e altri semi a piacere



NB.: oggi io ho fatto dose doppia quindi sia foto che vassoio si riferiscono a questa dose

Versare tutti gli ingredienti in una scodella ed amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme. Mettere la pasta a riposare al fresco per 1 ora circa

Dopo il riposo prendere la pasta e stenderla in modo uniforme fino ad avere una sfoglia di circa un cm di spessore

Ricavare dalla pasta dei salatini aiutandosi con degli stampini e metterli su della carta forno in una teglia da forno.

Sbattere il tuorlo con il latte condensato (se non l'avete potete aggiungere al tuorlo o latte poco o un cucchiaio di grana grattugiato)

Se avete fretta potete anche spennellare tutta la sfoglia assieme (come ho fatto io oggi) ma attenzione sarà più brigosio tagliare i salatini, quindi ricordarsi, in questo caso, d'infarinare gli stampini

Spennellate ora i salatini e decorateli con i semi a piacere o con scagliette di mandorle.

Far cuocere in forno caldo a 200° per circa 8 minuti.

Questi sono con: finocchio, semi di papavero, sesamo, cumino, granella di nocciole, scagliette di mandorle e semi di girasole.



## SALATINI VELOCISSIMI DI MORE'

<http://mentaecioccolatoblog.blogspot.com/2008/12/salatini-velocissimi.html>

Questa che vi propongo è la ricetta dei salatini che ho unito ai minicroissants, ai bastoncini al Rosmarino ed alle Tortillas con Salsa Piccante..

Sono così facili e veloci che non c'è bisogno di vederne i passaggi..sono buonissimi e sono stati divorati..La ricetta è di una cara amica di Cookaraund..

2 Rotoli di pasta Sfoglia  
Passata di Pomodoro e Doppio Concentrato  
Formaggio grana grattugiato  
farcitura a piacere..



Vergognosamente questa volta ho comprato la Pasta Sfoglia, di solito la faccio io, ma non ho avuto il tempo..

Comunque io ho steso un altro pò con il mattarello la Sfoglia e l'ho messa nella placca del forno..

Ho condito qualche cucchiaino di passata con del doppio Concentrato aggiungendo poco sale ed Origano..

l'ho spalmato sulla Sfoglia, meglio metterne poco, altrimenti poi scappa da tutte le parti..

una spolverata di formaggio..a questo punto potrebbe anche bastare, però io ho aggiunto olive verdi tagliate a metà, wurstel a pezzettini e prosciutto cotto...

Poi ho coperto con l'altra Sfoglia, ho schiacciato bene i bordi e pennellato con uovo battuto..

A questo punto ho tagliato a Strisce larghe circa 2 cm e poi trasversalmente tanto da formare dei quadratini.. Inforate a 200° a metà altezza per circa 15 minuti, cioè fino a che la superficie non era colorata..Una volta freddi, si staccano facilmente.



Sono deliziosi, e veramente veloci, il tempo che si riscalda il forno e sono pronti per essere infornati...

## BISCOTTI SALATI AL ROQUEFORT E NOCI DI MARILENA

<http://atavolaconsemplicita.blogspot.com/2008/05/biscotti-salati-al-roquefort-e-noci.html>

Dalla rivista Delicious: Roquefort & walnut biscuits

- 150 g. farina
- un pizzico di cayenne (peperoncino)
- 120 g. formaggio Roquefort
- 120 g. burro freddo a pezzetti
- 1 tuorlo
- 1 uovo
- gherigli di noci per decorare

Ripieno:

- 50 g. di mascarpone
- 50 g. Roquefort



In un robot da cucina mettere la farina e cayenne, azionare per mischiare bene. Aggiungere il Roquefort e burro a pezzetti, azionare finché si formano tanti bricioloni, poi aggiungere il tuorlo e riaccendere finché si forma un impasto bello omogeneo. (risulterà cremoso)

Dividere l'impasto su due fogli di pellicola, appiattire fino a circa 2 cm di spessore, coprire con altra pellicola e mettere i due impasti in frigo per almeno 2 ore, meglio se di più.

Accendere il forno a 180 gradi, stendere l'impasto su un piano di lavoro bene infarinato, a circa 3 mm di spessore (io l'ho tenuto più alto), all'inizio sarà un po' duro, ma sarà solo questione di secondi. Con un coppapasta, tagliare dei cilindretti grandi quanto una moneta da 2 euro circa e trasferirli con l'aiuto di una spatola, su una teglia rivestita da carta forno. Mettere mezzo gheriglio di noce su metà dei biscotti, pressando leggermente, poi pennellarli tutti con un uovo leggermente sbattuto e infornare a forno caldo per 10/12 minuti o finché dorati in superficie. Lasciar raffreddare bene e accoppiare facendoli con una crema di mascarpone e Roquefort.

N.B. se stenderete l'impasto a 3 mm. di spessore e userete un coppapasta da 3 cm di diametro, dovrebbero uscire circa 80/100 biscottini ..... a me, ne sono usciti 50!!!! :-

DD

Ahhhh, sono più buoni il giorno dopo!



## SALATINI DI ASTROFIAMMANTE

<http://viaggiarecomemangiare.blogspot.com/2008/12/salatini-di-natale.html>

Ne ho provati con e senza lievito, i primi rimangono più morbidi, i secondi più friabili.....a voi la scelta. Questi

### Biscotti n.1

Ingredienti : 270 gr. di farina 00, un cucchiaino di lievito, due pizziconi di sale, tre cucchiaini di parmigiano grattugiato, un cucchiaino di aghi di rosmarino tagliuzzati, i semini di 4 bacelli di cardamomo triturati, 3 uova, un uovo di olio, paprica affumicata.

Preparazione: accendete il forno a 190 gradi, mescolate tutti gli ingredienti nello stesso ordine d'elenco, e poi stirate la pasta dello spessore di mezzo cm. e date le forme che preferite, oppure fatene dei rotolini leggermente schiacciati, della larghezza di tre cm. e una volta cotti tagliateli di sbieco come si fa per i cantucci, io ho usato alberelli e stelline, sulle quali ho aggiunto dei pizzichi di paprica affumicata, infornate a 180 gradi per circa 20 minuti.



### Biscotti n.2

Ingredienti : 130 gr. di farina, 1 uovo, 50 gr. di burro, 60 gr. di formaggio a julienne, io ho usato del pecorino, sale - due pizziconi + un pizzicone nell'uovo, quando lo sbattete., due cucchiaini di semi di finocchietto.

Preparazione :accendete il forno a 190 gradi, impastate la farina con il burro ammorbidito e il formaggio, sbattete l'uovo con il sale e aggiungetelo. L'impasto ottenuto lo lasciate riposare 15 minuti in frigo. Riprendete l'impasto e stiratelo ad uno spessore di mezzo cm. ricavandone le formine e rimpastando i ritagli. Infornate per circa 20 minuti. Il formaggio cuocendo darà quei punti di colore che vedete.



## FROLLINE DI FORMAGGIO DI BRII

<http://briggis-recept-och-ideer.blogspot.com/2009/01/raccolta-buffet-qualche-sfizio-per-eli.html>



### KÄSEGEBÄCK - FROLLINE DI FORMAGGIO

150gr di burro

60gr di sbrintz o parmigiano reggiano (o un'altro formaggio saporito)

120gr di gruviera (o fontina, pecorino etc)

1 cucchiaino di paprica forte

100ml panna liquida (ho usato panna acida, ma va bene anche ricotta)

250gr di farina

2 tuorli (ho usato solo un uovo, il tuorlo nell'impasto ed l'albume per spennellare )

1/2 cucchiaino di lievito (tipo mastro fornaio)

perfetto per il bimby ;)

tritare i formaggi: 10 sec. vel Turbo.

aggiungere il burro, la paprica, 1 tuorlo e la panna: 30sec vel. 3-4  
(aiutandosi con la spatola, per prendere bene l'impasto).

aggiungere la farina: 30sec. vel6 poi il lievito:10 sec. vel6.

formare una palla e metterla in frigo riposare per 60min.

accendere il forno a 180°stendere l'impasto in un spessore di 4-5mm e ritagliare con le formine per biscotti.

mettere le frolline sulla placca del forno ricoperta di carta forno e spennellare con l'altro tuorlo (o l'albume del primo uovo)

infornare per 12-15 min finchè sono dorati.

se avete fretta, fate un rotolo avvolgetelo in carta stagnola, mettete in freezer per ca 30min e poi e tagliare rondelle.

## BISCOTTI RICICLO DI BRII

<http://briggis-recept-och-ideer.blogspot.com/2009/01/raccolta-buffet-qualche-sfizio-per-eli.html>

200gr di grissini

100gr di burro

150gr di: olive, formaggio grana.

tritare le olive e il formaggio.

tritare i grissini.

impastare tutti gli ingredienti. formare un rotolo, avvolgerlo in carta stagnola e mettere ca 30min nel freezer.

tagliare a rondelle e metterle sulla placca del forno ricoperto di carta forno.

infornare a 180° per ca 7-10min. anche se sembrano morbidi, poi si asciugano e diventano croccanti.

...avevo dei grissini, tanti grissini e nessuno li mangiava e ho pensato di riciclarli in questo modo.

l'impasto di questi biscotti si mantiene in frigo per 4-5gg.



## BISCOTTINI ALLA PAPRIKA DI SUSINA

<http://lasusinaontherocks.blogspot.com/2009/01/che-fatica.html>

Ingredienti per 50 biscotti:

180 gr di farina bianca

sale

3 cucchiaini di paprika dolce

80 gr di burro

1 uovo

2 cucchiaini di concentrato di pomodoro



Mettere in una ciotolina la farina, il burro, il sale e la paprika, mescolare. Sbattere l'uovo con il concentrato di pomodoro ed unire all'impasto. Amalgamare il tutto e lavorare fino a che l'impasto diventa liscio e omogeneo. Stendere l'impasto in una sfoglia di pochi millimetri e ritagliare tanti cuoricini con lo stampino apposito. Cuocere in forno a 180° per 10 minuti.

La ricetta è stata presa dal sito [www.puntocr.it](http://www.puntocr.it)

## SALATINI DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/11/salatini-del-compleanno.html>

Ricetta di MarisaC del forum di Coquinaria

Incollo la ricetta

300g farina  
150g stracchino  
circa mezzo bicchiere di latte  
50g parmigiano  
1 cucchiaio colmo di olio  
20g pinoli  
20g mandorle  
20g pistacchi  
20g nocciole  
20g noci  
sale



Impastate tutti gli ingredienti e tirate una sfoglia sottile, tagliate in forme a piacere e cuocere a 200° per 10 minuti o finchè sono belli dorati.

Fateli il giorno prima sono più buoni.

## GRISSINI DI MAIS DI PIPPI

<http://iocomesono-pippi.blogspot.com/2009/01/grissini-di-mais-e-scuola-di-cucina.html>

Venerdì scorso ho iniziato un corso di cucina molto interessante, l'insegnante è uno Chef bravo e creativo. L'idea è quella di proporci alcune ricette tipiche della nostra zona in una chiave più moderna.

In due ore non vi dico quante cose ha impastato, lievitato, infornato, sfornato..... e una volta terminata la lezione.....la parte più bella: l'assaggio..... celestiale..... !!!!

Non vi nascondo che la prima cosa che ho fatto tornando a casa è stata quella di fermarmi al supermercato .... mi mancavano alcuni ingredienti e morivo dalla voglia di provare una delle ricette sperimentate al corso..... una è questa.....i grissini con farina di mais..... di una semplicità disarmante ma buoni da levar il fiato, perfetti come stuzzichino o come accompagnamento ad una zuppa di verdure o ad un artistico 'pancotto' servito in un cestino di 'pasta povera'.  
L'impasto è talmente veloce che non ci vuole nessun robot o impastatrice...solo le manine belle.....



250 gr farina di mais  
50 gr. farina 00  
un pizzico di sale  
10 gr di lievito di birra  
acqua qb  
timo qb  
olio q.b

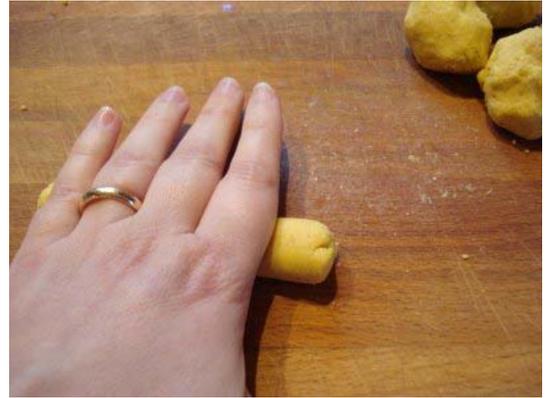
In una ciotola capiente mescolate le farine con il sale e il timo, formate una buchetta al centro dove verserete il lievito disciolto in poca acqua tiepida, fate un giro d'olio evo

e cominciate ad impastare, aggiungendo, se necessario, dell'acqua

l'impasto deve risultare piuttosto sodo

Formate tante palline impastandole bene con le mani per rendere l'impasto bello elastico

e poi formate dei filoncini più o meno lunghi a seconda dei gusti



e poneteli in una teglia foderata con carta da forno.



Lasciate lievitare per un'oretta e infornate a 180° per 10/15 minuti circa.....  
poi gustatevi che ve lo meritate



## SALATINI DI PHILADELPHIA DI ELEONORA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/12/denuncia-plagio-accompagnati-da.html>

200g di farina 170g di philadelphia 40g di burro morbido 40g di parmigiano grattugiato sale spezie o erbe per decorare

Lavorare tutti gli ingredienti insieme con l'utilizzo di un mixer o a mano finchè l'impasto non risulti sodo.

Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e mettere in frigo per una ventina di minuti.

Stendere la pasta con il mattarello e ricavare dei biscottini su cui spolverizzerete spezie o erbe (io ho usato origano, paprika, rosmarino, peperoncino, cumino)

Adagiate i salatini in una teglia e cuocete fino a doratura in forno preriscaldato a 180°



la ricetta è di Araba Felice, che ringrazio per questa delizia.

## MUFFIN SALATI

MUFFIN PIZZA DI IMMA .....	49
MUFFIN DI ZUCCA AI SEMI DI PAPAVERO DI SOLELUNA.....	50
MUFFIN CAROTE ED ERBE AROMATICHE DI CRISTINA .....	51
MUFFIN FETA POMODORI SECCHI E BASILICO DI CRISTINA.....	53
MUFFIN SALATI DI PAOLA .....	54
MUFFIN SALATI ALLE OLIVE NERE DI DIDA.....	55
MUFFIN ALLA ZUCCA DI SUSY .....	56
MUFFIN AL SALMONE DI SARA .....	57

## MUFFIN PIZZA DI IMMA

<http://lapanciapiena.myblog.it/archive/2008/12/05/buffet-di-compleanno-di-lorenzo.html#comments>



(dal blog di golosona)

Ingredienti per 6-8 Muffin:

200 gr di farina,  
acqua q.b. per impastare,  
1/3 di lievito di birra,  
1 cucchiaino di sale,  
½ cucchiaino di zucchero,  
Olio,  
Origano,  
Sale,  
4 pomodorini,  
4 Fette di prosciutto cotto,  
1 Mozzarella

Procedimento: Mettere in una ciotolina acqua tiepida, zucchero e lievito e far riposare 5 minuti, dopodichè mescolare con un cucchiaino. . A parte mischiare farina e sale. Aggiungere il composto di lievito fino ad ottenere un composto elastico. Fare una palla, inciderla con un taglio a croce e far lievitare per 1 ora circa. Nel frattempo tagliare i pomodorini, cubettare la mozzarella e lasciarla sgocciolare dal liquido, tagliuzzare il prosciutto. Riprendere l'impasto e lavorarlo ancora un po'. Dividerlo in 6-8 palline. Schiacciare con le mani ogni pallina, mettere al centro mozzarella e prosciutto cotto, e pomodorini e richiuderla sigillandola bene. Mettere le palline nei pirottini, mettere sopra mezzo pomodorino schiacciato, origano, poco sale e olio (far scivolare un pò nel pirottino perchè altrimenti quando i muffin saranno cotti si attaccheranno) e far lievitare ancora per 20 minuti. Infornare per 20 minuti a 200° e servire tiepidi.

