

FINGER FOOD

FAGOTTINI RIPIENI DI NANA'	140
CORNETTI FARCITI DI TITTINA	141
CROCCANTINI PRET-A-PORTER DI CLAUD.....	142
CROCCHETTE DI CECI, TOFU E PROSCIUTTO DI MARILUNA	143
COTECHINO DI CREMONA FINGER FOOD DI COOKING MAMA	144
POLPETTINE DI TONNO AL LIMONE DI ANTONELLA	145
CANNONCINI DI INDIVIA, CRUDO E GRANA DI ANTONELLA	146
SIGARI CON VERDURA DI NEPITELLA	147
CESTINI DI FRICO CON MELAGRANA, AVOCADO E POLLO DI ANTONELLA	148
BASTONCINI AL FORMAGGIO DI MICHELA	149
CANNONCINI SALATI CON MOUSSE DI MORTADELLA DI MICHELA	150
GIRELLE DI PANE DI MICHELA	152
STUZZICHINI AL FORMAGGIO DI MICHELA	154
PESCE SALMONE DI CICCORIA	154
VOULE AU VENT DI TIZY	155
ARANCINI DI RISO E ZUCCA DI SUSY	156
FAGOTTINI ALLE NOCI DI SUSY	157
POLPETTINE DI ZUCCA DI SUSY	157
FIORELLINI DI POLENTA DI ROBERTA	158
ARANCINI DI ROBERTA	159
MINICROISSANTS SALATI DI MORE'	160
SAUSAGE ROOLS DI MARILENA	162
GIRANDOLE DI ASPARAGI DI NICOLETA	163
RUSTICINI DI BETTY	164
BARCLETTE DI UOVA CON FRAGOLINE DI BABI	165
PALLINE DI FORMAGGIO FRESCO AROMATIZZATE AL SESAMO E SALE VIKING DI ELGA	166
GIRELLE IN SFOGLIA DI BRII	167
VOULE AU VENT AL SALMONE E CARCIOFI DI ALESSIA	168
BLOCCHETTI POMODORI, RICOTTA E OLIVE DI LAURA	169
POMODORI RIPIENI DI TONNO DI LAURA	170
SPIRALI DI SFOGLIA ALLO SPECK DI SWEETCOOK	171
CESTINI DELLE FESTE DI EMAMAMA	172
STELLINE SALATE DI BARBARA	173
CANAPE' DI CANNELLINI E SALMONE DI BARBARA	174
FOGLIE D'AUTUNNO DI BARBARA	175
CROCCHETTE DI BIETOLE DI STEFY	176
CARAMELLE RUSTICHE DI BETTY	177
POLPETTE BABY DI BETTY	178
SFOGLIADISCHI GUSTOSI DI ELEONORA	179

MADELEINES DI BARBARA	180
GIRANDOLE DI MOZZARELLE SENZA GLUTINE DI ROBERTA	182
PACHINO SPADELLATI DI ANTONELLA	183
CROISSANT CON VERDURINE DI ANTONELLA	184
ARANCINE SICILIANE DI ELENA	185
CROQUETAS SPAGNOLE DI ELENA	187
RAVAZZATE SPINACI E RAGU' DI ELENA	189
FUNGHI RIPIENI DI ELENA	190
CROSTATINE D'INSALATA ALLE PERE, ZUCCA E FORMAGGIO DI LENNY	191
RAVIOLI FRITTI CON NOCCIOLE E BIETE DI BOCETTA.....	192
CUCCHIAINI CON UOVA DI QUAGLIA DI LAURA	193
OLIVE CONDITE DI LAURA.....	194
CORNETTI DI SFOGLIA DI EMAMAMA.....	194
CROISSANT AL RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO DI ELISABETTA	195
TARTELLETTE ALLA PANNACOTTA DI BARBARA	196
PATATINE NOVELLE RIPIENE ALLO SPECK DI SESAMO E CORIANDOLO	197
INVOLTINI PROSCIUTTO E ZUCCHINE DI MILU'.....	198
PAIN BRIOCHE E COTECHINO DI CRISTINA	199
SFOGLIE VARIOPINTE DI ELEONORA.....	200

FAGOTTINI RIPIENI DI NANA'

<http://idolcidinana.blogspot.com/2008/11/fagottini-ripieni.html>



Oggi vi presento una ricetta veloce-veloce, questi fagottini di pasta bris  sono ripieni di spinaci e mozzarella, si preparano in un'ora...prendete nota:

- x la pasta bris :
- 250gr di farina00
- 100gr di burro morbido
- 60ml acqua fredda
- 1 cucchiaino di sale
- x il ripieno:
- 300gr di spinaci
- 1 mozzarella
- 1 uovo
- un p  di burro
- olio e sale

x prima cosa prepariamo la pasta bris , mettiamo sul tavolo la farina mescolata col sale aggiungiamo il burro ed iniziamo a lavorare poi l'acqua lavoriamo velocemente tutto poi mettiamo a riposare in frigo x 30 minuti.

Intanto cuocete gli spinaci (io ho usato quelli surgelati) con un p  di burro e salate poi tagliate la mozzarella a pezzettini, prendete la pasta dal frigo stendete una sfoglia ritagliate dei dischetti e farci teli

Sigillate i bordi e metteteli su una teglia imburrata e spennellateli con l'uovo sbattuto infornate a 200  x 15-20 minuti circa.

CORNETTI FARCITI DI TITTINA

<http://tittina.wordpress.com/2008/06/30/cornetti-farciti/>



La ricetta dei cornetti farciti l'ho presa da un ricettario della Paneangeli.
La sfoglia è molto morbida e rimane tenera anche dopo molti giorni.

per la sfoglia:

150 gr. ricotta fresca

6 cucchiaini di latte

1 uovo

6 cucchiaini di olio di oliva

1 cucchiaino raso di sale

350 gr. farina bianca

1 bustina di lievito "Pizzaiolo" per torte salate

per il ripieno:

80 gr. di prosciutto cotto

100 gr. di scamorza affumicata

75 gr. besciamella

1 uovo

In una terrina mescolare ricotta uovo olio e sale, unire a cucchiainate la farina setacciata ed aggiungere il lievito; lavorare con una forchetta per amalgamare tutto, trasferire sul tavolo e lavorare con le mani velocemente. Stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e ritagliare dei triangoli.

Per il ripieno tagliare a dadini il prosciutto cotto e la scamorza ed unire la besciamella.

Mettere un po' di ripieno al centro dei triangolini, quindi arrotolarli partendo dal lato più lungo, chiudendoli molto bene per non far uscire il ripieno, e disporli sulla lastra da forno foderata con carta da forno. Spennellarli con l'uovo sbattuto.

Cuocere a forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.

CROCCANTINI PRET-A-PORTER DI CLAUD

<http://trecolombeintesta.blogspot.com/2008/11/croccantini-prt-porter.html>

Tutte le volte che faccio una torta salata abbondo con l'impasto... così mi avanza sempre un etto o due di impasto per dare spazio alla creatività! L'ultima volta che ho fatto l'erbazzone (pochi post fa) ho steso la pasta avanzata con un mattarello, ne ho ricavato strisce irregolari e le ho condite con quello che ho trovato in frigorifero: sugo alla pizzaiola (pomodoro, origano, olio aromatizzato al basilico e sale) e battuto di olive e carciofi (olive nere denocciolate e tritate e carciofi sott'olio tritati finemente).



Per la pasta:

cento grammi di pasta per torte salate (Come era fatto? ...300 grammi di semola di grano duro

...quattro cucchiaini di olio extravergine di oliva ...acqua due decilitri ... sale se occorre)

Preparazione: stendere l'impasto con un mattarello (o nonna papera), tagliare a strisce irregolari, condire.

Cottura: in forno a 200°C per dieci minuti circa.

NB: è difficile resistere e lasciarli intiepidire... sono troppo buoni!

CROCCHETTE DI CECI, TOFU E PROSCIUTTO DI MARILUNA

<http://viadellerose-miceli.blogspot.com/2008/06/crocchette-di-cecitolu-e-prosciutto.html>



Per 4 persone: circa 8 crocchette

una piccola cipolla,

1 patata

100 g. di prosciutto crudo tritato

1 cucchiaino di cumino in polvere

400 g. di ceci bolliti la sera precedente o in scatola ben scolati

4 cucchiai di farina

1 cucchiaino di basilico tritato

1 uovo

200 g. di tofu , un panetto

semi di sesamo

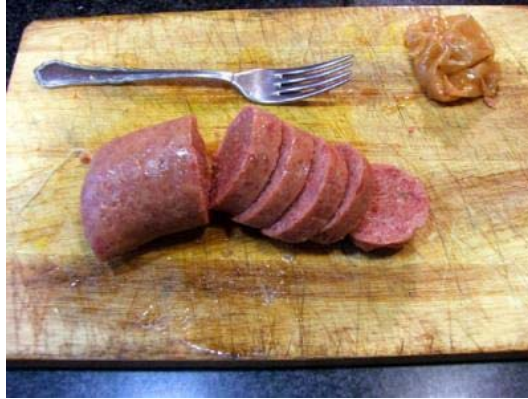
Olio evo

In una padella antiaderente con due cucchiai d'olio faccio dorare una cipolla piccola, dopo aver grattugiato una patata media la metto nella padella insieme alla cipolla il cumino ed i prosciutto crudo a listarelle e lascio prendere per 5 minuti. Metto tutto in una ciotola ed aggiungo i ceci a purea il panetto di tofu sminuzzato con le mani, l'uovo, la farina e il basilico, mescolo bene.

Mi bagno un po' le mani con dell'olio e formo delle crocchette cospargendole di semi di sesamo ,lascio poi rosolare dolcemente in padella con un filo d'olio evo prima da una parte e poi dall'altra premendo un po' con le mani in modo da appiattirle. Servo calde o anche fredde su una insalatina mista...buonissime anche con un'insalata di pomodori. E con queste sfiziose crocchette vi auguro una dolce domenica.

COTECHINO DI CREMONA FINGER FOOD DI COOKING MAMA

<http://cookingmama.myblog.it/archive/2008/12/02/cotechino-di-cremona-finger-food.html>



La ricetta che propongo oggi è il "COTECHINO FINGER FOOD", ovvero, cotechino cotto secondo il metodo tradizionale, quindi ridotto a cubetti e servito come antipasto o buffet. Spero che le lettrici di Anicestellato apprezzino questa mia proposta. Ovviamente, siete tutti invitati a banchettare! Servitevi, è una delizia!

Acquisto un cotechino fresco da un buon fornitore. La materia prima è essenziale, quindi non fermatevi al bancone del supermercato, ma mettetevi a cercare un cotechino che si possa fregiare di tale nome. Se volete, in un prossimo post, vi segnalo qualche buon indirizzo locale, così se capitate dalle mie parti, potete provvedere.

Il cotechino crudo deve essere bucherellato in più punti, quindi si dispone in una capiente casseruola con abbondante acqua fredda e si porta lentamente in ebollizione. Regolate la fiamma e lasciate cuocere per due/tre ore. Il tempo dipende dalle dimensioni del cotechino. Eventualmente fatevi consigliare dal vostro fornitore. togliete dal fuoco, quindi eliminate la pelle e riducete il cotechino a dadini. Servite su un bel piatto da portata accompagnando con lenticchie!

POLPETTINE DI TONNO AL LIMONE DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2008/10/polpettine-di-tonno-al-limone.html>



Questo è un piatto che mi dà molta soddisfazione.....me lo insegnò una mia cara amica e chiunque l'abbia assaggiato ne è rimasto piacevolmente colpito.

I fan più accaniti, sono i bambini....anche i più piccolini, quelli ai quali basta che parli loro di pesce e arricciano il naso....ehehehe...con queste polpettine.....fregati!!!

Provare per credere ;o)

3 scatolette di tonno da 160 gr. l'una
2 patate lesse (di media misura) schiacciate
prezzemolo tritato
scorza di limone grattugiata
1 uovo
1 pizzichino di sale

Scolare bene il tonno dall'olio di conservazione e metterlo in una terrina; schiacciarlo con la forchetta ed unire gli altri ingredienti. Amalgamare bene il tutto e formare le polpettine, passarle nel pangrattato e disporle in una teglia da forno unta. Condire con un filo d'olio e infornare a 200° per circa 20 minuti.

CANNONCINI DI INDIVIA, CRUDO E GRANA DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2009/01/cannoncini-indivia-crudo-e-grana.html>



Questi cannoncini sono stati la prima preparazione che facemmo con la sfoglia e non arrivarono nemmeno al tavolo del buffet.....

Da quel giorno li ho preparati in moltissime occasioni, facendoli conoscere ed apprezzare a tutti i miei amici, sono velocissimi da preparare e credetemi sulla parola.... quando ne rimane uno nel piatto scatta un gioco di sguardi tra commensali che in confronto Clint Eastwood ... Lee Van Cleef ed Eli Wallach facevano la figura dei pivelli ! :D

Ingredienti X 16 cannoncini

400 gr. di pasta sfoglia (2 rotoli circa)

4 cespi di indivia belga

16 fette di prosciutto crudo dolce

grana grattugiato



Pulire e lavare la verdura, tagliarla in quattro nel senso della lunghezza.

Saltarla in padella con un filo d'olio per pochi minuti. Salare e pepare.

Lascarli raffreddare bene e asciugarli con carta da cucina.

Ricavare dalla sfoglia delle strisce di due dita di larghezza.

Cospargere ogni fetta di prosciutto con il grana, avvolgerci uno spicchio di indivia, e ricoprire il tutto con le strisce di sfoglia a mo' di spirale.

Adagiare su carta forno e dopo aver spennellato la superficie con l'uovo sbattuto, infornare a 200° per circa 20 minuti

SIGARI CON VERDURA DI NEPITELLA

<http://nepitella.blogspot.com/2008/04/sigari-con-verdure.html>

Ingredienti (per circa 16 sigari)

1 rotolo di pasta brisé
1/2 peperone rosso
1/2 peperone giallo
1 zucchina
1 carota
1 cucchiaio di semi di sesamo
Latte q.b.
2 cucchiiai di Olio e.v.o.
Sale, pepe



Lavare e mondare tutte le verdure. Tagliarle a julienne e condirle in una ciotola con i due cucchiiai d'olio, il sale e una macinata di pepe. Lasciar insaporire per 10'. Stendere la pasta brisé (e si non l'ho fatta io... questione di tempo...) e ricavare dei rettangoli di 5x7 cm. Mettere nella parte più stretta di ognuno un po di verdura in modo tale che ne fuoriesca dai bordi e arrotolare in modo da formare un "sigaro". Continuare così fino alla fine degli ingredienti. Disporli su una teglia rivestita da carta da forno, spennellarli con poco latte e cospargerli con i semi di sesamo. Cuocere a 180° per circa 20' o fino a quando non saranno leggermente dorati. Lasciar raffreddare prima di servire.

CESTINI DI FRICO CON MELAGRANA, AVOCADO E POLLO DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2009/01/piccoli-cestini-di-frico-con.html>

Il frico è un antipasto di origine friulana e si divide in due preparazioni: il "frico morbido" composto generalmente da formaggio, patate e cipolle....e il "frico croccante" composto da solo formaggio, facile da sagomare.

Questi cestini sono realizzati con parmigiano grattugiato ed accolgono un ripieno dal gusto insolito e particolare....al primo morso ne rimaniamo inevitabilmente conquistati. Ricetta imparata al corso della piccola accademia sale e pepe (Csaba della Zorza.)

parmigiano grattugiato
1 avocado
300 gr. di petto di pollo
1 melagrana
succo di limone
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Scaldare una padellina sul fuoco basso, poi, con l'aiuto di un cucchiaino depositare il parmigiano formando un cerchio. Lasciar cuocere due minuti finchè vedremo il formaggio bollire e dorarsi. Spostare la padellina dal fuoco e sollevare il formaggio con una spatolina o con i rebbi di una forchetta, quindi rovesciare subito sul fondo di un bicchierino. Togliere tamponando con carta cucina e lasciar freddare. Procedere così fino ad aver formato 8 cestini.



Nel frattempo preparare il contenuto.

Sbucciare l'avocado e farlo a cubetti, metterlo in una ciotola e condirlo con olio e limone. Sgranare la melagrana e unire i chicchi all'avocado.

Tagliare i petti di pollo a cubetti, scartando tutte le parti filamentose, il grasso e i nervi. Saltare il pollo in una padella con olio, succo di limone, sale e pepe. Portare a cottura e lasciar intiepidire.

Aggiungere il pollo all'avocado e la melagrana e poco prima di servire, riempire i cestini di frico.

BASTONCINI AL FORMAGGIO DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/bastoncini-al-formaggio.html>



Ho trovato questa ricetta girovagando su Cookaround...c'è un bellissimo post utilissimo, secondo me, per le feste di compleanno, i buffet, e quant'altro.

La cosa bella di questa ricetta è che si può preparare in anticipo di 1 giorno o anche 2- io ho fatto la prova conservandoli in scatola di latta- ed arrivano buoni e fragranti alla festa.

Son molto gustosi.

Ecco la ricetta.

DI @NN@ COOK

170 gr di farina

115 gr di burro

80 gr di formaggio grattugiato (io ho usato grana, ma la ricetta indicava parmigiano o pecorino)

2 tuorli

sale, pepe, senape (la ricetta prevedeva la senape in polvere, senza precisarne la quantità ...io non avevo quella in polvere ed ho usato 2 cucchiaini di quella liquida)

1-2 cucchiai di acqua fredda (se serve)

1 albume sbattuto per glassare

Mettere in una ciotola capiente la farina, il sale, il pepe, la senape ed il burro freddo tagliato a pezzetti e lavorare con la punta delle dita sino ad ottenere un impasto granuloso...

aggiungere il formaggio e continuare a "sbriciolare"...

unire i tuorli ed impastare, unendo dell'acqua fredda se l'impasto risultasse troppo asciutto (a me è risultato perfetto senza l'acqua ...forse per via della senape), formando una palla di pasta...

senza bisogno di far riposare la pasta, stenderla in uno spessore di 1 centimetro (io uso le bacchette perchè sono priva di "occhio") tagliandola poi in bastoncini (i miei per

la cronaca erano lunghi 7 cm e larghi 1 cm o poco più e ne sono venuti 48) con la rotella tagliapasta...

disporre i bastoncini ben distanziati su una teglia rivestita di carta da forno e spennellarli con l'albume...

infernare in forno a 220° gradi per 7-8 minuti...

servire tiepidi o freddi...

Note Michela:

io li ho cotti a 180° per circa 15', tolti da dorati e tagliati con le formine di tagliabiscotti..poi li ho decorati dopo averli spennellati con l'albume leggermente battuto, con semi di sesamo ed olive tritati..ho fatto scarpette e due abitini che decorati sembravano ufo...comunque gli ospiti hanno apprezzato.

CANNONCINI SALATI CON MOUSSE DI MORTADELLA DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/brioche-salate-con-wurstel-e-senape.html>

CANNONCINI SALATI ERIN SHORE COOK

500 g. di Farina

un cubetto di lievito di birra

olio extravergine d'oliva

175 g. di acqua

10 g. di sale



Fare la fontana con la farina, sbriciolare il lievito al centro, unire 5 cucchiari di olio e poco per volta l'acqua e infine il sale. Lavorate l'impasto per qualche minuto, poi tiratelo sottile come una sfoglia con la macchina per la pasta fresca. Ho steso l'impasto con l'imperia in strisce larghe e il più sottile possibile

Ho imburrato e infarinato gli stampini da cannoncino. Ho tagliato le strisce di pasta in 3 parti, formando 3 strisce lunghe e strette e ho avvolto ogni striscia sullo stampino del cannoncino, poi ho infornato a 180° fino a quando il cannoncino era bello dorato. Una

volta tirato fuori dal forno si lascia raffreddare per qualche minuto e non ho fatto nessuna fatica a sfilare il cannoncino dalla formina, viene via subito.

Note Michela:

fatti il giorno prima e farciti con mousse di mortadella e tenuti in pellicola coperti al riparo dall'aria.

Son rimasti belli croccanti.

Per la mousse di mortadella consigliata anche su cookaround di Celia..ho usato queste dosi

MOUSSE DI MORTADELLA CINZIA COOK

Ingredienti (per 6 persone)

gr 300 di Mortadella Bologna IGP

gr 100 di ricotta fresca-io ho messo formaggio quark tipo stuffer-

un cucchiaino di parmigiano

un cucchiaino di panna liquida-io ho dosato ad occhio fino ad avere una mousse della giusta consistenza..forse ne ho messa un po' di più..ma dipende anche dal formaggio usato.

