

IL RICETTARIO

I°

Perché ci sono tanti modi per esprimersi...e questo è senza dubbio il più gustoso...!!

Ecco qui, finalmente un primo, piccolo ricettario direttamente dal nostro blog Esprimersi. Non è un caso la rubrica delle ricette, la volontà di esprimersi con libertà ed entusiasmo ci apre le porte anche della creazione culinaria. Spesso possiamo esprimere noi stessi in cucina come mai, in altri modi più convenzionali. Come cuciniamo, quello che mangiamo, pasta, carne, verdure, dolci...dicono di noi moltissime cose, quello che ci piace fare... quello che ci piace essere... E questo spiega anche per quale motivo io vi stimoli in continuazione ad apportare le vostre, uniche e caratterizzanti modifiche ai piatti che cucinate, così come, e non mi stancherò mai di ripeterlo, di assaggiare le vostre creazioni durante la preparazione perché una ricetta può dirvi che in quel piatto ci va il sale ed il pepe...ma non può dirvi quanto sale e quanto pepe gradisce il vostro palato e quello di chi si delizierà dei vostri manicaretti. Quindi vogliamo vedere questo piccolo libricino come uno spunto per esprimerci ...imparando modificando...e sperimentando nell' arte dei fornelli.

INDICE

Primi

Paccheri alle arance rosse pag.3
Farfalle colorate pag.3
Gnocchi fai da te pag.4
La pasta fatta in casa pag.4

Orecchiette con i ceci pag.5
Orecchiette allegre pag.5
Frittata di pasta pag.6

Secondi

La fettina ideale pag.6
Polpettone al vino bianco pag. 7
Bocconcini di pollo alla birra pag.7
Bocconcini di pollo all'arancia pag.8
Carne macinata sfiziosa pag.8
Bocconcini di pollo al latte pag.9
Torta rustica pomodoro e mozzarella pag.9
Uova in sughetto pag.9

Hamburger profumati pag.10
Insalata di pollo e arance pag.10
Bocconcini di petto di pollo all'ananas pag.11
Stufato di Sardegna pag.11
Pesce persico alla crema di agrumi pag.12
Bocconcini di petto di pollo all'aceto balsamico pag.12
Pollo al sale pag.12

Contorni

Tortino di patate mozzarella e parmigiano pag.13
Melanzane croccanti al forno pag.13
Pomodoro ripieno di patate pag.14
Patate al verde pag.14
Fantasia di patate e funghi pag.15

Cavolfiore affogato pag.15
Sorpresa di patate pag.16
Pomodorini dorati pag.16
Patate capricciose pag.17

Dolci

Biscottini di pasta "frolia" pag.17
Dolce di mele al cucchiaino pag.18
Magia di ricotta e cacao pag.18
Barchette di ananas al cointreau pag.19
La crema della mamma pag.19
Biscotti con gocce di cioccolato pag.20
La semplice torta per la colazione e la merenda pag.20
Panettone casalingo pag.21
Cheese Cake pag.21

La sorella semplice della Pasta Frolla pag.22
Il salame di cioccolato pag.23
Ciambelline di patate pag.23
Ciambelline al vino pag.23
Biscotti semplici pag.24
Torta di cioccolato e arance pag.24
Rotolini dolci pag.25
Dolce di cocco e ananas pag.25
Torta di riso ricotta e cannella pag.26
Colomba golosa pag.26



Paccheri alle arance rosse

In omaggio al frutto della stagione invernale per eccellenza, oggi voglio proporvi di provare una ricetta semplice, veloce e davvero unica....!

INGREDIENTI:

500g di pasta corta (preferibilmente paccheri)
250/300 g di pomodorini
5/6 arance rosse
acciughe
pinoli
pangrattato
basilico
olio
sale

CUCINIAMO:

In un tegame mettete un paio di cucchiai di olio, le acciughe, i pomodorini tagliati a pezzetti, il basilico e il succo delle arance.

Fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e aggiungetela nel tegame facendola mantecare, aggiungendo a questo punto anche i pinoli tostati, il pangrattato e, se vi piace il formaggio grattugiato.

Servite caldo. Io vi ho consigliato i paccheri perchè raccolgono molto condimento, ma potete scegliere anche altri formati di pasta che preferite. Per tostare i pinoli basta metterli per 2/3 minuti nel forno già caldo, muovendoli per non farli bruciare.

Farfalle colorate

INGREDIENTI:

500g di farfalle
400g di ricotta
100g di pancetta affumicata
1 bustina di zafferano
sale
pepe

CUCINIAMO:

In un tegame fate colorire la pancetta con un paio di cucchiai d'olio.

Cuocete le farfalle in abbondante acqua salata, scolatela e fatela saltare nella padella con la pancetta per mezzo minuto.

Aggiungete la ricotta, il pepe, lo zafferano e fate amalgamare il tutto, lasciando sul fuoco per il tempo necessario a mescolare bene.

Servite immediatamente.

Gnocchi fai da te

Continuiamo a godere della versatilità e genuinità del tubero patata! Dopo la pasta fatta in casa vi incoraggio a fare da voi i fantastici e semplicissimi gnocchi! Quando li gustiamo non ci rendiamo nemmeno conto che la loro preparazione sia così elementare!

INGREDIENTI:

1 Kg di patate a pasta gialla
300 g di farina
sale

CUCINIAMO:

Lessate le patate con la buccia, pelatele ancora calde e passatele con lo schiacciapatate. Salatele e aggiungeteci la farina.

Versate il composto su un piano infarinato e impastate velocemente, in modo da ottenere un panetto morbido di forma allungata.

Tagliate delle porzioni e formate dei cilindri spessi un dito da cui taglierete gli gnocchi di 2-3 cm.

Passate gli gnocchi velocemente sui rebbi (o denti) di una forchetta in modo da sagomarli ulteriormente, e disponeteli su vassoi infarinati in modo da non sovrapporli.

Fate cuocere i vostri gnocchi in e ricordatevi di scolarli appena salgono in superficie.

È difficile dire se le proporzioni che vi ho riportato sono precise, tutto dipende dalla qualità della patata. In genere con le patate suggerite la buona riuscita è garantita. Nel caso utilizzate altre qualità di patate regolatevi voi con la farine per ottenere un impasto morbido e malleabile.

La pasta fatta in casa

Che bontà la pasta fatta in casa, così ruvida...così perfetta per trattenere il condimento...vediamo come si fa...non è affatto difficile. E non vi fate spaventare dalle tante parole che vedrete scritte qua sotto, è più complicato scriverne che procedere materialmente con la preparazione. Poi mi saprete dire!!!

INGREDIENTI:

1 etto di farina per ogni uovo di media grandezza.
Per 4 persone si calcolano 300 grammi di farina e 3 uova.
Per 6 persone si calcolano 500 grammi di farina e 5 uova.

CUCINIAMO:

Versate a fontana la farina sulla spianatoia e rompeteci sopra le uova. Iniziate a impastare la farina e le uova con l'aiuto della forchetta (sbattendo come si fa per una frittata) e continuate fino a quando la farina non avrà assorbito tutte le uova. Impastate ora energicamente la pasta per un tempo non inferiore ai venti minuti. Se la pasta dovesse essere troppo tenera, potete aggiungere della farina. Se, al contrario, dovesse essere troppo dura, aggiungete una o due cucchiainate di acqua. Coprite con uno strofinaccio umido e lasciate riposare per una trentina di minuti. Ora la pasta è pronta, possiamo sbizzarrirci con la fantasia e creare nuovi formati di pasta. Io vi dico qual'è il procedimento per fare delle semplici fettuccine a mano, se non avete la macchina per fare la pasta. Tenete sempre il piano di lavoro spolverato di farina. Tagliate l'ammasso informe che avete in più parti e lavoratene una alla volta, è più facile agire su pezzi di media grandezza. Stendete la pasta con il matterello fino ad uno spessore di circa 1 millimetro. Con un coltello, possibilmente non seghettato, tagliate delle striscioline della larghezza che preferite e continuate così finché non avrete tagliato tutta la pasta e avrete una certa quantità di fettuccine fatte con le vostre manine. Mentre attendete che l'acqua prenda bollore non dimenticate di tenere asciutte le fettuccine versandoci sopra della farina e smuovendole un po' affinché siano tutte ben separate. Per regolarvi con la cottura dovete assaggiare ogni tanto la pasta per verificarla man mano.

