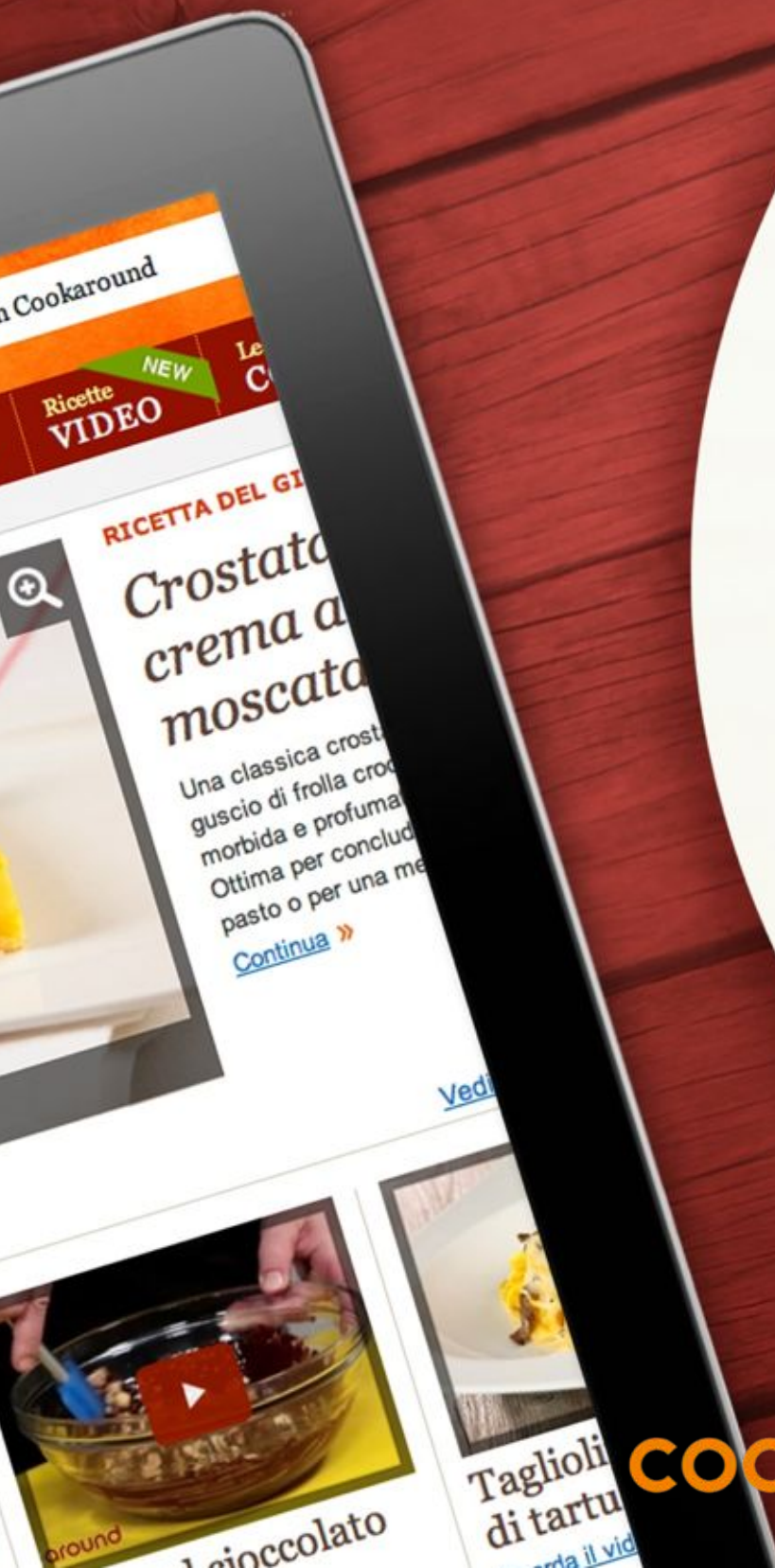


RACCOLTA N.1

50 ricette

I migliori amici di **cookaround**



cookaround.com

Indice

Antipasti

- Puff potatoes - Frittelline di patate che si gonfiano
- Tomino croccante farcito alle pere
- Esplosivi di zucchine e tonno
- Sandwich di patate
- Rollè impanato di melanzane
- Gondole di grana con crema di rucola
- Mousse di tonno
- Bocconcini di wurstel filanti
- Stick alla pizzaiola
- Insalata di agrumi