Tritare finemente la mortadella, aggiungere la ricotta e il parmigiano, mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo e non grumoso. Aggiungere la panna liquida e frullare il tutto per ottenere una spuma che si servirà con crostini caldi e dorati (a piacere spalmato con un velo di burro)

Ovviamente era tanta in proporzione ai cannoncini..con l' ''avanzo'' ci ho fatto due panetti di girelle di pane.

GIRELLE DI PANE DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/girelle-di-pane-per-tutti-i-gusti.html>



Allora qui ho optato per un'unica idea sfruttata nelle mille varianti possibili..

Allora la ricetta di base banalissima.

Si tratta di usare del pancarrè di quelli senza crosta per tramezzini.

Di prenderne 3 pennellarli con acqua acidulata con aceto--tranquille non si sente quando si mangiano...io ho anche abbondato con aceto-insistendo soprattutto sui bordi che verranno sovrapposti.

Poi si sovrappongono leggermente, circa di 1,5 cm -spiacente non son riuscita a fare le foto.

E poi si passa velocemente il matterello perpendicolarmente al pane in maniera da appiattirlo.

Si spalma il ripieno prescelto.

Io per facilitare il tutto mi son messa sotto un foglio di carta forno e poi lentamente sfilando il foglio ho arrotolato su se stesso il pane.

E' più difficile da spiegare che da fare.

Poi ho sigillato tutto con pellicola ed alluminio ed in frigo.

Si può fare tranquillamente il giorno prima o anche più giorni prima e mettere in freezer-ovviamente bisogna tirarli fuori dal freezer per tempo invece dal frigorifero non c'è nemmeno questo problema-

Molto comodo.

Al momento di servire si tagliano a fettine di 1 cm anche 1,5 cm con un coltello ben affilato.

Per i ripieni ho fatto queste mie pastrocchiette:

una mousse di tonno con cipolline ed una mousse di tonno normale.

La mia mousse di tonno:

2 formaggi caprini-circa 160 gr -
1 cucchiaino di maionese
200 gr tonno sott'olio ben sgocciolato
4 filetti di acciuga ben sgocciolati
Mixato tutto e spalmato sul pane.

Ripieno al salame

2 etti di formaggio quark -io ho usato stuffer, va bene anche philadelphia o robiola o sempre caprini ottimi e saporiti-
Mescolato a salame a dadini e cetriolini sott'aceto a rondelline.

Ripieno ai formaggi

200 gr di gorgonzola
2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
200 gr di robiola o caprini
--volendo sostituire la robiola con 100 gr di grana togliendo ovviamente i 2 cucchiaini-
Noci una manciata
Mixato tutto e spalmato sul pane.
Se fosse troppo densa unire 1 o 2 cucchiaini di panna

Mousse di prosciutto e peperoni

200 gr di formaggio tipo robiola o caprini o stuffer
100 gr prosciutto cotto
1 peperone arrostito -io ho usato i dadini di peperone saltato in poco olio che avevo avanzato dalla vellutata di melanzane
1 uovo sodo
1 cucchiaino di panna o 2-se servono-
Frullato tutto e spalmato sul pane

Poi ho fatto anche delle girelle con la mousse di mortadella avanzata dai cannoncini salati.

Poi ovviamente ci si può affidare alla fantasia..verdure grigliate e robiola...prosciutto e patè di olive, pomodorini rucola e mozzarella..insomma quel che volete.

STUZZICHINI AL FORMAGGIO DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/stuzzichini-al-formaggio.html>



Questi son fatti con la mousse al formaggio che ho usato per i pinguini e decorati con pezzetti di pera, carota ed olive.

MOUSSE: 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.

Le carote ed i pezzetti di pera li ho tagliati e messi in acqua fredda acidulata con succo di limone per non farli scurire.

PESCE SALMONE DI CICCIORIA

<http://ciccioria.spaces.live.com/blog/cns!6B001D4B0CE3171!337.entry?sa=535262486>

Questo pesciolino è un fresco aperitivo .

Si fa con il pan carè .

Si prende una fetta di pane ,si stende con il matterello per schiacciarla, si spalma con una crema fotta con caprino e salmone.

Si arrotola il tutto,si mette un pò a riposare in frigo avvolto nella pellicola e poi si affetta.



VOULE AU VENT DI TIZY

<http://streghinaincucina.blogspot.com/2008/02/vol-au-vent-delicati.html>

Ingredienti per 6 persone:

1 tuorlo

12 piccoli vol-au-vent surgelati

80 g- di fontina

4 cucchiaini di besciamella pronta

75 g. di prosciutto in una fetta

2 cucchiaini di grana grattugiato

sale



Spennellare i vol-au-vent surgelati con il tuorlo diluito in un cucchiaino di acqua. Poi metterli in forno già caldo a 190° e farli cuocere per 15-20 minuti (è possibile farlo qualche ora prima per poi riscaldarli).

Tagliare a dadini piccolissimi il formaggio e il prosciutto cotto. In una terrina mescolare i 12 ingredienti con la besciamella, unire il grana e regolare di sale. Coprire il recipiente con il composto con pellicola trasparente e tenerlo a temperatura ambiente.

Dieci minuti prima di servire accendere il forno a 180° e nel frattempo riempire i vol-au-vent con il composto a base di formaggio e prosciutto formando delle cupolette, dopodiché introdurli nel forno, facendoli scaldare in modo che il formaggio contenuto nella salsa si sciolga bene.

Trasferire i vol-au-vent in un piatto da portata, decorare a piacere, con alcune foglie di radicchio e insalata verde e servire.

ARANCINI DI RISO E ZUCCA DI SUSY

<http://susy1958.blogspot.com/2008/09/arancini-di-riso-e-zucca.html>

450 g zucca
200 g riso per risotti
100 g emmenthal grattugiato
1 uovo
30 g burro
100-150 g pane grattugiato
1 grattata di noce moscata
sale
pepe
olio per friggere



Fate cuocere il riso al dente in acqua salata. Intanto pulite la zucca, tagliatela a pezzettini e mettetela in una casseruola con 30 g di burro. Salate e cuocete per 10 minuti a fuoco moderato. Scolate il riso e lasciatelo raffreddare in una terrina. Aggiungete la zucca, la noce moscata grattugiata, l'uovo, l'emmenthal grattugiato, pepe, e 100 g di pane grattugiato. Mescolate il tutto. Regolate di sale e osservate la consistenza dell'impasto, se occorre aggiungete altro pangrattato. Formate quindi con le mani delle piccole palline, passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio. Serviteli ben caldi

FAGOTTINI ALLE NOCI DI SUSY

<http://susy1958.blogspot.com/2008/09/fagottini-alle-noci.html>

1 rotolo di pasta sfoglia surgelata da 250g.
150g. di caciotta piccante
100g. di gherigli di noci

Far scongelare a temperatura ambiente la pasta sfoglia.

Dopodiché tirarla con un matterello in una sfoglia sottile, con un coltello tagliarla in dodici quadrati e su ognuno mettere un po' di caciotta tagliata a pezzettini piccoli e un cucchiaino di gherigli di noce sbriciolati.

Sollevare gli angoli del quadrato e riunirli in cima in modo da formare un fagottino.

Prendere una teglia e coprirla con carta forno, disporre sopra i fagottini e metterli in forno a 180° fino a che la pasta sfoglia sarà gonfia e dorata



POLPETTINE DI ZUCCA DI SUSY

<http://susy1958.blogspot.com/2008/09/polpettine-di-zucca.html>



500g di zucca cotta a vapore
200g di patate lesse
1 uovo, pangrattato (tra 50-100g)
50g. di pecorino o parmigiano grattugiato
sale
pepe

Cuocere la zucca a vapore, lessare le patate e sbucciarle, schiacciare la zucca e le patate con lo schiacciap patate, metterle in una terrina, aggiungere l'uovo, il parmigiano o il pecorino grattugiato, sale e pepe secondo i propri gusti e unire pangrattato quanto basta per ottenere un composto quasi asciutto, tale da poter fare delle piccole polpettine che si passeranno nel pangrattato. Friggerle poche per volta in abbondante olio bollente.

FIGURELLINI DI POLENTA DI ROBERTA

<http://roberta-lagolosona.blogspot.com/2008/11/figurellini-di-polenta.html>



Questa ricetta l'ho vista parecchio tempo fa in Coquinaria.

Farina di mais
fettine di salame
formaggio asiago

Si prepara la polenta gialla molto densa e la si versa dentro una teglia larga e bassa per farne uno strato alto almeno un centimetro.

Poi si fa freddare e poi con lo stampino si ritagliano tante formine.

Poi il salame si taglia in tanti tondini e si spolvera di asiago grattugiato.

Passare poi in forno ad intiepidire

ARANCINI DI ROBERTA

<http://roberta-lagolosona.blogspot.com/2007/01/arancine-di-riso.html>

dose per 15 arancini circa: 4 persone)
ricetta tradizionale diffusa in tutta l'Isola con
piccole varianti

g. 500 di riso Ribe o superfino Arborio
2 dadi
1,2 lt. di acqua
150 g. di carne tritata
100 g. di piselli lessati
100 g. di doppio concentrato di pomodoro
250 g. di mozzarella
80 g. di caciocavallo fresco morbido
120 g. di prosciutto a cubetti
2 buste di zafferano
1 uovo
50 g. di Parmigiano grattugiato



Bollire il riso in 1,2 litri d'acqua con l'aggiunta dei dadi finché non avrà assorbito tutta l'acqua di cottura. Appena tiepido aggiungere lo zafferano, l'uovo e il parmigiano.

Per il ripieno alla carne: preparare un denso ragù con un soffritto di cipollina, carne tritata, concentrato di pomodoro, piselli, noce moscata, pepe, sale. Appena intiepidisce, aggiungervi prosciutto, caciocavallo e/o mozzarella a cubetti.

Per la variante "al burro" il ripieno sarà costituito da una besciamella preparata con 50 g. di burro, 60 g. di farina e 1½ litro di latte, pepe, sale e noce moscata, con l'aggiunta (appena intiepidisce) di cubetti di prosciutto e mozzarella.

Bagnare spesso le mani durante la lavorazione per modellare il riso agevolmente: prenderne un pugno, modellarlo nel palmo della mano dandogli una forma concava, sulla quale mettere all'incirca 1 cucchiaino di condimento, e chiudere con dell'altro riso in modo da formare una sfera grande quanto un'arancia. Per la finitura immergerle una per volta in una pastella fluida di acqua, farina e sale, rotolarle nel pangrattato. Friggerne massimo 3 per volta (per non abbassare eccessivamente la temperatura dell'olio) in un pentolino, sommerse da abbondante olio ben caldo, avendo cura di non rigirarle o se necessario attendere che si indurisca la parte immersa. Sono pronte quando assumono un bel colore dorato intenso. Lasciarle intiepidire prima di gustarle.
Ricetta di Kristina

MINICROISSANTS SALATI DI MORE'

<http://mentaecioccolatoblog.blogspot.com/2008/10/minicroissants-salati.html>



Ho trovato questa ricetta su cookaraund ed è stata postata da luxus..

le ho preparate per una festa di compleanno, sono deliziose, si possono congelare e quindi avere pronte per il giorno in questione..

500 gr di farina 00

200gr di acqua

50 gr di latte

50 gr di olio

15 gr di sale (10 è sufficiente per me)

5 gr di zucchero

10 gr di Lievito di Birra

erbe aromatiche a piacere da unire all'impasto e semini tipo sesamo o papavero per la parte esterna..

io ho mescolato la farina 00 ad una farina più forte,

ho usato olio di mais, quello d'oliva rende il sapore più pesante

si può mettere un cucchiaino intero di zucchero per rendere più piacevole il contrasto dolce-salato..

se avete fretta mettete un pò di lievito in più.

come sempre io uso la macchina del pane per impastare..

ho messo tutti gli ingredienti liquidi per primi, il lievito, lo zucchero, la farina e per ultimo il sale.

ho avviato il programma impasto che dura 15 minuti..per rendere ancora più liscio l'impasto l'ho lavorato un pò a mano..

e l'ho rimesso a lievitare nella macchina, mettendo tra cestello e coperchio un nylon
la lievitazione è durata circa 2 ore.

Prima di fare questa lievitazione ricordarsi di unire le erbe aromatiche all'impasto, io non le ho messe..

una volta passato il tempo dividere in tre parti l'impasto..

stendere a cerchio ogni pezzo e farne 16 spicchi. Arrotolate ogni spicchio partendo dalla parte più larga, eventualmente mettendo una farcitura, Wurstel, formaggio, olive ecc..io le ho lasciate vuote..



disponetele nelle placche da forno e lasciatele lievitare ancora fino a raddoppio coprendole sempre con del nylon..



passato il tempo spennellatele con del latte ed eventualmente spargete dei semini sopra, io ho usato sesamo e papavero..

Infernare a 200° per almeno 10 minuti, io li ho messi a metà altezza con forno statico e mi sono serviti 14 minuti..

Sono splendidi, pronti da farcire con affettati misti, mousse di tonno, prosciutto o come volete...

eccoli!! Certo che presentare un vassoio così in tavola, fa una bella figura, ed immaginateli farciti..

buonissimi!!!

SAUSAGE ROOLS DI MARILENA

<http://atavolaconsemplicita.blogspot.com/2008/09/sausage-rolls.html>

I sausage rolls, qui vanno alla grande!

Questa e' la ricetta che mi aveva dato una mia vicina di casa tempo fa, ma che poi, ogni volta che li preparo, subiscono una modifica, li adatto al mio gusto e sono sicura che voi farete altrettanto.

Sono adatti per merende, aperitivi, spuntini o quello che vi pare.

Qui, volendo, si trova la carne gia' pronta, che viene venduta in confezioni tipo salsicciotti in macelleria o supermercati, ma siccome , preferisco farmela da me.

Mischio della carne trita che piu' mi piace o che trovo al momento, tipo: maiale e manzo, maiale e pollo, pollo e manzo piu' una salsiccia, oppure, anche solo tutta di un tipo, spesso infatti, uso solo pollo. Quelli che ho fatto ieri sera invece, erano di manzo, anche se dalla foto non sembra, causa flashata! Il tutto deve raggiungere un totale di 1/2 kg. che poi metto nel robot da cucina e aziono finche' diventa una mappazza ops impasto cremoso. Se necessario, aggiungo un cucchiaino di latte, ma non dovrebbe servire. Poi, qui vendono la pasta sfoglia, gia' stesa sottile, in quadrati da 25x25 cm. (molto comoda) che poi taglio in due pezzi.

Quindi:

- 500 g. (carne di cui alla descrizione sopra)
- 2 o 3 fogli di pasta sfoglia
- 1 cipolla (io ne metto meta')
- 1 carota
- 1 patata
- 1 spicchio d'aglio spremuto (io ne metto meta')
- una puntina microscopica di spezie miste in polvere, se piace
- un ciuffetto di prezzemolo tritato
- 1 uovo + 1 leggermente sbattuto per spennellare
- sale e pepe

(* del pane grattugiato da utilizzare solo se l'impasto risultasse trooopo morbido, o una o due fette di pancarre' imbevute nel latte e non troppo strizzate, nel caso l'impasto risultasse duro).

Accendere il forno a 200 gradi.

In una ciotola, tritare con la grattugia a fori larghi, la patata (poi prenderla con le mani e strizzare per togliere tutto il liquido), la cipolla, la carota e spremere l'aglio.



Poi aggiungere il resto degli ingredienti. Mescolare molto bene per far amalgamare tutti gli ingredienti, dovrà risultare un impasto molto morbido e appiccicoso.

Tagliare in due i fogli di sfoglia (ah ah ah sembra uno scioglilingua), disporre un po' dell'impasto al centro per tutta la lunghezza della sfoglia, spennellare i bordi con l'uovo, arrotolare bene e, con un coltello ben affilato, fare delle incisioni ogni 4/5 cm. (dipende da quanto li volete grandi) solo sulla parte superiore e fino a metà di ciascun rotolo. Pennellare la superficie con l'uovo, disporre i rotoli su una teglia coperta da carta forno e cuocere circa 25/30 minuti, ma anche meno, dipende dai forni, comunque, finché ben dorati.

GIRANDOLE DI ASPARAGI DI NICOLETA

<http://agendadinico.blogspot.com/2008/05/girandole-di-asparagi-spirale-cu.html>

Ricetta presa dalla rivista - "In tavola " allegato alla " Sorrisi e Canzoni"2001

- * 400 g. di pasta sfoglia
- * 1 cipolla piccola
- * 1 cucchiaio di olio d'oliva
- * 200 g. di punte di asparagi
- * 130 ml. brodo vegetale
- * 40 g. di parmigiano grattugiato
- * 40 g di Emmental o provolone dolce
- * 1 uovo
- * 1 tuorlo
- * un cucchiaino di timo
- * sale e pepe



Fate appassire la cipolla tritata in un cucchiaio di olio ,unite 200 g. di punte di asparagi verdi a pezzetti e fatele insaporire per 5 minuti. Mettete del brodo vegetale 130 ml. e fate cuocere finché scade brodo e asparago si è lessato, lasciate raffreddare gli asparagi e frullateli.

Aggiungere i formaggi grattugiati , l'uovo sbattuto , timo ,sale e pepe.

Stendete la pasta sfoglia e sopra distribuitevi il composto di asparagi, arrotolate la pasta sfoglia e tagliate il rotolo a fettine di 2 cm. di spessore.

Mettete le girandole in una teglia imburrata o rivestita con carta da forno, spennellate con 1 tuorlo di uovo e cuocete circa 40 minuti in forno a 180 ° C.

RUSTICINI DI BETTY

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

3 confezioni di pasta sfoglia fresca,
3 confezioni di wurstel,
200 gr di ricotta fresca,
100 gr di salame tipo Napoli,
200 gr di macinato misto,
150 gr di pisetti in scatola,
cipolla, olio e.v.o.



* Per prima cosa fate un soffritto con qualche cucchiaino d'olio e.v.o. e la cipolla, unite la carne macinata e fate cuocere per almeno 13-15 min. unite i piselli sgocciolati e lasciate cuocere ancora un po. Salate, pepate e lasciate raffreddare completamente. Questo è il ripieno per i **rusticini carne e piselli**.

* In una nuova ciotola lavorate la ricotta con un filo d'olio e un pizzico di sale; tagliate il salame a cubettini non troppo grossi e unitelo alla ricotta. Questo è il ripieno per i **rusticini ricotta e salame**.

* E il terzo ripieno è con i **wurstel**.

Stendete la pasta sfoglia e tagliatela a spicchi, su ogni spicchio mettete un po' di ricotta e salame o carne e piselli, spennellate i bordi con dell'acqua e arrotolate dal lato più lungo fino alla punta (come un cornettino) e infornate in forno caldo a 180°-200°C per 15-20 min.

Per i rustici con il wurstel: stendete il terzo disco di sfoglia, posizionate i wurstel uno vicino all'altro e arrotolate avendo cura di spennellare la chiusura con dell'acqua. mettete in forno caldo e cuocete per 15-20 min.

BARCHETTE DI UOVA CON FRAGOLINE DI BABI

<http://babi-room4desserts.blogspot.com/search/label/barchette%20di%20uova%20con%20fragoline>



Ingredienti per 4 persone:

4 uova,
8 fragoline,
mezza tazza di maionese,
la buccia grattugiata di un limone,
foglie di lattuga fresche

il piatto è davvero semplice da fare, ma è di grande effetto. l'abbinamento con le fragole non deve stupire: la fragola infatti non è un frutto dolce (tanto che va condita con lo zucchero se la usiamo come dessert!) e si adatta anche a guarnire piatti con salsa tonnè.

rassodate per 8 minuti le uova in acqua bollente, passatele sotto l'acqua fredda e sgusciatele, dividendole a metà per il lungo. togliete i tuorli sodi e disponete le "barchette" bianche di albume rassodato su un piatto coperto con foglie di lattuga lavate e ben asciugate. unite i tuorli sodi alla maionese e con questa salsa riempite bene le barchette, formando su ognuna una cupoletta. se volete spolverizzate sopra ognuna pochissimo pepe nero. grattugiate ora sulle uova la buccia del limone, che farà l'effetto di una pioggia di mimosa. decorate infine ogni mezzo uovo con una fragolina, ben lavata e se possibile ancora con picciolo e fogliette verdi attaccate. tenete in fresco fino al momento di servire.