Orecchiette con i ceci

Oggi voglio riportarvi la ricetta di un piatto fantastico che, durante una trasferta per lavoro ho avuto il piacere di assaggiare. E' una ricetta che mi è stata gentilmente confidata da una cuoca di Foggia che ringrazio con tutto il cuore.

INGREDIENTI per 4 persone:

400 g di orecchiette
200 g di ceci secchi o freschi (se non avete tempo usate i ceci in scatola)
olio
sale
pepe

CUCINIAMO:

Se avete più tempo a disposizione e decidete di usare i ceci secchi o freschi, mettete a bagno, la sera, i ceci con un pugno di sale e un pizzico di bicarbonato. Lasciateli così tutta la notte e la mattina lessate i ceci in acqua salata. Scolateli e fateli insaporire in una padella con olio e sale. Se avete deciso di utilizzare i ceci in scatola dovete solo farli insaporire. Cuocete le orecchiette e un minuto prima del termine del tempo di cottura, scolatele e fatele saltare in padella con i ceci, finché parte dei legumi non si scioglierà fino a formare una crema tutt'intorno alla pasta.

Se vi piace spolverate con un po' di pepe macinandolo direttamente sul piatto. Buon appetito da Foggia!

Orecchiette allegre

INGREDIENTI:

500 g di orecchiette
600/700 g di zucchine
50 g di pinoli
1 cipolla
1 mazzetto di rucola
1 caciottina affumicata
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

CUCINIAMO:

Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle. Nel frattempo mettete i pinoli in forno già caldo e tostateli per 5/7 minuti senza farli scurire. Fate un soffritto di cipolla e pinoli, aggiungete le zucchine e fate cuocere per circa 20 minuti. Le zucchine devono cuocersi, ma rimanere intatte. Fate bollire le orecchiette e quando sono al dente versatele nella padella con le zucchine e i pinoli. Mentre fate insaporire la pasta nella padella aggiungete la caciottina tagliata a piccoli dadini e la rucola tagliata finemente. Girate per amalgamare il tutto, togliete dal fuoco e servite.

Frittata di pasta

Per molti non è certo una novità....la frittata di pasta era il gustoso riciclo degli avanzi del pranzo.....a chi invece non la conosce vorrei dire che una volta provata ne rimarrete deliziati.....

INGREDIENTI:

100 g circa di pasta con il sugo
1 uovo
parmigiano
olio
sale
pepe

CUCINIAMO:

In una ciotola che possa contenere abbastanza grande sbattete bene le uova con poco sale e pepe. Aggiungete abbondante parmigiano fino a che l'impasto risulti essere piuttosto denso e leggermente cremoso. Mettete la pasta fredda nella ciotola con l'uovo e mescolate bene. Ungete una padella antiaderente con poco olio e lasciate scaldare. A questo punto versate l'impasto della frittata nella padella, coprite e lasciate cuocere qualche minuto. Le dosi che vi ho indicato sono per una frittata per una persona circa quindi moltiplicatele tante volte per quante frittate volete fare. Lasciate cuocere per bene un lato prima di girare la frittata con l'aiuto di un coperchio. Il grado di cottura lo potete scegliere voi in base ai vostri gusti personali: io la preferisco ben cotta, quasi bruciacciata perché gli spaghetti più cuociono è più diventano croccanti sull'esterno, mentre l'interno rimane bello morbido. Se invece non vi piaccio le cose troppo croccanti allora giratela appena comincia a dorarsi.



La fettina ideale

Oggi voglio proporvi una ricetta che vi permette di cuocere in modo saporito delle comuni gettine di carne, donandogli anche una tenerezza che, magari, non gli è naturale.....cosa c'è di meglio che una fettina saporita e morbida.....

INGREDIENTI:

500/600g di fettine
200/300 g di pomodorini
1 cipolla
prezzemolo
olio
sale

CUCINIAMO:

Tagliate finemente la cipolla e mettetela omogeneamente sul fondo di un tegame. Adagiateci sopra le fettine, aggiungeteci i pomodorini tagliati a pezzetti, il prezzemolo e il sale. Versateci sopra abbondante olio e coprite utilizzando un coperchio di diametro preciso, ricordandovi di mettere in mezzo, tra il tegame e il coperchio, un foglio di carta scottex, che servirà a rendere la chiusura quasi ermetica. Lasciate cuocere almeno 30 minuti.....tenete conto che più la carne ha tempo di cuocere, più diventa morbida. Ogni tanto raccogliete il sughetto con un cucchiaino e versatelo sopra le fettine per farle insaporire meglio.

Polpettone al vino bianco

INGREDIENTI:

400 di carne macinata
2 uova
80/100 g di parmigiano grattugiato (o grana)
pangrattato
molto prezzemolo
noce moscata
aglio (preferibilmente in polvere)
cipolla
vino bianco da cucina
sale
pepe
pane ammollato in acqua

CUCINIAMO:

Fate un impasto con tutti gli ingredienti e aggiungete il pangrattato per far in modo che la consistenza dell'impasto sia tale da creare un polpettone allungato che non si rompa facilmente. Infarinate il polpettone nel pangrattato e mettetelo in una teglia da forno. Versate un poco di olio sul polpettone e aggiungete circa 1/2 litro di vino bianco da cucina. Mettete in forno già caldo a 180/200 gradi per circa 20/30 minuti, finché il vino non si sarà addensato e il polpettone non risulti lievemente dorato in superficie. Durante la cottura abbiate cura di raccogliere, con un cucchiaino un po' di salsetta e di versarla sulla carne in modo che si insaporisca meglio. Se vi accorgete che, prima del termine del tempo di cottura, il vino si è asciugato troppo, aggiungetene un'altro poco. Servite caldo con la sua salsetta sopra.

Bocconcini di pollo alla birra

Se non si è capito io adoro creare con il petto di pollo.....forse perché se c'è una cosa che proprio non sopporto è mangiarlo secco e striminzito sulla piastra.....e allora ecco una nuova gustosissima e facilissima ricetta....

INGREDIENTI:

1 kg di petto di pollo (o tacchino)
1 bottiglia di Birra chiara
aglio
rosmarino (o alloro)
farina
1/2 Bicchiere Olio d'oliva
sale
pepe

CUCINIAMO:

Tagliate le fette di pollo in quadratini di circa 2/3 cm. In una larga casseruola mettete l'olio, il rosmarino e l'aglio schiacciato che poi toglierete. Infarinate i bocconcini di pollo e fateli dorare insieme agli aromi. Quando ogni quadratino sarà ben dorato aggiungete 2/3 bicchieri di birra, salate, e fate cuocere a fuoco basso finché la birra non si sarà addensata creando una crema. Servite ben caldo, assicurandovi di avere abbondante crema da versare sui bocconcini quando li servirete nei piatti.

Bocconcini di pollo all'arancia

L'inverno, oltre a raffreddori ed influenza, ci dona le miracolose arance.....e allora perchè non ricorrere alle loro proprietà e al loro sapore anche per cucinare?