Primi

- Mezze penne rigate con scampi
- Gnocchetti vongole, gamberetti e pomodorino
- Penne saporite alle zucchine e pancetta
- Pasta con le patate
- Pasta al radicchio rosso
- Spaghetti cozze e olive nere
- Spaghetti con tonno e pomodorini
- Spaghetti vongole e gamberetti
- Paccheri con seppie, zucca e pecorino sardo
- Tagliatelle al misto mare
- Trenette al limone
- Sedani alla puttanesca
- Fusilli ai sapori di sicilia



Secondi

- [Faraona al tegame](#)
- [Arrostito di vitello al latte con fiori di finocchio](#)
- [Bocconcini di manzo al barbera con polenta](#)
- [Bauletti di lonza](#)
- [Frittata con patate, pancetta e cipolle](#)
- [Bocconcini di pollo agli aromi](#)
- [Petti di pollo alla birra](#)
- [Bocconcini di salmone al sesamo](#)
- [Calamari in umido](#)
- [Seppie all'orbetellana](#)
- [Gamberoni all'arancia](#)
- [Pesce spada con i pomodorini](#)



Contorni

- [Bastoncini di verdura](#)
- [Frittelle di carote](#)
- [Patate al bacon](#)
- [Sformatini di broccoli](#)
- [Peperoni della zia Carlotta](#)
- [Polpette di melanzane](#)
- [Tronchetti di zucchine](#)



Dolci

- [Torta di noci](#)
- [Plum cake all'arancia](#)
- [Torta al limone](#)
- [Dolce allo yogurt](#)
- [Torta di mele e yogurt](#)
- [Torta al riso soffiato](#)
- [Brownies cocco - nutella](#)
- [Crostata nutella e crema di mascarpone](#)
- [Palline di nutella al cocco](#)
- [Tortine con yogurt e uvetta](#)



Antipasti



PUFF POTATOES

FRITTELLINE DI PATATE CHE SI GONFIANO



Ricetta di oztralia



1

Fate bollire le patate in abbondante acqua salata per circa mezz'ora o comunque fino a quando infilzando una forchetta non sentirete resistenza.

2

Sbucciatele quando sono ancora calde e passatele allo schiacciapatate. Riunite le patate schiacciate in una ciotola capiente insieme alle uova ed iniziate ad impastare con le dita.

3

Unite, quindi il burro e la farina; continuate a lavorare l'impasto per qualche minuto. Dividete il composto ottenuto in quattro pezzi e stendete ciascuno fino ad uno spessore di ½ cm.

4

Tagliate, con un coppa-pasta rotondo, le frittelle. Scaldate abbondante olio per frittire e quando avrà raggiunto la giusta temperatura, tuffatevi le frittelline.

5

Con l'aiuto di un cucchiaio, versate dell'olio bollente su ogni frittellina, in questo modo inizieranno a gonfiarsi; lasciatele friggere fino a doratura.

6

Prelevatele dall'olio bollente e fatele asciugare su carta assorbente. Servite le frittelline ancora tiepide come aperitivo accompagnandole a piacere con un chutney all'ananas o del guacamole.

Tempo di preparazione totale:

1 ora

Difficoltà: facile

Ingredienti:

4 patate medie, 2 cucchiaini di sale, 2 uova, 1 tazza e 1/2 di farina, 2 cucchiaini di burro sfuso, 1/2 cucchiaino di pepe bianco, olio per friggere q.b.

PREPARAZIONE



TOMINO CROCCANTE FARCITO ALLE PERE



Ricetta di katiagioia



1

Sbucciate le pere, rimuovete il torsolo con uno scavino mantenendo la pera intera e ricavatene delle rondelle alte 1 cm.

2

Scaldate dell'acqua in una piccola casseruola e fatevi cuocere le fette di pera fino a che risultino morbide.

3

Tagliate i tomini a metà orizzontalmente, come fossero dei panini.

4

Adagiate una fetta di pera su di una metà di tomino e coprite con l'altra metà. Avvolgete i tomini farciti di pera con le fette di prosciutto.

5

Scaldate molto bene una piastra, una griglia o una padella antiaderente e scottatevi i tomini per circa 5 minuti, girandoli una volta sola.

6

Servite i tomini immediatamente ancora morbidi all'interno.

Tempo di preparazione totale:

20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

4 tomini, 2 pere, 12 fette sottili di prosciutto crudo.

PREPARAZIONE



ESPLOSIVI DI ZUCCHINE E TONNO



Ricetta di Ann@cci



1

Lavate, spuntate ed affettate finemente le zucchine a mano o aiutandovi con una mandolina.