PALLINE DI FORMAGGIO FRESCO AROMATIZZATE AL SESAMO E SALE VIKING DI ELGA

<http://semidipapavero.blogspot.com/2008/12/un-menu-per-natale-raccolta-buffet-e.html>



Preparazione: Mettere a scaldare sul fuoco una padella con un cucchiaino di olio d'oliva, o se ce l'avete un cucchiaino di olio di sesamo. Porvi a tostare 3 cucchiaini di semi di sesamo. Rovesciare i semi in una terrina e mescolarvi un cucchiaino di Sale Affumicato Viking. In un'altra terrina mescolare con una forchetta per renderlo cremoso due porzioni di formaggio fresco di capra (per chi riesce a procurarselo questa ricetta è indicata per il Petit Billy) che sono normalmente vendute in confezioni monodose nei banchi frigo del supermercato.. Formare con il formaggio dei piccoli bon bon che andranno passati nel miscuglio di sale e semi di sesamo. Decorare con piccoli stecchini e sistemare su un piatto.

GIRELLE IN SFOGLIA DI BRII

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

una confezione di pasta sfoglia

per la prima farcia:

olive

capperi

alci o acciughe

per la seconda farcia:

pesto

pomodori secchi sotto olio



preparare le farce:

tritare gli ingredienti e mettere da parte.

srotolare la pasta sfoglia e dividerla a metà.

su una metà spalmare una delle due farce, arrotolare e tagliare con un coltello affilato in piccole girelle.

fare la stessa cosa con l'altra metà.

metterle sulla placca del forno ricoperto di carta forno.

infernare a 200° per 6-10min, il tempo dipende quanto sono grande le girelle.

se vi rimane della farcia o tutte due, mescolateli, aggiungete una scatola di pelati date una cottura veloce e farcite la pasta. ottimo! :)

VOULE AU VENT AL SALMONE E CARCIOFI DI ALESSIA

<http://incucinaconlasposadelvento.blogspot.com/2008/12/vol-au-vent-alla-crema-di-salmone-e.html>



12 vol au vent già pronti
100g filetto di salmone
4 cuori di carciofo
1 cipollina
30g burro
1 bicchierino di whisky o vino bianco in alternativa
100g panna da cucina
Procedimento

Spellare il filetto e tagliarlo a cubetti.

Far fondere il burro in un padellino assieme alla cipolla affettata sottile. Aggiungere i cuori di carciofo tagliati a spicchi, il salmone e cuocere per una decina di minuti. Bagnare col liquore, far evaporare e aggiungere la panna. Cuocere i vol au vent in forno caldissimo per una decina di minuti. Riempirli e servire, sia caldi che freddi

BLOCCHETTI POMODORI, RICOTTA E OLIVE DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/09/blocchetti-pomodoro-ricotta-e-olive.html>

Penso che la ricetta originale sia di Eryn ma ho trovato più o meno la versione sotto nel blog "I dolci di Pinella" e nel blog "La gallina in Cucina". La ricetta che scrivo è con le mie piccole modifiche

Impasto rosso:

3 uova
90g di farina
1 barattolo di pezzettoni di pomodoro da 400 grammi
1 spicchio d'aglio piccolo
2 foglie di basilico
80g di olive nere denocciolate
1 grammo di lievito Pizzaiolo
sale
pepe



Impasto bianco:

1 uovo
250g di ricotta
20g di farina
origano secco
sale
pepe



Inoltre:

burro per la teglia

Ho messo i pezzettoni di pomodoro in un colino e li ho fatti scolare bene (320 g scolati).

In una ciotola ho battuto le uova, ho aggiunto la farina stemperandola bene, lo spicchio di aglio e il basilico tritati, le olive a pezzetti, il pomodoro, il lievito, il sale e il pepe.

Ho versato in una teglietta di alluminio (cm 24 x 17), imburrate bene.

In un'altra ciotola ho sbattuto l'uovo, ho aggiunto la farina, la ricotta (anche questa scolata), l'origano, il sale e il pepe.

Ho messo l'impasto bianco in una sac à poche senza bocchetta e ho siringato, cercando di andare in profondità, nell'impasto rosso.

Ho cotto in forno a 180° per 30'.

Ho fatto leggermente raffreddare e ho tagliato a cubetti.

POMODORI RIPIENI DI TONNO DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/06/pomodorini-ripieni-di-tonno.html>



10 pomodorini camone, una scatola da 160 g tonno sott'olio, una confezione da 75 g di Philadelphia, il succo e la scorza di mezzo limone, prezzemolo tritato, peperoncino in polvere, una cucchiata di capperi tritati, sale

Togliere la calotta ai pomodorini, svuotarli dai semi, salarli internamente e metterli capovolti sopra un tagliere a scolare.

Scolare il tonno dall'olio e sminuzzarlo con una forchetta, unire il formaggio, il prezzemolo tritato, il succo e la scorza grattugiata del limone, i capperi tritati e il peperoncino. Mescolare.

Riempire i pomodorini e ricoprirli con la loro calotta messa leggermente di traverso.

Ho decorato con un peperoncino tagliato a fiore.

SPIRALI DI SFOGLIA ALLO SPECK DI SWEETCOOK

<http://deliziando.blogspot.com/2009/01/spirali-di-sfoglia-allo-speck.html>



E' direttamente dal numero di Sale&pepe di gennaio che arrivano queste simpatiche spirali di sfoglia che hanno allietato la mia tavola durante il cenone di Capodanno, diciamo anche che queste sono le uniche foto che ho di tutto il Cenone, dato che sono le uniche che sono riuscita a fotografare:/ Comunque, la ricetta è di una semplicità estrema, la ricopio esattamente come era scritta sulla rivista.

Tritate nel mixer 1/2 cucchiaino di semi di finocchio. Spennellate 2 dischi di pasta sfoglia fresca con un uovo sbattuto. Copritene una con 50 gr di fettine di speck, cospargetela con 50gr di grana grattugiato ed il trito di semi di finocchio. Posatevi la seconda sfoglia tenendo la parte pennellata verso il basso, premete e tagliate la pasta a strisce larghe 2 cm. Arrotolatele a spirale, posatele su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 200C° per 15 min.

CESTINI DELLE FESTE DI EMAMAMA

<http://lericettedimammaanatina.blogspot.com/2009/01/i-cestini-delle-feste.html>



Invece delle solite tartine quest'anno ho voluto fare dei cestini per le mie salse e devo dire che oltre a me sono stati molto contenti i miei ospiti.....

Ho fatto dei cestini di parmigiano.....semplicissimi.....occorre un padellino piccolo antiaderente e 2 cucchiaini colmi di parmigiano o grana.....fatto bello caldo il padellino versate il formaggio e appena il bordo si staccherà capovolgete su di una ciotolina per dargli la forma.....una volta freddi riempiteli come preferite.....io ho messo un cocktail di gamberi.....

Per i voulevant....ho comprato ...pasta sfoglia pronta...con le formine ho fatto i cuoricini, spennellati con uovo ,cotti al forno a 180° e riempiti con salsa tonnata....

I più semplici sono stati quelli con il pancarréda un'idea di Danea..... ho steso il pan carré (non ho tolto la crosta) con il matterello, messo in pirottini di alluminio, spennellati con olio evo e in forno x 7/8' a 180°una volta freddi li ho riempiti di insalata russa (questa comprata già pronta)

STELLINE SALATE DI BARBARA

<http://ricettebarbare.blogspot.com/2008/12/stelline-salate.html>



500g farina 00 50g maizena 50g mandorle spellate tostate e ridotte in polvere 2 tuorli 1 uovo circa 120g di acqua sale semi di papavero

Mescolare tra loro le polveri e setacciarle, aggiungere le uova, l'acqua, il sale ed impastare.

Tirare una sfoglia e tagliare nelle forme desiderate. Decorare con semi di papavero o altri semi a scelta e passare l'impasto in frigo coperto con pellicola per almeno mezz'ora. Bucherellare leggermente ed informare a 180° per 15' circa.

crema

150g tonno sott'olio 1 cucchiaino di pasta d'acciughe 150g robiola 50g di olive taggiasche

Tritare tutti gli ingredienti conservando qualche oliva per il decoro.

Spremere la crema sulle stelline ormai fredde e servire.

CANAPE' DI CANNELLINI E SALMONE DI BARBARA

<http://ricettebarbare.blogspot.com/2008/12/canap-di-cannellini-e-salmone.html>



Accostamento insolito, ma, vi assicuro, squisito! La ricetta è liberamente tradotta dal sito The passionate cook

Canapé di cannellini e salmone

2 fette pumpernickel (ca. 15 x 7 cm) 250 g fagioli cannellini 2 cucchiaini succo di limone
1 cucchiaino aneto (finemente tritato) 1 cucchiaino erba cipollina (finemente tritata) 1
cucchiaino capperi dissalati (finemente tritati) sale pepe olio salmone affumicato
(sceglietelo possibilmente selvaggio) 20 ciuffetti di aneto per decorazione

Tagliare delle rondelle di 3 cm dal pumpernickel, devono venire 20 basi. Frullare i cannellini spruzzandoli con il succo di limone e l'olio, aggiungere le erbe, salare e pepare a gusto. Spalmare l'impasto sul pane, mettere una fettina di salmone e completare con un ciuffetto di aneto.

La ricetta presupponeva anche l'uso del caviale, da aggiungere sopra il salmone; io l'ho ommesso ed ho invece aggiunto una pennellata d'olio d'oliva.

FOGLIE D'AUTUNNO DI BARBARA

<http://ricettebarbare.blogspot.com/2008/10/foglie-dautunno.html>



Ancora il forum della Cucina Italiana, questa volta con una ricetta presentata da Porzia Losacco e da Maria Luisa Trapanotto!

Foglie autunnali

Pasta brisée: farina bianca g 1.000, burro g 500, 250g acqua fredda, sale

Farce: panna liquida g 250, zucchine cotte a vapore g 170, peperone rosso g 150, spinaci cotti e strizzati g 120, funghi trifolati 150g, 4 uova, parmigiano grattugiato, scalogno, olio, sale, pepe nero.

Preparare la pasta brisée con gli ingredienti indicati; lavorarla rapidamente poi avvolgerla in poca pellicola e porla in frigo a riposare per almeno 30'.

Prepare le farce:

* tagliare a pezzi la falda di peperone, che dovrà essere privata di semi e membrane interne quindi stufarla in un filo d'olio assieme allo scalogno e a poca acqua;

* frullare separatamente: le zucchine, gli spinaci, la falda di peperone ed i funghi, ognuno insieme a 50g di panna (salvo ai funghi, che andranno frullati con 100g di panna), un uovo intero, una cucchiata di parmigiano, sale, pepe; trasferire le farce in ciotole diverse e tenerle da parte

Tirate la pasta brisée in sfoglia di mm 3 di spessore. Ritagliare 48 ovali con i quali si rivestiranno completamente altrettanti stampini per tartellette, a bordo scanalato, a forma di foglia. Distribuire in 12 stampini la farcia alle zucchine; in altri 12 quella agli spinaci; in un'altra dozzina quella al peperone e, negli ultimi 12 rimasti, quella ai funghi. Sistemare tutti gli stampini su una placca e passarli in forno a 190° per 12' circa. A cottura avvenuta, sfornare, lasciare riposare una decina di minuti le tartellette, quindi sformarle con molta delicatezza perché sono friabili e si rompono facilmente, sistemarle su uno o più vassoi e servirle con una guarnizione a piacere.

Si gustano fredde. Si possono preparare anche con un giorno d'anticipo, ma vanno conservate in un luogo fresco, asciutto e ben aerato, fino al momento di servirle.

CROCCHETTE DI BIETOLE DI STEFY

<http://mondodistefy.splinder.com/post/19694363/Crocchette+di+bietole>



Una delle poche verdure che mangiamo qui in casa sono le bietole, semplicemente lessate e poi ripassate con un filo d'olio e una spolverata di parmigiano... ci piacciono un sacco.

Le avevo preparate l'altro giorno e mi era rimasta una mezza porzione... allora.. le ho riciclate!

Ingredienti : mezzo mazzetto di bietole (già lessate), 1 uovo, 3 cucchiaini di parmigiano, mollica di pane, sale, noce moscata. Servono anche un uovo (io ho recuperato un albume che avevo in frigo) e pangrattato per impanare.

Ho insaporito le bietole passandole in padella con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. Una volta raffreddate le ho passate un po' nel mixer (ma si possono anche tagliare a pezzettini piccoli).

Ho unito le 2 uova, il parmigiano, la mollica (ammollata in un po' di latte e ben strizzata), sale, noce moscata. Il composto deve risultare abbastanza asciutto e compatto (se occorre aggiungere qualche cucchiaino di pangrattato, non molto per non farle troppo secche).

Ho formato delle palline che ho passato nell'albume sbattuto e poi nel pangrattato e che ho fritto in olio ben caldo fino a doratura.

CARAMELLE RUSTICHE DI BETTY

<http://lacasadibetty.blogspot.com/2008/12/caramelle-rustiche.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 formaggio tipo provolone o 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 col formaggio tagliato a dadini, il sale, l'olio, l'origano e il sale (ma per il ripieno potete sbizzarrirvi come volete, fate lavorare la fantasia!).

Riprendere la pasta, stenderla col mattarello ad uno spessore di circa 1/2 cm e con una rotella dentellata ricavare un rettangolo che andrete poi a ritagliare in altri rettangoli di circa 15x8cm. Mettete al centro un po' di ripieno, spennelate i bordi con dell'acqua e chiudete a mo' di fagottino pizzicando ai due lati così da creare una "caramella".

Disponetele sulla placca del forno, che avrete ricoperto con carta forno, ben distanziate e lasciate lievitare di nuovo per altri 30 min. Nel frattempo accendere il forno a 200-210°C e cuocere le "caramelle" per 30 min circa o comunque fino a che la superficie risulta bella dorata.

Con la stessa ricetta potete fare i calzoni sia fritti che al forno.

POLPETTE BABY DI BETTY

<http://lacasadibetty.blogspot.com/2008/05/polpette-baby.html>

Oggi voglio proporvi delle polpette saporitissime, che mia figlia apprezza molto... delle polpettine un po' particolari perchè non viene usata carne ma bensì fiocchi di patate! Avete capito bene... e dentro, per cambiare di volta in volta il loro gusto, potrete mettere quello che volete...

Ma forse per rendervi bene l'idea devo mettere la ricetta e poi ne riparlamo ;-)
Eccola:

1 busta di fiocchi di patate,
200 ml di latte,
100 ml di acqua,
1 uovo,
30 gr di parmigiano grattugiato,
100 gr di filetto di sogliola (o altro pesce)
surgelato,
cipolla,
50 gr di emmental grattugiato,
30 gr di burro,
pane grattugiato q.b.,
olio per friggere (io uso quello di arachidi che tiene meglio le alte temperature) q.b.,
sale e pepe.



Portare a ebollizione il latte e l'acqua in una casseruola con un poco di sale, togliere dal fuoco, incorporerà i fiocchi di patate girando con energia e insaporire col parmigiano.

Tritare la cipolla e farla rosolare in un tegame con un filo di olio e il burro, unire i filetti di pesce e lasciar cuocere per qualche minuto.

Sminuzzare il pesce e incorporarlo al purè insieme all'uovo e all'emmental.

Formare, col composto, delle polpettine, passarle nel pane grattugiato e rosolarle in una padella antiaderente con un poco di olio.

Servire calde.

Io ho usato del pesce ma per variare il gusto si possono aggiungere spinaci, bietole, zucchine e quanto altro vi passa per la testa!

Buon appetito e... alla prossima!

SFOGLIADISCHI GUSTOSI DI ELEONORA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/12/sfogliadischi-gustosi-farciti-di-buone.html>



La ricetta che vi propongo quest'oggi è più che altro un'idea semplice e veloce che potrete utilizzare come antipasti ad una cena all'ultimo momento o per un buffet, non esistono dosi o ingredienti di farcitura ma potrete sbizzarrirvi come più vi piace, io ho farcito i dischi con zucchine, speck e asiago tagliato a listarelle ma voi sbizzarritevi pure!

In pratica vi serve della pasta sfoglia, necessariamente acquistata altrimenti la ricetta non sarebbe più veloce, delle farciture verdure, formaggi, salumi ed un coppapasta del diametro di un panino da hamburger.

Potrete scegliere di farcire un foglio di sfoglia e sovrapporne un altro per poi ricavarne dei dischi oppure ritagliare dei dischi e sovrapporli a due o tre, con farciture intermezze, sigillando i bordi con una spennellatina di acqua, il primo metodo è più veloce ma i bordi si aprono, il secondo permette invece la tenuta del disco anche in cottura.

MADELEINES DI BARBARA

<http://ricettebarbare.blogspot.com/2009/01/madeleines-salate.html>



E' una serie di ricette pubblicate da Celine sul sito francese Marmiton nel 2004, che ho leggermente modificato: le faccio da allora e sono sempre buonissime!!

Madeleines pomodori secchi e feta

Dosi per circa 14-16 madeleinettes: 2 uova 80g di farina 8g lievito per torte salate a lievitazione istantanea 40g burro fuso 15g gruyere grattugiato 100g pomodori secchi sott'olio sgocciolati 30g formaggio feta pepe

Aprire le uova e separare i tuorli dagli albumi. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere i tuorli e mescolare. A parte, mescolare con una forchetta gli albumi senza montarli e aggiungerli all'impasto precedente. Versare nell'impasto il burro fuso e freddo e mescolare energicamente. Aggiungere la gruyere (o parmigiano grattugiato se preferite), il pepe, i pomodori tagliati a pezzetti e la feta a piccola dadolata. Versare un cucchiaino di impasto in ciascun alveolo di stampo per madeleines precedentemente imburrrato e infarinato e mettere in forno a 240° per 4', poi abbassare a 180° per 6'. Verificare la cottura e sfornare ancora calde.

Io ho usato uno stampo al silicone sia in questa che nelle ricette successive, non c'è stata necessità di imburrrare e infarinare, tempi di cottura identici ma temperature rispettivamente di 220° e 160°

Madeleines al pesto

2 uova 80g farina 8g lievito per torte salate a lievitazione istantanea 40g burro 15g gruyere grattugiato 2 cucchiaini abbondanti di pesto 20g pinoli sale e pepe

Aprire le uova e separare i tuorli dagli albumi. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere i tuorli e mescolare. A parte, mescolare con una forchetta gli albumi senza montarli e aggiungerli all'impasto precedente. Versare nell'impasto il burro fuso e freddo e mescolare energicamente. Aggiungere la gruyere, il pepe e il sale, il pesto ed i pinoli. Versare un cucchiaino di impasto in ciascun alveolo di stampo per maddalene precedentemente imburrito e infarinato e mettere in forno a 240° per 4', poi abbassare a 180° per 6'. Verificare la cottura e sfornare ancora calde.

Madeleines speck e zucca

2 uova 80g di farina 8g lievito per torte salate a lievitazione istantanea 40g burro fuso 15g gruyer grattugiato 2 cucchiaini purea di zucca (zucca a dadolata, olio, aglio, sale, poi schiacciare) 30g speck a piccolissima dadolata sale semi di papavero per guarnire (a discrezione)

Preparare una purea facendo cuocere una dadolata di zucca con olio e aglio, salare, aggiungere un poco d'acqua per portare a cottura e schiacciare. Aprire le uova e separare i tuorli dagli albumi. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere i tuorli e mescolare. A parte, mescolare con una forchetta gli albumi montandoli a neve non ferma e aggiungerli all'impasto precedente. Versare nell'impasto il burro fuso e freddo e mescolare energicamente. Aggiungere la gruyere, il pepe, la purea di zucca, la dadolata di speck. Assaggiare ed eventualmente aggiustare di sale. Versare un cucchiaino di impasto in ciascun alveolo di stampo per maddalene precedentemente imburrito e infarinato e mettere in forno a 240gradi per 4', poi abbassare a 180gradi per 6'. Verificare la cottura e sfornare ancora calde.

Con queste dosi, essendo l'impasto più liquido rispetto agli altri, sono venute 18 madeleinette. Di un bellissimo colore aranciato! In alcuni alveoli, prima di versare l'impasto, ho messo una spolverata di semi di papavero: piacevole il contrasto e la croccantezza.