INGREDIENTI:

800 g di petto di pollo (o tacchino)
farina
3/4 arance
olio
sale

CUCINIAMO:

Spremete il succo delle arance. Tagliate il petto di pollo in quadratini di circa 2/3cm. Infarinateli e metteteli in padella con olio già caldo. Lasciateli dorare con una media fiamma finché ogni pezzettino si sarà avr  creato una bella crosticina. Versateci sopra il succo d'arancia, coprite e lasciate cuocere a fiamma bassa finché il sughetto non si sar  addensato. A questo punto spegnete il fuoco e servite, magari decorando il piatto con dei riccioli di buccia d'arancia e una spruzzata di pepe. Se il sughetto non dovesse addensarsi a sufficienza baster  versare nella padella un poco di farina facendo attenzione che non si formino grumi. Mescolate, rimettete il coperchio e aspettate finché non si sar  formata una specie di cremina. Se il sughetto, invece si asciuga troppo, fate sempre in tempo ad aggiungere il succo di altre 1 o 2 arance.

Carne macinata sfiziosa

Quasi sempre non ci manca mai in casa una confezione di carne macinata, e abbiamo visto che con questa possiamo farci veramente di tutto.....polpette, polpettoni, hamburger, chili....e chi pi  ne ha pi  ne metta.....vediamo un'altra ricetta per gustare un velocissimo e gustoso piatto a base di carne macinata.

INGREDIENTI:

400 g di macinato
cipolla
sedano
prezzemolo
eventuali altre erbe di vostro gusto
olio
sale
pepe

CUCINIAMO:

Fate dorare in un po' di olio una cipolla tagliata finemente e un po' di sedano tagliato a piccole rondelle. Unite la carne macinata avendo cura di mescolarla bene, aggiungete il sale, il pepe, il prezzemolo e, in caso di necessit , un altro poco di olio. Se volete potete aggiungervi anche un po' di pomodoro. Mescolate bene, assaggiate per essere sicuri che il sapore vi aggradi e lasciate insaporire, servite ben caldo.

Bocconcini di pollo al latte

Il petto di pollo è potenzialmente uno dei piatti che ci offre più sfogo creativo....ecco una ricetta veloce e gustosissima per cucinare il solito.....petto di pollo.....

INGREDIENTI:

1 kg di petto di pollo
farina
olio
pepe
250 ml di latte
sale

CUCINIAMO:

Tagliate le fette di pollo in quadratini di circa 2/3 cm. Infarinateli e fateli dorare in una padella con un po' di olio. Quando ogni quadratino sarà ben dorato aggiungete 2/3 bicchieri di latte, salate, coprite e fate cuocere a fuoco basso finché il latte non si sarà addensato creando una crema simile alla panna. Servite ben caldo.

Torta rustica pomodoro e mozzarella

INGREDIENTI:

1 confezione di pasta sfoglia
2 mozzarelle
6 pomodori
80/100 g di formaggio grattugiato
sale e pepe

CUCINIAMO:

Lavate il pomodoro, tagliatene delle fette di circa 1 cm e passatele sulla griglia.
Prendete una tortiera o una teglia tonda, metteteci della carta da forno e poi foderatela con la pasta sfoglia.
Create uno strato di fette di pomodoro e poneteci sopra delle fette di mozzarella, aggiungete sale e pepe, fate un altro strato di fette di pomodoro, mozzarella, sale e pepe.
Cospargete bene la superficie con il formaggio grattugiato e mettete in forno già caldo a 180° per circa 45/60 minuti.
Per fare in modo che i bordi di pasta sfoglia risultino ben dorati, non dimenticate, prima di infornare, di spennellarli con del latte.

Uova in sughetto

Oggi voglio riportarvi una ricetta semplice semplice per gustare le uova in un modo diverso e saporito...

INGREDIENTI:

4 uova
5/6 pomodori da sugo
1 cipolla
sale

CUCINIAMO:

Con i pomodori cucinate un leggero sughetto con poca cipolla, lasciate che si addensi un poco e poi rompeteci dentro le uova.
Coprite e lasciate cuocere pochi minuti senza girare, finché l'albume si sarà ben cotto ma facendo attenzione che il tuorlo non si sodi.
Servite caldo con tanto pane per godervi una fantastica "scarpetta".

Hamburger profumati

Oggi vi propongo un modo semplice, velocissimo e ultra gustoso per fare gli hamburger a casa vostra, ottenendo un risultato che quelli già pronti non potranno mai offrirvi.

INGREDIENTI:

400 di carne macinata
2 uova
80/100 g di parmigiano grattugiato (o grana)
pangrattato
molto prezzemolo
noce moscata
aglio (preferibilmente in polvere)
cipolla
sale
pepe
altre erbe a vostra disposizione (rosmarino, erba cipollina etc)

CUCINIAMO:

Fate un impasto con tutti gli ingredienti e aggiungete il pangrattato per far in modo che la consistenza dell'impasto stesso vi permetta di fare con le mani delle palle con la carne che andrete a schiacciare per donargli la caratteristica forma dell'hamburger. Se volete potete aggiungere all'impasto anche un po' di pane ammollato nel latte, li renderà più morbidi.

Cuocete su una griglia già calda e ascoltate il profumo che emanano.

Insalata di pollo e arance

INGREDIENTI:

600 di petto di pollo
1 cipolla
1 costa sedano
1 carota
2 arance (se preferite 1 arancia e 1 pompelmo rosa)
150 g di insalata
olio, sale e pepe

CUCINIAMO:

Mettete in un pentolino la carota, la cipolla e la costa di sedano. Unite un cucchiaino di sale e circa un litro di acqua. Portate ad ebollizione e tuffatevi il petto di pollo intero. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti quindi toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare. Tagliate il pollo a pezzetti e unitelo all'insalata lavata e asciugata. Sbucciate le 2 arance (o l'arancia ed il pompelmo) e tagliatele a dadini sopra un piatto per raccogliere il succo che perderanno mentre le taglierete. Metteteli nell'insalata. Mescolare il succo degli agrumi con l'olio, il sale ed il pepe. Condite il piatto e....buon appetito! Questo è anche un ottimo modo per dare nuova vita a degli avanzi di pollo arrosto o bollito (non deve essere necessariamente petto) gustando una ricetta fresca, saporita e leggera.

Bocconcini di petto di pollo all'ananas

INGREDIENTI:

800 g di petto di pollo
farina
½ litro di succo d'ananas
olio
sale

CUCINIAMO:

Tagliate il petto di pollo in pezzetti di circa 2cm per 2cm. Infarinateli e metteteli in padella con olio già caldo. Lasciate cuocere con una media fiamma finché ogni pezzettino si sarà dorato. Versateci sopra il succo d'ananas, coprite e lasciate cuocere a fiamma bassa finché il sughetto non si sarà addensato. A questo punto spegnete il fuoco e servire, magari decorando il piatto con una mezza fettina di ananas e una spruzzata di pepe. Se il sughetto non dovesse addensarsi a sufficienza basterà versare nella padella un poco di farina facendo attenzione che non si formino grumi. Mescolate, rimettete il coperchio e aspettate finché non si sarà formata una specie di cremina.

Stufato di Sardegna

Oggi ho deciso di condividere con voi una ricetta che mi sta molto a cuore, in parte perché è un piatto di cui sono golosissima, ed in parte perché lo cucinava la mia fantastica nonna Anna, che ho sempre nel cuore! Codesta è una gustosissima quanto semplicissima ricetta sarda! E' un ottimo modo per cucinare la carne molto dura e soprattutto si cucina da sola!!!!