2

Prendete 20 fette e mettetele da parte, tagliate a filetti le fette rimanenti.

3

Scaldare in padella un cucchiaio d'olio, aggiungete le zucchine a filetti, la cipolla affettata sottilmente, le alici ed i capperi. Lasciate cuocere il tutto a fuoco moderato fino a che gli ingredienti saranno appassiti; metteteci da parte a stiepidire.

4

Frullate il tonno insieme all'uovo ed al parmigiano ottenendo una crema omogenea. Quando il composto di zucchine si sarà stiepidito unitelo alla crema di tonno, mescolando per amalgamare bene il tutto.

5

Riprendete le fette di zuccina e ponete un cucchiaino di farcia sull'estremità di ciascuna fetta, quindi arrotolate formando degli involtini. Adagiate gli involtini su una teglia unta d'olio uno attaccato all'altro, in questo modo non si apriranno in cottura.

6

Distribuite il pangrattato sugli involtini e conditeli con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, il sale ed il pepe. Infornate il tutto a 200°C per 20 minuti. Servite gli esplosivi di zucchine freddi o tiepidi.

Tempo di preparazione totale:

45 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

4 zucchine, 1 scatola di tonno da 80 g, 1 uovo, ½ cipolla rossa, una manciata di pangrattato, 30 g di parmigiano reggiano grattugiato, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 alici sott'olio, 1 cucchiaio di capperi, sale e pepe.

PREPARAZIONE



SANDWICH DI PATATE



Ricetta di NADLIMOR



1

Sbucciate le patate e sciacquatele, quindi ricavatene delle fette spesse mezzo centimetro e lasciatele da parte ad asciugarsi su di un canovaccio pulito.

2

Preparate i sandwich di patate mettendo una fettina di prosciutto cotto ed una di formaggio su una fetta di patata e chiudendo il tutto con un'altra fetta di patata.

3

Sbattete le uova con un pizzico di sale e passatevi i sandwich di patate appena preparati, quindi rotolateli nel pangrattato.

4

Adagiate le patate farcite su di una teglia da forno foderata con carta forno, irrorate con un giro d'olio extravergine d'oliva ed infornate a 220°C per 20 minuti circa o fino a doratura.

5

Sfornate i sandwich di patate e serviteli immediatamente ancora ben caldi e con il formaggio ancora filante.

Tempo di preparazione totale:

45 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

1 patata, 3 fette di prosciutto cotto, 6 fette di formaggio filante (tipo Galbanino), 2 uova, 150 g pangrattato, sale.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Se passate i sandwich di patate per una seconda volta nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato otterrete una panatura più consistente e croccante.



ROLLE' IMPANATO DI MELANZANE



Ricetta di nutellotta mania



1

Spuntate e lavate le melanzane, affettatele finemente e grigliatele su di una griglia rovente; mettetele da parte a freddare.

2

Disponete le melanzane grigliate su un pezzo di pellicola trasparente, mettendole una vicino all'altra a formare un rettangolo. Condite le melanzane con sale, origano, prezzemolo e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva.

3

Coprite le melanzane con uno strato di prosciutto cotto e con uno strato di mozzarella fatta sgocciolare per bene e tagliata a fette. Arrotolate le melanzane in modo tale che il ripieno sia ben chiuso al loro interno aiutandovi con la pellicola. Riponete il rotolo in frigorifero.

4

Nel frattempo preparate la pastella: riunite in una ciotola della farina, un cucchiaio di grana grattugiato, mezzo cucchiaino di timo e mezzo cucchiaino di origano, aggiungete tanta acqua quanta ne serve per ottenere un composto dalla consistenza simile a quella della pastella per le crepes.

5

Riprendete il rotolo di melanzane dal frigorifero, rimuovete la pellicola e passatelo dapprima nella pastella e poi nel pangrattato. Ripetete l'operazione due o tre volte per ottenere una crosticina più consistente. Friggete il rotolo in abbondante olio per frittura ben caldo fino a doratura.

6

Prelevate il rotolo dall'olio e mettetelo ad asciugare su fogli di carta assorbente. Servite il rollè di melanzane affettato accompagnandolo con del sugo di pomodoro fresco ed una manciata di parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione totale:

1 ora 20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

Per i rollè

1 melanzana, 6 fette sottili di prosciutto cotto, 6 fette di mozzarella, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, origano, sale.

Per la pastella

150 g di farina, acqua q.b., ½ cucchiaino di timo, ½ cucchiaino di origano, 1 cucchiaio di grana, sale.