GIRANDOLE DI MOZZARELLE SENZA GLUTINE DI ROBERTA

<http://roberta-lagolosona.blogspot.com/2007/02/girandole-di-mozzarela.html>



250gr di farina ricca di glutine

100gr di latte

10gr lievito di birra

5 gr di zucchero

100gr di mozzarella (se usate una di quelle dei mono-sacchetti mettetela tutta anche se è un po' di più)

25gr di burro

5 gr di sale

da spalmare : 50 gr circa di pomodoro concentrato, origano secco e parmigiano q.b.

Setacciare sul tagliere la farina e tagliare la mozzarella a piccoli pezzettini cominciare a impastare la mozzarella come se si stesse impastando il burro e la farina per una frolla, cercare di disfarla bene con le mani in modo da incorporarla. Attenzione disfate il lievito in poco poco latte (potrebbe non andarci tutto il quantitativo prescritto) e finite di impastare anche tutti i rimanenti ingredienti richiesti. Lavorare bene il composto, raccogliere a palla e metterla in una ciotola unta d'olio, coprire con la pellicola e far lievitare per 20-30 minuti, togliere la pasta delicatamente dalla ciotola e stenderla a rettangolo ad uno spessore di circa 2,5 mm. Spalmare col pomodoro, spolverare con parmigiano e origano. Arrotolare il più stretto possibile formando un salame. Mettere in frigo in modo da far indurire un po' il rotolo così si riusciranno a tagliare meglio i tronchetti di 1,5 mm di spessore disporre su carta forno e far lievitare per circa 60 minuti. Infornare a 230° per circa 5 minuti.

di StefaniaDE di Coquinaria

PACHINO SPADELLATI DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoyalvinoblog.blogspot.com/2008/08/pachino-spadellati.html>



Un contorno molto fresco, veloce e gustoso.

Da una ricetta insegnatami tanto tempo fa' dalla mia fruttivendola....da allora la faccio spessissimo, riscuotendo sempre consensi positivi da parte dei miei ospiti....

Dopo aver lavato i pomodorini, metterli con olio e sale in una larga padella in modo che ci stiano tutti comodamente, coprire e accendere il fuoco al massimo, sentiremo qualche scoppiettio....niente paura..pochissimi minuti e controllare(attenzione ad aprire il coperchio... è meglio allontanarlo dalla fiamma e aspettare un pochino)

lo scoppiettio è dato da qualche pomodorino che si spaccheràè il momento di spegnere.Lasciar freddare e trasferire in una ciotola,aggiungendo:aglio,prezzemolo e basilico a pezzetti.Coprire e far riposare ancora.....durante il riposo,il pomodoro,rilascerà tutta l'acqua di vegetazione,ammorbidendoli e formando un sughetto golosissimo.....ah... servire con tanto pane.

CROISSANT CON VERDURINE DI ANTONELLA

<http://panealpanevinoalvinoblog.blogspot.com/2008/12/croissant-con-verdurine.html>



Ho aspettato un po' prima di inserire questa ricetta perchè volevo prima preparare la sfoglia e fotografarne i passaggi.....ma la raccolta di Daniela è quasi al termine e vorrei partecipare con questi croissant di facilissima realizzazioned'altronde si possono preparare anche utilizzando la sfoglia industriale.....;o)

Uno sfizio da servire con l'aperitivo.

400 gr.circa di pasta sfoglia
3 carote
150 gr. di piselli freschi sgranati (oppure surgelati)
150 gr. di fagiolini
1 cipollotto
1/2 zucchine
olio extravergine
2 cucchiaini di panna fresca
curry
sale
1 uovo per spennellare



Lavare le verdure e ridurle a pezzettini.Scaldare l'olio e far appassire il cipollotto tagliato a rondelle;aggiungere le verdure e i piselli far rosolare un paio di minuti e unire una tazza d'acqua calda;salare e cuocere per una ventina di minuti sciogliere 1 cucchiaino di curry nella panna e amalgamare alle verdure.Stendere la pasta sfoglia e fare dei triangoli; distribuire su ognuno un pochino di farcia e arrotolare come per i cornetti,ripiegando però le punte laterali.Adagiarli su una teglia rivestita di carta forno, spennellare con l'uovo battuto e spolverare a piacimento con semi di papavero,quindi infornare a 200° per circa 20 minuti

ARANCINE SICILIANE DI ELENA

<http://lamontagnaincantata.blogspot.com/2008/09/le-fotoricette-arancine-siciliane.html>

Questa ricetta l'ho scopiata pari pari dalla mia mamma che, a sua volta, l'ha avuta da mio zio Antonio, fondatore del Bar - Pasticceria L'Albatro di Palermo. Quindi una garanzia per una sicura riuscita. Diciamo che, una volta che si fanno, il quantitativo di arancine non è meno di 30/35: quattro ai vicini di casa che si assuppano la puzza di fritto nel pianerottolo, quattro alla zia, due alla nonna ecc... se poi aspettiamo Santa Lucia per farle, giorno in cui si mangia solo riso...35 sono magari pochell!!



I procedimenti principali sono due: la cottura del riso e il ragù.

Iniziamo con il primo. Mettere a bollire in circa 2 dl di acqua un chilo di riso con quattro dadi. Poco prima di spegnere la fiamma, (l'acqua deve essere ben assorbita ma non del tutto e il riso ancora molto al dente) unire due bustine di zafferano a fili (Tre cuochi), 100 grammi di burro, 300 grammi di parmigiano (o grana che costa meno). Mescolare energicamente fino a che l'acqua non è asciugata del tutto. Fare raffreddare il risotto così ottenuto (in pratica è un risotto alla milanese) stendendolo bene su una teglia per non farlo scuocere.

Per il ragù: soffriggere una bella cipolla, 1 carota e 1 kg di tritato. Rosolare bene aggiungendo sale, pepe, noce moscata, 1 scatoletta media di salsina, passoline, pinoli, piselli, 2 foglie di alloro. Cucinare con due mestoli di acqua e 1/2 cucchiaino di zucchero. Fare stringere bene e fare raffreddare. Togliere l'alloro.

Adesso che i condimenti sono freddi, inizia il bello. Formare con il riso tante palline. Con queste dosi ne verranno circa 20. Tenendo con una mano la pallina di riso ricavare con l'altra un nido dove porre dentro il ragù con al centro un pezzetto di mozzarella:



Chiudere quindi l'arancina cercando di ricomporla con le mani. Vi assicuro che è più facile a farsi che a dirsi. Mia comare Karin adotta un altro metodo. Ricava con la pallina di riso due nidi: in uno (più grande) pone il condimento e l'altro (più piccolo) lo usa per chiudere l'arancina avendo sempre cura di girarla fra le mani affinché si sigilli bene. Sotto una foto mostra le arancine da riempire (a sinistra) e quelle riempite. Il più è fatto. Adesso non rimane che passarle in una pastella semiliquida di acqua, farina e sale...



...e subito dopo nel pan grattato cercando sempre di stringerle il più possibile con le mani per evitare che in fase di frittura si aprano...

...e friggerle in abbondante olio caldo. Se la vostra friggitrice è come la mia, cioè con il cestello rotante, vi conviene friggerle tenendolo aperto perchè l'olio non arriva a coprire tutta l'arancina e ogni tanto bisogna girarle delicatamente. Se la friggitrice ha il cestello normale allora potete tranquillamente friggerle coperte e controllare ogni tanto la doratura.

Oplà...le vostre arancine siciliane sono pronte: non sono uno spettacolo?? Buon appetito.

CROQUETAS SPAGNOLE DI ELENA

<http://lamontagnaincantata.blogspot.com/2008/11/le-fotoricette-le-croquetas-spagnole.html>

E' con vero piacere che ospito nuovamente mia cugina Patrizia sul mio blog per pubblicare una delle ricette spagnole più buone che conosca: le croquetas. Che delizia, da rimpinzarsi fino a scoppiare... le lascio la parola...

AL SAPOR DI SPAGNA!!!!

SssssH.....SILENZIO! Non dite a mia suocera che ho lasciato questa ricetta sul blog....

Ebbene sì, il momento e' solenne.....sto per svelarvi qualcosa di speciale.....uno dei motivi per cui ho sposato mio marito.....LAS CROCHETAS di mia suocera (di sangue spagnolo!)...ricetta strappata abilmente, fingendomi indifferente ma in realtà spiandola senza ritegno!!!!

C'e' chi va a trovare le suocere come si va a pagare le tasse, e c'e' chi ci va saltellando perche' pensa a quante crochetas ingurgiterà avidamente!

In queste sere fredde, preparate un buon brodo di carne caldo caldo....e mettete da parte il tocco di manzo bollito e saporito! (circa 400-500gr)

Sminuzzatelo, o passatelo velocemente nel mixer facendo attenzione che non si sbricioli troppo....sminuzzate anche circa 100 gr di prosciutto cotto.

Intanto mettete a bollire un uovo (2 se il sapore dell'uovo non vi disturba).

Le dosi,essendo una ricetta rubata, sono ad occhio...potete aumentare le dosi di certi ingredienti a vostro piacimento.

In una padella larga ponete a sciogliere a fuoco dolce un tocco di burro (circa 50 gr) e fateci rosolare mezza cipollina tritata, quindi unite la carne, il prosciutto, l'uovo sodo sminuzzato a parte con una forchetta,sale e rigirate velocemente, quindi ricoprite il composto di latte, e un'abbondante manciata di grana grattugiato.

Dopo quasi 3- 4 minuti , unite circa 40 gr di farina,setacciandola con un colino direttamente sulla padella, e mischiate (con il burro e il latte versati precedentemente, si formerà velocemente la bechamelle che legherà ogni ingrediente).



Tutto si addensera' rapidamente, staccandosi dai bordi della padella. Potete spegnere il fuoco. Deve risultare un composto denso, perche' non appena si raffredda, dovete formare delle crocchettine. A tal proposito sarebbe meglio fare riposare il composto almeno 30 minuti in frigo. Le croquetas andranno passate nella farina, poi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, quindi fritte .

Devono solo dorarsi , pochi minuti basteranno.

Vi assicuro che sono deliziose pure il giorno dopo uscite dal frigorifero!

La variante interessante e' che potete farle anche quando vi avanza del pollo, e se non vi piace la bechamelle con il latte, sostituitelo con il brodo ottenuto dalla carne cotta il giorno prima.

In questi casi il sapore cambiera', sara' piu' delicato, ma ugualmente buono.

RAVAZZATE SPINACI E RAGU' DI ELENA

<http://lamontagnaincantata.blogspot.com/2008/11/le-fotoricette-ravazzate-agli-spinaci-e.html>



Da tempo avevo in mente di fare le ravazzate ma non ho la ricetta del pan brioches. Ho quindi accomodato con il pane in pasta che uso per fare la pizza. Dopo averlo preparato e steso in tanti dischetti l'ho farcito sia con un composto di ricotta, spinaci lessi (in parti uguali), prosciutto cotto, parmigiano e noce moscata...

... sia con il ragù molto ristretto, come quello che uso per fare le arancine.

Le ho chiuse ai lati lasciando volutamente il centro aperto perchè ho messo un pezzetto di scamorza e ho spolverato con del sesamo.



Le ho poi infornate per 15' (il forno era già caldo a 200°).

FUNGHI RIPIENI DI ELENA

<http://lamontagnaincantata.blogspot.com/2008/12/funghi-ripieni.html>

Avete voglia di contorno semplice ma molto gustoso? L'ho realizzato l'altra sera quando, andando dal fruttivendolo, un bel paio di funghi champignon mi facevano l'occhiolino!! Bisogna aggiungere agli ingredienti uno spicchio d'aglio, pan grattato, olio, prezzemolo e (io non l'ho messo però) del grana grattugiato.

Pulire i gambi del fungo raschiandoli e tagliarli a pezzettini grossolani. In una padella unite tutti gli altri ingredienti e farli cucinare un paio di minuti, giusto per amalgamarli.

Riempite i cappelletti dei funghi che avrete precedentemente privato della pelle esterna e della parte interna nera. Non esagerate con il composto perchè i funghi al forno tendono a restringere e inevitabilmente finirà per andare tutto fuori. Quando comprate i funghi è infatti molto importante sceglierli dal "cappello" molto grande e profondo



Tenerli in forno 20 minuti circa a 180° e sfornarli quando sopra si è formata una bella doratura. Dare un altro giro di olio e...

Buon appetito

CROSTATINE D'INSALATA ALLE PERE, ZUCCA E FORMAGGIO DI LENNY

<http://unafinestradi fronte.blogspot.com/2008/12/crostatine-dinsalata-alle-pere-zucca-e.html/>

In medio stat virtus: è l'insegnamento dei latini che esortavano a scegliere tra i due eccessi, una mite via di mezzo, un equilibrio rassicurante e morigerato.

Se così è, tra il caldo ed il freddo la scelta impone il tiepido, come è il caso di questa insalata che coniuga la zucca con la frutta ed il formaggio e che se ne sta languidamente adagiata su un guscio di frolla, per far bella mostra di sé su una tavola elegante o un ricco buffet.

Crostatine x 6

Pasta Brisè

175 g farina

90 g burro

3 cucchiaini di acqua fredda

Insalata

50 g zucca circa

2 cucchiaini olio di oliva extravergine

20 g asiago circa [ric. orig. pecorino fresco]

1 pera

rosmarino

sale e pepe qb

1 scalogno

nocciole

pistacchi



Preparazione

Pasta Brisè. Disporre la farina a fontana, unirvi il burro a dadini e lavorare gli ingredienti velocemente, ottenendo un mucchietto di briciolame. Versare l'acqua e lavorare usando un coltello finché la massa si compatta. Appallottolare la pasta, avvolgerla in pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigo per 30'.

Prelevare la pasta dal frigo, stenderla con matterello fino ad ottenere un disco, foderarvi gli stampi, lasciando debordare la pasta ed eliminare quella in eccesso facendovi pressione con il matterello. Punzecchiare le basi di pasta con i rebbi di una forchetta, coprirle con un foglio di carta da forno, riempirli con fagioli secchi e cuocere in forno già caldo a 180° per 10 minuti. Eliminare la carta ed i fagioli e infornare nuovamente per altri 5-6'. (cottura in bianco).

Insalata. Sgusciare le nocciole, tostarle in una padella antiaderente, eliminare la pellicina e tritarle grossolanamente. Tagliare a scaglie piuttosto sottili il formaggio fresco. Affettare sottilmente la zucca e cuocerla a vapore per circa 5 minuti insieme con un po' di scalogno. Scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella, con un rametto di rosmarino, unire le fettine di zucca e lo scalogno tagliato a fettine sottili e lasciare insaporire il tutto per qualche minuto.

Lavare le pere, asciugarle, tagliarle a fettine sottili e farle saltare in una padellina con un filo d'olio. Trasferire zucca e pere nelle crostatine, salare, pepare, cospargere con le scaglie di formaggio, con le nocciole, i pistacchi e servire. [Ricetta insalata liberamente tratta da un vecchio numero di Cucina Moderna]

RAVIOLI FRITTI CON NOCCIOLE E BIETE DI BOCETTA

<http://bocettasworld.blogspot.com/2008/12/ancora.html>

Questa l'ho inventata io, e devo dire che davvero stuzzicante ^_^

2 hg di farina autolievitante
2 uova
2 cucchiaini d'acqua
2 hg di bietole lessate
2 cucchiaini di ricotta vaccina
15 nocciole spellate e tostate
3 cucchiaini colmi di parmigiano
1 cucchiaino di origano
1/2 cucchiaino di aglio in polvere (o uno spicchio d'aglio finemente tritato)
sale e pepe
abbondante olio per friggere



1- Formare una pasta omogenea e liscia con la farina, le uova, l'acqua e un pizzico di sale. Farne una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e riporre in frigo almeno 1/2 ora. Nel frattempo mettere nel mixer le bietole perfettamente strizzate, la ricotta, le nocciole, il parmigiano, l'origano, l'aglio, il sale e il pepe, e azionarlo fino ad ottenere un impasto uniforme e cremoso (se troppo cremoso, aggiungere un pò di pangrattato).

2- Stendere la pasta in una sfoglia abbastanza sottile (io uso l'imperia, diciamo al livello 4), disporre al centro di ognuna diverse cucchiainate di ripieno distanziandole bene l'una dall'altra, ripiegare la pasta e tagliare come si desidera (io le ho fatte con uno stampino abbastanza grande, circa 8 cm di diametro, a mezzaluna).

3- Far scaldare bene l'olio per la frittura, immergere i ravioloni e cuocerli un paio di minuti per lato, o finchè risulteranno perfettamente dorati. Scolarli su carta assorbente, aspettare un paio di minuti e servirli.

CUCCHIAINI CON UOVA DI QUAGLIA DI LAURA

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



Questi cucchiaini sono quelli che avevo fatto con il mio stampo nuovo. Per la ricetta ho seguito una ricetta di decorfooditaly ma utilizzando solo due albumi. Li ho pesati e ho diminuito in proporzione i rimanenti ingredienti e quindi ho usato:

65 g albumi (2 albumi)
65 g farina
55 g formaggio grana grattugiato
65 g burro
8 g nero di seppia

Ho fatto 24 cucchiaini e il resto dell'impasto l'ho buttato perché era veramente tantissimo quindi la prossima volta userò solamente un albume. Lo stampo non è adatto a cuocere nel microonde. Bisogna usarlo come uno stencil e cioè spalmare per avere la forma, togliere lo stampo e cuocere.

Ci ho messo dentro degli ovetti di quaglia riempiti con il loro tuorlo, schiacciato e mescolato a maionese. Due filetti di erba cipollina per guarnire.

OLIVE CONDITE DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/11/olive-condite-della-nonna-giuseppina.html>

Olive sotto sale snocciolate o schiacciate
cipolla
sedano
1 spicchio di aglio intero
origano
olio
aceto
sale



CORNETTI DI SFOGLIA DI EMAMAMA

<http://lericettedimammaanatina.blogspot.com/2008/10/cornetti-di-sfoglia.html>

Una ricettina semplice, semplice.....

1 conf. di pasta sfoglia
prosciutto cotto
formaggi grattugiati (ho usato quelle provolette
piccanti piccoline)
1 uovo per spennellare



Dividete la sfoglia in 8 triangoli, su ogni triangolo stendete una mezza fettina di prosciutto e una manciata di formaggio, arrotolate dalla parte più larga fino alla punta, spennellate con uovo e infornate a 180° per 10'15' davvero sfiziosi

CROISSANT AL RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO DI ELISABETTA

<http://friariellietigelle.blogspot.com/2008/12/chi-me-lo-diceva-me.html>



Qualche foglia di radicchio variegato di castelfranco
Pinoli o noci del brasile (del commercio equo)
Ricotta stagionata
Olio Evo
Sale
Un disco di pasta sfoglia

Per togliere un po' di amaro al radicchio potete usare il preziosissimo consiglio di [Viviana](#): tenere in ammollo per qualche ora in acqua fredda il radicchio, fare un'incisione a croce nel torsolo e lasciare scolare poggiandolo proprio sul torsolo come base (funziona davvero!! Grazie mille!! Viviana Santa Subito!! :)

Tritare il radicchio con un po' d'olio e le noci (o pinoli) in modo da ottenere un composto non troppo fluido.

Stendere il composto in maniera omogenea sul disco di pasta, lasciando il centro libero. Lo strato di composto di radicchio non deve essere troppo spesso, altrimenti i croissant non si arrotondano facilmente, 2-3 millimetri bastano. Spolverare di ricotta grattugiata sui fori larghi della grattugia. Tagliare il disco in 16 spicchi e arrotondarli delicatamente partendo dal bordo esterno. Foderare la piastra del forno con carta forno e adagiare i rotolini lasciandoli un po' distanziati. Infornare (forno preriscaldato) a 180°C per circa 30 minuti, finchè siano ben gonfi e dorati.

TARTELLETTE ALLA PANNACOTTA DI BARBARA

<http://ricettebarbare.blogspot.com/2009/01/tartellette-alla-panna-cotta.html>



Altra ricetta ispirata al libro Piccola pasticceria salata di Luca Montersino, una valida alternativa alla proposta di Serena se, come me, non trovate l'agar agar!

Panna cotta al gorgonzola: 100g panna 40g burro 100g gorgonzola 3g gelatina 80g sedano verde sale e pepe noci tritate paprica dolce

Pasta brisée: farina bianca g 250, burro g 125, 60g acqua fredda, sale

Preparare la pasta brisée con gli ingredienti indicati; lavorarla rapidamente poi avvolgerla in poca pellicola e porla in frigo a riposare per almeno 30'.