INGREDIENTI per 4 persone:

6/7 bistecchine di fracosta (o fettine tagliate piuttosto spesse)
2 cipolle
tanto prezzemolo
olio
sale
pepe

CUCINIAMO:

Prendete un tegame dal bordo alto. Coprite il fondo con tanta cipolla e tanto prezzemolo, adagiateci sopra la prima fettina e fate un'altro strato di cipolla, prezzemolo, sale e pepe, continuate così, creando tutti strati di carne e condimento, finché non avrete esaurito la carne (l'ultimo strato deve essere di condimento). Versateci sopra abbondante olio e coprite utilizzando un coperchio di diametro preciso, ricordandovi di mettere in mezzo, tra il tegame e il coperchio, un foglio di carta scottex, che servirà a rendere la chiusura quasi ermetica. Lasciate cuocere a fuoco basso per 2/3 ore, senza mescolare. Di tanto in tanto aprite, raccogliete un po' di sughetto con un cucchiaino e versatelo sopra. Questo è il secondo ideale per cucinare mentre si hanno altre cose da fare, non ha bisogno di cure né di attenzione. Deve solo cuocere con molta calma per 2/3 ore, finché la carne sarà diventata tenerissima. Questo piatto solitamente si serve o con patate fritte o con patate lesse. Vi assicuro che quasi non sentirete il sapore della cipolla, quindi non vi preoccupate. Spero di essere stata esauritiva, se avete bisogno di chiarimenti sono qui. Provatela....ne vale veramente la pena.

Pesce persico alla crema di agrumi

INGREDIENTI per 2 persone:

2 filetti di pesce persico (o sogliola)
1 arancia e 1 limone (oppure due arance)
farina
olio
sale
pepe

CUCINIAMO:

Infarinate i filetti di pesce. Scaldate un po' di olio in una padella e mettete a dorare i filetti. Tagliuzzate un po' di buccia dagli agrumi a striscioline e dopo spremetene il succo. Quando il filetto di persico si sarà ben dorato su entrambe le parti (attenzione quando lo girate perché si rompe facilmente) versate il succo degli agrumi nella padella. Aggiustate di sale e pepe. Coprite e lasciate 10 minuti a cuocere, quando si sarà formata la cremina, spegnete il fuoco e disponete i filetti sui piatti versandogli sopra un po' di cremina. Ora prendete la buccia di agrumi che avevate messo da parte e decorate il filetto. Versate un cucchiaino di cremina al lato del filetto e sopra di essa metteteci 4/5 granelli di pepe sempre per decorazione. Buon appetito!

Bocconcini di petto di pollo all'aceto balsamico

Ed ecco a voi una nuova ricetta per gustare il polivalente petto di pollo grazie con una ricetta raffinata e gustosa...

INGREDIENTI:

1 kg di petto di pollo (o tacchino)
mezzo bicchiere di aceto balsamico a porzione (a fetta)
farina
sale
pepe

CUCINIAMO:

Tagliate le fette di pollo in quadratini di circa 2/3 cm. Infarinateli e fateli dorare con un poco di olio in una padella capiente. Quando ogni quadratino sarà ben dorato aggiungete l'aceto balsamico, salate, pepate, e fate cuocere a fuoco basso altri 2/3 minuti. Servite ben caldo. Per regolarvi con la quantità necessaria di aceto balsamico, potete calcolare mezzo bicchiere di aceto ogni fetta (intera) di petto di pollo. Ulteriore tocco consiste, se piace, nel cospargere i bocconcini di prezzemolo tritato prima di servire.

Pollo al sale

INGREDIENTI:

1 pollo
1 Kg. di sale grosso
odori (rosmarino, salvia, preparato per arrostiti etc.)
1 limone
aglio
pepe

CUCINIAMO:

Pulite il pollo, passate sulla superficie un limone tagliato a metà. Pepate l'interno e l'esterno e mettete nella pancia del pollo mezzo limone a spicchi, gli odori e uno spicchio di aglio. Disponetelo in una teglia con bordi alti e ricopritelo completamente di sale grosso (sotto e sopra). Cuocete in forno già caldo a 200° per circa un'ora. Quando il pollo sarà cotto, eliminate il sale che avrà formato una specie di crosta e servite caldo. Il vostro pollo avrà un sapore e una tenerezza da leccarsi i baffi.

Contorni

Tortino di patate mozzarella e parmigiano

Un nuovo omaggio al tubero patata.....semplice, saporito, sfizioso e bellissimo da presentare.....

INGREDIENTI:

1 kg di patate
1 mozzarella
formaggio grattugiato
pangrattato
sale
pepe

CUCINIAMO:

Mettete a lessare le patate, facendo attenzione a non farle cuocere troppo per evitare che si rompano con facilità. Fatele freddare, pelatele e tagliatele a fettine, quanto più sottili potete...non più spesse di un centimetro. Prendete una teglia, oliatela e cospargetela di un sottile strato di pangrattato. Fate uno strato di patate, salate, pepate, metteteci la mozzarella tagliata a cubetti e cospargete il tutto con abbondante formaggio grattugiato. Per finire spolverate la superficie con un poco di pangrattato.

Mettete in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, finché non si sarà formata una ghiottissima crosticina dorata in superficie. Servite caldo.

Potete fare anche due strati di patate, ma in questo caso ricordate di abbondare con il condimento, soprattutto nello strato sottostante. Non lesinate troppo il sale, perché le patate tendono ad assorbirlo, quindi ad annullarne l'effetto, quindi non abbiate paura di metterne abbastanza.

Melanzane croccanti al forno

Oggi vi riporto una ricettina che io stessa ho creato e sperimentato proprio ieri sera.....una ricetta che offre ottimi risultati in termini di sapore ed impatto visivo.....una specie di parmigiana magra, senza burro né olio.....provatela.....

INGREDIENTI:

1 kg di melanzane
1 mozzarella
80/100 g di formaggio grattugiato
pangrattato
sale e pepe

CUCINIAMO:

Lavate le melanzane, tagliatene delle fette di circa 1 cm e passatele sulla griglia.

Mettete della carta da forno in una teglia.

Versate un po' di pangrattato sul fondo e poi create uno strato di fette di melanzane. Metteteci un po' di mozzarella, sale, pepe e poi sopra del formaggio grattugiato. Continuate così, facendo degli strati finché non avrete terminato le melanzane. Ricordate di abbondare con il formaggio grattugiato in superficie in modo che si crei una croccantissima crosticina.

Mettete in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti, fino a quando la tanto amata crosticina avrà raggiunto il colore che preferite.

Servitele calde.

Pomodoro ripieno di patate

INGREDIENTI:

4 pomodori maturi di simile grandezza
4 patate medie
4/5 cucchiaini di parmigiano (o grana)
olio
sale
pepe
pangrattato

CUCINIAMO:

Lessate bene le patate e pelatele ancora calde, in modo tale che l'operazione pelatura risulti più semplice. Passatele con lo schiacciapatate o con una forchetta e raccogliete il ricavato in una ciotola.

Tagliate la calotta ai pomodori, svuotateli internamente, salateli poi capovolgeteli su un piatto in modo tale che rilascino l'acqua che contengono.

Amalgamate alle patate il parmigiano, l'olio, il sale ed il pepe ed un po' di pangrattato per fare in modo che assorba eventuale acqua in eccesso durante la cottura (altrimenti i pomodori si aprono).

Mi raccomando, per evitare di eccedere o scarseggiare con sale e pepe, durante la preparazione assaggiate l'impasto per essere sicuri che sia al punto giusto per il vostro palato.

Asciugate i pomodori con carta da cucina, riempiteli con la farcitura preparata e rimettete al loro posto le calotte.

Disponete i pomodori su una teglia unta, irrorateli con l'olio e cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti.

Patate al verde

Continuiamo la saga della patata.....ops....si insomma rendiamo omaggio ancora una volta a questo fantastico tubero!!! Oggi vi riporto una ricetta che mi è stata insegnata dalla mia super nonna. Una ricetta mooolto saporita!!

INGREDIENTI:

500/600 g di patate
2/3 spicchi di aglio
prezzemolo
olio
sale

CUCINIAMO:

In un tegame fate dorare l'aglio in abbondante olio. Mettete dentro le patate tagliate a dadini, salate e aggiungete abbondante, ma abbondante prezzemolo tritato. Mescolate per far insaporire bene. A questo punto versate acqua a filo, cioè la quantità minima necessaria affinché tutte le patate siano ricoperte di acqua, ma senza eccedere. Girate e lasciate cuocere a fiamma bassa, senza coprire, finché tutta l'acqua non sarà stata assorbita. Per chi ama mangiare le patate con una consistenza simile al purè, consiglio di aggiungere un pochino più di acqua, ma sempre senza abbondare troppo, per non ritrovarsi con una purea liquida.