Per la panatura

pangrattato q.b. (possibilmente da pane secco tritato grossolanamente)

Per la cottura

olio per frittura q.b.

Per la salsa di

accompagnamento:

sugo al pomodoro fresco profumato al basilico, parmigiano grattugiato.



GONDOLE DI GRANA CON CREMA DI RUCOLA



Ricetta di vivalapasta



1

Preparate una placca da forno foderandola con della carta forno, formate otto mucchietti sulla placca con il grana a disposizione.

2

Appiattite ogni mucchietto ed infornate a 220°C per circa 5 minuti o fino a quando i bordi saranno un po' dorati.

3

Appena sfornate, staccate le cialde dalla carta forno, prestando attenzione perché scottano e ponetele su di un mattarello per dar loro la forma di una gondola. Mettetele da parte a freddare.

4

Riunite nel frullatore la rucola, l'aglio, i pinoli, il parmigiano, il pecorino grattugiato e l'olio extravergine d'oliva e frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

5

Riprendete le cialde di grana ormai fredde e servitele con la crema appena realizzata.

Tempo di preparazione totale:

15 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

100 g di grana grattugiato, 2 mazzetti di rucola, 100 g di pinoli, 4 spicchi d'aglio, 50 g di parmigiano grattugiato, 50 g di pecorino grattugiato, 4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva, sale.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Aumentando i cucchiaini di olio extravergine d'oliva da 4 a 8 otterrete una salsa molto più morbida ed omogenea.



MOUSSE DI TONNO



Ricetta di cuochina69



1

Se li utilizzate, sbollentate i pistacchi in acqua bollente per qualche minuto, quindi scolateli e spellateli.

2

Riunite nel boccale di un robot da cucina il tonno, la ricotta, le uova sode ed il sale e frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

3

Unite, a questo punto, il brandy ed i pistacchi ed azionate il robot per un paio di volte ad intermittenza così da non frullare i pistacchi troppo finemente.

4

Trasferite la mousse di tonno in una ciotola e riponetela in frigorifero per almeno un'ora prima di servirla in tavola.

Tempo di preparazione totale:

10 minuti + 1 ora di
raffreddamento

Difficoltà: facile

Ingredienti:

400 g di tonno sott'olio, 4 uova sode, 150 g di ricotta, 3 cucchiaini di brandy, 40 g di pistacchi sgusciati (facoltativi), sale.

Il consiglio di cookaround

Servite la mousse di tonno su crostini di pancarrè realizzati tagliando il pancarrè nella forma desiderata (anche utilizzando delle formine divertenti) e facendolo tostare leggermente in forno. Se volete dei crostini ancora più golosi, fateli dorare in padella con una noce di burro.

PREPARAZIONE



BOCCONCINI DI WURSTEL FILANTI



Ricetta di libra70



1

Lessate i wurstelwurstel in acqua bollente per pochi minuti, scolateli e lasciateli freddare.

2

Tagliate i wurstel a metà per ottenere da ciascun wurstel due pezzi di pari lunghezza. Tagliate a metà anche le sottilette. Mettete ciascuna metà di wurstel su una metà sottiletta ed arrotolate.

3

Sbattete leggermente l'uovo con un pizzico di sale. Panate i wurstel passandoli dapprima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato; ripetete questa operazione un paio di volte per avere una panatura più consistente.

4

Riponete i wurstel panati in freezer per il tempo necessario a farli compattare bene. Scaldate abbondante olio di semi per frittura e quando ben caldo, tuffatevi i bocconcini di wurstel per friggerli fino a doratura omogenea.

5

Servite questi stuzzichini ancora ben caldi dopo averli fatti scolare su fogli di carta assorbente.

Tempo di preparazione totale:
20 minuti + tempo di riposo in freezer

Difficoltà: facile

Ingredienti:

8 wurstel piccoli, 1 uovo, pangrattato q.b., un pizzico di sale, 4 sottilette, olio per friggere q.b.

PREPARAZIONE



STICK ALLA PIZZAIOLA



Ricetta di Sara88



1

Riunite in una ciotola la farina, il parmigiano reggiano ed il sale.

Aggiungete il burro ammorbidito e ridotto a pezzetti ed il concentrato di pomodoro in quantità tale da ottenere un composto di colore rosso.

2

Lavorate bene l'impasto, quindi raccoglietelo formando una palla e riponetelo in frigorifero a riposare per circa 20 minuti.

3

Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm. Tagliate l'impasto steso formando dei bastoncini.