## MUFFIN DI ZUCCA AI SEMI DI PAPAVERO DI SOLELUNA

<http://stegnatdepolenta.myblog.it/archive/2008/12/18/muffin-di-zucca-con-semi-di-papavero.html>

Una ricetta letta da Sale & Pepe sabato scorso mentre ero dalla parrucchiera e rifatta a memoria, credo di essermi ricordata tutti gli ingredienti, se così non fosse chiedo venia; sono in ogni modo, buonissimi, molto delicati e perfetti per accompagnare aperitivi a base di vino.

Dimenticavo queste dosi sono per 6 muffin, io ho esagerato, ne ho fatti 12 e sono in effetti un po' bassini.



Ingredienti per 6 muffin:

200 gr di farina

150 gr di zucca pulita

60 gr di burro fuso

1 dl di latte

1 uovo

1 cipolla

1 cucchiaio di semi di papavero

sale e pepe

mezza bustina di lievito per torte salate

Procedimento:

far cuocere la zucca al vapore per 15 minuti e ridurla in purea.

Far appassire la cipolla tagliata finissima in un filo di olio e salarla.

In una terrina setacciare la farina con il lievito,

unire l'uovo leggermente sbattuto il burro fuso, il latte,

la zucca, la cipolla e il cucchiaio di semi di papavero

salare pepare e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Imburrare gli stampini e cuocere in forno caldo a 180°

per circa 30 minuti fa fede la prova stecchino

Sono buonissimi!

## MUFFIN CAROTE ED ERBE AROMATICHE DI CRISTINA

<http://lacucinadicrista.blogspot.com/2008/08/muffins-alle-carote-ed-erbe-aromatiche.html>



come piante aromatiche io ho usato aneto e prezzemolo ma al loro posto vano benissimo:

- foglie di coriandolo o
- dragoncello e cumino o
- finocchio selvatico o
- rosmarino

ingredienti:

120 gr farina OO

240 gr carote grattugiate ( con la grattugia grande)

6-8 cucchiaini aneto e prezzemolo trittato grossolano

1/2 cucchiaino pepe nero

1/2 cucchiaino sale

1 cucchiaino lievito per torte salate \*

1 cucchiaino ricotta \*\*

120 ml purea di pomodori

180 ml latte

1 cucchiaino olio

amalgamiamo tutti gli ingredienti solidi e versiamo sopra tutti gli ingredienti liquidi mescolati già tra di loro

versiamo il composto ottenuto nelle forme di muffins per 3/4 ( le forme già imburrate e infarinate o con delle formine di carta dentro)

inforniamo per 35 min a 180 °C o anche di piu' ( facciamo la prova stecchino)

\* io non avevo in casa il lievito in polvere e ho usato 1 cucchiaino di bicarbonato, si vede troppo poco perche i muffins non sono cresciuti abbastanza ...

\*\* nella ricetta originale al posto della ricotta si usava il [curd](#) che si prepara cosi : nel latte fresco aggiungiamo aceto o succo di limone ( 1 cucchiaino per 1 l latte ) e lasciamo il latte a fermentare per 12 ore o di piu' se non è molto caldo, quando il latte è fermentato e si è formato tipo una cagliata e del siero , versiamo attraverso un colino a maglie molto fitte, lasciando sgocciolare bene. E possibile anche con il yogurt versato attraverso un colino e lasciato a sgocciolare.

## MUFFIN FETA POMODORI SECCHI E BASILICO DI CRISTINA

<http://lacucinadicrista.blogspot.com/2008/02/muffins-feta-pomodori-secchi-e-basilico.html>



x 12 muffin

Ingredienti:

300 gr farina 00

150 gr farina integrale

1 cucchiaino sale

2 cucchiaini lievito per torte salate

2 uova

50 ml olio

150 ml yogurt

pomodori secchi

salame

basilico

150 gr formaggio feta

Imburiamo le forme di muffins. Amalgamiamo la farina , il sale, il lievito aggiungiamo le uova, il yogurt, Il impasto si divide in tutte le forme di muffins. I pomodori, il formaggio e il salame tagliati a pezzettini. Mettiamo un pezzo li infiliamo nell'impasto  
Inforniamo a 200°C per 20 minuti

## MUFFIN SALATI DI PAOLA

<http://zeppoleepanزارotti.blogspot.com/2008/06/i-muffin-ancora.html>



Si ma salati, mi rendo conto della pochissima originalità di questa ricetta, praticamente nella food blogosfera sembra che non ci sia altro. Almeno questi sono salati, ma ho visto gironzolando in rete che anche loro stanno invadendo i blog. Però a me sono piaciuti tanto e ve li voglio far vedere, va bene??? L'unica cosa che mi ha dato fastidio al palato è stato il lievito sintetico istantaneo per torte salate che ho usato, alla fine dava quel pizzicore sgradevole che mi ha fatto pensare bene di non usarlo più. Poi, rompendo le scatole con sto' problema nei vari food blog, vengo a sapere che il cremor tartaro è un'eccellente sostituto del lievito chimico, mi dicono che si trova anche già pronto in bustine addizionato con il bicarbonato, grazie [Salsadisapa](#) e [Stella di sale](#)! Io lo vado a comprare poi vi farò sapere.....

Ecco come di fanno:

160gr di farina

100 dl di olio extra

6 cucchiai di latte

2 uova

1 bustina di lievito istantaneo per torte salate (da sostituire con il cremor tartaro)

sale

salame o prosciutto cotto a dadini

formaggio a dadini (il ho usato l'Auricchio dolce)

parmigiano

Mescolare gli ingredienti liquidi, uova, latte, olio, aggiungere la farina e il lievito e amalgamare per un po' poi aggiungere il salame o prosciutto e il formaggio, terminare con una manciata di parmigiano. Riempire gli stampini da muffin poco più della metà e infornare a 190° per 30 minuti circa.

## MUFFIN SALATI ALLE OLIVE NERE DI DIDA

<http://gliamorididida.blogspot.com/search/label/muffins>

E visto che sono una muffin-fan pure io, potevano mancare nel mio buffet dei muffins salati? Noooo! Ed eccoli qui, copiati, manco a dirlo, da [Morettina](#) e davvero sfiziosi, magari da provare anche con diversi ingredienti, ecco la ricetta ...



1 cucchiaio di lievito per torte salate in polvere  
1 tazza e 1/2 di farina bianca  
1/2 tazza di olive nere snocciolate  
1 cucchiaio di rosmarino tritato  
un pò di pepe nero  
1/2 cucchiaino di sale  
2 uova  
1 tazza di latte intero  
150g margarina fusa

Come al solito mischiare in una ciotola gli ingredienti solidi. Quindi farina, lievito, sale, pepe, rosmarino e olive tagliuzzate. Mentre nell'altra ciotola sbattere leggermente le uova intere, poi unire la margarina fusa fatta raffreddare e il latte. Amalgamare il composto liquido a quello solido velocemente, versare nei pirottini e infornare a forno preriscaldato a 190° per circa 20/25 minuti.

## MUFFIN ALLA ZUCCA DI SUSY

<http://susy1958.blogspot.com/2008/10/muffin-alla-zucca.html>



- 300g farina 00
- 180g zucchero
- 200g polpa di zucca cotta al forno
- 50g pinoli
- 100ml latte
- 50ml olio d'oliva
- 2 uova
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina lievito per dolci

In una ciotola schiacciate la polpa della zucca già precedentemente cotta al forno (volendo si può anche usare lo schiacciapatate) aggiungere la farina, lo zucchero.

Mescolate bene aggiungendo la cannella, la noce moscata e il sale.

In un'altra ciotola sbattete le uova, unite il latte e l'olio.

Aggiungete i liquidi al composto di farina, zucchero e spezie, amalgamate bene, quindi aggiungere il lievito e i pinoli. Mescolate velocemente e distribuite il composto in una teglia per muffin in cui sono stato disposti i pirottini di carta.

Cuocete in forno caldo a 170° per circa 20-25 minuti.

## MUFFIN AL SALMONE DI SARA

<http://esperimentiepasticciincucina.blogspot.com/2008/11/muffin-al-salmone.html>



Buonasera, l'avevo detto che nel fine settimana avrei dato spazio agli esperimenti, e sono stata di parola.

Allora...la ricetta l'ho vista l'altro giorno a Studio Aperto, hanno creato una rubrica che si chiama "Cotto e Mangiato", mi sembrava interessante e quindi l'ho proposta stasera per cena come antipasto. All'originale ho apportato alcune modifiche, ma segnalerò le modifiche

200 gr. di salmone

4 uova

2 dl. di olio evo

100 gr. di yogurt intero (io ho usato 100 di panna, lo yogurt era finito...)

300 gr. di farina (io ho usato la farina senza glutine)

1/2 bustina di lievito per torte salate (ho usato il Mastro Fornaio che è consentito x noi celiaci)

1 cucchiaino di bicarbonato

1 cucchiaino di zucchero

Io ho aggiunto anche un po' di latte perchè l'impasto non era troppo duro, ma la ricetta non ne parla.

Allora in una ciotola sbattere le uova, aggiungere l'olio, lo yogurt (in questo caso la panna) e la farina mescolata al lievito, bicarbonato e zucchero. Aggiustare di sale, voi fatelo, io mi sono dimenticata di aggiustare e sono usciti un po' sciapetti, o meglio più che dimenticata pensavo fosse salato il salmone, invece mi ha tradito!!! Sigh...e poi unite il salmone.

Mettere il composto in uno stampo da muffin (a me sono venuti 14 muffin, quindi ho fatto due infornate). Questa è la prima.

Infornare in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

## **CROSTONI... CROSTINI E BRUSCHETTE**

GARLIC BREAD DI MARY .....	59
CROSTONI AI FEGATINI DI LAURA .....	61
CROSTINI DI FEGATINI DI FURFECCHIA.....	62
BRUSCHETTE MARE E MONTI DI SILVIA E LAURA.....	63
CROSTINI DI PEPERONI DI LAURA.....	64
BRUSCHETTA AI FAGIOLI CANNELLINI DI BARBARA .....	65
CROSTINI CON SALSICCIA DI UNIKA .....	66
CROSTONI CON CREMA DI CAPRESE DI MARILUNA .....	67

## GARLIC BREAD DI MARY

<http://ilpiaceredelpalato.blogspot.com/2009/01/garlic-bread.html>



Garlic bread o meglio pane a l'aglio

Questo è un pane che si mangia nel mio paese come antipasto o come stuzzichini per un buffet nelle feste.

Non ci vogliono molti ingredienti ... le quantità le decidete voi in base a come vi piace se mettere più o meno aglio o prezzemolo e potete anche variare con delle spezie !

la baguette di qualche giorno vecchio , dev'essere morbido e non croccante

burro salato

aglio tritato

prezzemolo tritato



mettiamo nel burro l'aglio e il prezzemolo tritato e mescoliamo



affettiamo la baguette di fette larghe un dito e spalmiamo il burro su ambi lati



arrotoliamo la baguette nella stagnola e cuociamo nel forno caldo a 180° x 15 minuti o affinché il burro si è sciolto e il pane diventa croccante .



Servite caldo che si gusta meglio!

## CROSTONI AI FEGATINI DI LAURA

<http://antroalchimista.blogspot.com/2008/12/crostoni-di-fegatini.html>



tratto dal libro "Cucina Toscana sapori antichi, essenziali di nobili e contadini"

### Ingredienti

150g di fegatini di pollo

50 g di pancetta

2 cipolline novelle

1 costola di sedano

1 carota

30 g di burro

1 cucchiaio di funghi secchi

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

1 tazza di brodo

succo di limone

sale pepe

1 sfilatino di pane

### Preparazione

Pulite anzitutto le cipolline, il sedano e la carota.

Poi preparate un trito finissimo con le verdure e la pancetta e quindi fatelo rosolare con il burro in un tegame di coccio.

Nel frattempo lavate e fate rinvenire in acqua tiepida i funghi, pulite e lavate i fegatini.

Quando il soffritto sarà appassito, versatevi i funghi e i fegatini, salate, pepate e lasciate insaporire per circa 15 minuti prima di aggiungere il brodo caldo.

Fate cuocere lentamente mescolando spesso con una paletta di legno e intanto affettate lo sfilatino di pane ricavandone tanti dischetti.

Quando i fegatini saranno pronti, scolateli assieme ai funghi e tritateli finemente prima di rimetterli nel loro sugo di cottura assieme al prezzemolo e a poco succo di limone. Spalmare il composto sulle fettine di pane e servite.

## CROSTINI DI FEGATINI DI FURFECCHIA

<http://panconlolio.blogspot.com/2008/11/crostini-di-fegatini.html>



Ricetta toscana.

350 gr di fegatini di pollo

1 cipolla

1 cucchiaio di capperi

3 filetti di acciuga

vin santo o vino bianco

brodo

3 cucchiaini di olio evo

sale

pepe

Tritate la cipolla e fatela imbiondire in 3 cucchiaini di olio evo. Unite i fegatini e cuocete bagnando ogni tanto con il vino. Dopo mezz'ora tritate il tutto e rimettetelo nel tegame. Aggiungete i capperi tritati e i filetti di acciuga e cuocete ancora mettendo un po' di brodo. Salate e pepate.

Si mette su fette di pane abbrustolite.

Ricordo che mia nonna bagnava il pane nel brodo.

## BRUSCHETTE MARE E MONTI DI SILVIA E LAURA

<http://spizzichiandbocconi.blogspot.com/2009/01/bruschette-mari-e-monti.html>

Abbiamo voluto utilizzare ingredienti tra loro opposti...più per la loro provenienza (dal mare e dai monti) che per il gusto: sono entrambe gustose ma dolci.

Le fette di pane sono state abbrustolite in forno, dopo aver provato entrambe le cotture, preferiamo questa modalità rispetto a quella sulla griglia perchè risulta molto più uniforme e croccante.

Prima di farcirle, abbiamo spalmato su quelle di mare un filo d'olio aromatizzato all'aglio, per dargli un po' più gusto.

### **Bruschette di mare:**

salmone affumicato a pezzetti, fiocchi di latte e una spolverata di semi di papavero per colorare



### **Bruschette di montagna:**

polpa di pomodoro, funghi chiodini, formaggio montasio a cubetti, origano



## CROSTINI DI PEPERONI DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/07/crostini-di-peperone.html>



Peperoni rossi e gialli, aglio, prezzemolo, sale, olio, pane toscano

Lavare i peperoni, pulirli e tagliarli a piccoli pezzi con il coltello, sul tagliere.

Mettere in una padella con olio, aglio, prezzemolo e sale e far cuocere. In ultimo aggiungere il prezzemolo tritato.

Mettere questo impasto sulle fette di pane toscano.

## BRUSCHETTA AI FAGIOLI CANNELLINI DI BARBARA

<http://ricettebarbare.blogspot.com/2009/01/bruschetta-e-cannellini.html>



300g cannellini secchi, 2 cipolle di tropea, un mazzetto di salvia, aceto rosso, olio extravergine, pane casereccio, aglio e prezzemolo

Cuocere i fagioli con acqua fredda, un poco d'olio, un mazzetto di salvia e aglio, dopo averli ammollati per dodici ore. Nel frattempo tagliare sottilissime alcune cipolle rosse e metterle a macerare in aceto rosso per almeno un'ora. Scolare i fagioli cotti e condirli con le cipolle strizzate dall'aceto, all'olio extravergine, sale e pepe. A piacere si possono aggiungere del tonno o dei filetti di sgombro sott'olio. Con questa insalata farcire delle fette di pane abbrustolito e leggermente agliato. Servire le bruschette con una spruzzatina di prezzemolo tritato o del basilico e, sopra il tutto, un generoso filo d'olio e del pepe macinato al momento.

## CROSTINI CON SALSICCIA DI UNIKA

<http://ipiaceridellavita2.blogspot.com/2008/12/crostini-con-salsiccia.html>



Uno stuzzichino davvero gustoso  
una baguette avanzata dal giorno prima

2 salsiccie

150 g. stracchino

tagliare a fettine il pane e metterlo in una teglia a tostare un po' nel  
forno...leggermente

intanto in una padella mettere la salsiccia spellata e farla cuocere separando bene con  
una forchetta....cuocere senza aggiungere altro...quando è cotta e si è asciugata bene  
lasciarla raffreddare e aggiungere lo stracchino...mescolare bene e spalmare il  
composto sulle fettine di pane...passare a gratinare in forno caldo e pappatevele che  
sono una vera bontà:-)

## CROSTONI CON CREMA DI CAPRESE DI MARILUNA

<http://viadellerose-miceli.blogspot.com/2008/06/crostoni-con-crema-di-caprese.html>



Dosi per quattro crostoni: fette di pan carré che taglio con un copapasta rotondo, ricavando 3 crostoni a persona e spennello di olio d'oliva e faccio dorare in una padella antiaderente dai due lati.