Tirate la pasta brisée in sfoglia di mm 3 di spessore. Ritagliate 12 cerchi con i quali si rivestiranno completamente altrettanti stampini per tartellette, a bordo liscio (ho usato uno stampo in silicone). Bucherellare la brisée e cuocerla forno a 180° per 8-10' circa. A cottura avvenuta, sfornare e lasciar raffreddare.

Preparare la panna cotta riscaldando la panna con il burro ed il gorgonzola, fino a che quest'ultimo non si sarà sciolto. Salare e pepare, poi unire la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Porre la panna cotta in stampini delle dimensioni leggermente più piccole rispetto alle cialdine di brisée, che fungeranno da guscio.

Mettere sul fondo di ogni tartelletta una dadolata di sedano, coprire con la panna cotta al gorgonzola, decorare con una spolverata di paprica dolce ed un trito di noci.

PATATINE NOVELLE RIPIENE ALLO SPECK DI SESAMO E CORIANDOLO

<http://dallamiacucinaallatua.blogspot.com/2009/01/patate-ripiene-alla-speck.html>

500 g di patatine novelle
120g di speck a fette
mezzo cucchiaino di semi di cumino
burro
olio evo
sale&pepe q.b.
(dosi per 4 persone da moltiplicare ovviamente)

Con un levator soli create nel senso della lunghezza un foro in ciascuna patatina. Portate ad ebollizione acqua salata e scottate le patate per 5 - 6 minuti. Sgocciolatele e spellatele mentre sono ancora calde. Tagliate le fette di speck a metà nel senso della larghezza e arrotolatele leggermente più strette del diametro del foro creato nelle patatine. Inserite le mezze fette in ciascuna patatina. Foderate la placca con un foglio di carta forno imburrata e unta di 2- 3 cucchiaini di olio evo, disponete poi le patatine in un solo strato sulla stessa e giratele con le mani in modo da ungerle uniformemente. Spolverizzatele con i semi di cumino e regolate di sale e pepe. Collocatele in forno caldo a 200 gradi per circa 25- 30 minuti, girandole due o tre volte finchè non saranno dorate esternamente e tenere internamente. Si possono accompagnare a salsine a base di funghi o bianche, come maionese, tzatziki ecc.

INVOLTINI PROSCIUTTO E ZUCCHINE DI MILU'

<http://miludituttoedipiu.blogspot.com/2008/06/involtini-di-prosciutto-e-zucchine.html>



Prosciutto cotto di 2 - 3 mm di spessore

Zucchine

Maionese

Erba cipollina

sottilette

sale e pepe bianco

Lavare e spuntare le zucchine.

Tagliarle finemente nel senso della lunghezza con una mandolina o pelapatate.

Grigliare le zucchine in una padella antiaderente spolverizzata con sale fino.

Preparare la maionese aggiungendo dell'erba cipollina tagliuzzata e pepe bianco.

Dividere in tre parti le fette di prosciutto cotto, e su ciascuna spalmare la maionese preparata, una fetta di zuccina grigliata e mezza sottiletta. Arrotolare il tutto con delicatezza.

La maionese può essere insaporita con un cucchiaino di senape o alleggerita con un cucchiaino di yogurt.

In alternativa all'erba cipollina, si può usare prezzemolo e un po' d'aglio tritati

PAIN BRIOCHE E COTECHINO DI CRISTINA

<http://lacucinadicrista.blogspot.com/2008/02/pain-brioche-e-cotechino-briosa-cu.html>



ingredienti per Pain brioche:

275 g farina,
20 g di lievito,
60 g di zucchero,
latte tiepido, (125 ml circa)
50 g burro morbido
buccia di limone,
2 uova
fette di cotechino

Mettere la farina a pozzo; nel centro, sciogliere il lievito con un po' di latte tiepido e un cucchiaino di zucchero, coprire con una scodella e lasciare gonfiare. In alternativa, si può mettere la farina nel bicchiere del robot da cucina, fare un pozzetto in un angolo, e procedere come sopra, chiudere il bicchiere e lasciare gonfiare. Quando il lievito si è gonfiato, impastare aggiungendo gli altri ingredienti. Mettere in una terrina, coprire e lasciare lievitare. Quando l'impasto è raddoppiato, impastarlo. Imburrare e infarinare una forma da cake sistemarci una parte dell'impasto, il cotechino e coprire con l'altra parte dell'impasto. O imburrare e infarinare le forme di brioche e sistemarci l'impasto e sopra le fette di cotechino. Lasciare lievitare ancora, coperto con un panno. Cuocere a 180° fino a che assume un bel colore dorato. Questa è la ricetta di Anna Moroni - La Prova del Cuoco. Io ho usato lievito per torte salate "Bertolini" e non ho lasciato a lievitare in quanto è un agente lievitante a lievitazione istantanea.

SFOGLIE VARIOPINTE DI ELEONORA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/05/f.html>



Oggi vi presento delle allegre e gustose sfoglie, il contrasto tra il colore delle verdure ed il candore della sfoglia, unito alla forma quadrata mi fa sempre pensare ad un quadro variopinto, in più oltre ad essere belle da vedere e buone da mangiare, sia fredde che calde, si prestano bene come antipasto o come delizia da buffet da farcire a proprio piacimento, io le preparo con mousse salate, prosciutto e asiago, speck e patate e con ogni sorta di verdura

1 rotolo di pasta sfoglia preferibilmente rettangolare
2 melanzane
2 zucchine
1 pomodoro tondo
olio extravergine di oliva
sale e pepe
pecorino o parmigiano

Pulire e lavare le verdure, tagliarle a listarelle e farle saltare in padella, aggiungendo a metà cottura un pomodoro tagliato a cubetti. e mantecare il tutto con del pecorino o del parmigiano a fine cottura

Tagliare la pasta sfoglia a strisce piuttosto larghe, dividere ogni striscia in due metà esatte, da una metà ricavare un quadrato centrale e metterlo da parte.

Sovrapporre la metà privata del centro a quella completa spennellando i bordi con dell'acqua ed infornare a 180° finché non si saranno dorate.

Porre nell'incavo, che viene a crearsi dalla crescita delle sfoglie, due cucchiainate di verdure e far gratinare in forno per qualche minuto.

Consiglio: sarebbe preferibile far cuocere le verdure nel wok con pochissimo olio in modo che non si aggiunga altra materia grassa alla sfoglia.

PRIMI PIATTI... PASTICCI... TIMBALLI E SFORMATI

PATICCIO FERRARESE DI UNIKA	202
TYROPITA DI MARILUNA	203
TIMBALLO DI TAGLIOLINI DI GERMANA	204
PENNE AL CAVOLFIORE DI MICHELA	205
SFORMATINI ALLE VERDURE DI SIMO	206
PASTICCIO DI CARCIOFI, ZUCCHINE E PATATE DI SUSY	207
MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON CARNE DI ROBERTA	208
FAGOTTINI DI CREPES CON TORTELLINI DI BETTY	209
SFORMATINI DI SPINACI E CECI DI NICOLETA	210
LASAGNA DI LENTICCHIE E CAVOLFIORE DI LO	211
FRITTATA DI MANU	212
SIMIL POLPETTONE DI TONNO DI ELEONORA	213
MUSSAKA DI ELEONORA	214

PATICCIO FERRARESE DI UNIKA

<http://ipiaceridellavita2.blogspot.com/2008/11/pasticcio-ferrarese.html>



Devo dire che questo pasticcio...ricetta di un amica....è stato molto molto gustoso e particolare....vi scrivo la ricetta per come me l'ha data lei...io ne ho fatto mezza dose....

un ragù bolognese con 500 g.carne macinata
cipolla sedano e carota
e assolutamente burro...niente olio....
una besciamella con 3/4 di latte
tanto tanto parmigiano
500 g. sedanini

pasta frolla sempre assolutamente con burro....io invece l'ho fatta con l'olio...ho usato la ricetta di [Cannelle](#) metto di seguito la ricetta

Il procedimento è semplice e veloce:In una ciotola mettete 3 uova intere, 150 gr di zucchero e 1 pizzico di sale e lavoratele con una forchetta o una frusta.Dopo poco iniziate a versarci a filo 150 g di olio extravergine d'oliva (o di semi) (io ho usato olio di semi) continuando a girare come per la maionese, ma senza montare il composto.Aggiungete pian piano farina qb (circa 140 gr per ogni uovo, dipende dalla loro grandezza) per ottenere un composto morbido ma non appiccicoso....chiaramente la quantità era tanta ma io l'ho conservata e ci ho fatto dei biscottini

allora....ho preparato il ragù e la besciamella.....ho lessato la pasta molto molto al dente e l'ho condita con tutta la besciamella e tutto il ragù e tanto parmigiano....intanto ho foderato una teglia con la pasta frolla....ho riempito con tutta la pasta bella condita e ricoperto con pasta frolla...ho infornato a 180 ventilato per 40 minuti....devo dire che il gusto dolce salato a noi è piaciuto però è particolare...potrebbe non piacere:-)

TYROPITA DI MARILUNA

<http://viadellerose-miceli.blogspot.com/2008/12/tyropita.html>



un pacchetto di pasta fillo (circa 10 fogli)
4 dl. di latte
450 g. di feta
150 g. [di juncata](#) o di altro formaggio greco possibilmente
3 uova intere e fresche
80 g. di burro
noce moscata
pepe

Preparare i fogli di pasta fillo spennellandoli uno per uno con del burro fuso aiutandovi da un pennello. Sbriciolare i due formaggi insieme in una ciotola, aggiungere un pizzico di pepe nero macinato al momento. Sbattere le uova con una frusta e versarvi il latte e della noce moscata per aromatizzare. Prendere un foglio di pasta fillo e mettere al centro un mucchietto dei due formaggi, unire i 4 angoli e accartocciare con le mani formando un pacchetto. Procedere con gli altri fogli allo stesso modo e disporre tutti i pacchetti uno vicino all'altro serrandoli bene insieme. Alla fine versare le uova sbattute con il latte livellando bene per coprire uniformemente tutti i pacchetti. Infornare a 200°C. per 20/25 minuti.



TIMBALLO DI TAGLIOLINI DI GERMANA

<http://cuoca-a-domicilio.blogspot.com/2008/12/timballo-di-tagliolini.html>



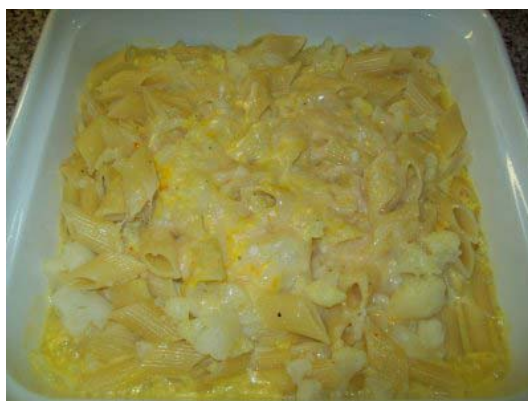
Ciao a tutte, nel fine settimana ho avuto modo di preparare questa ricetta, la cui base é presa da un ricettario della mia mamma ma sul ripieno mi sono sbizzarrita! e siccome é comodamente porzionabile con questo timballo vorrei partecipare alla raccolta di [Eleonora](#)

Allora ecco gli ingredienti per 6-8 persone: per la ciambella 500 gr di tagliolini freschi, 3 uova, 2 cucchiaini di latte intero, 80 gr di grana; per il ripieno una besciamella preparata con 50 gr di burro, 50 gr di farina setacciata, 500 ml di latte intero e 50 gr di caprino fresco, 300 gr di funghi freschi, 200 gr di piselli, 50 gr di speck tagliato a cubetti.

Allora fate appena sbollentare i tagliolini, scolateli e conditeli con le uova sbattute, il grana ed il latte. Poi imburrate uno stampo a ciambella e cospargetelo di pangrattato. Versatevi i tagliolini e passateli in forno bollente a 180 gradi per 20 minuti. Nel frattempo preparate la besciamella secondo il procedimento che preferite, io di solito la faccio al contrario, lavoro il burro a temperatura ambiente con le mani e poi lo metto nel latte quando sta per bollire, in questo modo si addensa subito e non fa grumi. Nella besciamella calda versatevi il caprino e lavorate con la frusta. Una volta pronto il timballo sformatelo e nel centro ponete il ragù di funghi, piselli e speck che avrete precedentemente preparato ed irrorate con la besciamella al formaggio! io non ho messo pepe perché c'erano anche dei bambini, però ci sta bene.

PENNE AL CAVOLFIORE DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/11/penne-al-cavolfiore.html>



Un altro piatto di casa..senza alcuna pretesa.

Però stranamente questa volta anche i bimbi lo hanno mangiato..che sia merito del colore?

Ho semplicemente lessato un piccolo cavolfiore a cimette, in acqua bollente salata..dopo circa 10' ho aggiunto le pennette cotte al dente.

E le ho scolate insieme.

A parte ho preparato una besciamella con

500 ml di latte 50 gr farina ed una noce di burro, insaporita con noce moscata sale pepe ed una bustina di zafferano.

Ho diviso in due tegliette..così ho avuto i primi pronti per due giorni..qua bisogna arrangiarsi altrimenti non si mangia.

Al momento di servire ho gratinato in forno con grana abbondante.

SFORMATINI ALLE VERDURE DI SIMO

<http://pensieriepasticci.blogspot.com/2008/07/minitortini-alle-verdure.html>

Rieccomi qua a proporvi un'altra ricettina salata dal battesimo di Matteo.....questi minitortini da quando li ho scoperti, sono diventati un mio cavallo di battaglia; sono davvero versatili e in varie occasioni mi hanno sempre fatto fare un'ottima figura.

Ottimi come snack, per un antipasto, pic-nic, aperitivo.....

Anche qui devo ringraziare [Cinzia](#), che me li ha fatti scoprire.....tante sono le sue ricette che ho provato e fatte mie, tanta è la sua bravura in cucina e la sua disponibilità nei miei confronti!!!

La particolarità di questi tortini è che sono molto leggeri, essendo cotti in forno.....e poi sono belli da vedere se vengono utilizzati stampini particolari....io solitamente uso quelli in silicone e soprattutto quelli delle madeleine.

6 uova
una bella manciata di parmigiano grattugiato
sale pepe
olio di oliva
latte
verdurine a piacere
basilico tritato



In una capace padella antiaderente mettere un filo d'olio e rosolare le verdure tagliate a piccoli tocchetti...io in questo caso ho utilizzato piselli (precedentemente sbollentati), dadini di carotine, zucchine, fagiolini....salare e pepare appena.

Cuocerli in modo da mantenerli comunque abbastanza croccanti,(circa 10/15 minuti) toglierli dalla padella e lasciarli raffreddare.

In una ciotola a parte, sbattere le uova con un goccio di latte, un pizzico di sale e pepe ed il grana..Cinzia consiglia di mettere anche qualche cucchiaino di aceto per rendere il composto bello soffice, ma io non l'ho messo perchè mio marito è allergico...

Successivamente aggiungere le verdure al composto di uova (io ho messo anche un pochino di basilico tritato per profumare il tutto), e versare negli stampi in silicone o in quelli antiaderenti da muffins o madeleine o quant'altro (questi ultimi leggermente unti d'olio)...

Con queste dosi di 6 uova a me sono venuti due stampi di madeleine e due stampi da muffins in silicone....oddio, quanti pezzi in tutto....non mi ricordo!!!!!!

Ecco che vien fuori la pasticciona che c'è in me, eheheheheh!!!!!!!!!!!!!!

Cuocere i tortini in forno possibilmente ventilato a 200° per 10/15 minuti, comunque finchè sono belli dorati...si gonfieranno tantissimo inizialmente, per poi però sgonfiarsi un pò in fase di raffreddamento.

Noi li preferiamo leggermente tiepidini, ma sono molto buoni anche freddi...spesso li preparo il giorno prima per il giorno dopo e, conservati in frigo e poi ripassati un attimo in forno caldo, sono ugualmente deliziosi!!!!!!!!!!!!!!

PASTICCIO DI CARCIOFI, ZUCCHINE E PATATE DI SUSY

<http://susy1958.blogspot.com/2009/01/pasticcio-di-zucchine-carciofi-e-patate.html>

3 zucchine medie
3 patate medie lesse
5 carciofi
1 uovo
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
sale
pepe
olio
pangrattato



In una padella antiaderente, versare un po' di olio e poi le zucchine, precedentemente lavate asciugate e tagliarle a pezzettini. Farle rosolare per pochi minuti, alla fine salarle.

Mondare i carciofi, eliminando le foglie più dure ed esterne e tutte le parti spinose, tagliarle a fettine sottili e metterle in un recipiente con acqua e succo di limone, lasciarle una decina di minuti, poi sciacquarle e versare in un'altra padella antiaderente in cui si versa dell'olio, quindi versare i carciofi e lasciarli cuocere per una decina di minuti, infine salarli.

In una terrina, mettere le patate lesse e schiacciate con una forchetta, aggiungere i carciofi, le zucchine, 1 uovo, parmigiano grattugiato, pepe e sale se serve, mescolare il tutto, facendo bene amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Prendere una pirofila, imburrarla, versare il composto ottenuto, livellarlo, e coprirlo con un po' d'olio, infine mettere del pangrattato su tutta la superficie del pasticcio.

Mettere in forno a 200° per 15-20 minuti, controllare la cottura.... deve risultare ben dorato.

Servirlo tiepido

MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON CARNE DI ROBERTA

<http://roberta-lagolosona.blogspot.com/2007/09/melanzane-alla-parmigiana.html>



4 melanzane
250 gr. di mozzarella (frullata nel mixer)
100 gr di parmigiano
per il ragù
250 gr. di carne tritata
750 gr. di passata di pomodoro
sedano, cipolla e carota

Preparo un ragù abbastanza ristretto, affetto le melanzane e le metto sotto sale in uno scolapasta, le metto a strati alternando il sale grosso e melanzane con sopra un peso, per circa 30 min.

Poi le passo sotto il rubinetto con abbondante acqua e le asciugo con la carta a cucina.

Le infarino e le friggo in abbondante olio di semi, quando iniziano a dorarsi le tolgo e le metto sulla carta da fritto per assorbire l'olio in eccesso.

In una teglia metto sul fondo un mestolo di ragù e un primo strato di melanzane copro con ragù, mozzarella e parmigiano e vado avanti così fino ad esaurimento degli ingredienti ultimando con mozzarella e formaggio.

Passo la teglia in forno per 30 min. a 180° e poi non resta che lasciarla riposare un'oretta.

da Coquinaria

FAGOTTINI DI CREPES CON TORTELLINI DI BETTY

<http://lacasadibetty.blogspot.com/2009/01/fagottini-di-crepes-con-tortellini.html>

8-9 crepes, 1 litro di besciamella, 500gr di tortellini (col ripieno che più vi piace), qualche fettina di scamorza o provola, qualche cucchiaino di parmigiano grattugiato (o pecorino se vi piace un sapore un po' più deciso)

Preparare le crepes con: 50 gr di farina, 2 uova, 1 bicchiere (di carata) di latte, 1 noce di burro, un pizzico di sale.



Mettete tutti gli ingredienti in una terrina o in uno shaker (io ho usato il mini pimer ad immersione, il risultato è ottimo), sbattete molto bene e lasciate riposare per un'ora in frigo.

Scaldare la creperie (ma se non ne avete uno non correte a comprarlo, io ho usato una semplice padellina antiaderente!) a fuoco moderato e versate un mestolino di pastella. Dopo circa un minuto la crepe è cotta da una parte, girarla velocemente e farla cuocere anche dall'altra parte. Staccarla ed adagiarla su di un piatto piano in modo che mantenga bene la sua forma rotonda.

Preparare la besciamella con : 100 gr di burro, 100 gr di farina, 1lt di latte, un pizzico di noce moscata, un pizzico di sale.

Mettere in un pentolino il burro, farlo sciogliere e aggiungere la farina setacciata facendo cuocere il tutto per qualche minuto, mescolando continuamente ed evitando di farla prendere colore o farla attaccare. Avrete così ottenuto quello che i francesi chiamano roux; a questo punto togliere il pentolino dal fuoco e aggiungere al roux il latte caldo mescolando il tutto con una frusta a mano.

Rimettere quindi il pentolino sul fuoco, far cuocere a fiamma bassa finché la salsa comincerà a bollire e aggiungere un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata.

Coprire il pentolino con un coperchio e far cuocere la besciamella, sempre a fuoco basso, per 15 minuti, il tempo necessario per far addensare la salsa, mescolando di tanto in tanto.