4

Adagiate i bastoncini su di una placca da forno foderata con carta forno, spennellateli con dell'olio extravergine d'oliva e cospargeteli con poco origano. Scaldate il forno a 180°C, infornate i bastoncini e lasciateli cuocere per circa 15 minuti.

5

Servite gli stick alla pizzaiola ancora tiepidi o freddi, sono ottimi per un aperitivo con gli amici.

Tempo di preparazione totale:

30 minuti + 20 minuti di riposo in frigorifero

Difficoltà: facile

Ingredienti per 15-20 stick:

180 g di farina, 100 g di parmigiano reggiano grattugiato, 80 g di burro, concentrato di pomodoro oppure ketchup, 1 cucchiaino di sale, olio extravergine d'oliva, origano.

PREPARAZIONE



INSALATA DI AGRUMI



Ricetta di Camelot



1

Pelate le arance ed i limoni al vivo, ricavando degli spicchi privi di pellicine. Affettate a rondelle fini i due cipollotti (sostituibili con una cipolla rossa).

2

Sfilettate e dissalate le acciughe, riunite in un'insalatiera le arance, i limoni, le cipolle, le olive nere, le acciughe, un giro d'olio extravergine d'oliva ed il sale.

3

Una bella mescolata e l'insalata di agrumi è pronta. Se non la servite immediatamente, ricordatevi di riporla in frigorifero, ne guadagnerà in sapore.

Il consiglio di cookaround

Per tagliare gli spicchi di un agrume al vivo è necessario prendere l'agrume, rimuovere le calotte con un coltello affilato, appoggiarlo sul piano di lavoro e con lo stesso coltello rimuovere la buccia seguendo la naturale forma dell'agrume e arrivando fino alla polpa. A questo punto, prendete l'agrume in mano e incidete gli spicchi internamente rispetto alla pellicina bianca che li divide. In questo modo avrete degli spicchi d'agrume di sola polpa, completamente privi di pellicine.

Tempo di preparazione totale:

10 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

2 arance, 2 limoni, 2 cipollotti (o 1 cipolla rossa), 90 g di olive nere, 6 acciughe sotto sale, sale e olio.

PREPARAZIONE

Primi Piatti



MEZZE PENNE RIGATE CON SCAMPI



Ricetta di Rita



1

Sgusciate gli scampi conservando gli scarti. Preparate un fumetto con i gusci e le teste messe da parte facendoli bollire in una pentola colma d'acqua.

2

Tagliate le code degli scampi a pezzetti. Fate soffriggere in padella con dell'olio extravergine d'oliva un trito di cipolla, sedano e carota.

3

Unite gli scampi, sfumate con il vino e lasciate che questo evapori a fiamma vivace. Aggiungete la salsa di pomodoro e lasciate cuocere il tutto per 15 minuti aggiungendo via via qualche mestolo di fumetto.

4

Mentre il sugo cuoce, filtrate il fumetto rimasto, diluitelo con dell'altra acqua, salate adeguatamente e portate l'acqua ad ebollizione; tuffatevi la pasta che cuocerete al dente.

5

Aggiungete al sugo la panna ed insaporite con il sale.

6

Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo dove la salterete brevemente per mantecarla alla perfezione.

7

Servite le mezze penne rigate con scampi immediatamente, decorando con del prezzemolo fresco tritato al momento.

Tempo di preparazione totale:

45 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

400 g di mezze penne, $\frac{1}{2}$ cipolla, $\frac{1}{2}$ carota, $\frac{1}{2}$ costa di sedano, 400 g di scampi, $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco secco, 4 cucchiaini di salsa di pomodoro, 250 g panna, prezzemolo, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE



GNOCCHETTI VONGOLE, GAMBERETTI E POMODORINO



Ricetta di andrea82



1

Mettete le vongole a spurgare in una ciotola capiente colma d'acqua salata per almeno 6 ore.

2

In una padella capiente o in una casseruola, riunite l'olio extravergine d'oliva, la cipolla tritata, i pomodorini tagliati a metà, i gamberetti sgusciati e le vongole, il tutto a freddo, cioè a fuoco spento.

3

Accendete il fuoco al minimo ed insaporite con del pepe rosso e del prezzemolo fresco tritato.

4

Lasciate cuocere il sugo fino a quando i pomodorini si saranno ben appassiti e le vongole si saranno aperte; rimuovete le vongole ancora chiuse.

5

Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata e lessatevi gli gnocchi. Prelevate gli gnocchi dall'acqua di cottura non appena salgono in superficie e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo.

6

Saltate gli gnocchi nel sugo per qualche istante e serviteli immediatamente.