La crema per farcire questi crostoni é cosi' composta:

- 1) crema rossa ho utilizzato dei pomodorini confit mixati,
- 2) crema bianca , una mozzarella mixata con della panna fresca in modo da ammorbidirla e un pizzico di sale nella quale aggiungo 2 cucchiari di mandorle spellate e tritate non troppo fini,
- 3) crema verde, ho preparato un pesto di rucola,parmigiano,uno spicchio d'aglio,pinoli e olio d'oliva, sale q.b.

Ho spalmato sui crostoni in ordine crema rossa, crema bianca e pesto. Si possono mangiare già cosi' insieme ad una insalatina mista ma anche passati in forno caldo per 5 minuti il tempo di far sciogliere la mozzarella.



## QUICHE... CROSTATE E TORTE SALATE

QUICHE CON ROBIOLA E SALAME MILANESE DI DIDA .....	69
QUICHE CON SPECK, PATATE E PROVOLA DI DIDA .....	69
QUICHE SALATA DI UNIKA .....	70
TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE DI SIMO .....	71
TORTA SALATA AL PESTO DI SIMO .....	72
CROSTATA SALATA AL PROSCIUTTO CRUDO DI SIMO .....	73
TORTA SALATA DI ROBERTA .....	74
ANGELICA SALATA DI ROBERTA .....	75
TORTA DI ROSE SALATA DI GERMANA .....	76
TORTA DI PISELLI DI NICOLETA .....	77
PISSALADIERA DI CIELOMIOMARITO .....	78
TORTA RUSTICA DI LALLABI .....	79
TORTA DI FORMAGGIO IN CROSTA DI SFOGLIA DI MELA .....	80
TORTA SALATA CON FUNGHI E WURSTEL DI FURFECCHIA .....	81
TORTA AI SAPORI DI MARE DI MANU E SILVIA .....	82
TORTA RUSTICA DI MANU .....	84
SFOGLIA DI RICOTTA E SPINACI DI MANU .....	85
TORTA CAROTE, NOCCIOLE E LENTICHIE DI BRII .....	86
TORTA SALATA SALSICCIA, FUNGHI, BIETOLA, CICORIA E PROVOLA DI LUCA E SABRINA .....	87
QUICHE CON CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA DI JELLY .....	88
CHEESECAKE DI SALMONE AFFUMICATO DI IMMA .....	89
TORTA AL SALMONE DI ROBERTA E CHIARA .....	90
CROSTATA DI SEPPIOLINE DI COOKING MAMA .....	91
CROSTATA SALSICCIA E RICOTTA DI ANTONELLA .....	93
CAKE PANCETTA E OLIVE DI ANTONELLA .....	94
STRUDEL SALATO DI SUSY .....	96
PLUM-CAKE SALATO DI DIDA .....	97
SFOGLIA TONNO, CURRY E COCCO DI MARILUNA .....	98
SFOGLIA DI TONNO SPEZIATO DI LA GALLINA IN CUCINA .....	99
CROSTATA DI PANCARRE' DI IMMA .....	100
ROTOLO DI SFOGLIA DI JANEFONDA .....	101
QUICKE PERE E GORGONZOLA DI CAMOMILLA .....	102
MILLEFOGLIE AL PESTO DI CARCIOFI, PORCINI, BRIE E MANDORLE DI MARILUNA .....	104
TORTA RUSTICA AI PEPERONI DI CANNELLE .....	105
VENTAGLIO DELLE SORELLE SIMILI, DI EMAMAMA .....	106

## QUICHE CON ROBIOLA E SALAME MILANESE DI DIDA

<http://gliamorididida.blogspot.com/2009/01/buon-buffet-tutti.html>



... questa quiche l'ho preparata con la pasta sfoglia surgelata, ho messo su della robiola, poi delle fette di salame tipo milanese, ho sbattuto 2 uova intere con un pò di latte, parmigiano grattugiato, sale e pepe e ho versato su ... vi dico che l'accostamento salame milanese-robiola ci è proprio piaciuto!!!

## QUICHE CON SPECK, PATATE E PROVOLA DI DIDA

<http://gliamorididida.blogspot.com/2009/01/buon-buffet-tutti.html>



Questa quiche, invece, l'ho fatta utilizzando la ricetta della pasta brisèe al vino di Nadia, che trovo davvero molto buona, questa è la dose per ottenerne 300 gr, ma per fare la quiche che vedete nella foto ho dovuto aumentare di 1\2 dose l'impasto,

80 g di burro  
200 g di farina 00  
5 g di sale  
50 ml di vino bianco secco

In una ciotola, lavorare il burro ammorbidito e la farina, unire il sale e, gradualmente, il vino bianco. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Raccoglierlo a palla, schiacciarlo un po' col palmo della mano (dopo sarà più semplice stenderla), avvolgere nella pellicola e conservare in frigorifero per non più di 10 minuti (altrimenti il burro s' indurisce).

**Per il ripieno**, ho messo delle fette di speck, poi la provola affumicata (asciutta del giorno prima) e delle patate che avevo affettato sottilmente e messe a marinare con olio, sale, pepe, rosmarino circa un'ora e 1\2 prima e sopra tutto le solite 2 uova sbattute con latte, parmigiano e sale.

## QUICHE SALATA DI UNIKA

<http://ipiaceridellavita2.blogspot.com/2008/09/quiche-salata.html>



ho messo la pasta sfoglia con la sua carta nella teglia...intanto ho tagliato a tocchetto 4 patate e le ho insaporite con mezza cipolla a fettine nel padellino con un pochino di olio...ho aggiunto pezzetti di un fondo di prosciutto crudo...ho salato e fatto dorare le patate anche se non erano perfettamente cotte...le ho versate nella teglia dove avevo messo la pasta sfoglia....ho aggiunto un pò di fettine di mlanese a pezzetti...ciuffetti di stracchino e poi ho aggiunto un uovo sbattuto con un pochino di latte e regolarmente salato....ho chiuso i bordi e infornato...ed ecco cosa è venuto fuori...ci siamo consolati :-)

## TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE DI SIMO

<http://pensieriepasticci.blogspot.com/2008/07/torta-salata-alle-zucchine.html>



4 belle zucchine

1 rotolo di pasta sfoglia, o pasta briseè, oppure pasta al vino (la ricetta l'ho postata ieri )

formaggio tipo galbanino tagliato a fette non sottilissime

olio d'oliva

sale

bechamella

wurstel di suino (1 grosso o 2 piccolini)

parmigiano grattugiato

1 pizzichino di noce moscata grattugiata

Con la mandolina ho affettato le zucchine in precedenza ben pulite ed asciugate...le ho messe in padella a rosolare con dell'olio d'oliva ed un pizzico di sale per insaporirle.

Nel frattempo in una teglia o tortiera apribile, stendere la pasta sfoglia (o briseè o al vino...quello che volete) sopra ad un foglio di carta da forno.. coprire tutta la base con fette di formaggio tipo galbanino in modo da creare uno strato di fondo.

Appena cotte le zucchine (non devono esserlo troppo, altrimenti si spappolano!) metterle in una terrina insieme ai wurstel fatti a piccoli pezzettini, una bella manciata di parmigiano grattugiato, un pizzichino di noce moscata grattugiata e la bechamella a piacere (io ne ho messa circa una tazza da the) in modo da legare bene il tutto e stendere sopra lo strato di formaggio messo sul fondo.

Decorare la crostata a piacimento, ed infornare in forno preriscaldato a 200° per circa mezz'oretta.

Togliere dal forno, lasciar intiepidire.....e gustare!!!!!!!!!!

## TORTA SALATA AL PESTO DI SIMO

<http://pensieriepasticci.blogspot.com/2008/07/torta-salata-pesto-panna-e-prosciutto.html>



**Pasta sfoglia** (in questo caso io ho utilizzato quella già pronta, ero di fretta....ma risulta molto buona anche con la pasta brisèè oppure con la pasta al vino, che io preparo prendendo la ricetta dal libro base del bimby)

**Pasta al vino** ricetta tm31: (300 gr.farina 0, 100 gr.vino bianco secco, 1 pizzico di sale e 80 gr.olio: versare nel boccale il vino e l'olio, emulsionare 10 sec.vel.4.

Aggiungere la farina, un pizzico di sale, impastare 1 min.vel.spiga)

Si può benissimo realizzare anche senza bimby, impastando tutti gli ingredienti insieme formando una palla.

**Pesto** preparato in precedenza o acquistato (2 bei cucchiari pieni)

2 uova

1 dl di panna da cucina

sale

100 gr.prosciutto cotto a dadini

parmigiano grattugiato

### **Preparazione:**

Stendere la pasta sfoglia (o la brisèè, o la pasta al vino....) in una tortiera ricoperta di carta forno.

Nel frattempo in una terrina, sbattere le uova con la panna ed una manciata di parmigiano grattugiato, aggiungere un pizzico di sale, i dadini di prosciutto e il pesto. Amalgamare benissimo il tutto, poi versare il composto nella tortiera rivestita di pasta, ed infornare in forno preriscaldato a 200° per circa mezz'oretta.

Buonissima tiepida ed anche a temperatura ambiente...noi al battesimo l'abbiamo servita tagliata a piccoli quadrettini di circa 4/5 cm per lato....

...ed è stata parecchio gradita! Buon appetito!

## CROSTATA SALATA AL PROSCIUTTO CRUDO DI SIMO

<http://pensieriepasticci.blogspot.com/2008/05/crostata-salata-al-prosciutto-cotto.html>

Tempo fa la mia amica monzese Laura mi diede questa ricetta..."ti risolverà una cena speedy!"..queste erano state le sue parole.

si può tranquillamente preparare in anticipo e poi darle una scaldatina, oppure anche gustarla così, a temperatura ambiente, abbinata ad un'insalatona mista e bella ricca, spesso fa da "risolvi cena



Pasta sfoglia ma si può utilizzare anche la pasta brisè o la pasta al vino...

2 hg.prosciutto cotto

1 uovo (la ricetta originale però ne prevede 2...)

3 fette di pancarrè imbevute nel latte (la ricetta originale ne prevedeva 2)

50 gr.parmigiano grattugiato

sale pepe

noce moscata

1 mozzarella ben asciugata o formaggio filante a fette

pane grattugiato q.b



Stendere la pasta sfoglia in una tortiera: o imburrate e spolverizzata con del pangrattato, oppure ricoperta con un foglio di carta forno.

Mettere nel robot da cucina (io ho utilizzato il mio fedele Bimby) il prosciutto e tritarlo bene in modo da ottenere un composto morbido; a questo aggiungere l'uovo, il pancarrè ammollato e strizzato, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale ed una spolveratina di pepe, un bel pizzico (io abbondando, perchè mi fa impazzire) di noce moscata in polvere ed amalgamare, ottenendo una crema bella densa. Qualora risultasse troppo liquida o non avesse una consistenza soddisfacente, aggiungere un pochino di pangrattato a piacere.

Mettere sul fondo della sfoglia uno strato di mozzarella a dadini o le fette di formaggio filante...aggiungere poi sopra il composto di prosciutto e livellare bene la superficie.

Io ho fatto dei decori con la sfoglia per ottenere l'effetto visivo di una crostata, ma potete anche non fare come me...basta ripiegare all'interno i bordi di pasta, ed infornare, in forno già ben caldo, a 200° circa per 35 minuti.

Sfornare e...voilà...che bontà!!!!

## TORTA SALATA DI ROBERTA

<http://roberta-lagolosona.blogspot.com/2007/01/torta-salata.html>



Pasta sfoglia anche quella surgelata e poi scongelata

150g di tonno sott'olio

2 grosse patate

4 uova

3 pomodori

2 spicchi d'aglio

Origano

Olio di oliva

Sale, pepe

Lavate e asciugate i pomodori; tagliateli a fette non troppo sottili. In una padella, fate scaldare un filo d'olio e fatevi saltare le fette di pomodoro per qualche minuto su fiamma vivace; spolverizzate quindi con l'origano.

Pelate le patate, lavatele, tagliatele a fette e scottatele per cinque minuti in abbondante acqua collente; scolatele.

Tritate l'aglio. Scolate il tonno dal suo olio e sminuzzatelo con una forchetta. In una ciotola rompete tre uova e sbattetele con un pizzico di sale e pepe.

Scaldate il forno a 230°. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e con essa foderate una tortiera da 22 cm di diametro rivestita con carta forno. Distribuite sulla pasta le patate, il tonno, i pomodori e l'aglio alternandoli. Spolverizzate con l'origano e coprite il tutto con l'uova sbattute.

Sbatte l'uovo rimasto e con esso spennellate i bordi della pasta sfoglia. Infornate la torta per trenta minuti e fatela intiepidire prima di servirla.

Ricetta di Piera

## ANGELICA SALATA DI ROBERTA

<http://roberta-lagolosona.blogspot.com/2007/01/torta-angelica-salata.html>

### Primo impasto

135 g farina

mezzo panetto di lievito di birra

75 g acqua (circa)

Amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare per 30 minuti

### Impasto

400 g farina

3 cucchiaini abbondanti di formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino)

120 g latte tiepido

1 uovo e mezzo

1 cucchiaino di sale

120 g di burro morbido



### Per la lucidatura

uovo sbattuto con latte

### Per il ripieno:

ho tagliato delle zucchine con la mandolina e le ho trifolate, poi ho unito del formaggio fresco a pezzettini e prosciutto cotto tagliato a pezzettini

Impastare la farina con il formaggio, il sale e l'uovo, il latte, il burro e il primo impasto lievitato e mescolare fino a quando i due impasti saranno amalgamati. Lasciar lievitare coperto per 1 ora.

Rovesciare la pasta sul tavolo infarinato e stenderla formando un rettangolo di 2-3 mm di spessore senza lavorarla. Pennellare di burro fuso, cospargere con il ripieno.

Arrotolare il lato più lungo. Tagliare questo rotolo a metà per il lungo, separare delicatamente i due pezzi e formare una treccia tenendo il lato tagliato all'esterno. Mettere su una teglia da forno e chiudere a ciambella.

Fare lievitare coperta per 30-40 minuti (deve quasi raddoppiare), poi pennellare con l'uovo sbattuto col latte e cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora (deve essere ben dorata).

La ricetta è di Ro di Coquinaria.

## TORTA DI ROSE SALATA DI GERMANA

<http://laterradeiviolini-germana.blogspot.com/2008/12/torta-di-rose-salata.html>

Questo é il metodo per chi non ha il lievito madre.

### **Preparare il lievito**

150 g farina manitoba

12 g lievito di birra

80 g acqua

Lasciar lievitare fino al raddoppio

### **Intanto impastare nella macchina del pane:**

350 g farina manitoba

4 cucchiaini di grana padano

1 uovo intero

1 cucchiaino di sale

150 g di latte tiepido

100 g di burro a pomata



Una volta amalgamato bene il tutto aggiungere il panetto lievitato e impastare bene di nuovo.

Far lievitare fino al raddoppio.

Ho diviso l'impasto in due rotoli, fatto due rettangoli e farciti con:

- Spinaci saltati in padella con un po' di burro, sale ,pepe e cubetti di formaggio molle : Philadelphia e Quartirolo.
- Con affettati misti (salame, coppa) e rotelle di formaggio galbanino

Arrotolato i rettangoli e tagliati a striscie alte 4-5 cm. Disposte le rose in una teglia ricoperta di carta , lievitare di nuovo fino al raddoppio. Infornare a 180° per 35-40 minuti.

Con il lievito madre invece al posto del lievito di birra ho aggiunto 200 g di lievito madre appena rinfrescato e lasciato l'impasto, coperto, per tutta la notte nel forno spento.

La prossima volta però farò le rose più grandi, esteticamente, a mio avviso, sono migliori.

## TORTA DI PISELLI DI NICOLETA

<http://agendadinico.blogspot.com/2008/09/torta-di-piselli-tarta-cu-mazare.html>



- \* 300 g. pasta sfoglia
- \* 250 g. di piselli in scatola o surgelati
- \* una cipolla piccola
- \* 70 g. di pancetta affumicata o wurstel
- \* 4 cucchiari di parmigiano ( o caciocavallo)
- \* 250 ml. di latte
- \* 2 uova
- \* 1 cucchiario di farina
- \* 20 g. di burro
- \* brodo vegetale
- \* sale, pepe

Affettate la cipolla e fatela appassire con 20 g. di burro ,aggiungete la pancetta tagliata a listarelle sottili ( o cubetti il wurstel) e i piselli., cuocere per 10-15 minuti ,aggiungendo il brodo necessario .Regolate di sale , quindi cospargete con la farina e bagnate con il latte bollente .Mescolando, portate il composto a ebollizione ,spegnete il fuoco e incorporate le uova, una per volta, il parmigiano e pepe, amalgamando bene. Stendete la pasta sfoglia scongelata in uno disco, con cui rivestirete uno stampo tondo imburrato(o rivestito con della carta da forno) Versate il composto sulla pasta, livellatelo e cuocere in forno caldo a 190 gradi per 40 minuti. Servite tiepida o anche fredda .