Fantasia di patate e funghi

Sono convinta che le patate possano essere protagoniste di gustosissimi e nutrienti piatti. Per questo vi riporto un altro modo per gustarle in tutta la loro semplicità.

INGREDIENTI:

500/600 g di patate
200/300 g di funghi champignon
2/3 spicchi di aglio
prezzemolo
olio
sale

CUCINIAMO:

In una padella larga fate soffriggere l'aglio poi versateci le patate tagliate a rondelle e i funghi champignon tagliati con uno spessore di circa 3/4 millimetri. Salate e spolverate di prezzemolo. Coprite e fate cuocere finché le patate non risulteranno morbide. Servite caldo.

Per servirle vi consiglio di metterle nei piatti e di spolverare con prezzemolo tritato.

Cavolfiore affogato

Quella che vi riporto oggi è una ricetta semplice semplice per gustare il simpatico ortaggio cavolfiore. Ricetta che arriva dalla saporitissima Sardegna.

INGREDIENTI:

1 cavolfiore
1 barattolo di pomodoro
olive nere
aglio
tanto prezzemolo
olio
sale
pepe

CUCINIAMO:

Lavate bene il cavolfiore, dividete le varie cime, oppure tagliatelo in 6/8 parti dal basso verso l'alto. Condite poco più di mezzo barattolo di pomodoro con olio, sale e pepe.

Mettete le porzioni di cavolfiore in un tegame alto, con le cime rivolte verso il basso e versateci sopra il pomodoro condito, l'aglio tagliato in minuscoli pezzettini (o aglio in polvere), le olive, tanto prezzemolo, un po' di sale una spruzzata di pepe. Versateci sopra abbondante olio e coprite utilizzando un coperchio di diametro preciso, ricordandovi di mettere in mezzo, tra il tegame e il coperchio, un foglio di carta scottex, che servirà a rendere la chiusura quasi ermetica.

Lasciate cuocere a fuoco basso circa 30/40 minuti, senza mescolare. Di tanto in tanto aprite, raccogliete un po' di sughetto con un cucchiaino e versatelo sopra. Per assicurarvi che il cavolfiore sia cotto, dopo 30 minuti infilzate un gambo con una forchetta, se risulta morbido potete spegnere il fuoco.

Sorpresa di patate

Oggi voglio, non consigliarvi, ma ricordarvi che esiste un piatto che oltre a essere gustosissimo, è semplice nella preparazione ed essendo un piatto unico vi toglie il pensiero di cucinare anche un secondo. Questa è la versione più semplice....ovviamente voi potete sbizzarrirvi variando la ricetta o facendo aggiunte personali. Se amate il vino.....servite questo piatto con del buon rosso!!!

INGREDIENTI:

1 kg di patate
30/40 g di burro
300/400 g di latte
150 g di prosciutto cotto
1 mozzarella
70 g parmigiano
sale
pangrattato

CUCINIAMO:

Lessate bene le patate, pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate o con una forchetta. Unite il sale, il burro, il parmigiano, il prosciutto cotto e la mozzarella a dadini (strizzatela per farle perdere un po' di acqua). Se vi piace potete aggiungere anche una grattata di noce moscata.

Oliate o imburrate una teglia e spolveratela con del pangrattato. Versateci sopra il composto di patate e spolverate la superficie con altro pangrattato.

Mettete in forno già caldo a 200° per circa 30 minuti finché non si formerà una bellissima crosticina dorata sopra.

Pomodorini dorati

Ed oggi voglio confidarvi una ricetta semplice semplice, ma davvero di gran gusto! Un contorno dalle grandi potenzialità!

INGREDIENTI per 2 persone:

6/7 pomodori rossi di medie dimensioni
pangrattato
olio
sale
pepe

CUCINIAMO:

Tagliate i pomodori a fette di circa 1,5 cm di spessore e disponeteli su una teglia da forno. In una ciotola mettete 100-150g di pangrattato, sale e pepe.

Versateci sopra del buon olio e mescolate finché tutto il pangrattato risulti bagnato (deve venire una specie di pappetta omogenea). Ricoprite ogni fetta di pomodoro con il pangrattato condito, versate un filo di olio sui pomodori e mettete la teglia in forno già caldo (se vi avanza del pangrattato spargetelo comunque sulla teglia). Lasciate cuocere per 10-15 minuti, finché il pane non avrà creato una dorata crosticina. Togliete dal forno e gustatevi....attenzione che dentro scottano....!! Come i pomodoretto di Fantozzi!!

Patate capricciose

INGREDIENTI 3/4 persone:

500 gr. di patate
1 grossa cipolla
50 gr. di cubetti di speck
1 cucchiaino di curry
1 presa di paprika dolce
sale
olio
qualche cucchiaino di acqua

CUCINIAMO:

Tagliate le patate e le cipolle in pezzi piccoli e mettetele in una terrina di vetro per microonde. Unire i cubetti di speck, il curry, la paprika, l'olio, il sale e l'acqua che servirà a mantenere morbide le patate, mescolare bene il tutto e mettere la terrina nel microonde e far cuocere a 700 Watt per circa 5 min. Aprite il forno, mescolate le patate e fate cuocere ancora per 5 min.

La durata della cottura dipende ovviamente dalle dimensioni dei pezzetti di patata. A fine cottura, badando a non scottarvi, servite le patate capricciose accanto ad un secondo di carne che preferite o insieme ad una fresca insalatina.



Biscottini di pasta "frolia"

Ovvero la pasta frolla senza burro e con meno uova.....una sorta di pasta frolla leggera....ideale per creare questi fantastici biscottini!

INGREDIENTI:

280 g di farina
110 g di zucchero
1 bicchiere scarso di olio extra vergine di oliva
1 uovo intero più un tuorlo
2 cucchiaini di acqua fredda
scorza d'arancia

CUCINIAMO:

Mettete la farina a fontana e al centro versatevi tutti gli ingredienti. Impastate accuratamente fino ad ottenere un impasto compatto. Lasciate riposare per alcuni minuti in un luogo fresco poi stendete la pasta "frolia" ed incorporate la scorza di arancia grattugiata, quindi stendetela con l'aiuto di un mattarello fino a raggiungere lo spessore di un centimetro e mezzo circa.

Con appositi stampini (o con l'aiuto di un bicchiere) formate delle sagome e spennellatene la superficie con un po' di latte.

Disponete i biscotti su una teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno già caldo a 160° per circa 15 minuti.

Dolce di mele al cucchiaino

Oggi vi propongo la ricetta di un dessert di una semplicità estrema, sia per la preparazione che per gli ingredienti. Verrebbe quasi da definirlo un dolce "dietetico".....

INGREDIENTI:

1 kg di mele
50 g di zucchero
1 limone grattugiato
cannella
1 noce di burro

CUCINIAMO:

Sbucciate le mele e tagliatele a piccole fettine, mettetele in una padella con un limone grattugiato e la cannella e 1 bicchiere scarso di acqua. Fate cuocere per circa 10/15 minuti. Togliete dal fuoco e passate il composto. Rimettete la purea che si sarà formata nella padella, aggiungete una noce di burro e lasciate 5 minuti ad insaporirsi. A questo punto versate il composto in alcuni stampi e fate cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 160° per circa 30/40 minuti (per cuocere a bagnomaria nel forno è sufficiente adagiare gli stampini individuali in una pirofila contenete acqua tiepida). Intanto preparate il caramello mettendo in un pentolino lo zucchero con 1 cucchiaino di acqua e facendo sciogliere lentamente finché non avrà preso un colorito dorato.

Togliete il budino di mele dagli stampi e versateci sopra un poco di caramello. Buon appetito!