Tempo di preparazione totale:

20 minuti + ammollo delle vongole

Difficoltà: facile

Ingredienti:

1 kg di gnocchetti di patate, 600 g di gamberetti freschi sgusciati, 500 g di vongole, 1/2 cipolla, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 10 pomodorini, prezzemolo, pepe rosso.

PREPARAZIONE



PENNE SAPORITE ALLE ZUCCHINE E PANCETTA



Ricetta di Adriana



1

Affettate finemente gli scalogni (o la cipolla bianca) e fatela appassire in padella con l'olio extravergine d'oliva.

2

Affettate le zucchine finemente ed aggiungetele alla padella con la cipolla. Lasciate cuocere le zucchine a fiamma dolce sfumando con del vino bianco o aggiungendo semplicemente dell'acqua calda; regolate di sale.

3

Quando le zucchine saranno cotte, aggiungete alla padella la pancetta tagliata a cubetti e lasciate insaporire il sugo per 10 minuti a fuoco basso.

4

Lessate le penne in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo.

5

Saltate la pasta con il sugo per condirla alla perfezione e servitela immediatamente ultimando con del pecorino romano grattugiato.

Tempo di preparazione totale:

20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

400 g di penne (o un formato di pasta corta a piacere), 2 zucchine, 200 g di pancetta affumicata, 2 scalogni (sostituibili con una cipolla bianca piccola), pecorino romano grattugiato, 6 cucchiari di olio extravergine d'oliva, vino bianco q.b. (facoltativo), un pizzico di sale.

PREPARAZIONE



PASTA CON LE PATATE



Ricetta di Marcello



1

Sbucciate le patate, sciacquatele e tagliatele a dadini. Realizzate un trito con il sedano, la carota e la cipolla.

2

In un tegame scaldate l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere il trito di verdure fino a quando risulteranno morbide.

3

Aggiungete le patate a dadini e lasciatele insaporire con il soffritto per un paio di minuti.

4

Unite, ora, mezzo litro d'acqua e lasciate cuocere mescolando di tanto in tanto per circa 20 minuti, aggiungendo dell'acqua calda se necessario.

5

Avvolgete gli spaghetti in un canovaccio e spezzateli (in questo modo gli spaghetti rimarranno tutti all'interno del canovaccio).

6

Unite gli spaghetti spezzati al tegame e portateli a cottura. Servite la pasta con le patate ancora ben calda aggiungendo una manciata di grana grattugiato, una macinata di pepe e del prezzemolo fresco tritato.

Tempo di preparazione totale:

40 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

250 g di spaghetti tagliati, 5 patate di media grandezza, 1 carota, 1 cuore di sedano, 1 cipolla, 1 bustina di zafferano, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 ciuffetto di prezzemolo, grana grattugiato q.b., sale, pepe.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Prima di unire gli spaghetti, verificate la quantità di liquido presente nel tegame, se necessario aggiungete dell'acqua calda per permettere una cottura ottimale degli spaghetti.



PASTA AL RADICCHIO ROSSO



Ricetta di Mik



1

Sfogliate il radicchio rosso, lavatelo e tagliatelo a listarelle. Affettate finemente la cipolla e lo scalogno.

2

Scaldate in una padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere la cipolla e lo scalogno.

3

Quando la cipolla e lo scalogno risulteranno ben appassiti, aggiungete il radicchio e le foglie d'alloro e lasciatelo cuocere a padella coperta aggiungendo, se necessario, una tazzina d'acqua.

4

Quando il radicchio inizierà ad appassire, aggiungete il vino bianco ed il dado vegetale che dovrà sciogliersi nel fondo di cottura. Pochi minuti prima di spegnere il fuoco sotto la padella, aggiungete le olive nere a pezzi e regolate di sale e pepe.

5

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il radicchio. Saltate brevemente la pasta con il sugo e servitela immediatamente aggiungendo, a piacere, una spolverata di parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione totale:

30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

400 g di pasta corta a piacere,
500 g di radicchio rosso di
Verona, 1 cipolla, 1 scalogno,
1/2 bicchiere di vino bianco, 4
foglie d'alloro, 20 olive nere
denocciolate, 1 dado vegetale, 6
cucchiari di olio extravergine
d'oliva, parmigiano grattugiato
q.b. (facoltativo), sale, pepe.