## PISSALADIERA DI CIELOMIOMARITO

<http://cielomiomarito.blogspot.com/2008/12/pissaladire.html>

Ispirata dalla raccolta buffet di [Anicestellato](#) e approfittando della sovrabbondanza di cipolle stazionanti nel cassetto del frigorifero, ho pensato che una bella pissaladière (o pissaladiera, nell'originale in [lingua d'oc](#)) potesse ben figurare. Questa è la versione rotonda, da mangiare comodamente seduti con un piatto davanti. Per un buffet in piedi, suggerirei la versione in teglia rettangolare, in modo da poter ottenere delle porzioni più gestibili. Se si ha fretta o non si ha voglia di impastare, si può comprare la pasta del pane dal fornaio. È buona calda, ottima tiepida e si lascia tranquillamente mangiare anche da fredda.

### Per la pasta:

150 g di farina 00  
150 g di farina Manitoba  
150 g di acqua  
15 g di lievito di birra  
7 g di sale  
5 g di zucchero  
1 cucchiaio di olio

### Per la farcitura:

700 g di cipolle bionde  
1 spicchio d'aglio  
1 rametto di timo  
1 foglia di alloro  
olio evo  
sale  
zucchero  
una decina di olive taggiasche  
5 o 6 acciughe dissalate



Pulire e affettare le cipolle. Porre in un capiente tegame due o tre cucchiaini d'olio con l'aglio, il timo e l'alloro. Lasciar insaporire qualche minuto, poi togliere gli aromi e mettere le cipolle con un poco di zucchero che toglierà l'acidità. Salare (poco, ci penseranno le acciughe a dare sapore) e cuocere a fuoco basso per 40 minuti circa, aggiungendo se necessario un po' d'acqua. Le cipolle devono stufare e non friggere. A cottura ultimata, togliere dal fuoco e lasciar intiepidire. Pulire e disliscare le acciughe e, aiutandosi con una forchetta o un cucchiaino, stemperarle in un cucchiaio di olio evo. Nel frattempo si sarà preparato l'impasto (io uso la macchina del pane) procedendo come per una normale [pizza](#). Terminata la prima lievitazione, stendere la pasta in una teglia da forno unta di olio e lasciar lievitare per altri 30 minuti. Trascorso il tempo, spalmare sulla pasta la salsa di acciughe, ricoprire con le cipolle e infine decorare con le olive. Cuocere in forno a 200° per 30 minuti e, poco prima di sfornare, irrorare con un po' di olio evo e insaporire con due pizzichi di erbe di Provenza.

## TORTA RUSTICA DI LALLABI

<http://lallabai.blogspot.com/2008/12/la-torta-rustica.html>



l'ho mangiata per la prima volta sotto l'ombrellone, fatta dalla mia amica Lucia, alla quale ho "rubato" subito la ricetta!!!

Dosi per una torta

2 uova

400 gr di farina

25 grammi di burro fuso

1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva

100 gr di emmenthal a cubetti

100 gr di prosciutto crudo tritato a striscioline

100 gr di parmigiani grattato

100 gr di noci tritate grossolanamente

1 cubetto di lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte tiepido

sale, pepe

Impastare in una capiente ciotola tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimo il latte in cui si è sciolto il lievito. Stendere il composto in una teglia larga, precedentemente imburrata e infarinata, e lasciare lievitare per circa 2 ore e mezzo.

Cuocere a 180 gradi per una ventina di minuti.

## TORTA DI FORMAGGIO IN CROSTA DI SFOGLIA DI MELA

*<http://melazenzero.blogspot.com/2008/12/torta-di-formaggio-in-crosta-di-sfoglia.html>*

600g di formaggio morbido ma non sodo: ideale il brie, ma anche asiago, fontina, provola o scamorza in una sola fetta di dimensioni regolari e piuttosto grande.

1 rotolo di pasta sfoglia

crema di olive o pomodori secchi o pesto

paprica dolce o piccante

Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo, sul piano di lavoro infarinato.

Sistemare il pezzo di formaggio al centro della sfoglia, cospargendolo della crema che preferite.

Richiudere la sfoglia intorno al pezzo di formaggio, sigillando i bordi con un pò d'uovo per non far fuoriuscire il formaggio in cottura.

Infornare a forno già caldissimo, 200° per 10 minuti, poi diminuire la temperatura a 180° e proseguire per altri 20 minuti circa (si consiglia però di controllare e di non tenere oltre il necessario)

Servire tiepido, per far ri-solidificare il formaggio, tagliato a quadratini.

Suggerimenti e consigli:

E' ottimo preparato con un formaggio che sia già farcito da noci, pistacchi, pezzetti di olive o peperoncino.

## TORTA SALATA CON FUNGHI E WURSTEL DI FURFECCHIA

<http://panconlolio.blogspot.com/2008/11/torta-salata-con-funghi-e-wurstel.html>



500 gr di champignon  
100 gr di wurstel  
3 cucchiari di olio  
30 gr di burro  
30 gr di farina  
300 ml di lattesale  
pepe  
1 rotolo di pasta brisee

Pulite i funghi e tagliateli finemente. Fateli rosolare nei 3 cucchiari di olio, aggiustateli di sale e pepe.

Preparate la besciamella: riscaldare il latte, in pentolino sciogliete il burro e unitevi la farina e aggiungete il latte caldo, mescolate e portate a bollore.

Unite la besciamella ai funghi e mescolate. Tagliate a rondelle i wurstel e uniteli al composto.

Foderate una teglia di carta forno e sistemateci sopra la pasta brisè. Versate sopra la pasta brisè il composto e infornate a 190° per 25 minuti.

## TORTA AI SAPORI DI MARE DI MANU E SILVIA

<http://spizzichiandbocconi.blogspot.com/2008/12/torta-ai-sapori-di-mare.html>

La ricetta risiedeva da un pò all'interno del nostro mitico (e mega) Librone ed ormai era giunto il momento di farla!

L'idea era provare una base diversa, utilizzando anche la ricotta; per il ripieno invece c'è un pò di tutto, perchè non volevamo mettere solo pesce!

Gli ingredienti in effetti sono un pò insoliti, qualcuno la potrebbe scambiare per una torta svuotafriigo.

In realtà, son tutti studiati: la patata americana con il brandy ve li consigliamo anche da soli (noi la mangiamo solo così), il mais dà quel colore che manca e la panna di soya...fà molto vegan!!

Inoltre l'aggiunta di questi ingredienti ha contribuito a rendere leggermente dolce il sapore della torta.



300g farina di semola

1 uovo

3 cucch ricotta

2 cucch olio evo

acqua

sale

### **Per la farcia:**

320g salmone affumicato

100g merluzzo

1 patata americana

50g mais

2 cucch olio evo

2 cucch brandy

2 cucch olio peperoncino

250ml panna alla soya

1 uovo  
latte  
formaggio grattugiato  
Prezzemolo  
Sale, pepe nero

Preparare la pasta unendo alla farina, l'uovo, la ricotta, l'olio ed il sale, impastare fino ad ottenere un composto omogeneo, aiutandosi con un po' d'acqua; lasciar riposare in frigo per un'ora.

Saldare in padella con l'olio evo, il salmone ed il merluzzo sminuzzati, aggiungere l'olio al peperoncino ed il brandy, salare e pepare. A fuoco spento incorporare il mais, la patata (precedentemente lessata e tagliata a tocchetti), e la panna.

Stendere la pasta e ricoprire una tortiera, riempire con la farcia e versarvi sopra uno sbattuto di uovo, latte, formaggio grattugiato e prezzemolo.

Infornare a 200° per 35 minuti.

## TORTA RUSTICA DI MANU

<http://dadomanumarcolucachiara.blogspot.com/2008/04/torta-rustica.html>



2 fogli di pasta sfoglia già pronta (la trovi nel banco frigo al supermercato)  
2 etti di prosciutto cotto  
150gr di formaggio tipo silanino  
200 ml di besciamella (puoi usare quella già pronta se hai fretta)  
1 manciata abbondante di grana padano

Stendo sulla teglia rivestita di carta forno un foglio di pasta sfoglia che bucherello con la forchetta, vi stendo sopra il prosciutto cotto il formaggio tagliato a fettine ( se piace anche qualche fiocco di gorgonzola), la besciamella ( 50 gr di burro, 2 cucchiaini di farina, mezzo litro di latte, sale) , una bella spolverata di grana padano, ricopro con l'altro foglio di pasta sfoglia che ho preventivamente bucherellato con una forchetta, sigillo i bordi ripiegandoli e sigillandoli con la forchetta. spennello con un po' d'olio la superficie per farla dorare, inforno per circa 20 minuti (ognuno conosce il proprio forno!) a 200 gradi! gnam ...gnam...

## SFOGLIA DI RICOTTA E SPINACI DI MANU

<http://dadomanumarcolucachiara.blogspot.com/2008/07/sfoglia-ricotta-e-spinaci.html>



2 rotoli di pasta sfoglia  
450 gr.di spinaci  
500 gr. di ricotta mista (mucca e pecora)  
aglio  
olio evo  
parmigiano  
4 uova  
100 gr. di prosciutto cotto tagliato a dadini  
sale q.b.

ripasso gli spinaci in padella con un pò di aglio,olio evo e sale q.b., li lascio raffreddare e poi li mescolo insieme alla ricotta, al prosciutto cotto a dadini e al parmigiano, stendo sulla teglia un foglio di pasta sfoglia lo bucherello con una forchetta e ci spalmo sopra il composto formando quattro piccole conche dove alloggio un uovo crudo in ognuna, copro il tutto con l'altro rotolo di sfoglia bucherellato e sigillo i lati con una forchetta. inforno per circa trenta minuti... buon appetito e buona serata!

## TORTA CAROTE, NOCCIOLE E LENTICCHIE DI BRII

<http://briggis-recept-och-ideer.blogspot.com/2009/01/raccolta-buffet-qualche-sfizio-per-eli.html>



150gr di carote  
100gr di nocciole tritate  
100gr di lenticchie  
1 foglia di alloro, salvia, rosmarino, timo  
80gr di zucchero bianco  
80gr di zucchero di canna  
4 uova  
200gr di farina  
lievito vanigliato  
100gr di fontina  
200gr di burro  
sale e pepe

cuocere le lenticchie a fuoco dolce coperte di poca acqua e le erbe aromatiche.  
scolateli ancora croccanti.

in una ciotola mescolare i due tipi di zucchero, le uova, il sale e poco pepe.

unire le carote mondate e grattugiate, le lenticchie cotte e le nocciole tritate.

mescolare il composto e aggiungere la farina setacciata con il lievito.

amalgamate tutto ed aggiungete il burro fuso, mescolare ed aggiungere la fontina ridotta a dadini.

mescolare bene con un cucchiaio di legno e versare il composto in una teglia quadrata o rettangolare foderata di carta forno.

cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per 50min.

fate prova stecchino, quando esce asciutto la torta è pronta.

sforzare, lasciare raffreddare e tagliarla in quadrotti.

## TORTA SALATA SALSICCIA, FUNGHI, BIETOLA, CICORIA E PROVOLA DI LUCA E SABRINA

<http://saporidivini.blogspot.com/2009/01/long-and-winding-road-to-rome-notte.html>

2 rotoli di pasta sfoglia diametro 28 cm  
125 gr di Cicoria  
125 gr di Bietola  
300 gr di Funghi Chiodini Freschi  
130 gr di salsiccia  
250 gr di Provola Affumicata  
 $\frac{1}{2}$  bicchiere di vino bianco secco  
peperoncino piccante  
2 spicchi d'aglio  
olio extravergine d'oliva  
1 dado per brodo vegetale



Facciamo rosolare la salsiccia sbriciolata, aggiungiamo un filo d'olio, l'aglio e i funghi. A metà cottura aggiungiamo, per insaporire, mezzo dado vegetale e poi sfumiamo il tutto con il vino.

Le bietole e la cicoria le lessiamo e, una volta scolate e strizzate per eliminare l'acqua in eccesso, le passiamo in padella con l'altro spicchio d'aglio ed il peperoncino.

Stendiamo la pasta in una teglia dove abbiamo messo della carta da forno con sopra un leggerissimo filo d'olio. Stendiamo le bietole e la cicoria, i funghi e la salsiccia e completiamo con la Provola Affumicata tagliata a fette spesse.

Stendiamo la pasta in una teglia dove abbiamo messo della carta da forno con sopra un leggerissimo filo d'olio. Stendiamo le bietole e la cicoria, i funghi e la salsiccia e completiamo con la Provola Affumicata tagliata a fette spesse.

Copriamo con l'altro rotolo di pasta sfoglia, avendo l'accortezza di fare qualche foro, con la forchetta, per far uscire il vapore.

Inforbiamo a 180°C per 15 minuti o fino a quando la pasta avrà assunto quel suo bel colore dorato.

Lasciamo intipidire e ce ne serviamo due belle fette che accompagnamo con dell'ottimo rosso, un Ulysse Etna, vino siciliano dal carattere forte e deciso, come il sapore della nostra torta.



## QUICHE CON CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA DI JELLY

<http://fragoleecioccolato.blogspot.com/2008/12/ultimamente-ho-la-fissa-dei-carciofi.html>

1 panetto di pasta sfoglia senza glutine  
300 g cuori di carciofo surgelati  
125 g mozzarella  
150 g prosciutto cotto a fette  
3 uova  
200 ml latte  
3-4 cucchiaini di grana padano grattugiato  
sale  
pepe



Scaldare un cucchiaino d'olio in una padella, poi aggiungere i cuori di carciofo ancora surgelati e far cuocere fino a quando saranno teneri.

Salare.

Stendere la pasta sfoglia in una teglia foderata con carta forno.

Mettere le fette di prosciutto e la mozzarella tagliata a dadini sul fondo di pasta sfoglia, poi aggiungere i cuori di carciofo.

Sbattere le uova in una terrina, aggiungere il grana, il latte, un pizzico di sale e di pepe.

Amalgamare con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi versarlo nella tortiera.

Infornare a 180°C per 45-50 minuti (la superficie della torta deve essere bella dorata).



## CHEESECAKE DI SALMONE AFFUMICATO DI IMMA

<http://caffeinefor2.blogspot.com/2009/01/davvero-insolito.html>

Anche se l'idea di un cheesecake al salmone affumicato potrebbe far arricciare il naso, dal momento che si tende spesso ad associare il cheesecake con qualcosa di dolce, vi assicuro che e' di una delizia unica. E per di piu' si presta a diverse occasioni (brunch, buffet, antipasto, happy hour) e si puo' servire in qualsiasi stagione dell'anno. Si serve a fettine o puo' essere servito come una dip, in cui ognuno spalma un po' del composto su crackers o crostini di pane.

### Per la base:

113 gr parmigiano grattugiato  
1 tazza di pangrattato (panko)  
1/2 cucchiaino di [cajun seasoning mix](#)  
1 cucchiaino di pepe  
113 gr burro fuso

Rivestire la base esterna di uno stampo con cerniera con fogli di alluminio. Imburrare l'interno dello stampo e tenere da parte.

Mescolare tutti gli ingredienti per la base e metterli nello stampo, premendo bene sul fondo e leggermente lungo i lati alla base dello stampo cosi' da far aderire le "briciole" di composto. Mettere in freezer per 10 minuti o 30 minuti in frigorifero.



### Per la crema:

1 peperone rosso arrostito e tagliato a dadini  
1 cucchiaio di [cajun seasoning mix](#)  
900 gr formaggio cremoso  
2 cucchiai di farina  
il succo e la scorza di 1 limone  
225 gr panna acida  
4 uova  
erba cipollina a piacere

1 cucchiaio di aneto fresco tritato  
225 gr salmone affumicato

Importante: tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente!!!!

Preriscaldare il forno a 170 C.

Sbattete il formaggio finche' risultera' liscio; aggiungete la panna acida, il succo e la scorza del limone e la farina; fate amalgamare bene. Versatevi un uovo alla volta, aspettando che il primo sia stato ben incorporato prima di proseguire con il secondo. A questo punto unite il resto degli ingredienti e mischiate appena per mischiare il tutto.