Magia di ricotta e cacao

Stamattina mi sono svegliata con il ricordo e la voglia di un particolarissimo, quanto semplicissimo dessert che ho assaggiato tanti anni fa....praticamente in un'altra vita.....una volta provato....non potrete non voler dividerlo con chi amate.....ideale per la merenda e per creare un golosissimo dolce all'ultimo momento!

INGREDIENTI:

500 g di ricotta
200 g zucchero (meglio se semolato o a velo)
cannella
cacao amaro
latte

CUCINIAMO:

Unite la ricotta con lo zucchero e un poco di cannella e lavoratela bene finché non avrete ottenuto una specie di mousse.

Prendete uno o due cucchiaini di cacao amaro, diluitelo con pochissimo latte e mischiate energicamente, dovete ottenere una specie di denso sciroppo di cacao.

Mettete la mousse di ricotta nelle ciotole e versateci sopra lo sciroppo di cacao caldo. Servite subito.

Barchette di ananas al cointreau

Oggi voglio condividere con voi una ricetta che ci permette di servire un piatto di frutta sfizioso e bello da vedere, soprattutto per quando abbiamo qualcuno a cena e ci rifiutiamo di offrire sempre la stessa scontata frutta. Per questa nostra creazione utilizziamo l'ananas.

INGREDIENTI:

1 ananas
cointreau

CUCINIAMO:

Tagliate a metà l'ananas nel senso della lunghezza, in modo da avere due perfette metà ognuna con la propria parte di ciuffo di foglie. Con un coltellino ben affilato andate a separare l'ananas dai bordi, avendo cura di non andare a rovinare la buccia esterna (quindi tenetevi almeno 7/8 millimetri distanti dalla buccia). Scavate la polpa con un cucchiaino cercando di non rovinarla per poter in seguito farne tanti piccoli dadini.

A questo punto mettete la polpa tagliata dentro la sua buccia, che sarà il suo piatto di portata, e condite con 2/3 cucchiaini di cointreau, mescolate e servite.

La crema della mamma

Quando ero piccola amavo fare merenda con la crema della mia mamma. La più semplice e delicata crema che io abbia mai assaggiato.

INGREDIENTI:

1 uovo a porzione/persona (solo il tuorlo)
1 cucchiaino scarso di zucchero per ogni tuorlo
1 bicchiere di latte per ogni tuorlo
1 cucchiaino colmo di farina ogni 2/3 porzioni/persona
5/6 scorzette di limone o una stecca di vaniglia

CUCINIAMO:

Mettete i tuorli in una ciotola con lo zucchero e lavorateli finché la crema non risulterà quasi bianca. Allungate la crema ottenuta con il latte tiepido.

Con un mestolino prendetene un poco e amalgamatela bene ad un cucchiaino colmo di farina, continuando a mescolare finché non ci sarà più alcun grumo. A questo punto unite il resto della crema. Sempre girando bene.

Ricordate che la quantità di farina varia, come tutti gli altri ingredienti, a seconda delle porzioni che si vogliono fare, quindi se ad esempio avete calcolato le porzioni per 6 persone, utilizzerete due cucchiaini colmi di farina mischiandoli a 2 mestolini di crema, a cui successivamente aggiungerete tutto il resto.

Mettete sul fuoco a fiamma media e, quando si comincia ad addensare, abbassate la fiamma al minimo e aggiungete 5/6 scorzette di limone (mi raccomando solo la parte gialla) oppure una stecca di vaniglia.

Quando sta per bollire spegnete, coprite bene e lasciate insaporire qualche minuto.

Togliete le scorzette di limone o la vaniglia e versate la crema nelle ciotole.

Mettete in frigo per un paio d'ore.

Per servirle in modo goloso cospargete la superficie di ogni ciotola con dello zucchero di canna, accendete il grill del forno, e quando sarà ben caldo, passateci le ciotole sotto, per far in modo che lo zucchero si scioglia e si formi una deliziosa crosticina dorata (un po' come si fa con la creme brûlée).

Un altro modo è quello di mettere in un pentolino mezzo bicchiere di acqua, 2/3 cucchiaini di zucchero e delle scorzette di limone tagliate a julienne. Fate cuocere finché non si forma uno sciroppo denso e a quel punto versatelo sulla superficie di ogni ciotola.

Biscotti con gocce di cioccolato

Un altro fine settimana.....un po' di tempo per dedicarci a dolci creazioni.....e allora ecco per noi una ricettina super semplice ma super appetitosa....da veri golosacci.....dei biscottini con gocce di cioccolato.....ed eventualmente con ogni altra variante che vorrete apportargli.....ma mi raccomando.....se sperimentate nuove idee sulle ricette proposte.....condividetele con noi.....

INGREDIENTI:

150g di farina
130g di zucchero
1 cucchiaio di latte
100 g di burro fuso
1 bustina di vanillina
100g di pepite di cioccolato (o pezzetti di cioccolato fondente)

CUCINIAMO:

Mescolate bene gli ingredienti tutti insieme.
Dal composto ottenuto, ricavate delle palline e, aiutandovi con le dita, appiattitele leggermente su un foglio di carta da forno posto su una teglia grande o sulla placca da forno.
Fate cuocere in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti fino a quando non avranno un bel colore dorato. Lasciate raffreddare.

La semplice torta per la colazione e la merenda

INGREDIENTI:

300 g di farina
3 uova intere
12 cucchiaini di zucchero
1 bicchiere di latte
½ bicchiere di olio
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito
buccia grattugiata di un'arancia

CUCINIAMO:

Mescolate bene gli ingredienti tutti insieme ad eccezione del lievito. Create un impasto lento ma omogeneo. Quando sarete sicuri di aver sciolto tutti i possibili grumi aggiungete il lievito e mescolate velocemente. Prendete una teglia da torta (quindi con i bordi alti) del diametro di circa 18/20 cm, imburratela e cospargetela di farina per creare il velo che non la farà attaccare. Gettate la farina in più e versateci il composto ottenuto.
Mettete in forno già caldo a 170/175 gradi per circa 30/40 minuti.
Per essere sicuri che la vostra torta abbia raggiunto il grado di cottura desiderato armatevi di uno stuzzicadenti, infilate con esso la torta nella parte più alta e, dopo averlo tirato fuori, assicuratevi che il legno sia perfettamente asciutto!
Per non rovinare la nostra torta, magari cerchiamo di mascherare il buco fatto con lo stuzzicadenti, andando a farlo proprio in corrispondenza di una delle crepe che di solito si formano in cima!
Spegnete il forno, apritelo e lasciate raffreddare la torta sempre al suo interno (per evitare che un brusco calo della temperatura possa rovinarla).
Quando sarà fredda, toglietela dalla teglia e dopo averla riposta su un piatto grande, spolveratela di zucchero a velo.
Ricordate.....se volete fare una cosa diversa e carina, potete creare delle mascherine tipo stencil, appoggiarle sulla superficie della torta e a quel punto spolverizzare con lo zucchero a velo.....quando avrete finito e avrete tolto la mascherina, avrete il disegno da voi scelto, disegnato sulla vostra torta!!!!

Panettone casalingo

Visto che è arrivato il Natale e che forse abbiamo un po' più di tempo per dedicarci alle nostre dolci espressioni culinarie mi è venuto in mente che potremmo cimentarci nella preparazione di un panettone.....vogliamo provare?!?!?

INGREDIENTI:

100 g di burro
75 g di zucchero
2 tuorli
1 uovo
pizzico di sale
300 g di farina
2 dl di latte
100/150 g di uvetta
Grand Marnier, essenza di arancia

CUCINIAMO:

Lavorate con la frusta il burro ammorbidito con lo zucchero i tuorli e l'uovo intero. Unite poco alla volta la farina intervallata dal latte e il pizzico di sale.

Intanto mettete a bagno l'uvetta in mezzo bicchiere di Grand Marnier.

Lavorate bene la pasta per almeno 30 minuti.