PREPARAZIONE



SPAGHETTI COZZE E OLIVE NERE



Ricetta di Gisina



1

Pulite le cozze rimuovendo il bisso (la barbetta che fuoriesce dal guscio) e eventuali residui sul guscio spazzolandolo con una paglietta o uno spazzolino di ferro; sciacquatele bene sotto l'acqua corrente.

2

Trasferite le cozze in una casseruola capiente e fatele aprire a fuoco moderato a casseruola coperta, senza aggiungere alcun tipo di condimento.

3

Prelevate le cozze dalla casseruola e filtrate il sugo di cottura attraverso un colino a maglie molto fitte.

4

Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva, fatevi soffriggere lo spicchio d'aglio intero leggermente schiacciato e le olive nere per 4-5 minuti.

5

Aggiungete un po' di fondo di cottura delle cozze e lasciate insaporire. Unite alla padella anche i pomodorini tagliati a metà e le cozze; lasciate cuocere per altri 5 minuti a fuoco vivace o fino a quando i pomodorini saranno ben appassiti.

6

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli nella padella con il sugo alle cozze. Saltate brevemente gli spaghetti con il sugo per condirli alla perfezione e serviteli immediatamente ancora ben caldi.

Tempo di preparazione totale:

50 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

400 g di spaghetti, 200 g di olive nere, 1 kg di cozze, 6 cucchiari d'olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino, 8 pomodorini.

PREPARAZIONE



SPAGHETTI CON TONNO E POMODORINI



Ricetta di ***Frenzy***



1

Sbucciate l'aglio, schiacciatelo leggermente e fatelo soffriggere in padella con l'olio extravergine d'oliva. Scolate il tonno dall'olio di conserva ed unitelo alla padella sbriciolandolo con una forchetta.

2

Sciacquate e tagliate i pomodorini a metà ed uniteli alla padella con il tonno facendoli cuocere a fuoco vivace fino a quando risulteranno ben appassiti.

3

Aggiustate il sugo di sale ed unite il prezzemolo fresco tritato, lasciate insaporire per un'altro minuto, quindi spegnete il fuoco.

4

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli in padella con il sugo. Saltate la pasta con il sugo e servitela immediatamente.

Tempo di preparazione totale:

30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

250 g di spaghetti, 2 scatole di tonno da 80 g, 10 pomodorini, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Conservate un po' dell'acqua di cottura della pasta, la potrete utilizzare per ammorbidire il sugo qualora risultasse troppo asciutto.



SPAGHETTI VONGOLE E GAMBERETTI



Ricetta di Rossella



1

Lasciate spurgare le vongole in abbondante acqua salata per almeno 6 ore, quindi sciacquatele bene.

2

Fate aprire le vongole in una casseruola capiente coperta e a fuoco vivace. Scartate le vongole che non si sono aperte e sgusciate metà di quelle aperte.

3

Filtrate il fondo di cottura delle vongole utilizzando un colino a maglie molto fitte. Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere tre spicchi d'aglio tritati.

4

Non appena l'olio inizia a sfrigolare e l'aglio inizia appena a prendere colore, unite le vongole sia quelle sgusciate che quelle con il guscio ed il loro fondo di cottura filtrato.

5

Aggiungete alla padella anche i gamberetti sgusciati e lasciate cuocere il tutto a fiamma vivace per 2-3 minuti. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e trasferiteli nella padella con il sugo.

6

Saltate brevemente gli spaghetti con il sugo, quindi insaporite il tutto con un trito di prezzemolo e peperoncino. Impiattate gli spaghetti vongole e gamberetti e servite immediatamente.

Tempo di preparazione totale:

20 minuti + ammollo delle vongole

Difficoltà: facile

Ingredienti:

350 g di spaghetti, 1 kg di vongole veraci, 300 g di gamberetti già sgusciati, 1 ciuffetto di prezzemolo tritato, 1 peperoncino, 3 spicchi d'aglio, 6 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva.

PREPARAZIONE



PACCHERI CON SEPIE, ZUCCA E PECORINO SARDO



Ricetta di Fedrogaf



1

Eviscerate le seppie, rimuovete gli occhi ed il becco centrale, rimuovete l'osso, la sacca del nero ed infine spellatele.

2

Tagliate le seppie a pezzetti. Rimuovete la scorza esterna della zucca e tagliate la polpa a pezzi il più piccoli possibile.

Ora, in una padella fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere lo spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato.

3

Quando l'aglio inizierà a prendere colore, rimuovetelo dalla padella e unite le seppie che dovranno rosolare per un paio di minuti.

4

Unite la zucca a pezzettini e mezzo bicchiere d'acqua calda, salate e lasciate cuocere il tutto fino a che la zucca non si sia quasi completamente sfatta formando una crema.