Versate sulla crosta ed infornate a bagnomaria per 50 minuti - 1 ora. Per sapere quando e' pronto vi bastera' scuotere leggermente la teglia: se al centro si muove appena e' pronto; se non si muove... e' troppo cotto!!!!

Rimuovete dal forno e dall'acqua e fate raffreddare a temperatura ambiente prima di mettere in frigo epr almeno 8 ore. Decorate con salmone affumicato, aneto fresco, spicchi di limone e capperi.

## TORTA AL SALMONE DI ROBERTA E CHIARA

<http://ricettetuttigusti.blogspot.com/2008/11/torta-al-salmone.html>



1 rotolo di pasta sfoglia  
150 gr di formaggio spalmabile  
150 gr di creme fraiche (panna acida)  
200 gr si salmone  
una spolverata di pepe nero

Si tira il rotolo di pasta sfoglia in modo da renderla più sottile e si ricavano due dischi: uno più grande con il quale ricopriremo una tortiera ed un altro più piccolo che servirà da coperchio.

Intanto si sbriciola il salmone e si unisce al formaggio spalmabile (tipo Philadelphia) e alla creme fraiche che sarebbe una sorta di panna acida. So che non è facile trovarla ma nel caso si può usare una panna da cucina alla quale si aggiunge un po' di yoghurt intero.

Si mescolano bene gli ingredienti, si aggiunge un pizzichino di pepe nero macinato e si versa tutto nello stampo foderato con la pasta sfoglia. Si ripiegano i bordi e si pone sopra l'altro disco di pasta sfoglia a mo' di coperchio.

Bisogna ricordarsi di bucherellare il coperchio con i rebbi della forchetta così non si gonfia

Si cuoce in forno a 180° per circa mezzora.

## CROSTATA DI SEPPIOLINE DI COOKING MAMA

<http://cookingmama.myblog.it/archive/2008/12/14/crostata-di-seppioline.html>



Mi servono: rotolo di pasta brisee già pronto, pomodorini pachino, 500gr di seppioline già pulite, 1 scalogno, 100gr di olive nere snocciolate, origano, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Procedo così: scotto in acqua bollente salata le seppioline, le scolo e le lascio sgocciolare. Taglio le più grosse, quindi scaldo l'olio in padella, unisco lo scalogno e lascio soffriggere. Unisco le seppioline e lascio friggere per alcuni minuti. Unisco i pomodorini tagliati a metà, le olive, quindi sale e pepe a piacere. Copro la padella e lascio cuocere a fuoco basso.

Spennello una tortiera di olio e stendo la pasta. Distribuisco uniformemente le seppioline con tutto il loro sugo (ragazzi, assaggiate, è una bontà!), quindi arrotolo i bordi della pasta, formando un bordo alto un centimetro. Cospargo di origano ed un giro d'olio, poi passo in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Sforno e servo subito! Perfetto per buffet e cene veloci. A dopo, CookingMama  
Seguite la sequenza qui sotto:



scalogno tritato e pomodori pachino: che bei colori!  
un tuffo in acqua per le seppioline! Pochi minuti, così risulteranno morbide.



la fragranza dello scalogno mentre soffrigge è un piacere!  
ecco le seppioline! Si entra nel vivo della preparazione!



unisco olive e pomodorini  
stendo la pasta, bucherellandola con i rebbi di una forchetta



dispongo le seppioline con il sugo di cottura. E' una bontà infinita!  
Metto in forno... poi si mangia subito ;-))))

## CROSTATA SALSICCIA E RICOTTA DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2009/01/sfogliata-salsiccia-e-ricotta.html>



questo è un antipasto che può essere servito nei buffet...e può altresì diventare un piatto unico...,se accompagnato da un bel contorno...

250 gr. di pasta sfoglia (1 rotolo)

cipolla

3/4 salsicce

vino

5/6 pomodorini pachino

300 gr. ricotta

uovo sbattuto per spennellare

Tagliare finemente una cipollina e rosolarla nella padella insieme alle salsicce spellate, mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Aggiustare di sale e pepe e sfumare con il vino.

Unire i pomodorini tagliati, abbassare il gas e coprire.

Terminata la cottura, amalgamare con la ricotta.

Scaldare il forno a 200°

Stendere la sfoglia e farcirla con il composto, chiudere a metà e sigillare il bordo con i rebbi della forchetta. Bucherellare la superficie con l'ausilio della forchetta.

Spennellare con uovo sbattuto.

Infornare e cuocere per 25 minuti circa.

## CAKE PANCETTA E OLIVE DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2009/01/cake-alle-olive-e-pancetta.html>



Questo cake mi è piaciuto tantissimo!!!...non solo è un'ottima idea per i buffet.....  
ma anche una merenda gustosa per i ragazzi....  
oppure può essere una valida alternativa da mettere nel cestino per un picnic....  
certo è che quando ho visto la foto .....non ho resistito e..... sono corsa in cucina....  
Dal libro: *Garden Party* di Nathalie Le Foll e Cléopée De Turckheim



250 gr. di farina 00  
4 uova  
4 cucchiaini olio d'oliva  
1 bustina di lievito per torte salate  
1 bicchiere di vino bianco secco  
200 gr. pancetta affumicata a cubetti  
50 gr. pistacchi sgusciati (quelli salati)  
150 gr. olive verdi snocciolate  
150 gr. gruyere grattugiato (qui non è facilissimo reperire questo formaggio....lo  
scambiano con l'emmenthal :-/)  
sale e pepe

**Bimby:**

Nel boccale: farina,uova,olio,vino ;40 sec. vel. 4, aggiungendo la bustina di lievito dal foro.Aggiustare di sale e pepe.

Unire la pancetta(che avremo precedentemente rosolato in una padellina con un goccino d'olio),le olive, il gruyer grattugiato e i pistacchi ; 20 sec. vel.3 antiorario.

Versare in uno stampo da plum cake precedentemente imburrato o ricoperto da carta forno.

Infornare a 180° per un'ora circa. La ricetta originale dice un'ora e trenta ma alla prova coltello la lama è uscita pulita dopo solo un'ora.....ho usato il ventilato.

**A mano:**

Rosolare la pancetta in una padella con un pochino d'olio. Nel frattempo, preparare l'impasto,mescolando la farina, il lievito, le uova intere, uno per volta, l'olio e il vino bianco.

Salare e pepare e sbattere con la frusta fino ad ottenere un impasto liscio. Unire la pancetta cotta,le olive, i pistacchi e il gruyer grattugiato; mescolare bene.

Versare in uno stampo da plum cake precedentemente imburrato o ricoperto da carta forno.

Infornare a 180° per un'ora circa. La ricetta originale dice un'ora e trenta ma alla prova coltello la lama è uscita pulita dopo solo un'ora.....ho usato il ventilato.

## STRUDEL SALATO DI SUSY

<http://susy1958.blogspot.com/2008/09/strudel-salato.html>



Ricetta buonissima, ideale per una cena fredda con amici

### **Ingredienti per la pasta:**

400 g farina  
1 uovo  
100 g burro  
1 lievito di birra  
sale

### **Ingredienti per il ripieno:**

200 g prosciutto cotto  
1 pacco di sottilette da 10  
5 uova sode  
1 uovo per spennellare  
un pizzico di sale  
burro e farina per la teglia

Preparare la pasta facendo una fontana con la farina, sbriciolando il lievito di birra, aggiungendo il burro a pezzetti ed il sale. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio. Far riposare la pasta nella pellicola per alimenti per circa 30 minuti, stenderla e aggiungervi il ripieno mettendo prima le fette di prosciutto, poi le sottilette e le uova sode tagliate a fettine. Avvolgere la pasta e chiuderla ai due lembi. Spennellare lo strudel con un uovo sbattuto, ungere la teglia con il burro e spolverizzarla con la farina, infornare a 160°-180° per circa 30 minuti.

## PLUM-CAKE SALATO DI DIDA

<http://gliamorididida.blogspot.com/search/label/torte%20salate>

Questa ricetta la trovate sul pacco di farina + agente lievitante della Spadoni, io lo faccio spesso perchè piace a tutti, viene molto morbido e gustoso ...



### Ingredienti (doppia dose)

500 gr farina (Spadoni ma anche 00 + 1 bustina di lievito per torte salate, ho provato entrambe le versioni

4 uova

6 cucchiaini di latte

140 gr burro

grana

prosciutto crudo

pistacchi

amalgamare bene le uova con il burro morbido, aggiungere poco per volta la farina, poi il latte, il lievito, il grana e tutti gli altri ingredienti, versare in uno stampo da plum-cake foderato di carta forno e infornare a 180° per 30\40 minuti circa, come vedete nella foto sopra io ho aggiunto dei semi di sesamo tostati e poi per il ripieno ci si può sbizzarrire con dadini di prosciutto cotto, mortadella o pancetta, emmenthal, fontina, io l'ho provato anche con le verdure, zucchine, peperoni e melanzane a dadini cotti in padella con olio evo e poi aggiunti all'impasto, davvero versatile e sempre gustoso!

## SFOGLIA TONNO, CURRY E COCCO DI MARILUNA

<http://viadellerose-miceli.blogspot.com/2008/12/sfoglia-al-tonnocurry-e-cocco-feuillet.html>

Se hai degli ospiti a cena non ti puoi permettere di preparare delle pietanze detox o decidi di rinviare l'invito, e non mi sembra carino, oppure ti adegui alla situazione mettendo in pratica l'etica della buona padrona di casa che sa ricevere e soddisfare il palato dei suoi ospiti. Sabato sera è stato il caso, ho messo momentaneamente da parte le ricette "sciogli grassi" e ho iniziato a sfogliare vecchie riviste e appunti, note piccole e grandi, fogli scritti velocemente di ricette, prese...velocemente, aspettando in sala d'attesa dal dottore o dal parrucchiere e poi a casa messi nella mia agendina....mica una sola, tante agendine che conservo e che me ne servo proprio in casi come questi.

Questa ricetta, per esempio, viene da appunti presi più di un'anno fa, con scritto "dal [blog Cucina](#) ricetta di [Philippe Conticini](#) chef "che preparo spesso durante le feste ed anche nel periodo estivo. Dei quadrotti di pasta sfoglia al tonno che possono essere serviti come antipasto, di gusto davvero particolare per l'aggiunta della polvere di cocco e l'aceto balsamico due ingredienti singolari che sembrano scontrarsi tra loro invece..... ideali proprio come stuzzichini prima di mettersi a tavola.

### Ingredienti per sei persone

Un rotolo di pasta sfoglia  
un tuorlo  
una scatola di tonno al naturale  
due cucchiaini di olio evo  
due cucchiaini di aceto balsamico  
due cucchiaini di curry  
un cucchiaio abbondante di noce di cocco  
(fresca) grattugiata  
Erbe di Provenza  
Parmigiano grattugiato  
pangrattato  
fior di sale



Mescolare il tonno con l'aceto balsamico ed il fior di sale. Spennellare la pasta sfoglia con il tuorlo leggermente sbattuto. Sbriciolare il tonno sulla pasta distribuendolo bene solo su una metà. Spolverare con il curry, il parmigiano e piegare la pasta in due in un semicerchio. Chiudere bene i lati aiutandovi con il tuorlo. Spennellare ancora con il tuorlo la parte superiore della pasta, spolverare ancora con del curry, del parmigiano, le erbe di Provenza ed il cocco grattugiato. Passare in forno già caldo a 180°C. per 20 minuti. Intiepidire e tagliare a quadrotti e servire tiepida o anche fredda.

## SFOGLIA DI TONNO SPEZIATO DI LA GALLINA IN CUCINA

<http://lagallinaincucina.blogspot.com/search/label/antipasti>



Questa volta la ricetta l'ho presa dal blog "[Beau à la louche](#)" !  
Bon Appétit

1 scatola di tonno naturale (140g sgocciolato)

4 cucchiaini di olio EVO

2 cucchiaini di aceto balsamico

1 rotolo di pasta sfoglia

1 rosso d'uovo

curry in polvere

timo,

origano

parmigiano

Sgocciolate il tonno, rompetelo aggiungete l'olio, l'aceto e mescolate bene.

Srotolate la pasta sfoglia, spennelatela con il rosso d'uovo, spolverate il curry, mettete su metà rotolo il tonno ed il parmigiano.

Chiudere la pasta formando una mezza luna, schiacciatela leggermente, spolverizzate ancora con del curry, del parmigiano, timo e origano.

Mettere in congelatore per 30 minuti, quando si è ben indurita incidete la sfoglia in rettangoli larghi circa 2 cm.

Infornate, forno 180 gradi per 20 minuti fino ad ottenere una doratura.

## CROSTATA DI PANCARRE' DI IMMA

<http://lapanciapiena.myblog.it/archive/2008/12/05/buffet-di-compleanno-di-lorenzo.html#comments>



(DAL BLOG LE MIE RICETTE)

Prendete delle fette di pan carrè e tagliate le crosticine attorno ed adagiatele in una teglia rettangolare ricoperta di carta forno inumidita e strizzata. Mi raccomando, mettetele fitte fitte e se è il caso tagliate il pancarrè in fettine piccole per non lasciare "buchi"

Adagiate sul pancarrè delle fettine sottili di pomodoro, salate, metteteci qua e là delle foglioline di basilico a pezzetti, aggiungete un po' di pepe e origano.

Quindi tagliate delle sottili striscioline (io uso quelle all'Emmental) o come più vi piace.

Rimette un altro strato di pan carrè come prima e ricominciate con il pomodoro a fettine, sale, pepe, ecc

Intanto sbattete uno o due uova con del latte o della panna se non avete problemi di dieta (io faccio ad occhio, dipende naturalmente dalla grandezza della teglia) e aggiungete sale, pepe.

con un cucchiaino mette metteteci il liquido ottenuto (se metteteci la panna viene più denso) sul pancarrè insistendo ai bordi e sugli angoli, ma anche al centro. Durante la cottura penetrerà nel pancarrè ammorbidendolo al punto giusto. Non metteteci troppe uova o latte, non deve venire molle, ma croccante appena.

Mettetelo in forno a 180° fin quando non lo vedete bello dorato

Mangiatelo a temperatura ambiente, caldo non è buono.

NOTA: nella teglia vedete che io l'ho divisa in due parti, una l'ho fatta con il pomodoro, l'altra con prosciutto e fiordilatte.....provatela è buonissima.

## ROTOLO DI SFOGLIA DI JANEFONDA

<http://oggicucinoio-janefonda.blogspot.com/2008/12/invito-buffetcol-rotolo.html>



1 rotolo di pasta sfoglia scongelato formato 21x30 circa (io uso quelli della COOP per intenderci ma sono tutti buoni, almeno quelli che ho provato io...);

la ratatouille o, come nel mio caso, l'avanzo di quella mangiata il giorno prima...

Fare la ratatouille non è difficile, occorre solo del tempo e una buona scelta di verdure, io ho utilizzato la ricetta trovata su cookaround e poi, come mio solito, l'ho rimaneggiata diminuendo le dosi delle melanzane e dell'aglio visto che l'avrebbero mangiata anche Bonnie&Clide:

Ingredienti 1/2 sacchetto melanzane grigliate surgelate, 4 zucchine, 2 peperoni, 4 pomodori maturi, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Preparazione Pulite le verdure e lavatele accuratamente. Poi versate metà dell'olio in un tegame (io ho usato uno bello capiente antiaderente, unitevi le cipolle affettate sottilmente e fatele appassire a fuoco dolce. Aggiungere le melanzane e le zucchine in piccoli pezzi e fateli saltare a fuoco alto.

Aggiungete i peperoni tagliati a pezzi e soffriggete il tutto per 5 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno. Quindi unitevi i pomodori tagliati a pezzi, l'aglio schiacciato e alcune foglie di basilico spezzettate. Salate, insaporite con del pepe macinato al momento, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per un paio d'ore, mescolando di tanto in tanto.

Secondo round: avevo scongelato 2 rotoli di pasta sfoglia (l'altro lo avevo utilizzato per la torta di mele...). Questo, invece, un rettangolo più o meno formato A4, l'ho steso sulla placca del forno con la sua carta forno e poi ci ho spalmato 1/3 della ratatouille preparata. L'ho arrotolato piano piano cercando di evitare che il ripieno scappasse e che fosse distribuito in modo omogeneo, ho spennelato col rosso di un uovo ed ho infornato a forno caldo a 200° ventilato per una ventina di minuti. Quando la pasta è ben dorata ho spento il forno e ho aspettato che stiepidisse, poi con calma olimpica l'ho trasferito in un piatto da portata.