Cuocere i tortellini in abbondante acqua salata e scolarli al dente.

Aggiungere la besciamella (tenerne da parte qualche cucchiaino per la copertura) e mescolare.

Prendere una crepe, adagiarvi al centro 5-6 tortellini e chiudere a mo' di fagottino e adagiarli nella teglia coperta da carta forno bagnata e strizzata e cosparsa con un po' di besciamella.

Cospargere col parmigiano le crepes, poggiare una fettina di provola e un cucchiaino di besciamella e mettere a cuocere in forno caldo a 180°C per 30-40 min.

SFORMATINI DI SPINACI E CECI DI NICOLETA

<http://agendadinico.blogspot.com/2008/12/mini-sformati-di-spinaci-e-ceci-mini.html>

Questa ricetta lo trovata tempo fa in rivista "Di più Tv- cucina" ,subito mi e piaciuta . Visto che di solito faccio la frittata con gli spinaci (piace tantissimo a mio figlio) , ho trovato molto simile questi sformati; praticamente ha in più solo il pure di ceci. Sono anche più carini da presentare in tavola . Ecco la ricetta preparata , con piccole modifiche .

- * 200 g. di ceci cotti
- * 3 uova
- * 200 ml .di panna fresca
- * 150-200 g. di spinaci cotti
- * 80 g. di parmigiano grattugiato
- * 1 cucchiaino di polvere d'aglio
- * olio extravergine d'oliva
- * 1 spicchio d'aglio
- * burro
- * sale e pepe
- * pancetta affumicata affettata o speck



Passate gli spinaci cotti in una padella con 2-3 cucchiaini di olio di oliva e uno spicchio d'aglio , salate .Tirate fuori gli spinaci dalla padella, togliete l'aglio e tritateli con un coltello o frullateli nel robot da cucina. Passate i ceci cotti con un passaverdura ,raccogliere il puré in una ciotola ,versate le uova , la panna , aggiungete il parmigiano , gli spinaci tritati, il sale e il pepe e mescolate.

Imburrate alcuni stampi monodose , disponete il composto dentro e cocete in forno a bagnomaria per 30 -40 minuti , fino si riprende le uova . Estraete gli stampini dal forno , sformateli e servite a piacere con le fette di pancetta calde arrostiti in una padella.



LASAGNA DI LENTICCHIE E CAVOLFIORE DI LO

<http://galline2ndlife.blogspot.com/2009/01/il-km-46-intorno-al-seminario.html>



per la lasagna

200 gr di farina

1 uova

acqua q.b

ragù di lenticchie

un cavolfiore lessato

pezzettini di talleggella

parmigiano reggiano

burro

Preparare la sfoglia impastando la farina con l'uovo, aggiungendo acqua quanto basta per avere una palla elastica e soda. Tirare la pasta in sfoglie con la nonna papera.

Lessare il cavolfiore (io quando ho fretta, tolgo al cavolfiore tutte le foglie esterne, lo lavo sotto l'acqua, lo avvolgo nella pellicola per microonde e lo cuocio intero per 10 minuti), quindi schiacciare con una forchetta per ridurlo in purea.

Ungere una teglia da forno e mettere un primo strato di pasta, dopo averla lessata per un paio di minuti in abbondante acqua salata, distribuire alcune cucchiainate di ragù di lenticchie e alcuni pezzetti di formaggio, continuare nello stesso modo per gli strati successivi.

All'ultimo strato di pasta, cospargere il parmigiano reggiano grattugiato con alcuni fiocchi di burro. Cuocere a 170° in forno ventilato per 30 minuti

FRITTATA DI MANU

<http://dadomanumarcolucachiara.blogspot.com/2009/01/cuore-di-mamma-e-frittata-per.html>



10 uova

3 grandi wurstel tagliati a rondelle

1 etto di provolone piccante

1 etto di parmigiano grattato

sale q.b.

mezzo bicchiere di latte

metto in una ciotola le uova e gli altri ingredienti, sbatto bene, metto della carta forno su una teglia, vi verso il liquido ottenuto ed inforno a 200 gradi per circa 15 minuti, il risultato è una bella frittatona che si taglia a rettangolini, non è unta per nulla perché grazie alla carta forno non uso olio!!! provatela!!!

SIMIL POLPETTONE DI TONNO DI ELEONORA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/07/simil-polpettone-di-tonno.html>



Ricettina semplicissima, gustosa, che si presta bene ad un brunch, ad una cena fredda, ad un aperitivo oppure come antipasto, ma è ottimo anche per farcire tramezzini e simili da portare in spiaggia, magari accompagnato da una spalmatina di maionese. Insomma una ricetta ideale per l'occasione!

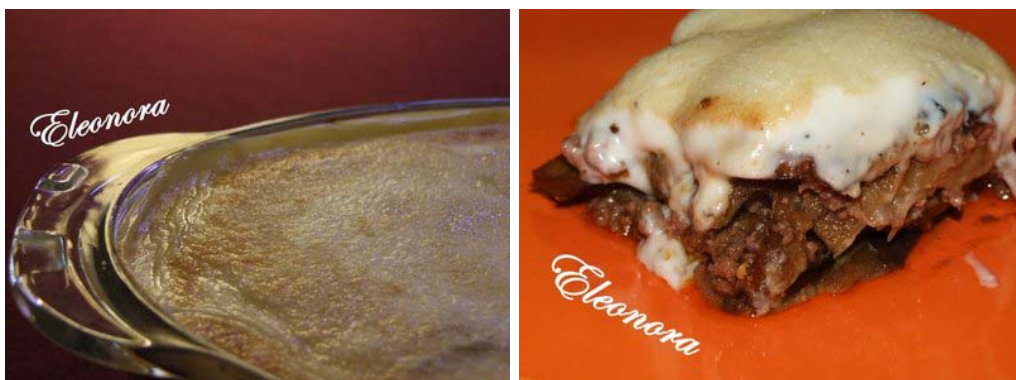
300g di tonno sgocciolato
3 cucchiaini di pangrattato
3 cucchiaini di parmigiano
3 uova
sale

Lavorare bene tutti gli ingredienti in una terrina fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto, se necessario aggiungere pangrattato. Con l'impasto formare un salsicciotto ed avvolgerlo in un tovagliolo, chiudendolo a caramella e sigillando bene le estremità. Immergere il polpettone in acqua e lasciarlo bollire per 30 minuti. Aprire lasciar raffreddare, affettare e gustare.



MUSSAKA DI ELEONORA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/09/mussaka.html>



1 kg e mezzo di melanzane
500g di carne macinata mista
1 cipolla
1 costola di sedano
1 carota
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
2 pomodori ben maturi spellati e privati dei semi
mezzo litro di b chamel densa
50 g di parmigiano grattugiato
4 uova
olio per friggere
farina
sale e pepe
a piacere cannella

Preparare il rag  rosolando le verdure lavate, pulite e tritate in poco olio, aggiungere la carne e farla rosolare mescolando bene; quando avr  preso colore salare e aggiungere i pomodori in piccoli pezzi. Far cuocere a lungo, circa un ora, in modo da ottenere un rag  piuttosto asciutto.

A cottura ultimata pepare e lasciar raffreddare; quando sar  ben freddo incorporare gli albumi delle uova mescolando accuratamente, tenere i tuorli da parte.

Nel frattempo tagliare le melanzane a fette, infarinarele leggermente e friggerle in olio bollente, toglierle a mezza cottura.

Preparare una b chamel piuttosto densa, con circa mezzo litro di latte, 50g di burro e 60g di farina, lasciare intiepidire; incorporare i tuorli delle uova ed il formaggio.

In una pirofila da forno disporre gli ingredienti alternando uno strato di melanzane a uno di rag , terminare con uno strato di melanzane. Versare sul tutto la b chamel ed eventualmente una spolverata di cannella e passare in forno moderato per circa tre quarti d'ora.

INSALATA

INSALATA RUSSA DI ROSSA DI SERA.....	216
INSALATINA LENTICCHIE, SPECK E MIRTILLI DI CHIARA	219
INSALATA DI CECI DI ELEONORA	220
INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT DI ELEONORA	222
INSALATA SCIUE' SCIUE' IN COPPA.....	223
ANTIPASTO DI ZUCCHINE NARA DI LAURA	223

INSALATA RUSSA DI ROSSA DI SERA

<http://rossa-di-sera.blogspot.com/2008/12/insalata-russa-miti-e-realt.html>



3 pernici
5 patate lesse
5 uova sode
5 cetrioli sottaceto
3 tartufi neri
15 gamberi di fiume
1 bicchiere di cubetti di gelatina
100 g di sottaceti (cetriolini, capperi e olive verdi)

Per la maionese:

2 tuorli
200 g di olio di Provenza
1 cucchiaio di aceto di vino rosso
un pizzico di senape in polvere
sale
pepe

Cuocere le pernici nel brodo con aromi. Con lo stesso brodo preparare la gelatina: prenderne 1 l e aggiungere 40 g di gelatina in polvere. Raffreddare e tagliare a cubetti.

Cuocere i gamberi nell'acqua bollente con aromi.

Montare i tuorli in salsa aggiungendo pochissimo olio per volta, completare con aceto, sale e pepe.

Pulire le patate lesse, tagliarle a fettine. Mescolare con i sottaceti affettati, sistemare al centro del piatto da portata, decorare con le fettine dei cetrioli e uova sode tagliate a metà.

Tagliare a striscioline la polpa delle pernici, pulire i gamberi.

Sistemare intorno alle patate la carne tagliata a pezzetti regolari e coprirla di maionese. Decorare, alternando i cubetti di gelatina, spicchi di uova e code di gamberi.

Sopra affettare sottilmente i tartufi.

Trasferire la maionese in una sacca da pasticciere con il beccuccio sottile e decorare tutti gli elementi a piacere.

Ma quei tempi cambiavano rapidamente, monsieur Olivier morì, la ricetta si perse e gli aristocratici habitués del "Hérmilage" furono sostituiti dai nuovi arrivati, medici, giornalisti e commercianti arricchitisi grazie alle riforme di Alessandro III. Però anche loro desideravano il famoso "salat Olivier"! Così nel 1904 qualcuno seppe ricostruire i particolari del piatto perduto ed ecco rinacque insalata "Olivier-bis" ! Ma i suoi componenti erano già diversi, alle pernici si aggiunse la lingua di vitello, l'insalata verde e cetrioli freschi, i gamberi dai 15 diventarono 25, i sottaceti e capperi aumentarono di quantità, il caviale sostituì i tartufi e la gelatina fu eliminata. E solo la maionese ricopriva tutto 'sto bendiddio come allora.

Però dopo la rivoluzione del 1917 il ristorante si chiuse definitivamente e l'insalata fu posta nel dimenticatoio. Ed era pericoloso anche solo nominare le pernici o il caviale, perché si consideravano i cibi dei capitalisti, cioè, dei nemici del popolo sovietico! Ma come in tutte le società, anche nella società sovietica comunista si formò l'élite, composta dai politici e di alte cariche che esigevano i propri status simbol. Naturalmente, anche culinari. Così, al inizio degli anni 30 un certo chef che lavorava presso il ristorante più importante di Mosca e che affermava che da ragazzino fece l'apprendista da quel Olivier , si ispirò alla sua un tempo famosa insalata. E fu lui a creare il piatto, Stolichny salat che conosciamo oggi come insalata russa. Il pollo sostituì le pernici, capperi e sottaceti si eliminarono del tutto, si aggiunsero piselli in scatola e polpa di granchio. E per quanto riguarda la carota?.. Si racconta che un altro cuoco furbetto pensò bene di scambiare il costoso granchio con la carota grattugiata sperando che i clienti ubriachi non se ne accorgessero. E così fu. E anche se tante volte a posto del pollo si mettevano i wurstel o il bollito e la quantità esagerata di patate faceva pensare all'insalata di patate tedesca piuttosto che alla remota creazione francese, salat è testardamente sopravvissuto.

Ora vediamo una delle versioni più diffuse oggi.



Insalata (russa) Olivier moderna

3 patate

1 grossa carota

1 barattolo dei piselli in scatola

1 piccola cipolla

3 uova

1 cetriolo in salamoia (oppure un paio di cetrioli sott'aceto)

1 petto di pollo

100 g di maionese

sale se necessario

Lessare patate, carota e uova. Raffreddare, pulire e tagliare a cubetti.

Lessare il pollo. Raffreddare e tagliare a cubetti anche esso.

Tagliare a cubetti anche la cipolla e i cetrioli.

Mescolare tutto insieme, aggiungere i piselli scolati e la maionese. Salare se necessario. Se la maionese è troppo densa, aggiungere un cucchiaino di latte.

Trasferire in una insalatiera e decorare con le fettine di uova, cetrioli e prezzemolo.

INSALATINA LENTICCHIE, SPECK E MIRTILLI DI CHIARA

<http://unpizzicodimagia.blogspot.com/2008/12/insalatina-con-speck-lenticchie-e.html>



Questa ricetta è tratta da un bellissimo libretto " Natale pensieri, creazioni e menù " Food Editore srl

Una ricetta semplice ma dal gusto davvero unico, una piacevole armonia di sapori.

Qualche fetta di speck (non sottile), 100 gr lenticchie, 1 spicchio d'aglio, insalata riccia (ho utilizzato insalata mista), 25/30 mirtilli freschi, 1 cucchiaino di aceto balsamico, olio, sale, pepe.

Lavare le lenticchie, cuocerle per 30 minuti in una pentola con lo spicchio d'aglio, acqua fredda e sale. Lasciar raffreddare nell'acqua di cottura.

Lavare l'insalata.

Condire i mirtilli (tranne i più belli che serviranno per la decorazione finale) con olio, sale, pepe e aceto balsamico. Lasciar marinare una mezz'ora, schiacciare bene con una forchetta fino ad ottenere una vinagrette.

Tagliare lo speck a julienne (il mio di julienne ha poco).

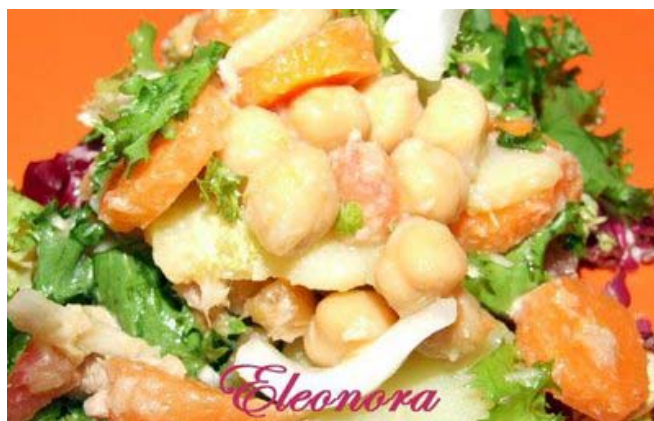
Comporre il piatto: insalata, speck e lenticchie tiepide. Condire con la vinagrette e per finire... mirtilli!

INSALATA DI CECI DI ELEONORA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/05/insalata-di-ceci.html>



Vi presento un'insalata facile, nutriente e gustosa, anche questa ricetta, come la pizza di baccalà e patate, mi è stata regalata dalla cuoca della mia scuola, quando la prepara per noi maestrine è una gran festa, come al solito i piatti semplici sono sempre i più graditi, quindi non potevo non farla provare anche al consorte che tra l'altro è goloso di ceci.



Non vi darò le quantità giuste perché vado ad occhio e quando cuocio i legumi lo faccio in grandi quantità da congelare e tenere disponibili).

Ceci
Alloro
Carote
Tonno
Cipollina fresca
Insalata mista
Patate
Uova
Olio
Aceto
Sale

Lasciare i ceci in ammollo per una notte.

L'indomani cuocerli in abbondante acqua salata con una foglia di alloro, a cottura ultimata eliminare colarli, eliminare l'alloro e lasciar raffreddare.

Bollire le carote e a cottura ultimata lasciar raffreddare e tagliarle a rondelle.

Bollire le uova e una volta raffreddate tagliarle a fettine (io sono solita non metterle, quando la preparo a casa, per alleggerire un po' l'insalata, ma l'uovo diventa delizioso condito con l'aceto).

Tagliare la cipollina sottilmente

Lavare, pulire e sbucciare le patate, tagliarle a rondelle o cubetti e lasciar raffreddare

Pulire e lavare l'insalata (se volete un piatto più colorato e ricco prendetela di più tipi) e mettetela in un recipiente, in cui aggiungerete, un po' alla volta, tutti gli altri ingredienti, per ultimo il tonno, le patate ed eventualmente le uova, per evitare che si spappolino, condite con olio e aceto, salate e servite.

INSALATA DI POLLO CON SALSA ALLO YOGURT DI ELEONORA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/05/insalata-di-pollo-con-salsa-allo-yogurt.html>



Vi presento una delle insalatine che stanno deliziando il mio palato in questi giorni, in verità ho preso spunto dalla [salade ceasar](#) della dolce Mariluna apportando delle modifiche

2 fettine di petto di pollo
Insalatina mista
Olio extra vergine di oliva
Sale

Grigliare i petti di pollo e tagliarli a listarelle.
Lavare l'insalatina e condirla con un filino di olio, aggiungere il pollo, mescolare bene e servire accompagnato dalla salsina
Questa fresca insalatina l'ho condita con una delicata salsina allo yogurt aromatizzata al limone ed al cumino.....se vi piace lo yogurt una vera delizia

1 yogurt magro bianco (ho utilizzato quello greco)
buccia grattugiata di limone
semi di cumino

Mescolare lo yogurt con la buccia del limone e i semi di cumino e lasciare aromatizzare in frigo per qualche minuto

INSALATA SCIUE' SCIUE' IN COPPA

<http://lacucinadianicestellato.blogspot.com/2008/08/insalata-sciue-sciue-nel-bicchiere.html>



L'idea iniziale prevedeva le melanzane grigliate ma causa vicissitudini varie ho dovuto friggerle...

In pratica questa insalatina sciè sciù è composta da melanzane grigliate o fritte, pomodorini a fettine, basilico in abbondanza, olio e sale..... ci avrei visto bene anche delle ciliegine di mozzarella ma dopo una lunga battaglia con la frittura proprio non sono riuscita ad uscire ad acquistarle.

La rifarò certamente, proverò a grigliare le melanzane ed aggiungerò ciliegine di mozzarella.

ANTIPASTO DI ZUCCHINE NARA DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/05/antipasto-di-zucchine-di-nara.html>

(per 4/5 persone)

3 zucchine piccole e tenere

parmigiano o grana grattugiato e a scaglie

noci tritate

sale

olio

Tagliare le zucchine crude a julienne e unire gli altri ingredienti.

Far insaporire per un'ora in frigo. Servire.



DOLCI ... BISCOTTI E BONBON

TRONCHETTO DELLA FELICITA' DI EMILIA	225
CUPCAKE CIOCCOLATO FONDENTE E SUCCO DI MANDARINO DI DIDA	226
CORNETTI ALLA NUTELLA DI TITTINA.....	227
CATTEDRALE MARMORIZATA DI AIUOLIK.....	228
TRIANGOLI DI SFOGLIA DI MARILUNA	229
CANTUCCINI DI DANIELA	230
GRISSINI DOLCI DI MANU	231
TRANCETTI AL LIMONE DI SIMO	233
NEPITELLE DI SUSY	235
FROLLINI DI MORE'	236
QUADROTTI MELE E AMARETTI DI MORE'	239
TORCETTI AL BURRO DI MORE'	241
MUFFIN ANANAS E COCCO DI CAROLINA	243
MANDORLE SAPORITE DI LAURA.....	244
CIOCCOLATINI DI LAURA	245
PRALINE DI LAURA	246
GELATINE DI LAURA.....	247
CONCHIGLIETTE SFOGLIA E MARMELLATA	249
ZUCCHERINI DI LAURA	250
BISCOTTI CACCA DI SCIMMIA DI LAURA.....	252
ONIGIRI DOLCI DI ANNA.....	253
CROSTATA DI MARMELLATA DI DIDA.....	255
FAGOTTINI DI GOLOSOTOPI	256

TRONCHETTO DELLA FELICITA' DI EMILIA

<http://tregallinesulcomo.blogspot.com/2008/05/tronchetto-della-felicitae-che-felicit.html>



Ho messo nel Kenwood

5 uova intere e 100 g di zucchero, le ho lavorate bene e ho aggiunto 100 g di farina e buccia grattugiata di un bel limone. La ricetta diceva di aggiungere, al posto del limone, un cucchiaino di estratto di vaniglia ma non avendolo ho messo la buccia del limone. Quando il composto era ben montato e amalgamato ho messo tutto in una teglia grande circa cm 45 x 30, con carta forno e infornato a 180 gradi per 13 minuti esatti....ho puntato il timer. L'ho appoggiato, con la carta forno, sopra uno strofinaccio bagnato e strizzato bene, e l'ho arrotolato lasciandolo chiuso come un salamino. Nel frattempo ho preparato la crema pasticcera, volevo usare la panna ma non l'avevo. Dicevo crema pasticcera: 4 tuorli, 180 g di zucchero, 50 g di farina, 750 ml di latte tiepido, buccia di limone.