La pasta deve risultare elastica e appiccicosa (se sembra troppo compatta aiutatevi con un po' di latte tiepido). A questo punto aggiungete l'uvetta sgocciolata e delle gocce di essenza d'arancia.

Formate degli anelli di carta robusta da forno alti circa 10-12 cm, sarebbe meglio gli involucri appositi, ungete con burro, spolverate di farina e riempite con il composto per 3/4. Fate lievitare per almeno 3 ore in luogo tiepido finché la pasta oltrepassa il bordo. Quindi fate un taglio a croce profondo 1 cm sulla cupola, cuocete in forno già caldo per 40/50 minuti a 170 gradi. Prima di spegnere il forno, infilate uno stuzzicadenti nel panettone e assicuratevi che esca asciutto per essere sicuri che il vostro panettone sia cotto.

Una volta pronto levate subito la carta e lasciate raffreddare.

Ricordate, potete sbizzarrirvi con gli aromi, quindi se amate i canditi potete inserirli nella ricetta, o potete inserire pinoli o mandorle, eliminare le uvette.....insomma cucinandovelo da voi, alla fine avrete proprio il panettone ideale per i vostri gusti!!

Cheese Cake

INGREDIENTI:

5 tuorli d'uovo
4 confezioni di formaggio spalmabile (tipo Filadelfia)
4/5 cucchiaini di zucchero
1 confezione di frollini secchi (possibilmente integrali)
125 g di burro
marmellata o cioccolato o caramello

CUCINIAMO:

Lavorate bene i tuorli con lo zucchero, devono diventare quasi bianchi. Unite il formaggio e girate con energia da sotto a sopra (perché aiuta a montare) fino a quando non si sarà formata una crema omogenea. Mettete il composto ottenuto in frigorifero.

Intanto prendete i frollini, sbriciolateli o frullateli e metteteli in una teglia mischiandoli al burro sciolto. Create una base compatta pressando bene dentro la teglia.

Versateci sopra la crema e mettetela in forno già caldo a 180° per 15/20 minuti (non aprite il forno nel frattempo).

Fate raffreddare e spalmate la superficie con ciò che preferite....uno po' come si fa con la panna cotta!

La sorella semplice della Pasta Frolla

La pasta frolla ha tantissime applicazioni nella creazione dei nostri fantastici dolci, ma spesso, o sarebbe meglio dire, sempre, utilizziamo quella già pronta perché farla in casa è abbastanza complicato e, malgrado il nostro impegno, dopo ore di lavorazione, potrebbe in termini pasticceri "impazzire" e rendersi quindi inutilizzabile. Per ovviare a questo inconveniente e farci con le nostre manine una pasta sostitutiva e mooolto più semplice, ma altrettanto gustosa, vi riporto questa ricetta.

INGREDIENTI:

300 g farina
120 g di burro ammorbidito
130 g di zucchero
2 uova
vanillina
1/2 bustina di lievito (per la crostata) 0 1/4 (per la torta di mele)
un pizzico di sale

CUCINIAMO:

Impastate velocemente tutti gli ingredienti, ricordando di mettere il lievito per ultimo. A secondo dell'uso che farete della pasta dovete utilizzare ½ bustina di lievito se ne farete una crostata, ¼ di bustina se farete una torta ripiena, come ad esempio uno strudel di mele. Di questo vi darò la ricetta la prossima settimana.

L'impasto deve avere la consistenza della pasta frolla, quindi malleabile ma molto consistente.

Mettete la pasta in frigo per una mezzora / un'ora e poi utilizzate come preferite.

Indicativamente il tempo di cottura di questo tipo di pasta è , in forno già caldo a 140°, per circa 40 minuti.

Il salame di cioccolato

Vi capita mai di comprare dei biscotti che alla fine buttate perché magari non vi sono piaciuti....perché si sono ammorbiditi.....o semplicemente perché ne avete comprati troppi?.....a me capita e oggi ho scoperto che esiste un altro modo per sfruttare questi biscotti.....creando un dolce buonissimo da mangiare e simpaticissimo da offrire.....il salame dolce.....per questa ricetta un dolce grazie a Broccoletta!!!

INGREDIENTI:

100 g di biscotti frollini
2 uova
100 g di burro
100 g di cioccolato amaro in polvere
100 di zucchero
1 bicchierino di rhum o liquore a scelta

CUCINIAMO:

Sbattete i tuorli delle uova con lo zucchero, aggiungete il burro ammorbidito e il cacao.

Quando la crema risulterà omogenea aggiungete i biscotti sminuzzati, il liquore e se vi piace anche delle noci o mandorle tritate.

Amalgamate bene e date al composto la forma di un salame.

Avvolgetelo in una carta stagnola o in una carta oleata che avrete unto.

Mettete il composto in frigorifero per qualche ora. Al momento di servirlo, toglietelo dalla carta e tagliatelo a fette come fosse un salame.

Ciambelline di patate

Ed ecco a voi.....creiamo un dolce con il tubero patata!!! Visto che abbiamo davanti un giorno di festa.....magari...potete rendere la vostra giornata e quella di chi amate mooolto dolce...!!!

INGREDIENTI:

300 g di farina
300 g di patate
50 g di zucchero
1 panetto di lievito di birra (o una bustina e mezza di lievito istantaneo)
1 arancia
30 g di burro
2 uova
olio per friggere

CUCINIAMO:

Lessate le patate, sbucciatele, schiacciatele e quando sono ancora calde lavoratele con il burro in modo che venga omogeneamente assorbito, aggiungete il sale, le due uova e il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida ed amalgamare il tutto.

Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo e non attaccaticcio sulle mani o sul piano di lavoro. (se l'impasto dovesse risultare troppo consistente potete ammorbidirlo aggiungendo un po' di latte o un po' di vino bianco secco, o un po' di liquore, a seconda delle vostre preferenze e dell'età delle persone che gusteranno le vostre ciambelline).

Lasciate riposare l'impasto per circa 1-2 ore (se utilizzate il lievito istantaneo, ricordatevi di metterlo per ultimo).

Create delle piccole ciambelle tonde dello spessore di un dito e della lunghezza di pochi centimetri, che friggerete in abbondante olio.

Scolate le ciambelle su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e, quando si saranno raffreddate, spolverizzatele di zucchero.

Ciambelline al vino

INGREDIENTI:

1 bicchiere scarso di olio
1 bicchiere di vino bianco di buona qualità
1 bicchiere di zucchero
farina quanto basta
ulteriore zucchero quanto basta per spolverare le ciambelline

CUCINIAMO:

Una ricetta semplice semplice per regalarsi un dolce ottimo come fine pasto!

Unite in una ciotola il bicchiere di olio, di vino e di zucchero (se vi piace potete anche aggiungere dei semi di anice). Aggiungete della farina, facendo estrema attenzione a non creare grumi fino a rendere l'impasto malleabile.

Amalgamate bene il tutto e create con la pasta delle ciambelline, potete sbizzarrirvi con le dimensioni a seconda delle vostre preferenze.

Spolverate con lo zucchero la parte superiore delle vostre creaturine ed infornate in forno già caldo a 180° per circa 25/30 minuti.

Potete gustare le ciambelline da sole oppure intingendole nel vino.

Spero vi piacciono.

Biscotti semplici

Visto che lo scorso fine settimana ci siamo dilettrati nella preparazione di una buonissima torta....se vi è piaciuto....oggi vi riporto la ricetta di, neanche dirlo, semplicissimi e gustosissimi biscottini, utilissimi anche per la colazione.

INGREDIENTI:

500 g di farina
110 g di burro
100 g di zucchero
3 uova
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
qualche cucchiaino di latte (se l'impasto risultasse troppo duro da lavorare)

CUCINIAMO:

In un recipiente unite tutti gli ingredienti e il burro sciolto (senza farlo friggere). Lavorate l'impasto che deve risultare omogeneo e poi stendete la pasta fino ad uno spessore di circa 3-4 millimetri, e con una formina o semplicemente con un bicchiere di media o piccola grandezza, ricavatene dei biscotti.