Per il buffet si può tagliare a fette monoporzionevoli in modo che ognuno si possa servire da solo.

## QUICHE PERE E GORGONZOLA DI CAMOMILLA

<http://fiordifrolla.blogspot.com/2009/01/quiche-alle-pere-e-gorgonzola.html>



Per questa stuzzicante quiche alle pere e gorgonzola ho seguito la ricetta di [Lauretta di Coquinaria](#), modificandone le dosi in base alle mie esigenze e aggiungendo anche una manciata di noci tostate tritate grossolanamente per conferire una piacevole nota croccante al ripieno.

L'ho assaggiata sia tiepida che a temperatura ambiente, mi è piaciuta in entrambi i modi, ma trovo che nel secondo caso i sapori siano maggiormente esaltati e più facilmente riconoscibili. A voi la scelta! La potete servire, come ho fatto io, in versione torta salata, quindi intera, oppure prepararla con stampini monoporzione per creare un appetitoso e raffinato fingerfood da gustare abbinato ad un buon calice di vino bianco.

1 rotolo di pasta sfoglia  
100 g di pancetta affumicata a cubetti  
150 g di gorgonzola  
1 pera decana  
1 manciata di noci sgusciate tritate  
3 cucchiari di latte  
2 cucchiari di olio extravergine di oliva  
2 uova  
Sale  
Pepe

Fate rosolare la pancetta affumicata a cubetti in una padellina antiaderente insieme a due cucchiaini di olio extravergine di oliva. In una terrina lavorate con il frullatore ad immersione il gorgonzola insieme al latte e alle uova intere. Regolate di sale e di pepe, quindi unite la pancetta, opportunamente scolata dall'olio, le noci tritate grossolanamente e mescolate per amalgamare.

Srotolate il disco di pasta sfoglia e ponetelo in una tortiera a cerchio apribile da 24 cm di diametro, rivestita di carta da forno, tenendo i bordi alti. Sbucciate la pera, eliminate il torsolo e tagliatela a fettine sottili. Versate il composto al gorgonzola sulla pasta sfoglia, distribuitevi sopra le fettine di pera e richiudete i bordi della pasta verso il centro della quiche.

Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 25 minuti o comunque fino a quando la superficie apparirà dorata. Fate intiepidire o raffreddare completamente e servite.

## MILLEFOGLIE AL PESTO DI CARCIOFI, PORCINI, BRIE E MANDORLE DI MARILUNA

<http://viadellerose-miceli.blogspot.com/2008/11/mille-foglie-al-pesto-di.html>



Per 4 persone: due rotoli di pasta sfoglia-due porcini - [pesto di carciofi](#) -formaggio brie - mandole a filetti

Preparare la pasta tagliandola in 12 rettangoli da 12cm. per 6cm. e con i rebbi di una forchetta fare tanti forellini sulla sfoglia. Accendere il forno a 200°C. e mettere i rettangoli di sfoglia sulla placca rivestita di carta forno, cuocere per 10 minuti.

Pulire bene i porcini dal loro terriccio e tagliarli a fettine non troppo sottili, in una padella antiaderente, mettere poco olio evo e farli leggermente dorare appena 5 minuti.

Preparare una teglia con la carta forno e sistemare i rettangoli di sfoglia, spalmare sul primo strato un cucchiaino di [pesto di carciofi](#), due fettine di porcini e due fettine sottili di formaggio brie, coprire con un altro rettangolo di sfoglia e procedere allo stesso modo, cucchiaino di pesto, porcini e brie, fino al terzo rettangolo, cospargendo sopra il formaggio brie delle mandorle a filetti. Fare la stessa cosa per gli altri 3 restanti. Scaldare in forno a 200°C. per pochissimi minuti, il tempo di far sciogliere il formaggio brie e le mandorle leggermente dorate.

## TORTA RUSTICA AI PEPERONI DI CANNELLE

<http://semplicementeinsieme.blogspot.com/2008/11/torta-rustica-ai-peperoni.html>



2 rotoli di pasta sfoglia  
2 peperoni  
150 gr di ricotta e/o stracchino  
100ml di panna fresca (facoltativa)  
50 gr di pecorino e/o parmigiano grattugiato  
2 uova  
sale, pepe

Arrostite i peperoni, eliminate la pellicina annerita e i filamenti interni e tagliateli a falde. Lasciateili raffreddare e incorporate il formaggio grattugiato, la ricotta, la panna, la scamorza e un uovo, o due, per legare. Salate e pepate  
Con il primo rotolo di pasta sfoglia foderate una teglia rivestita con carta forno (non la imburrate altrimenti la sfoglia risulterà troppo unta) facendola risalire sui bordi. Riempitela con il composto di peperoni e distribuitelo bene.  
Coprite con un l'altro disco di pasta. Sigillate i bordi e bucherellate la superficie.  
Mettete in forno a 180 gradi per circa 15 minuti. Servitela tiepida o fredda

## VENTAGLIO DELLE SORELLE SIMILI, DI EMAMAMA

<http://lericettedimammaanatina.blogspot.com/2008/11/ventaglio-sorelle-simili.html>



Un po' complicatino nel montaggio.....ma piu' a spiegarlo che a farlo.....ma di un buono che non vi dico.....provatelo e mi direte.....

### **Pan brioche**

**per lievito:** 150 g farina manitoba, 90 g acqua, 30 g lievito  
fare un panetto e crescere fino al raddoppio, circa 1 ora

**per l'impasto:** 350 g farina manitoba, 50 g acqua, 100 g burro morbido, 30 g zucchero, 10 g sale, 2 uova

**Ripieno:** prosciutto cotto e grana grattugiata

Nella mdp mettere: acqua, burro, uova e zucchero poi la farina e il sale, impastare 5'.  
Ora mettere il lievito ormai raddoppiato sulla spianatoia schiacciarlo e stenderlo con le mani, all'interno il 2° impasto, chiudere a pacchetto e impastare battendo sul tavolo fino a che non si vedranno piu' striature bianche. Mettere a lievitare x 1 ora e mezza in una ciotola unta di burro. Tirate la pasta in un rettangolo di 30x 35 cospargete di grana e prosciutto una meta' e l'altra ancora grana, piegate uno sull'altro (io ho fatto così) appoggiate il rotolo su teglia ricoperta da carta forno e con le forbici tagliate delle strisce fino a 3 cm. dalla base, separate e torcete per evidenziare il ripieno. Pennellate con uovo e rilievitate per altri 40'.  
Cuocere a 180° x 20', 25', poi coprite con carta alluminio e proseguite la cottura altri 10'.

## **MOUSSE... SALSE E VELLUTATE SALATI**

VELLUTATA DI MELANZANE DI MICHELA .....	108
BUDINO AL POMODORO DI MICHELA .....	109
MOUSSE DI FORMAGGIO, PERE E NOCI MIELATE DI MICHELA .....	109
CAVIALE DI MELANZANE DI CRISTINA .....	110
ANTIPASTO TONNO E PATATE DI SARA.....	111

## VELLUTATA DI MELANZANE DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/vellutata-di-melanzane.html>



Questa vellutata servita in bicchierini è assolutamente fantastica...se la son divorata...io l'ho assaggiata facendola e son riuscita ad appropriarmi di 1 bicchierino...la rifarò in versione piatto mi è piaciuta troppo.

### VELLUTATA ALLO YOGURT E MELANZANE

6 melanzane kg 1,6 - yogurt naturale g 250 - mezzo peperone giallo - mezzo peperone rosso - prezzemolo - menta - semi di sesamo - olio

Oliate le melanzane e infornatele a 180 °C per 45', girandole dopo 20'. Sfornatele, e, tiepide, ricavate la polpa. Frullatela con poco olio, unitevi poi sale, pepe, prezzemolo e menta tritati, e lo yogurt. Servite la vellutata con i peperoni a dadini, conditi con pepe, olio, le erbe tritate e semi di sesamo

ho usato maggiorana al posto del prezzemolo

## BUDINO AL POMODORO DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/budino-al-pomodoro.html>

Ho provato a fare questo budino, usando l'idea di Virginia del suo budino di arancia, come già provato sul forum di cucina it.

### BUDINO DI POMODORO DA RICETTA VIRGINIA GISELE PARDINI FORUM CI

Per il budino al pomodoro e cipollotto, ho frullato tutto, ho pesato, erano 500 gr, quindi ho aggiunto 45 gr di maizena, ho dato ancora una frullata con il minipimer, sale e peroncino, ho portato a bollire un attimo sempre mescolando e ho messo nel contenitore, 2 ore di frigo e basta. li puoi fare anche il giorno prima.

Buono, ma mi è piaciuto decisamente di più la bavarese di pomodoro che avevo fatto...[qui](#), scusate ma ve lo devo dire.

Ognuno ha i suoi gusti e le sue preferenze..io delle due preferisco la bavarese..sicuramente più grassa perchè ha la panna ma merita.



## MOUSSE DI FORMAGGIO, PERE E NOCI MIELATE DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/bicchierini-con-mousse-di-formaggio.html>

Questi bicchierini essendomeli inventati di sana pianta...non ho le dosi..dunque

Ho mixato 1 confezione di stuffer --è un formaggio quark simil philadelphia ma con meno conservanti..almeno dall'etichetta--da 200 gr con circa 100 gr di gorgonzola.

Se serve unire 1 cuc di latte o panna non montata..

Poi ho unito le pere a dadini.

E messo nei bicchierini.

Ho decorato con gherigli di noci spezzettati ed un filo di miele -io ho usato millefiori-.



## CAVIALE DI MELANZANE DI CRISTINA

<http://lacucinadicrista.blogspot.com/2008/03/caviale-di-melanzane.html>



- 2 melanzane
- 1 cucchiaino senape
- 1/2 cucchiaino aglio tagliato a pezzetini ( o meno aglio)
- 1 cucchiaino succo di limone
- sale
- olio di oliva

le due melanzane si tagliano a lungo e ogni metà si taglia come nella foto e si spennella con olio. Le inforniamo al forno per 25/30 min. finché la polpa risulterà tenera..

Lo togliamo ( la polpa cotta) con un cucchiaino e le scoliamo per eliminare il liquido rimasto e aggiungiamo : senape, aglio, sale, limone e un altro po' di olio e mettiamo tutto nel blender. Frulliamo bene come una maionese.. Se c'è bisogno aggiungiamo altro po' di olio.

Lasciate in frigorifero. Togliete dal frigorifero pochissimo tempo prima di servire e servite con del pane tostato.

## ANTIPASTO TONNO E PATATE DI SARA

<http://esperimentipasticciincucina.blogspot.com/2008/11/antipasto-di-tonno-e-patate.html>



E' un antipasto freddo, ottimo per le occasioni buffet dove occorre preparare qualcosa in anticipo, o anche in qualche cena particolare in quanto è possibile dargli la forma che si vuole. Io qui l'ho messo in un piccolo stampo in silicone a forma di orsetto, ma è carinissimo anche il pesce finto.

1/2 chilo di patate  
150 gr di tonno  
3 cucchiaini di maionese  
100 gr di sott'aceti misti  
50 gr di olive  
1/2 cipolla rossa  
sale

Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate o al passatutto. Salare e farle raffreddare. Aggiungere poi i sottaceti tagliati sottili, mezza cipolla rossa tritata, le olive pestate e il tonno sminuzzato. Aggiungere 3 cucchiainate di maionese al composto, mescolare e versare nello stampo scelto.

Lasciare riposare in frigo per un paio d'ore circa o fino al momento di servire.

P.S. la foto ritrae una preparazione di quest'estate, lo scorso natale invece con il composto ci avevo riempito dei vol - au - vent.

## PANE... PIZZE E BRIOCHE

PIZZETTE FREDE CON GAMBERETTI DI SORBY .....	113
PIZZETTINE DI SIMO .....	114
PIZZA DI SCAROLE DI VEGOLOSA .....	115
PIZZETTE DI BETTY .....	116
DANUBIO DI ANTONELLA .....	117
PANETTONE GASTRONOMICO DI LAURA .....	119
FOCACCIA RIPIENA DI LAURA .....	121
FOCACCINE E PIZZETTE MORBIDE DI CYNDISTAR.....	122
BABA' RUSTICO DI UNIKA .....	123
PANINI DECORATI ALLE ERBE DI CRISTINA.....	124
PANINI PULCINI DI CRISTINA .....	125
PANINI AL LATTE E STRUTTO DI ROBERTA .....	126
PANE AL NERO DI SEPIA DI ROSSA DI SERA .....	127
HOT DOG DI CICCIORIA.....	129
DANUBIO DI PAOLA .....	130
PANCARRE' E DANUBIO DI PANCARRE' DI DIDA .....	131
BRIOCHE DA FARCIRE DI DANEA.....	132
PAN CANASTA DI IMMA.....	134
DANUBIO DI IMMA .....	135
HELLO KITTY, PANINI E PIZZETTE DI MICHELA .....	136
PANZEROTTI DONATELLA DI COOKING MAMA.....	137

## PIZZETTE FREDE CON GAMBERETTI DI SORBY

<http://delicatezzedisorbyy.blogspot.com/2008/11/pizzette-fredde-con-gamberetti.html>

in modo diverso per preparare un antipasto.

Noi lo usiamo a Natale, visto che il 24 è vigilia oltre ai formaggi e tartine mettiamo sulla tavola queste deliziose mini pizze.

Oggi mi sono divertita tagliandole a forma di cuore.

Per la pasta:

400 gr di farina

150 gr di latte

30 gr lievito

10 gr sale

1 uovo

75 gr burro

75 gr strutto



Mettere la farina a fontana, in un angolo mettere il sale, sciogliere al centro il lievito con il latte, poi l'uovo, infine burro e strutto e iniziare ad incorporare la farina. Lavorare a lungo e energicamente l'impasto, poi metterlo a lievitare e, quando è raddoppiato senza lavorarlo troppo prendere delle porzioni di pasta stenderla con il mattarello e tagliare con delle formine.

Per la farcia:

un po' di gamberetti sgusciati, lessati in acqua salata acidulata, ben scolati e conditi con poco sale e pochissimo olio

un ciuffo di rucola (io uso anche lattuga) tagliata sottile

maionese

salsa di pomodoro condita con sale pepe olio e origano

Preparazione: sulle pizzette mettere un po' di salsa di pomodoro e cuocere in forno caldo a 200°C per 10-15 minuti.

Togliere dal forno e far raffreddare, appena fredde spalmare di maionese, mettere un po' di rucola e infine i gamberetti

## PIZZETTINE DI SIMO

<http://pensieriepasticci.blogspot.com/2008/05/pizzettine-superveloci-per-un-aperitivo.html>

...queste adorabili pizzettine mi sono state mostrate per la prima volta dalla mia presentatrice Bimby durante la dimostrazione d'acquisto (ma so che esiste una ricetta anche su cookaround postata da Mauranna). Mia figlia se ne è subito innamorata ed ogni tanto le faccio...sono veloci da realizzare, ma davvero versatili..si prestano per un rapido spuntino (che non guasta mai..eheheh!!!), per una merenda sfiziosa, per un aperitivo con amici.....hanno un segreto nell'impasto...vi accorgete nella spiegazione! A volte, quando le preparo, le congelo...basta poi lasciarle scongelare a temperatura ambiente e dare una passatina in forno per qualche minuto per farle "rinvenire" per bene... e poi gnammmmm!!!!!!!

250 gr.farina 0  
250 gr.mozzarella  
1 cubetto lievito di birra  
20 gr.sale  
60 gr.di acqua  
una ventina di pomodorini ciliegia  
una quindicina di olive denocciolate (nere o verdi a piacere)  
origano e sale q.b per aromatizzare



Premetto che questa ricetta io l'ho sempre realizzata col Bimby, ma sono sicurissima che si può anche preparare a mano o con un normale impastatore e robot da cucina.

Metto nel boccale lievito e mozzarella e trito 15 secondi a vel.4, poi introduco la farina miscelata col sale, l'acqua e impasto per 20 sec.vel.6 e 2 minuti vel.spiga.

(Chi non avesse il bimby, può tritare finissimamente la mozzarella con il lievito in un robot da cucina; poi aggiungendo gli altri ingredienti, impastare con impastatore o a mano sino ad ottenere un composto della consistenza della pasta da pane.)

Avete visto il segreto...??? la mozzarella va dentro l'impasto...e non fuori!!!