Ho srotolato il rotolo e ho farcito con crema pasticcera e fragole



CUPCAKE CIOCCOLATO FONDENTE E SUCCO DI MANDARINO DI DIDA

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

200 gr farina 00
2 cucchiaini lievito per dolci
50 gr zucchero
un pizzico di sale
100 gr cioccolato fondente
40 gr burro
80\90 gr latte
1 uovo
succo di due mandarini
per la copertura
80 gr di cioccolato al latte
30 gr di burro
nocciole
farina di cocco



Riscaldate il forno a 200°, fate sciogliere il burro e unitelo al resto degli ingredienti mescolate velocemente e mettete l'impasto nei pirottini, fate cuocere in forno per circa 15/20 minuti vale la prova stecchino, togliete dal forno e lasciate raffreddare, nel frattempo preparate la glassa, sciogliete il cioccolato con il burro e spalmatelo sui cupcakes ,guarnite con nocciole sbriciolate e farina di cocco.

Ad essere proprio sincera non è che mi hanno entusiasmato molto come gusto, e la prossima volta non metterò sicuramente il burro nella glassa di copertura. Comunque sono stati ugualmente spazzolati dai miei amici!

Buon Buffet a tutti!

CORNETTI ALLA NUTELLA DI TITTINA

<http://tittina.wordpress.com/2008/05/20/cornetti-alla-nutella/>



2 etti di burro o margarina
1 uovo
1/2 kg. di farina
1/2 bicchiere di latte
2 cucchiaini di zucchero
1 cubetto di lievito di birra
1 bustina di vanillina
cannella

Sulla tavola mettere la farina a fontana aggiungere l'uovo, lo zucchero, il burro sciolto, la bustina di vanillina e la cannella (una punta di cucchiaino). Sciogliere il lievito nel latte e aggiungerlo. Impastare tutto e fare una sfoglia da cui si ritagliano dei triangoli. Mettere un po' di Nutella e arrotolarli iniziando dalla parte più larga del triangolo. Cuocere in forno a 160° per 20 minuti.

Spolverare con zucchero a velo (nella foto non c'è).

Mi piace molto fare questi cornetti perchè sono abbastanza veloci nel farli e poi con la Nutella sono il massimo.

CATTEDRALE MARMORIZZATA DI AIUOLIK

<http://muvara.blogspot.com/2008/12/cattedrale-marmorizzata.html>



Visto che ci infervoriamo quando le nostre ricette ci vengono copiate, dobbiamo anche dire che la ricetta che proponiamo oggi l'abbiamo preso dal libro "Nutella party" edito da Mondadori grazie, zio Luca per avercelo prestato e grazie zia Shaghy per averglielo regalato :-)

Nota: Vista la capienza della "cattedrale" (circa 2 litri) noi abbiamo raddoppiato del dosi (e di seguito riportiamo le dosi usate da noi).

400 gr. di farina
200 gr. di zucchero
200 gr. di burro
6 uova intere
2 cucchiaini abbondanti di Nutella
2 bustine di lievito
2 pizzichi di sale



Ammorbidite il burro mettendolo circa 30 secondi al microonde (altrimenti tenetelo fuori sufficientemente prima). Lavorate lo zucchero con il burro, le uova e il sale. Fate cadere a pioggia la farina e per ultimo aggiungete il lievito. Versate metà dell'impasto nello stampo. Aggiungete al composto rimasto la nutella e lavorate bene. Versate l'impasto scuro sopra quello chiaro e smuoveteli entrambi con la lama di un coltello. Cuocete in forno caldo a 160° per 20 minuti e a 180° per altri 25 minuti.

TRIANGOLI DI SFOGLIA DI MARILUNA

<http://viadellerose-miceli.blogspot.com/2008/05/una-colazione-con-i-fiocchi-etriangoli.html>



*2 rotoli di pasta sfoglia *80 gr.di farina di mandorle, 5 amaretti mixati, 2 bianchi d'uovo * un cucchiaino o due, se vi piace piu' zuccherata, colmo di confettura di albicocche * mandorle a filetti * zucchero velo *

Ho acceso il forno a 200°C. - Ho miscolato la farina di mandorle con i 5 amaretti ridotti in polvere con i due bianchi d'uovo la confettura di albicocche, fino a rendere l'impasto omogeneo. Ho formato sei quadrati con la pasta sfoglia e al centro l'ho farcita con un cucchiaino del composto, ho rinchiuso il lato formando un triangolo, fissando bene i lembi, li ho sistemati sulla placca del forno ricoperta di carta appositamente, spennellati di bianco d'uovo e cosparsi bene le mandorle a filetti, lascio in forno per 20 minuti, fino a doratura leggera...Buona colazione e buon fine settimana a tutti.



CANTUCCINI DI DANIELA

<http://sfizintavola.blogspot.com/2008/12/cantuccini-che-bont.html>



Circa due anni fa, sono stata in un agriturismo in Toscana, dalle parti del Mugello e la proprietaria, una signora anziana molto arzilla e cuoca eccellente, mi fece provare dei biscotti di propria produzione, i cantuccini. Essendo dal sapore molto buono, dopo mia richiesta ebbi questa ricetta...

350 gr. di farina
200 gr. di zucchero
150 gr. di mandorle con la buccia
3 uova
1 tazza di anice
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 pizzico di sale

Porre sulla spianatoia la farina a fontana, lo zucchero, le uova, l'anice, il lievito ed il sale. Mischiare gli ingredienti e formare un impasto omogeneo. Aggiungere le mandorle e formare dei filoncini larghi circa due dita. Porre i filoncini su una teglia coperta da carta forno e farli cuocere a 180° per circa 30 minuti in forno preriscaldato. Tagliare i filoncini a morsette larghe circa 1 dito e lasciarli cuocere per altri 10 minuti. Lasciarli raffreddare e conservare in un contenitore a chiusura ermetica (se durano!)

GRISSINI DOLCI DI MANU

<http://profumiecolori.blogspot.com/2008/09/grissini-dolci.html>



Sono dei grissini molto appetitosi

500gr farina bianca

25gr lievito di birra..(si può usare meno lievito se si fa il lievito)

80gr zucchero

200-250ml d'acqua

200gr uvetta

olio

rosmarino sale

Il giorno prima prendere un po' di rosmarino tritarlo e metterlo in infusione con dell'olio

Mettere a bagno l'uvetta in acqua fredda per 2-3 ore o in acqua calda per 15 minuti, poi scolarla e asciugarla.

Sciogliere il lievito in nell'acqua tiepida e poi aggiungere un po' alla volta la farina, lo zucchero e un po' di sale.

Impastare fino ad ottenere una pasta bella lavorata e morbida.

Appiattire la pasta sul tavolo e distribuire sopra l'uvetta e l'olio col rosmarino e impastare il tutto formare un panetto di forma allungata, spenellarlo d'olio e mettere a lievitare per un'ora circa

Quando il nostro panetto è lievitato stenderlo alla spessore di mezzo cm

Con un largo coltello unto d'olio tagliare la nostra pasta a fette larghe 1cm e assottigliarne le estremità.

Mettere i nostri grissini su una teglia da forno un po' distanziati tra loro.



Cuocere i nostri grissini in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti



TRANCETTI AL LIMONE DI SIMO

<http://pensieriepasticci.blogspot.com/2008/07/trancetti-di-pan-di-spagna-farciti-al.html>



Oggi vi propongo questo dolce, sempre preparato per il battesimo....semplice e buono...ho quasi finito con le mie ricettine per l'occasione e poi non vi stresso più, eheheheheheh!!!!!!!

Si tratta di un pan di spagna farcito con un'ottima crema al limone, ricetta trovata su cookaround e più precisamente della bravissima Diletta Dila84 che ringrazio tanto.....

....ero un pò in crisi per la preparazione della farcitura del pan di spagna...l'idea infatti era quella di preparare tanti piccoli trancetti farciti, ma come????????????

Dopo varie ricerche sul web e tanti consigli dispensati da forumine e blogghine, ho optato per questa...leggera, fresca, adatta ad una giornata estiva..ed anche gli ospiti hanno gradito!

Ho preparato un pan di spagna in una teglia antiaderente leggermente più piccolina della leccarda del forno utilizzando questi ingredienti:

250 gr.zucchero semolato
250 gr.farina bianca 00
6 uova freschissime
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale fino
1 bustina lievito

Ho messo nel boccale del bimby lo zucchero e le uova ed ho montato 30 secondi vel.4/5 (per chi non avesse il bimby si può tranquillamente fare con le fruste elettriche o manuali).

Ho poi aggiunto farina, vanillina, il pizzico di sale e per ultimo il lievito ed ho lavorato a vel.5 per 30 secondi.

Ho versato il composto nello stampo precedentemente imburrato ed infarinato, e messo in forno statico già caldo a 160° per 10 minuti, poi a 180° per altri 10 minuti e per finire a 200° per un quarto d'ora. Fatta la prova stecchino, ho spento il forno e lasciato raffreddare.

Così ho preparato la crema.....



10 cucchiaini rasi di zucchero
2 cucchiaini di farina
succo di un limone biologico e scorza
2 bicchieri di acqua
2 rossi d'uovo

Ho frullato per 10 sec. vel. turbo nel bimby lo zucchero e la buccia del limone, in modo da polverizzarlaho poi aggiunto tutti gli ingredienti e portato a 100° a vel. 2...ho poi fatto cuocere ancora 1 minuto e mezzo ed ecco il risultato....a metà fra una crema ed una gelatina....profumatissima al limone....grazie Dila!!!!!!!!!!!! Risultato splendido!!!

Successivamente ho tagliato in due in orizzontale il pan di spagna...ho preparato una bagna di acqua e limoncello ed ho bagnato le 2 parti interne del dolce...ho poi farcito con la mitica crema, passato uno strato in superficie e decorato con dello zucchero a velo....

Inutile dire che è piaciuta molto!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

NEPITELLE DI SUSY

<http://susy1958.blogspot.com/2008/09/nepitelle.html>



Dolcetti gustosissimi che si conservano bene per alcuni giorni

Ingredienti per la pasta:

1 kg farina
5 uova
300 g zucchero
150 g burro
1 limone grattugiato
1 bicchiere di latte
un pizzico di sale
2 bustine lievito per dolci

Ingredienti per il ripieno (tutti a piacere):

pinoli
noci
uva sultanina bagnata nel liquore
cioccolato
vino cotto o marsala
cannella
1 uovo sbattuto per spennellare

Impastare tutti gli ingredienti, formare una pasta ben liscia e lasciar riposare 1-2 ore l'impasto ottenuto. Poi stendere la pasta e formare tanti cerchi piccoli, all'interno mettere un po' del composto del ripieno, chiuderli e spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare in forno caldo a 180° per 20-30 minuti

FROLLINI DI MORE'

<http://mentaecioccolatoblog.blogspot.com/2008/09/frolliniuna-delizia-per-il-palato.html>



Ciao a tutti....

vi propongo questa ricetta splendida..Sono dei Biscotti friabili e deliziosi che con un pò di Fantasia vi faranno fare un'ottima figura!!

Confesso che sono il mio Cavallo di Battaglia e nessuno crede che siano fatti in casa...



750 gr di farina 00 setacciata

500 gr di burro morbido

300 gr di zucchero a velo

3 albumi

vanillina

aroma al limone o buccia grattugiata di Limone

1/2 cucchiaino di sale



Lavorate a Pomata il Burro con lo zucchero....
aggiungete gli albumi (uno alla volta) e gli aromi...
Mescolate bene..meglio con un impastatore o con un frullatore



A questo punto unite tutta la farina ed il sale e cominciate a mescolare pazientemente se a mano, facendo meno fatica invece con una macchina!!!!
Bene, l'impasto è pronto, ora tocca alla vostra fantasia...
Con l'aiuto di una sacca e di una bocchetta stellata formate i biscotti su carta da forno..



Così.....il buchino io lo faccio con il manico di un mestolo di legno bagnato in acqua.. poi riempio con marmellata o nutella o cioccolato...



O così...o come volete..
Cuocere a 190° per 10 minuti, io uso lo statico e metto la placca a metà altezza..
Una volta freddi alcuni li immergo in cioccolato fuso, altri li spolvero con Zucchero a Velo altri li decoro con semplici strisce di cioccolato.
ed ecco un vassoio di Presentazione..



e qualche foto per mostrare come si potrebbero portare in tavola disponendo di un piatto lungo oppure una tavoletta..



ed un pò di coreografia.....

Nelle ultime due foto, si vedono anche delle Lingue di Gatto...

Spero vi siano piaciuti....

P.S. si conservano benissimo..in una scatola di Latta!!

QUADROTTI MELE E AMARETTI DI MORE'

<http://mentaecioccolatoblog.blogspot.com/2008/11/quadrotti-di-mele-ed-amaretti.html>



Oggi ho fatto questa ricetta che ho trovato credo in una busta dello zucchero a Velo parecchio Velo qualche tempo fa..

l'ho leggermente modificata ed è venuta una meraviglia, facilissima, e pertanto ve la propongo...

io ho fatto dei quadrotti, ma nulla vieta di fare una torta intera..deliziosa e dal gusto deliziosissimo...

INGREDIENTI per uno stampo 30x40

200 gr di burro morbido

200 gr di Zucchero a Velo setacciato

3 uova

raspatura di 1 limone oppure aroma

1 pizzico di sale

300 gr di Farina

1 Bustina di lievito

150 gr di amaretti sbriciolati

3 mele sbucciate tagliate a dadini e spruzzate con un pò di limone





Lavorare il burro a pomata, poi aggiungere lo Zucchero a Velo, aggiungere sempre lavorando l'aroma, le uova, la farina setacciata con lievito e sale, 1/3 di amaretti, infine 2/3 di mele

P.S. io ho usato gli amaretti secchi perciò li ho bagnati con 4-5 cucchiaini di Liquore all'Amaretto..Le mele una volta tagliate a pezzetti le ho innaffiate con un pò di succo di limone per evitare l'ossidazione....

Una volta pronto l'impasto, versarlo nello stampo, livellarlo con un cucchiaino bagnato, cospargere con i pezzi di mela rimasti e gli amaretti...

Infornare a 180° a metà altezza per 30 minuti, fare comunque la prova stecchino...

tagliare a quadrotti e cospargere con Zucchero a Velo..

Che dire, risultano sofficiissimi, tanto che per poter fare le foto con la luce li ho dovuti tagliare ancora tiepidi, e si frantumavano come li toccavo..

Buonissimi...facili e Veloci!!!



TORCETTI AL BURRO DI MORE'

<http://mentaecioccolatoblog.blogspot.com/2008/09/torcetti-al-burro-friabilissimi.html>



Da un pò di tempo cercavo la ricetta di questi biscotti...

Beh, l'ho trovata e provata..sono favolosi friabilissimi..ed in più la preparazione è velocissima..!!!!!!!!!!!!!!

Ve li propongo....

INGREDIENTI per 25 torcetti circa:

250 gr di farina

125 gr di burro a pezzetti

60 ml di birra (60 gr circa)

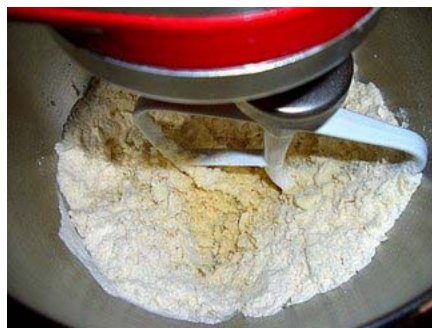
2 cucchiaini di zucchero semolato

(3 se vi piacciono molto dolci)

Zucchero di Canna

Io ho preparato l'impasto con il Kitchen..

ma si può fare anche a mano...



Lavorate il burro con la farina...unite poi la birra e lo Zucchero semolato...



Infine avvolgete l'impasto nella pellicola e mettetelo in frigo per mezz'oretta.....
risulterà molto liscio e morbido, quasi...vellutato!!!

Passata la mezz'ora dividetelo a pezzetti..di 20 gr circa..(si lo so....sono esagerata, ma
che ci posso fare..io peso sempre anche il pane!!!!)...



fatene dei rotolini e rotolateli nello zucchero di canna.....!!!

Formate le ciambelline allungate e
disponeteli nella placca da forno...

Spruzzateli con dell'acqua ed infornate per 15 minuti a 200° circa forno statico a
metà altezza....

Date un'altra spruzzatina e lasciateli ancora per 3-4 minuti, o finche vedete che si
colorano.....





Se volete staccarvi un pò dal gusto di quelli tradizionali, aggiungete della Vanillina, sostituite 5 gr di birra con il Rum e se volete provate con 100 gr di burro invece che 125..!

MUFFIN ANANAS E COCCO DI CAROLINA

<http://lericettedicarolina.blogspot.com/2008/12/muffins-allananas-e-al-cocco.html>

Questi muffins sono perfetti per una colazione speciale (ad esempio durante le vacanze di Natale) o per la classica merenda accompagnati da un buon tè.

Ingredienti per 12 muffins

225 g di farina

2 cucchiaini di lievito

150 g di zucchero

115 g di cocco disidratato

50 g di burro ammorbidito

185 ml di latte

2 uova

200 g di ananas fresco tagliato a dadini



Riscalda il forno a 180 gradi. Metti in una ciotola la farina e il lievito setacciati e un pizzico di sale. Aggiungi lo zucchero e il cocco e mescola per amalgamare. Fai una fontana al centro degli ingredienti secchi e aggiungi le uova, il latte e il burro fatto ammorbidire. Mescola bene il composto, successivamente aggiungi l'ananas e mescola di nuovo. Imburra e infarina uno stampo da muffins e versa il composto. Inforna per circa 25-30 minuti.

MANDORLE SAPORITE DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/04/mandorle-saporite.html>



Ricetta di Barbara di Coquinaria

250 gr di mandorle spellate

$\frac{1}{2}$ albume

2 cucchiaini di zucchero di canna

2 cucchiaini di sale

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe di caienna

1 cucchiaino di rosmarino tritato

Riscaldare il forno a 150°.

Spargere le mandorle in un solo strato sulla leccarda del forno e tostarle per 15 minuti circa.

Battere l'albume a schiuma e unire le mandorle raffreddate, lo zucchero, il sale, il pepe ed il rosmarino.

Mescolare bene in modo che ogni mandorla sia ben ricoperta dal composto.

Rimettere in forno per altri 20 minuti circa.

Servire a temperatura ambiente.

CIOCCOLATINI DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/12/cioccolatini-liquirizia-mandorle-e.html>



Dalla ricetta del torrone alle nocciole, di numberone del forum di Coquinaria, ho fatto questi cioccolatini

"Torrone alle nocciole
300 g cioccolato bianco
100 g cioccolato fondente
200 g Nutella"

Si scioglie tutto a bagnomaria, si fa raffreddare un po', si mette dentro una sacche a poche e si sprema.

Su alcuni ho messo liquirizia pura, grattugiata, su altri ho leggermente premuto mandorle e pinoli.

Conservare in frigo.

PRALINE DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/05/praline-allarancia-e-mandorle.html>



Ricetta di Cindy di coquinaria

Ho seguito pari, pari quanto ha scritto Cindy:

"... in pratica sono bucce tagliate sottilissime, sbollentate 4/5 volte e poi asciugate, tritate e poi ributtate in pentola con pari peso di zucchero e lasciate cuocere per 15 minuti..."

Io ho utilizzato 90 g di scorza di arancia e 90 g di zucchero, ho fatto cuocere e raffreddare leggermente. Ho unito il tutto ad un panetto di marzapane della Pane degli Angeli da 200 g, amalgamando con l'aiuto di un robot da cucina.

Ho formato delle palline e le ho rotolate in un trito di mandorle senza pellicina.