Mettete in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti, finché non vedrete i biscotti diventare dorati.

Partendo da questa semplicissima ricetta potete, facendo delle variazioni, creare biscotti di tutte le specie:

- al cioccolato: aggiungete del cioccolato fondente tritato
- gli amaretti : una mezzoretta prima, mettete a bagno in un po' di latte una bella manciata di amaretti
- al caffè' : aggiungete una piccola tazzina di caffè' molto molto concentrato
- alle nocciole o mandorle: aggiungete delle nocciole o delle mandorle tritate molto finemente
- alle castagne: sostituite circa 80-100 gr. di farina bianca con quella di castagne
- al cocco: sostituite 100 gr. di farina bianca con quella di cocco
- agli agrumi: aggiungete la buccia grattugiata di un limone e un'arancia e invece del latte per ammorbidire l'impasto usate un po' di succo d'arancia

Torta di cioccolato e arance

Ciao a tutti, finalmente è prossimo il fine settimana, per questo vi propongo una ricetta semplicissima da veramente super gustosa...magari potete occupare una mezz'ora del vostro tempo così, vedrete che chi vi vive accanto ne sarà deliziato!

INGREDIENTI per una torta piccola:

2 arance
3 uova
70 g di zucchero
60 g di cioccolato fondente
50 g di burro
40 g di farina
2 cucchiaini di panna

CUCINIAMO:

Ricavate da un'arancia due nastri di scorza (solo la parte colorata). Sbucciate le due arance e prelevate gli spicchi, sempre senza pelle. Metteteli in un pentolino con 20 g di zucchero e i pezzetti di scorza. Cuocete a fuoco basso per circa 10 minuti. Fate sciogliere insieme il burro e il cioccolato sempre a fuoco basso. Sbattete le uova con lo zucchero rimasto e unite il burro fuso con il cioccolato e la polpa di arancia cotta, senza le scorzette. Mescolate bene e unite la farina e la panna. Versate in una pirofila o uno stampo imburrrato (di dimensioni piuttosto piccole, al massimo 20 cm di diametro) e cuocete per circa 20 minuti. La torta rimarrà bassa, quindi non vi preoccupate se non la vedete gonfiarsi come sarebbe normale. Gustata calda darà il meglio di sé!

Rotolini dolci

Oggi vi riporto la semplicissima ricetta di fantastici biscottini che mi è stata data in una pasticceria di Montepiano, in Toscana. Ovviamente vi riporto la versione più semplice, perchè in questa ricetta abbiamo bisogno della pasta frolla, dò per scontato che la comprenderete, già pronta e surgelata, ma mi raccomando di buona qualità.

Se avete più tempo e volete fare la pasta frolla in casa farete sicuramente un'ottima figura, ma per coloro che non ne hanno il tempo o la voglia, o che devono preparare qualche cosa di dolce per una visita improvvisata di amici o parenti io parlo di pasta frolla già pronta.

INGREDIENTI:

1 confezione di pasta frolla
1 barattolo della marmellata che preferite
farina

CUCINIAMO:

Spolverate il piano di lavoro con della farina e stendeteci sopra la pasta frolla. Vi consiglio di utilizzare il mattarello per far sì che la pasta sia di eguale spessore in ogni sua parte. Lo spessore finale dovrebbe essere all'incirca di un millimetro. Se vi risulta più semplice, prima di spianare la pasta frolla, potete tagliarla in due o tre parti e lavorarle separatamente. Dopo aver steso la pasta versateci sopra, a poco a poco, della marmellata, senza esagerare. Stendetela su tutta la superficie, lo strato di marmellata deve essere minimo, per regolarvi, sotto si deve vedere bene la pasta, deve essere un velo trasparente. A questo punto arrotolate stretta la frolla formando un grosso rotolone. Spennellate con latte o rosso d'uovo e infornate per circa 30/40 minuti, finchè non vedrete i rotoli dorarsi in superficie. Se non siete sicuri che siano cotti, infilzate con uno stuzzicadenti e assicuratevi che il legno sia asciutto. Togliete dal forno e aspettate che si freddino. Una volta freddi tagliate come delle fettine, ovviamente non verranno tonde ma di forma simile ai tozzetti. I vostri biscotti sono pronti. Se, durante la cottura i rotoli si aprono o si allargano troppo, non preoccupatevi, una volta tagliati saranno comunque perfetti, un po' più grandi, ma perfetti!

Dolce di cocco e ananas

INGREDIENTI:

1 kg di polpa di ananas
200 g cocco liofilizzato
200 g zucchero
1 limone
4 uova
1 cucchiaio di cannella in polvere
20 g burro
1 cucchiaio farina

CUCINIAMO:

Lavate il limone, asciugatelo con un canovaccio, grattugiate metà della sua buccia e mettetela da parte, spremetene il succo, che userete in parte.

Tritate la polpa d'ananas, mettetela in un tegame con lo zucchero e 1 cucchiaio di succo di limone. Ponete su fuoco basso e lasciate cuocere per circa 7 minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Mettete il composto così preparato in una ciotola e lasciatelo raffreddare. Appena freddo aggiungete il cocco liofilizzato, la buccia grattugiata del limone e le uova, quindi amalgamate il tutto, mescolando.

Foderate una tortiera di circa 24-26 cm di diametro con un foglio di carta vegetale, imburrate ed infarinatela, quindi versate il composto al cocco e ananas.

Ponete la tortiera in forno preriscaldato a 170° e lasciate cuocere per circa 40 minuti.

Trascorso tale periodo, togliete la teglia dal forno, capovolgete la torta su un tagliere, togliete delicatamente la carta vegetale, ponete sul piatto da portata, lasciate raffreddare leggermente, quindi, prima di servire, cospargete con la cannella in polvere.

Torta di riso ricotta e cannella

Oggi voglio proporvi un dolce molto particolare e davvero unico nel suo genere....come gusto e come ingredienti...e per questo dolce un ringraziamento speciale a Costanza che ci ha fornito la sua segretissima ricetta...

INGREDIENTI:

5 uova
750g ricotta
500g zucchero
un bicchiere di latte
500/600g di riso tipo roma
cannella

CUCINIAMO:

Fate bollire il riso, senza mettere il sale nell'acqua, scolatelo sciacquatelo un po' sotto l'acqua fredda.

In un insalatiera unite la ricotta, lo zucchero, le uova, il latte, la cannella e il riso.

Girate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e versate tutto in una pirofila da forno alta!!

Mi raccomando il dolce e' buono alto!

Mettete in forno già caldo a 200 gradi per circa 40/50 minuti.

Come al solito per essere sicuri che la vostra torta abbia raggiunto il grado di cottura desiderato armatevi di uno stuzzicadenti, infilate con esso la torta nella parte più alta e, dopo averlo tirato fuori, assicuratevi che il legno sia perfettamente asciutto!

Colomba golosa

Oggi una piccola novità per offrire se avete ospiti, gustare se non ne avete, una colomba golosa.....schifosamente golosa.....

INGREDIENTI:

1 colomba (500 g)
250g di mascarpone
3 uova
4 cucchiaini di zucchero
1 bicchierino di rhum
cacao amaro
mandorle a scaglie

CUCINIAMO:

Tagliate la colomba a fette di circa 2 cm di spessore, mettele su una pirofila e bagnatele con il rhum diluito con poca acqua. A parte, in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero e il mascarpone fino a formare una crema omogenea (del tutto simile a quella del mitico Tiramisù). Montate le chiare a neve e poi aggiungetele al composto. Stendete la crema ottenuta sulle fette di colomba e poi spolverizzate con il cacao amaro e scaglie di mandorle.

Tutti i diritti sono riservati.

Tutti i loghi e i diritti esposti in questo sito sono di proprietà dei rispettivi proprietari.