Lascio riposare il composto ottenuto per un'ora in una bacinella coperta da un canovaccio in modo da far lievitare per bene ....

A questo punto mi armo di pazienza e mi metto a formare delle palline (e qui entra in gioco la mia piccola aiutante pasticciona, che adora appallottolare, eheheh!!!) grandi come acini d'uva: introduco poi con le dita nel mezzo di ogni pallina premendo appena, mezzo pomodorino ciliegia o un'oliva.....appoggio ben distanziate fra loro le pizzettine sulla teglia del forno con carta antiaderente e quando l'ho ben riempita, spolverizzo con origano ed un pizzico di sale fino.

Solitamente con queste dosi me ne vengono 2 teglie circa.

In forno a forno preriscaldato a 180° e le cuocio per circa 10/15 minuti (io vado molto ad occhio...non le perdo di vista!)

Queste pizzettine sono come le ciliegie.....vanno giù una dopo l'altra!!!

## PIZZA DI SCAROLE DI VEGOLOSA

<http://vegolosa.blogspot.com/2008/11/buon-luned.html>



Ecco le foto della pizza rustica con scarola, olive, capperi e pinoli.

La ricetta è semplicissima: scarola lavata e saltata in poco olio, aglio, peperoncino con l'aggiunta di pinoli (veramente ci andrebbe l'uvetta, ma il sant'uomo non la gradisce particolarmente, quindi la evito..), olive nere di Gaeta, capperini di Pantelleria. Quando la scarola è bene appassita, si cuoce ancora pochissimo e poi si lascia raffreddare, dopodichè con essa si farcisce della pasta da pane.. per sincerità, stasera ho usato due rotoli di focaccia del super perchè era in scadenza.. ma di solito si fa con la pasta da pizza. Si unge un po' la superficie con olio evo e sale e si mette in forno a 220° per una ventina di minuti.. ma dipende dal forno.

A noi è piaciuta :-)

## PIZZETTE DI BETTY

<http://lacasadibetty.blogspot.com/2008/12/pizzette.html>

**Per la pasta:** 400 gr. di farina bianca, 25 gr. di lievito di birra, 10 gr. di zucchero, 1 cucchiaino colmo di sale, 2 cucchiaini di olio di oliva, 225-250 ml di acqua tiepida (37-40°C)

**Per farcire:** 200 gr. di polpa di pomodoro (o pelati), 200 gr. di scamorza, olio, sale, origano, aglio (facoltativo).



Setacciate la farina in una ciotola larga versare al centro lo zucchero, il sale e l'olio e il lievito sciolto in poca acqua tiepida, impastare per bene aggiungendo man mano altra acqua tiepida. Lavorare l'impasto a lungo sul piano di lavoro infarinato per almeno 10 min, allargando, riavvolgendo e sbattendo la pasta sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Mettere l'impasto nella ciotola infarinata, coprirlo con un canovaccio pulito e umido e lasciar lievitare in luogo tiepido (io lo metto nel forno spento con la luce accesa) fino al suo raddoppiamento (circa 1 ora).

Preparate il ripieno mescolando, in una terrina, la polpa di pomodoro, il sale, l'olio, l'origano e il sale e tagliate a fettine piuttosto sottili la scamorza.

Riprendere la pasta, stenderla col mattarello ad uno spessore di circa 1/2 cm e con un coppapasta da 10cm di diametro (ma va bene anche un bicchiere) ricavate tanti dischetti.

Sistemateli sulla placca del forno coperta da carta forno a fate lievitare ancora 30 min.

Mettete al centro un po' di salsa e infornate a 200°C (il forno preriscaldato mi raccomando) per 15 min. circa, prima di togliere dal forno adagiate su una fettina di scamorza, lasciate ancora qualche minuto, giusto il tempo per sciogliere il formaggio, e togliete dal forno.

Le potete preparare anche il giorno prima o la mattina stessa e poi le riscaldate nel micro alla potenza più bassa per 3-4 minuti.

Io ho fatto un figurone.... voi che aspettate?

## DANUBIO DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2008/10/danubio.html>



Quando, su cookaforum, sono venuta a conoscenza di questa preparazione, ne sono rimasta affascinata.....

Ho voluto subito prepararlo e dopo averne provato le varie versioni presenti, ho scelto quella a me più congeniale.....e cioè.....la versione di Pincopallo!!!

La ricetta che so essere originaria di Napoli, non è conosciutissima dai miei amici di origine partenopea che vivono a Roma:.....forse a Napoli si chiama in altro modo?

E' diventato il mio asso nella manica....ogni volta che lo preparo, e lo porto sulla tavola o in occasione di scampagnate, tutti, indistintamente ne vengono conquistati.

La sua forma, allegramente paffuta.....la praticità nel porzionarlo e la sorpresa del ripieno in un involucri morbidissimo, portano a una sorta di sana dipendenza... :o)

### **Ingredienti:**

550 gr. farina manitoba

250 gr. latte

50 gr. olio extravergine

30 gr. di zucchero

10 gr. di sale

1 cubetto di lievito di birra (dimezzare la dose, se si ha tempo di farlo lievitare di più)

1 uovo intero

ripieno: 250 gr. Stracchino, 170 gr. speck tagliato a striscioline, 1 uovo sbattuto per spennellare la superficie



### **Bimby:**

Nel boccale: latte, zucchero, lievito e uovo; 10 sec. vel 6. Aggiungere: farina, sale e olio; 3 min. spiga. Mettere in una ciotola coperto e far lievitare per almeno un'ora.

Intanto preparare la farcitura, mischiando le striscioline di speck allo stracchino che avremo ammorbidito con un cucchiaino di legno.

Riprendere l'impasto lievitato e rilavorarlo un pochino, dopodichè dividerlo in quattro parti e ogni parte, di nuovo in quattro.

Stendere ogni pezzetto e mettere al centro un po' di farcia, quindi sigillare bene quello che sarà il fondo. Disporre le palline ottenute in una teglia e far lievitare ancora finchè non si uniscono (circa un'ora) spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare a 180° per 20/30 minuti

### **A mano:**

Sciogliere il lievito nel latte tiepido (più sul fresco che sul caldo).

In una ciotola capiente, mettere la farina, lo zucchero e l'uovo. Aggiungere il lievito sciolto e cominciare ad impastare, a questo punto, unire l'olio e il sale e continuare ad impastare finchè non avremo ottenuto una bella pasta soda e liscia. Mettere in una ciotola coperto e far lievitare per almeno un'ora.

Intanto preparare la farcitura, mischiando le striscioline di speck allo stracchino che avremo ammorbidito con un cucchiaino di legno.

Riprendere l'impasto lievitato e rilavorarlo un pochino, dopodichè dividerlo in quattro parti e ogni parte, di nuovo in quattro.

Stendere ogni pezzetto e mettere al centro un po' di farcia, quindi sigillare bene quello che sarà il fondo. Disporre le palline ottenute in una teglia e far lievitare ancora finchè non si uniscono (circa un'ora) spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e infornare a 180° per 20/30 minuti

## PANETTONE GASTRONOMICO DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/12/panettone-gastronomico.html>



Ricetta di Alberto Baccani

Per il panettone

g 500 farina bianca

g 25 olio d'oliva

2 tuorli

un cucchiaino e mezzo di zucchero semolato

sale

25 g lievito

250 g acqua

Tempo occorrente: circa due ore più la lievitazione.

Impastare la farina con l'acqua tiepida, il lievito, i tuorli, l'olio e un pizzico di sale.

Fate lievitare per 70' poi unire lo zucchero senza aggiungere farina.

Lavorare ancora; lasciate lievitare la pasta per 40', quindi porla in uno stampo (diametro cm 20) alto cm 12, unto d'olio.

Dopo altri 60' di lievitazione, passare in forno a 200° per 35'.

Mie dee per farce:

crema di formaggio, scagliette di groviera

tonno, burro, pasta d'acciughe, capperi tritati

prosciutto cotto e fettine di pomodoro

maionese, 1/2 spicchio aglio, prezzemolo tritati

salsina per crostini pronta a base di maionese e verdure tritate

salmone, avocado, maionese

caviale, maionese

crema spalmabile al salmone, fettine di aringa affumicata

Mie note

Va cotto anche due giorni prima, altrimenti non si riesce a tagliarlo (la crosta è dura ma l'interno è morbidissimo e lievitato molto bene).

Affettare il panettone in dischi dello stesso spessore per esempio 12 dischi (deve essere un numero pari) più il cappello.

Si spalma il primo disco con una farcia e si sovrappone un disco vuoto. Si continua così con tutti i dischi.

Si taglia ogni coppia di dischi in 6 spicchi uguali e si comincia a rimonta il panettone, sfalsando i tagli (se non si sfalsano i tagli si rischia di farlo crollare).

Completare il panettone con il suo cappello e decorare.

Mio stampo di alluminio per panettone gastronomico

Larghezza alla base cm 15, in alto cm 19 - altezza cm 12

## FOCACCIA RIPIENA DI LAURA

<http://zeppoleepanزارotti.blogspot.com/2009/01/cena-con-gli-amici-e-focaccia-ripiena.html>



La ricetta è stata presa da internet ovviamente non so da chi, perché quando non avevo ancora un blog, scaricavo ma non attribuivo la fonte. Anzi se qualcuno la riconosce come sua me lo faccia sapere almeno per ringraziare.

Ecco come si fa:

350 gr di farina 0

20 gr di lievito di birra

1 patata lessa

1 cucchiaino di zucchero

2 cucchiai di olio

1 pizzico di sale

2 uova intere e 1 rosso d'uovo

1 rosso d'uovo per spennellare

Scamorza affumicata

Prosciutto di Praga

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la scamorza e il prosciutto. Se risulta asciutta aggiungere latte o farina se risulta asciutta o umida (io ho dovuto aggiungere un po' di farina). Dividere in due la pasta e stenderle col matterello della stessa misura della teglia che userete, non fatela troppo spessa, crescerà molto on cottura. Adagiare una parte della pasta sul fondo della teglia precedentemente unta di olio, cospargerla con fettine di scamorza e prosciutto, coprire con l'altra parte di impasto steso e fare combaciare i bordi. Metterla a lievitare in luogo caldo per 3 ore, dopo di che spennellare la superficie con il rosso d'uovo e un goccio di latte, infornare a 170° per circa 30 minuti o fino a quando la superficie non si sarà dorata.

## FOCACCINE E PIZZETTE MORBIDE DI CYNDISTAR

<http://cindystarblog.blogspot.com/2009/01/focaccine-e-pizzette-morbide.html>

Una ricetta semplice e veloce, per delle focaccine morbide e gustose, ideali per accompagnare salumi e formaggi nei buffet. Fantastiche anche quando si resta senza pane e non si ha molto tempo per la lievitazione.

Con lo stesso impasto si possono fare pizzettine morbide delicatesissime.

Ricetta Bimby del ricettario di Nilla, ma adattabilissima a qualsiasi robot da cucina.

Stasera per cena davanti alla tv con un fresco [Aperol Spritz](#)...ogni tanto è consentito "trasgredire" anche a noi genitori!



300g di farina 0  
300g di mozzarella  
25g di lievito di birra  
10g di zucchero  
10g di sale fino



Nel Bimby: mettere tutti gli ingredienti nel boccale e impastare a vel.6 per uno o due minuti. Se occorre aggiungere un goccio di acqua o farina (dipende dalla consistenza della mozzarella). L'impasto deve risultare morbido ma non appiccicoso.

Nel Ken: sciogliere il lievito con lo zucchero in un goccio di acqua, aggiungere la farina e la mozzarella tritata finissima precedentemente, per ultimo il sale. Se occorre aggiungere ancora un goccio di acqua o farina.

Dall'impasto staccare dei piccoli pezzi, formare delle palline, schiacciarle col palmo della mano, disporle su carta forno e lasciare riposare coperto un'ora. Infornare quindi a 180° per 15/20 minuti. Se piace, prima di infornare pennellarle velocemente con del latte e cospargerle con semini: sesamo, papavero, lino, girasole, finocchio, cumino a scelta.

Per le pizzette: tirare la pasta a 1cm. di spessore, ritagliare le pizzette con un coppapasta, disporle su carta forno e lasciare lievitare un'ora coperte. Poi mettere su ognuna un cucchiaino di salsa di pomodoro condita con un filo di olio, origano e sale e cuocere a 180° per 10/15 minuti.

## BABA' RUSTICO DI UNIKA

<http://ipiaceridellavita2.blogspot.com/2008/10/bab-rustico.html>

Questo l'ho fatto con il bimby:-)

500 g. farina  
100 g. parmigiano  
150 g. burro  
6 uova  
un quarto di dado di lievito di birra  
un misurino latte (100 g.)  
2 cucchiaini sale  
1/2 cucchiaino pepe  
200 g. emmenthal  
100 g. prosciutto cotto  
100 g. salame



nel boccale mettere il burro le uova il latte il lievito il sale e il pepe..20 sec. vel. 4...poi aggiungere i parmigiano e la farina 55 sec. vel.6. alla fine aggiungere l'imbottitura a pezzetti 20 sec. vel.3....versare nello stampo imburrito e far lievitare....io l'ho preparato la mattina alle nove e ho infornato alle cinque del pomeriggio....180° per circa 50 minuti

## PANINI DECORATI ALLE ERBE DI CRISTINA

<http://lacucinadicrista.blogspot.com/2008/10/panini-decorati-alle-erbe-chifle.html>



400 gr farina  
1 cucchiaino sale  
5 gr lievito di birra fresco  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiai olio  
200 ml acqua tiepida

- sciogliete il lievito con lo zucchero e aggiungete una parte dell'acqua
  - versate tutto sopra la farina in una ciotola aggiungendo l'olio e il sale
  - amalgamate versando l'acqua lentamente
  - impastate fino quando si stacca dalla ciotola e lasciate a lievitare quasi 40 minuti
  - ho impastato un'altra volta dopo 1 ora e ho lasciato di nuovo a lievitare
  - prendete piccoli pezzi d'impasto e formate dei panini grandi come dei mandarini
  - mettete nella teglia da forno foglie di verza lavate e asciugate e adagiate sopra i panini
  - lasciate di nuovo a lievitare quasi 30 minuti e in questo tempo scaldate il forno quasi alla temperatura massima
  - adagiate sopra i panini foglie di prezzemolo, aneto, salvia, rosmarino, timo, santoreggia... e spennellate sopra con uovo sbattuto
  - infornate alla temperatura quasi massima ( le foglie di verza si bruciano di sicuro non vi spaventate ma non fanno bruciare i panini)
  - una volta cotti togliete la teglia dal forno e lasciate a raffreddare tutto coperto con uno telo di cotone o lino
  - pulite le foglie di verza bruciate o no dal retro dei panini e servite
- no so i tempi perché non ho fatto attenzione ma il tempo è più corto per i panini piccoli e più lungo se volete cuocere un pane così o una focaccia

## PANINI PULCINI DI CRISTINA

<http://lacucinadicrista.blogspot.com/2008/11/panini-pulcini-chifle-puisori.html>



Purtroppo non sono molto belli .. dovevo mettere gli occhi con chiodi di garofano o pepe a grani e dovevo spennellare i panini prima di infornarli con uovo sbattuto

pasta di pane .. quella che piace o sapete preparare voi , la mia è solo farina, lievito di birra sciolto con zucchero, sale e acqua

- impastate e lasciate a lievitare per bene
- versate l'impasto lievitato sul tavolo con farina e tagliate a pezzi grandi come un mandarino
- con ogni pezzo d'impasto formate dei cordoncini lunghi 30 cm lasciando le estremità un po' più grossi del resto del cordoncino
- formate un nodo e con l'estremità inferiore quella che risulta sotto il nodo lo schiacciate e tagliare per dare la forma della coda di un pulcino .. invece con l'estremità superiore del cordoncino (del nodo) formate la testa del pulcino... modelate il becco e la cresta che si può tagliare /crestare con le forbici
- spennellare con uovo sbattuto con o senza latte ( io non l'ho fatto) e infornate nel forno già caldo a temperatura massima come per ogni panino... sono pronti in pochi minuti (quando hanno un bel colore dorato).

## PANINI AL LATTE E STRUTTO DI ROBERTA

<http://roberta-lagolosona.blogspot.com/2008/10/panini-al-latte-e-strutto.html>



Sono ottimi farciti con una mousse di mortadella o prosciutto cotto

800 gr di farina Manitoba  
400 gr di farina 00  
400 gr di latte  
400 gr di acqua  
20 gr di zucchero  
30 gr di sale  
50 gr di strutto  
1 cubetto di ldb

Sciogliere il ldb nell'acqua e latte, aggiungere lo zucchero, parte della farina e mescolare.