Le ho messe nei pirottini.

Buone, buone e con sapore di arancia vera.

I cioccolatini scuri sono fatti con la stessa ricetta del grappolo di cioccolatini.

GELATINE DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/03/gelatine-alla-frutta.html>



da "I manuali di Cucina", allegato a Buona cucina del dicembre 1999
Dosi per 30 gelatine:

Ananas

100 g ananas sciroppato
80 g zucchero
8 g gelatina in fogli
5 g burro
1/2 bustina di pectina

Ribes

100 g ribes rosso
80 g zucchero
8 g gelatina in fogli
5 g burro
1/2 bustina di pectina

Lime

1 dl succo di lime filtrato
80 g zucchero
8 g gelatina in fogli
buccia grattugiata di 1 lime
5 g burro
1/2 bustina di pectina

Arancia

1 dl succo di arancia filtrato
80 g zucchero
8 g gelatina in fogli
buccia grattugiata di 1 arancia
5 g burro
1/2 bustina di pectina

Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti in 4 ciotole.

Passate separatamente al passaverdura l'ananas e il ribes e trasferite le puree ottenute in due casseruole.

In altre 2 casseruole mettete separati il succo di lime e di arancia e la loro buccia grattugiata.

A questo punto il procedimento per la preparazione delle gelatine è uguale per tutti i gusti: unite la pectina e portate a bollire. Aggiungete burro e zucchero e fate bollire per 5 minuti.

Spegnete, incorporatevi i fogli di gelatina strizzata e mescolate per scioglierla.

Versate il composto ottenuto in uno stampo rettangolare con bordi da 1,5 cm e lasciatelo raffreddare, poi trasferitelo in frigo e fatelo riposare per almeno 6 ore.

(Se volete ottenere delle gelatine bombate, versate i composti in piccoli stampini foderati con carta forno e lasciateli solidificare per 4-5 ore).

Ritagliate i rettangoli di gelatina a piacere (a stella, a cubetti, a cuore, a sfera), passateli nello zucchero e sistemateli in pirottini di carta.

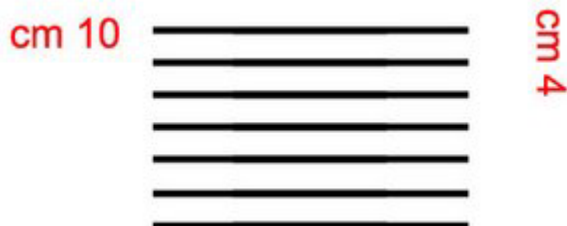
CONCHIGLIETTE SFOGLIA E MARMELLATA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/11/conchigliette-sfoglia-e-marmellata.html>



1 confezione di sfoglia da banco frigo Buitoni da 230 g
confettura di mirtilli rossi
zucchero

Ho spolverizzato la sfoglia con tanto zucchero, sopra e sotto.
Ho tagliato in rettangoli 4 x 10 cm, ho fatto dei taglietti paralleli, ho messo della marmellata, ho arrotolato la sfoglia su se stessa e ho cotto per 20' circa a 220°C.
Con questa dose e queste misure ne sono venute 16.



ZUCCHERINI DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/04/zuccherini-per-caff.html>

Con la stessa tecnica degli Ovetti di Pasqua 3 ho fatto le zollette per il caffè.



Zucchero, acqua, estratto di rum (che col caffè ci sta bene)



Ho premuto lo zucchero inumidito negli stampini



Con il coltello ho ripulito i bordi



ed ecco il fiorellino/zolletta



Ho voluto provare ad aggiungerci del cacao amaro che ci sta pure bene con il caffè poi mi sono scociata e ho fatto un altro ovetto marrone.

Questa volta avevo bagnato troppo lo zucchero e ho durato più fatica.

BISCOTTI CACCA DI SCIMMIA DI LAURA

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



250 g cioccolato al latte
100 g biscotti secchi spezzettati
90 g burro
20 g cacao amaro
un po' di latte

Ho fatto sciogliere il cioccolato tritato con il latte il burro e il cacao.

Ho aggiunto i biscotti tritati e ho mescolato.

Ho fatto raffreddare in frigo e quando ho visto che riuscivo a dare la forma giusta ho formato le "cacche".

ONIGIRI DOLCI DI ANNA

<http://cedimezzomare.blogspot.com/2009/01/onigiri-forse-no-il-premio-invece.html>



Dopo aver letto il commento di May26 al post "Onigiri, che passione!!!" nel quale mi chiedeva se si potessero fare anche dolci, e in caso affermativo, se fosse possibile farcirli con delle ciliege, mi sono messa a pensare. Decisamente non avevo mai visto onigiri dolci! Ma come venire incontro alla richiesta della dolcissima May? L'unica cosa era provare

Dopo aver letto il commento di May26 al post "Onigiri, che passione!!!" nel quale mi chiedeva se si potessero fare anche dolci, e in caso affermativo, se fosse possibile farcirli con delle ciliege, mi sono messa a pensare. Decisamente non avevo mai visto onigiri dolci! Ma come venire incontro alla richiesta della dolcissima May? L'unica cosa era provare



Ed eccoli!!!!

No, non sono onigiri!

Diciamo che sono delle formine di riso bianco cotto a vapore mescolato con uva sultanina e cioccolato fondente.

May, che ne pensi?

Non avevo le ciliege per fare la prova, ma penso che ci starebbero benissimo.

Mi sono divertita ad usare delle formine un po' fantasiose

Ho mescolato un pugno di uva sultanina e del cioccolato fondente a del riso caldo.
Il cioccolato si è fuso ed ha dato un bel colore screziato al riso.



Ho diversi tipi di formine, residui di quando mia figlia era piccola e le preparavo obento.

Ma penso che qualsiasi forma vada bene



Buoni, dolci al punto giusto!

Per una dolce merenda o un buffet per ricorrenze ci dovrebbero stare benissimo!

CROSTATA DI MARMELLATA DI DIDA

<http://gliamorididida.blogspot.com/2008/11/un-buffet-per-ele.html>



Il dolce della serata è stata questa magnifica "crostata-non-crostata"! Non è un gioco di parole e ricordo ancora quando ho trovato questa ricetta nel blog della bravissima Cocò, erano circa le 14.30, leggo la ricetta, si può ancora leggere il mio commento un "tantino entusiasta", caccio un urlo di gioia e salto dalla sedia ... un'ora dopo stavo già addentando una fetta di crostata appena sfornata!!! Ed è ancora così ... questa è la mia crostata ... o non-crostata! Sì, a me piace morbida e un poco alta, se anche voi siete con me la dovete provare ...

Dosi che ho utilizzato per questa crostata

2 bicchieri piccoli di olio extravergine d'oliva (circa 200 ml)

2 bicchieri piccoli di zucchero

3 uova intere grandi

550 g di farina 00

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito per dolci

confettura di amarene

Lavoriamo con una forchetta le uova con lo zucchero, il sale, il lievito e l'olio, aggiungiamo poi piano piano la farina, cercando di amalgamarla tutta meno una cucchiata.

Prendiamo una teglia imburrata ed infarinata e stendiamo il composto preparato, che deve essere abbastanza morbido, in uno strato uniforme, tenendone da parte un pochino per preparare i cuoricini. Stendiamo sopra la pasta la confettura poi aggiungiamo la farina tenuta da parte all'impasto avanzato e rendiamolo più solido, in modo da poterne ricavare i cuoricini di pasta che posizioneremo sulla torta formando la classica gratella. inforniamo in forno già caldo per circa mezz'ora.

FAGOTTINI DI GOLOSOTOPI

<http://igolosotopi.blogspot.com/2008/10/fagottini-per-un-dopo-cinema.html>



Ingredienti (per 2 persone golose)

1 rotolo di pasta sfoglia

100 gr di ricotta di pecora

40 gr di cioccolato fondente al 62%

cannella

zucchero di canna

Ho lavorato la ricotta con la cannella (a piacere) ed un cucchiaino di zucchero di canna (anche questo a piacere), ho acceso il forno a 200° e mentre queso si scaldava, ho ritagliato dei quadrotti di pasta sfoglia di 5-7 cm, messo al centro la ricotta ed un quadratino di cioccolato... ho richiuso il tutto, messo nella teglia cospargendo con zucchero e cannella ed infornato per circa dieci minuti (devono essere di un bel colore dorato). Semplice e veloce... ma molto molto gustoso... e confesso che un pò di fagottini li ho già mangiati io a merenda con una bella tazza di the!

TORTE DOLCI

TORTA 3 GUSTI DI CIOCCOLATO IN UNA TORTA DI MORÈ.....	258
RED VELVET CAKE DI LAURA	260
TORTA SCIMMIA DI LAURA.....	262
TORTA DIPLOMATICA O ZUPPETTE DI ELEONORA	264

TORTA 3 GUSTI DI CIOCCOLATO IN UNA TORTA DI MORÈ

<http://mentaecioccolatoblog.blogspot.com/2008/09/3-gusti-di-cioccolato-in-una-torta.html>



Ho trovato questa ricetta in un libricino di ricette fatte solo con cioccolato....

Mi ha incuriosita, l'ho provata ed è letteralmente sparita, svampata, volatilizzata tanto che non sono riuscita a fare la foto finale, quindi..... ottima scusa per rifarlo!!!

Facilissimo, ma che dico...strafacilissimo....ma ottimo, buonissimo ancora di più il giorno dopo.....ve lo propongo...

350 gr di farina

1 cucchiaino di Lievito

2 Cucchiiai di Cacao in polvere

225 gr di zucchero

225 gr di Margarina morbida

4 uova

50 gr di cioccolato fondente

50 gr di cioccolato al latte

50 gr di cioccolato bianco

(se volete usate le gocce)

4 cucchiiai di latteZucchero a velo per spolverare

Setacciate in una ciotola la farina, il lievito ed il cacao, unite lo zucchero e mescolate....



aggiungete la margarina morbida a fiocchetti e le uova leggermente battute...



Mescolate....con pazienza...

Ora unite il cioccolato fatto a pezzi...(non troppo piccoli..) con il latte freddo ed unitelo all'impasto..



Versate il tutto nello stampo e livellate con il dorso di un cucchiaio o una spatolina bagnata in acqua...



infornate a 180° per 30-40 minuti, fa fede la prova stecchino!!

.....io ho usato uno stampo rettangolare, perchè ultimamente mi è presa la mania dei quadrotti....

Sfornate e spolverate di Zucchero a Velo....in questo caso ho tagliato la torta in quadrati.....!!

Mettendo i pezzi di cioccolato non troppo piccoli rimangono senza sciogliersi completamente...(e che roba quando capitano sotto ai denti...!!!)

BUONISSIMO!!!!.....rifatto ieri e.....puff!!!!.....Sparito!!!

RED VELVET CAKE DI LAURA

<http://lauracucina.blogspot.com/2008/12/red-velvet-cake.html>



Po-pio del forum di Coquinaria aveva trovato questa torta qui.
Io l'ho fatta così, cambiando la crema.

Per l'impasto:

250 g farina + un po' per infarinare le tortiere

1 cucchiaino da tè di lievito in polvere

1/2 1 cucchiaino da tè di sale

2 cucchiaini di cacao amaro

125 g burro fuso + un po' per imburrare le tortiere

300 g. zucchero

2 uova

240 ml di latticello (latte e un cucchiaio da tavola di aceto*)

2 cucchiaini di colorante rosso in pasta (nella ricetta c'era scritto 2 cucchiaini da tavola di colorante rosso liquido)

1 cucchiaino da tè di aceto

1 cucchiaino da tè di bicarbonato di sodio

Per la crema:

115 g zucchero

250 g panna da montare

250 g mascarpone

300 g Crème de crème Müller

Per la copertura e la decorazione:

cioccolato bianco

alchechengi ((Physalis alkekengi)

ribes

decore di cristalli di zucchero

* Per fare il latticello ho unito al latte un cucchiaino di aceto e ho fatto riposare per 15 minuti.

Ci ho messo anche il colorante e ho girato bene.

Ho setacciato farina, sale, lievito e cacao.

Ho montato nel kenwood il burro con lo zucchero e ho unito le uova una alla volta. Ho aggiunto la farina e il latticello alternando in tre volte, cominciando e finendo con la farina.

Ho mescolato il cucchiaino da tè di aceto con il cucchiaino da tè di bicarbonato e ho unito all'impasto.

Ho diviso l'impasto in due tegliette 23 cm Ø, imburrate e infarinate.

Ho cotto in forno a 180° per circa 40 minuti, facendo la prova stecchino.

Ho tolto dalle teglie e ho fatto raffreddare.

Il giorno dopo ho tagliato ogni tortina in due parti e ho farcito e ricoperto con la crema.

Sopra a tutto cioccolato bianco grattugiato e i decori.



TORTA SCIMMIA DI LAURA

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

Ho trovate le ricette e i segnalibri sulla rivista "Creare" l'anno scorso e ho leggermente modificato.

Per la base:

250 g farina
120 g maizena
220 g zucchero
4 uova
1 yogurt agli agrumi
80 ml olio di arachide
3/4 di bustina di lievito
estratto di vaniglia
scorza grattugiata di un limone
un pizzico di sale

Per ricoprire:

300 g cioccolato al latte
300 g panna



Per decorare:

2 girelle
2 chicchi di caffè ricoperti di cioccolato
un panetto di marzapane P.A. (non l'ho usato tutto però)
cacao amaro

Base

Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale.

Sbattere bene i tuorli con lo zucchero, unire lo yogurt, la farina setacciata, la maizena, la scorza grattugiata, l'olio e l'estratto di vaniglia. Amalgamare il tutto e unire il lievito.

Unire gli albumi montati.

Versare in uno stampo cilindrico di ø 20 cm e cuocere per 60 minuti a 180°. Fare la prova stecchino.

Sformare e lasciar raffreddare.

Copertura

Tritate la cioccolata, far bollire la panna e versarla sul cioccolato. Aspettare un minuto circa, girare per sciogliere la cioccolata.

Lasciar raffreddare in frigo poi montare con una frusta elettrica fino ad ottenere una massa spumosa. Spalmare sulla torta, ricoprendola tutta.

PS Per i tempi di raffreddamento dovete fare le prove, se non monta tenere ancora in frigo. Non la montate troppo altrimenti non riuscirete più a spalmare.

Decorazione

Mettere le girelle ai lati della torta per le orecchie.

Spolverizzare con il cacao.

Mettere gli occhi.

Fare la bocca con il marzapane e posizionarla sulla torta.

TORTA DIPLOMATICA O ZUPPETTE DI ELEONORA

Come scritto nel mio profilo quando sono sotto stress e nervosa ho bisogno di tenere mani e mente occupata e dunque in questo periodo la dieta è stata accantonata ed ogni giorno c'è stata una nuova sperimentazione.

La mia decisione di ritornare con questa ricetta non è casuale ma visto che il tutto si è risolto in maniera diplomatica..... pessima battutina!

Cercavo da tempo la ricetta, ed alla fine ho trovato questa ottima versione su cookaround, se non erro la ricetta è stata pubblicata da Cameron, è decisamente deliziosa ed anche se la descrizione può sembrare complessa, è semplicissima da fare ed ottima.

Ingredienti

2 sfoglie rettangolari

Rum

Zucchero a velo

Ingredienti per la crema pasticcera

mezzo litro di latte

2 tuorli e 2 uova intere

180gr di zucchero

100gr di farina

un pizzico di sale

vaniglia.

Ingredienti per il pan di spagna

6 uova

250gr di zucchero

250gr di farina

Vaniglia

un pizzico di sale.

PROCEDIMENTO

Preparate il pan di spagna e la crema pasticcera.

Bucherellare la sfoglia, spolverizzare di zucchero a velo e infornare a 200° fino a doratura.

Quando tutti gli ingredienti saranno pronti prendere una teglia della misura delle sfoglie e foderarla con pellicola, dovete lasciar debordare un bel pezzo di pellicola in modo da avvolgere il dolce dopo averlo composto. Ponete la sfoglia nella teglia (se dovesse essere più grande adattatela alla teglia) e ricopritela con la crema.

Tagliate il pan di spagna (che ho preparato in una teglia identica a quella in cui ho assemblato il dolce) nel senso della larghezza a fette di circa 2 cm, ricoprite la crema con le fette e bagnate con del rum.

Ricoprite ancora con crema e poi con un altro strato di pan di spagna, ancora crema ed infine una sfoglia (io ho due strati di pan di spagna e crema racchiusi tra due sfoglie). Coprite bene con la pellicola e ponete sotto un peso uniforme (ho usato scatole di sale).

A questo punto il dolce va messo in frigo per qualche ora e dopo, liberata la superficie dalla pellicola, va capovolto su un vassoio.

Potete decidere di presentarla come torta diplomatica o tagliarla a quadretti e servirla come piccola pasticceria e dunque zuppette, in entrambe i casi la superficie va spolverata con zucchero a velo.

FRUTTA

SPIEDINI ALLA FRUTTA DI MILÙ	267
SPIEDINI DELIZIOSI DI MANU	268
SPIEDINI PER TUTTI I GUSTI DI MICHELA.....	269

SPIEDINI ALLA FRUTTA DI MILÙ

<http://miludituttoedipiu.blogspot.com/2009/01/spiedini-alla-frutta.html>



Un'idea in più per presentare la frutta in tavola facendola mangiare volentieri anche ai bambini, ma non solo...

Con la frutta che avevo in casa, per cambiare dalla solita macedonia, ho pensato di presentarla in tavola cambiandole veste, per attrarre anche chi della frutta ne farebbe volentieri a meno...

Non vi sto ad elencare ingredienti e quantità, perchè non è una vera e propria ricetta. Ciascuno può usare la frutta che più le piace, magari consigliabile quella di stagione, come tutti i prodotti che usiamo, e la quantità adatta alle nostre esigenze.

Per questa preparazione ho usato:

mele, arance, kiwi, banane, mandarino e una ciliegina candita, succo di limone e zucchero a velo.

Dopo aver tagliato la frutta a rondelle, tranne i mandarini che ho usato gli spicchi, ho spremuto un limone per bagnare le mele perchè non si ossidassero e quindi assemblato il tutto.

Ho iniziato con una rondella di mela, aggiunto poi l'arancio, il kiwi, la banana, il mandarino e ho concluso con una ciliegina candita

Una spolverata di zucchero a velo.

SPIEDINI DELIZIOSI DI MANU

<http://profumiecolori.blogspot.com/2008/09/spiedini-deliziosi.html>

Questo è un antipasto sfizioso, dissetante e decorativo.
Realizzarlo è molto facile e veloce

arance, kiwi
formaggio tipo tilsit
ciliegine di mozzarella

Tagliare gli ingredienti a pezzettini e cubetti e poi alternarli sullo spiedino



Gli spiedini si possono infilzare sulla calotta dell'arancia



Qui gli spiedini sono stati messi al centro del piatto della bresaola e della carne salmistrata Antipasto molto semplice e scenico



SPIEDINI PER TUTTI I GUSTI DI MICHELA

<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/08/spiedini-per-tutti-i-gusti.html>



Essendo caldo..parecchio..ho optato per una varietà di spiedini di frutta rinfrescanti. già che c'ero ho fatto anche dei banalissimi spiedini con olive salame milano e formaggio asiago..van sempre bene..al centro ho messo 4 sacchetti formati da un boccone di asiago nel sacchetto di salame milano.

Poi ho fatto semplici spiedini anguria e melone senza nient'altro.

Volevo fare spiedini melone prosciutto crudo- ma non ci siamo capiti io e mio marito che è adetto all'acquisto di salumi quando facciamo la spesa- e quindi ho dovuto mettere prosciutto cotto di Praga, e ciliegine di mozzarella.

Infine gli spiedini di anguria che avevo già postato qui (<http://michela-pepepeperoncino.blogspot.com/2008/06/spiedini-freschi-di-anguria.html>)



Si prende l'anguria e si taglia come volete, a dadi, a spicchi, si prendono le mozzarelline ciliegine quante ne volete, dei pomodorini anche quelli ciliegini, ma anche quelli grandi a dadi, non cambia il risultato.

Mettete tutto in una ciotola e condite con sale, pepe, olio extra vergine di oliva ed aceto balsamico, mescolate delicatamente -io l'ho fatto con la mano ad uncino, modello frusta ken- e poi alternate il tutto sugli spiedini, io ho messo dopo ogni pomodorino una foglia di basilico fresca, volendo si può condire anche quella.

Servire.

Non è fresco e veloce?

Ed è anche buono.