Aggiungere il sale, lo strutto e impastare. Aggiungere tutta la farina. Impastare bene il tutto.

Se si ha un'impastatrice o il ken azionare sull'1 per 10 minuti

Lasciar lievitare per un'ora o fino al raddoppio.

Formare i panini, metterli su una teglia coperta di carta forno a far lievitare per un'ora e mezza.

Spennellare con una miscela di albume e sale e cuocere a 200 ° per 10 minuti.

## PANE AL NERO DI SEPPIA DI ROSSA DI SERA

<http://rossa-di-sera.blogspot.com/2009/01/pane-di-befana-anche-se-un-p-in-ritardo.html>



Tempo fa, non mi ricordo neanche quando, avevo visto il pane al nero di seppia, ma non ricordo dove: in qualche ristorante, in qualche trasmissione culinaria o nei miei sogni ( già, l'età si fa sentire, neanche mi ricordo quanti anni ho! :-)) )

In realtà l'avrei realizzato, questo pane, il giorno stesso, ma ho scoperto di non avere .. il nero di seppia! (Strano però, ce l'avevo, lo ricordo bene!.. o no?..)

In due parole ho dovuto rimandare al giorno dopo. La ricetta non l'ho neanche cercata, tanto mi risulta più facile inventare che copiare, adattare ecc, l'importante è avere l'idea di quello che si vuole realizzare e l'impasto base, anzi, le proporzioni di base.

250 g di farina  
150 ml di latte  
2 bustine ( 8 g) di nero di seppia  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di lievito in polvere (1/3 del panetto di quello fresco)  
1 cucchiaio di olio evo  
4-5 filetti di acciuga  
semi di sesamo nero  
farina di semola



- sciogliere il lievito in metà del latte tiepido insieme allo zucchero
- sciogliere il nero di seppia nel latte rimanente ( sempre tiepido)

- setacciare la farina con il sale, impastare, aggiungendo latte con il lievito e con il nero.
- tritare le acciughe, mescolarle con l'olio, aggiungere all'impasto alla fine, amalgamare, formare una palla (deve essere morbida), sistemarla in una ciotola, coprire con la pellicola e lasciare lievitare 30-40 minuti.
- dividere l'impasto in 8-9 pezzetti, formare le palline, aiutandosi con un pò di farina di semola.
- adagiare le palline sulla teglia coperta di carta da forno, coprire con il canovaccio e lasciare riposare per 30-40 minuti.
- pennellare i panini con il latte e decorare con i semi di sesamo
- infornare a 200-220° per 15 minuti circa, un paio di volte spruzzare l'acqua nel forno.
- raffreddare sulla griglia

I panini sono molto decorativi oltre che buoni. Sono ottimi con il burro e qualsiasi tipo di pesce affumicato o salato oppure con le uova di salmone. Le acciughe si sentono poco grazie al latte, il nero invece non si sente per niente, ma si vede e comel..

## HOT DOG DI CICCIORIA

<http://ciccioria.spaces.live.com/blog/cns!6B001D4B0CE3171!601.entry?sa=272492676>



250 gr di farina manitoba  
250 gr di farina 0  
50 gr di acqua  
50 gr di olio di semi  
200 gr di latte  
20g di lievito  
10 gr di sale  
8 wurstel grandi, o 16 medi  
1 uovo sbattuto per spennellare

impastati con il bimby

Nel boccale latte, acqua, olio e lievito e sciogliere per 40 sec. a 37/40° vel. 2.

Aggiungere la farina e il sale e impastare 2 min. vel. 6 e poi 1 min. Spiga.

Trasferire l'impasto sulla spianatoia, stendere una sfoglia di mezzo centimetro.

Adagiarvi i wurstel e col coltello ritagliare i riquadri per ognuno.

Avvolgere i wurstel con la pasta, disporli sulla teglia del forno, spennellarli con l'uovo sbattuto e lasciarli lievitare un'oretta

Cuocere in forno caldo a 180° fino a completa doratura, per questi grandi ci è voluta una mezzoretta

## DANUBIO DI PAOLA

<http://zeppoleepanزارotti.blogspot.com/2008/09/il-danubio-e-premio.html>

E' praticamente impossibile che in una qualsiasi festa a buffet napoletana manchi il danubio, morbida brioche rustica che si mangia strappando le palline ripiene, così come immancabile è il pan canasta, una torre di tramezzini farciti con vari gusti. Quando ero bambina onnipresente erano anche le coviglie, gelati semifreddi in coppette monodose, di una tale bontà..... io ne mangiavo fino a stare male, di nascosto sotto i tavoli, sennò mia mamma rompeva. Fortunatamente ho trovato una gelateria che ancora ne vende a Napoli e non manco mai di farci un salto quando posso, anche perchè secondo me sono io l'unica cliente nostalgica.....il danubio invece me lo faccio da me.

Ecco come si fa:

500 g di farina manitoba  
250 g di latte tiepido  
50 g di burro  
2 cucchiaini di zucchero  
3 cucchiaini di sale  
3/4 di cubetto di lievito di birra  
1 uovo  
prosciutto cotto o salame a dadini  
formaggio tipo Auricchio a dadini  
tuorlo e latte per spennellare



Sciogliere il lievito in un po' di latte intiepidito con lo zucchero. In una ciotola metter la farina, l'uovo, il burro morbido e il lievito sciolto nel latte. Mescolare bene e aggiungere il latte poco a poco, continuare a mescolare e alla fine aggiungere il sale. Quando l'impasto è ancora umido aggiungete il sale e fatelo incorporare. Impastate a lungo fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo sarà un pochino appiccicoso ma va bene così. Coprire la ciotola e fare lievitare per 3 ore, trascorso questo tempo, prendere la pasta dalla ciotola con le mani infarinate, allungarla sulla spianatoia infarinata a forna di salame, tagliare 14-15 palline di uguale dimensione schiacciare ogni pallina con le mani a mo' di pizzetta, metterci il ripieno tagliato a dadini, richiudere e far ruotare tra le mani come se si volesse fare una polpetta, adagiarla in una teglia tonda di 28 cm di diametro, rivestita di carta forno, con i lembi di chiusura verso il basso. Proseguire così per tutte le palline, sistemandole un po' distanziate tra di loro nella teglia. Mettere in forno spento per 1 ora, le palline lieviteranno ancora. Spennellarle con il tuorlo e il latte. Dopo di che accendere il forno a 190° e far cuocere per 30 min.

## PANCARRE' E DANUBIO DI PANCARRE' DI DIDA

<http://gliamorididida.blogspot.com/2009/01/buon-buffet-tutti.html>

600 g di farina  
350 g di latte  
1 lievito di birra  
50 g di burro  
2 cucchiari di zucchero  
sale q.b.

Sciogliete il lievito in 50 g di latte ed aggiungete lo zucchero (aiuterà a rendere più attivo il lievito), mescolate e lasciate lievitare per 15 minuti.

Porre sul tavolo da lavoro la farina, il burro tagliato a pezzetti, il sale, il latte rimasto ed al centro l'impasto, creatosi dalla fermentazione del lievito, ed impastate.

Lasciate lievitare per 1 ora, stendete l'impasto formando un rettangolo della lunghezza della teglia da plumcake o da pancarrè ed arrotolatelo su se stesso, ponete il rotolo nello stampo e far lievitare per un'altra ora.

Cuocete in forno a 180° per 40 minuti.

Il pancarrè è stato uno dei miei primi esperimenti ben riusciti, l'impasto per i due pancarrè che vedete al centro della foto e per il vassoio di girelle in basso a sinistra è [della spezia](#) l'ho anche già postato, in occasione del compleanno del mio cucciolo ma lo ripeto con piacere.

Con una sola dose io ho ottenuto i 2 pancarrè e il vassoio di girelle:



A questo punto io ho preso l'impasto e l'ho diviso in due, una metà l'ho stesa a rettangolo sul piano di lavoro e l'ho farcita con fette di caciocavallo e melanzane a funghetti, ho arrotolato e messo nello stampo da plum-cake e fatto lievitare ancora un'ora. L'altra metà è stata ulteriormente divisa in due e con una parte ho fatto un altro pancarrè più piccolo, farcito di prosciutto cotto ed emmenthal, mentre nel restante impasto ho messo fettine di pancetta e fontina, sempre arrotolato ma stavolta tagliato a girelle e messo anch'esso a lievitare un'altra ora insieme agli altri due. Poi ho cotto tutto in forno preriscaldato a 180° per mezz'ora circa, però le

girelle avrei dovuto toglierle un pò prima perchè son venite parecchio 'dorate', ma in tutti i casi sono state spazzolate lo stesso.

Vi consiglio vivamente di provare quest'impasto perchè da grandi soddisfazioni, riesce tantissimo e ha una cottura sempre perfetta, io lo faccio molto molto spesso con varie farciture

Con la ricetta del [Pancarrè](#) ci ho fatto anche questo bellissimo e buonissimo danubio con il classico ripieno di emmenthal e prosciutto cotto

## BRIOCHE DA FARCIRE DI DANEA

<http://delizieepasticci.blogspot.com/2008/12/brioche-da-farcire.html>



Vi lascio la ricetta di una brioche buonissima, preparata per la prima volta tempo fa e ripetuta di recente per una cena tra amici.

La prima volta che l'ho preparata ho fatto l'intera dose, ma ho fatto un pasticcio... perchè lo stampo (il mio più grande è 28 cm) non era abbastanza grande e durante la lievitazione è uscito di fuori, anche mentre cuoceva, continuava a crescere... sembrava una scena di blob :-P

Ma visto che dagli errori si impara, le volte successive ho fatto metà dose, sempre nello stampo da 28 cm, è il risultato è stato sicuramente migliore :)

Vi riporto comunque le dosi originali ;)

La ricetta l'ho presa dal sito [kucinare.it](#) e l'autrice è [Estrelia](#).

900 gr farina 00

8 uova

2 patate lesse di media grandezza

2 lieviti sciolti in un bicchiere di latte tiepido

4 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di sale

**Per la farcitura:**

maionese

prosciutto cotto

lattuga

Mettere le patate schiacciate in una ciotola e impastare, con le fruste a spirale, insieme allo zucchero e al sale.

Versare il lievito sciolto nel latte e incorporare le uova una alla volta.

Al completo assorbimento dell'ultimo uovo, versare la farina un pò alla volta. L'impasto dovrà risultare umido e appiccicoso.

Versare il composto in una teglia di 28-30 cm di diametro (io vi consiglio più grande!) imburrata e infarinata e lasciar lievitare in luogo caldo e asciutto per almeno due ore. **NON COPRITE!!!**

Infernare in forno preriscaldato a 180° per 30'.



Far raffreddare e tagliare in due dischi. Farcire a piacere.

Io l'ho tagliato a pezzetti, molto adatto per un buffet ;)



## PAN CANASTA DI IMMA

<http://lapanciapiena.myblog.it/archive/2008/12/05/buffet-di-compleanno-di-lorenzo.html#comments>

pan canasta di Valentina Gigli( [www.alice.tv](http://www.alice.tv))

565gr farina manitoba

250gr farina 00

4 uova

150gr olio di semi di girasole

25gr zucchero

10gr sale

25gr lievito di birra

190gr latte intero alta qualità



Sciogliere il lievito nel latte tiepido.

Mettere tutti gli ingredienti nel vaso della planetaria ed azionarla alla velocità minima.

Impastare finché non otterrete un impasto morbido e compatto.

Lavoratelo per qualche minuto su un piano lavoro leggermente infarinato e mettetelo a lievitare in uno stampo per panettone fino a che raggiunge il bordo dello stampo ( dipende dalla temperatura dell'ambiente comunque considerate 1-2 ore).

Mettete in forno caldo a 180°C per 35-40.

Fatelo freddare completamente, tagliatelo e farcitemo a piacere

## DANUBIO DI IMMA

<http://lapanciapiena.myblog.it/archive/2008/12/05/buffet-di-compleanno-di-lorenzo.html#comments>



400 gr farina manitoba  
180 gr di latte  
35 gr di olio evo  
22 gr di zucchero  
sale q.b.  
1 cubetto di lievito di birra  
1 uovo intero + 1 tuorlo per spennellare

### RIPIENO

prosciutto cotto e auricchio, saleme e auricchio

Fare l'impasto con la farina, olio zucchero, l'uovo intero, il latte tiepido in cui è stato sciolto precedentemente il lievito.

Alla fine il sale. Fare una palla e lasciare lievitare.

Quando è lievitata, dividere la palla in 16 pezzi, schiacciare col palmo della mano ciascun pezzo,

farcirlo con formaggio e prosciutto e poi chiuderlo con un pizzicotto.

Una volta creato 16 palline disporle vicine ma non attaccate in una teglia a piacere (io ho usato una tonda da 26 cm di diametro),

lasciare lievitare di nuovo una 1/2 ora.

A quel punto vedrai che le palline, crescendo, si sono attaccate fra loro, spennella con il tuorlo

ed inforna a 150° per circa mezz'ora (poi dipende dal forno).

## HELLO KITTY, PANINI E PIZZETTE DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/hello-kitty-panini-e-pizzette-con-pasta.html>



Si mettono nella ciotola 500 gr di farina, 70 di olio d'oliva, 250 gr d'acqua in cui sono stati sciolti 30 gr di zucchero e 1 cubetto di lievito. Si mescola bene e si aggiunge 8 gr di sale, e si impasta 10 minuti. Si lascia lievitare 2 ore. Si sgonfia la pasta, si stende a 5/6 mm.

E si ritagliano dei dischetti con un tagliabiscotti (così vengono tutti uguali) se pesano 10/11 gr ne vengono un'ottantina ! Si riempiono con wurstel o prosciutto o salsiccia e formaggio. Si fanno le palline e si mettono in teglia su carta forno, intanto che lievitano si fanno le orecchie e il naso con i ritagli. Per i maialini, le orecchie sono triangoli : si stende la pasta, si taglia una strisciolina e si tagliano i triangolini. Il grugno è una pallina schiacciata in cui ho fatto passare da parte a parte uno spiedino. Per i topini, il nasino è una pallina, per le orecchie ho steso la pasta e le ho ritagliate con lo stampino delle margherite (un petalo solo) oppure una pallina schiacciata. Per incollare, ho messo un velo d'acqua in un piattino, ho bagnato il lato da attaccare e l' ho posizionato. Intanto erano lievitati, li ho spennellati con tuorlo diluito con latte e infornati a 180 per un quarto d'ora o finchè sono dorati. Si possono congelare senza problemi.

## PANZEROTTI DONATELLA DI COOKING MAMA

*<http://cookingmama.myblog.it/archive/2008/12/01/panzerotti-in-rassegna.html>*

250 gr. di farina 00, 250 gr. di farina di grano duro, 1 cubetto di lievito di birra, acqua, sale, olio di oliva, aglio, polpa di pomodoro, basilico, origano fresco, parmigiano grattugiato, mozzarella, 1 litro di olio per friggere.

Si procede così:

Disporre sul piano di lavoro le farine, aprire a fontana e sbriciolare il lievito al centro, impastare il tutto con acqua tiepida in cui avrete sciolto il sale. Lavorate come per la pizza, fino a quando la pasta forma delle bolle. Lasciare lievitare per circa 2 ore in un luogo caldo. Intanto preparare il sugo facendo soffriggere aglio e olio d'oliva, aggiungere la polpa di pomodoro, insaporire con un po' di sale, basilico ed origano, quindi cuocere fino a quando avrà preso una consistenza cremosa. Tagliare la mozzarella a cubetti e fatela sgocciolare bene.

Stendere l'impasto sul piano ben infarinato formate dei cerchi di pasta di circa 15 cm di diametro. Al centro disponete il sugo, il formaggio grattugiato, la mozzarella e una foglia di basilico fresco, non esagerate con il ripieno, i panzerotti dovranno essere ripiegati in due e ben sigillati, aiutatevi con una forchetta, dentellandone i contorni.

Scaldare l'olio per friggere (meglio se olio d'oliva), in un wok, poi, quando l'olio sarà bollente, immergere i panzerotti, poco per volta, lasciandoli colorare da ciascun lato, asciugare con carta da cucina e servire ben caldi.

Questa è la versione classica, nulla vieta di giocare con il ripieno, aggiungendo, ad esempio, prosciutto cotto, salame, provola, pecorino e tutto quanto vi fa gola!