5

Lessate i paccheri, o la pasta prescelta, in abbondante acqua salata. Scolate la pasta al dente e trasferitela nella padella con il sugo, mantecatela con il pecorino grattugiato saltandola in padella.

6

Ultimate la preparazione con una generosa grattata di pepe nero e del prezzemolo tritato; servite immediatamente.

Tempo di preparazione totale:

45 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

350 g di paccheri (oppure rigatoni o altra pasta corta), 2 seppie di media grandezza, 1/2 kg di zucca, pecorino sardo grattugiato q.b., 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffetto di prezzemolo, 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Per questo piatto abbiamo scelto di utilizzare i rigatoni, un formato di pasta più facile da gestire durante la mantecatura.



TAGLIATELLE AL MISTO MARE



Ricetta di Baciuck



1

Lasciate spurgare le vongole in abbondante acqua salata per almeno 6 ore, quindi sciacquatele sotto l'acqua corrente. Fate scaldare in una padella quattro cucchiai d'olio extravergine d'oliva insieme al peperoncino e l'aglio in camicia leggermente schiacciato.

2

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite il pesce precedentemente tagliato a dadini; salate a dovere. Quando il pesce si sarà rosolato, unite i pomodorini tagliati a metà. Sfumate la preparazione con mezzo bicchiere di vino bianco secco lasciandolo evaporare a fiamma vivace.

3

Lasciate cuocere il sugo per circa 25 minuti aggiungendo se necessario poca acqua calda. Quando saranno passati circa 15 minuti di cottura, unite al sugo le vongole, coprite la padella e portate a cottura.

4

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo. Saltate brevemente la pasta nel sugo, quindi impiattate e servite immediatamente.

Tempo di preparazione totale:

40 minuti + ammollo delle vongole

Difficoltà: facile

Ingredienti:

300 g di pasta lunga all'uovo (per esempio tagliatelle), 400 g di pesce tagliato a dadini (salmone, dentice o orata, gamberi, calamari), 300 g di vongole veraci, 2 pomodorini tondi, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffetto di prezzemolo, 1 peperoncino, $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale

Il consiglio di cookaround

Provate a realizzare la pasta fresca in casa, è piuttosto semplice: calcolate un uovo ogni 100 g di farina, aggiungete un pizzico di sale ed impastate.

Lasciate riposare la pasta ottenuta per mezz'ora, quindi stendetela con il mattarello o con la sfogliatrice. Arrotolate la sfoglia e tagliate il rotolo a fette di

circa 1 cm. Srotolate le fette ed avrete delle ottime tagliatelle da lessare per un paio di minuti in acqua bollente salata.



TRENETTE AL LIMONE



Ricetta di penelopepelide



1

Ponete una ciotola su di una pentola con dell'acqua in ebollizione e fatevi sciogliere la noce di burro.

2

Aggiungete al bagnomaria la panna, la scorza dei limoni e del limone verde grattugiata, del pepe nero ed il sale; mescolate bene.

3

Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua salata e tuffatevi le trenette. Scolate la pasta al dente e trasferitela nella ciotola con la salsa al limone e mantecate bene.

4

Servite le trenette al limone immediatamente aggiungendo a piacere del parmigiano grattugiato e del prezzemolo fresco tritato.

Tempo di preparazione totale:

20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

400 g trenette, 1 noce (20 g circa) di burro, 500 ml panna, 2 limoni, 1 limone verde, pepe nero, sale, 1 ciuffetto di prezzemolo, parmigiano reggiano grattugiato q.b.

PREPARAZIONE



SEDANI ALLA PUTTANESCA



Ricetta di alia



1

Scaldare l'olio in una padella, aggiungete lo spicchio d'aglio tagliato a metà ed il peperoncino spezzettato e fate soffriggere. Unite all'olio caldo la pasta d'acciughe e le alici e lasciate che quest'ultime si sfaldino riducendosi a crema.

2

Sfumate a questo punto con il vino bianco che lascerete evaporare a fiamma vivace. Rimuovete l'aglio ed il peperoncino dalla padella ed unite la passata di pomodoro.

3

Quando la salsa avrà preso bollore, aggiungete le olive nere snocciolate e tagliate a pezzetti ed i capperi sciacquati bene per rimuovere il sale.

4

Lasciate bollire la salsa per un paio di minuti, quindi riducete il fuoco e lasciate cuocere per circa 20 minuti a padella coperta e mescolando di tanto in tanto, aggiungendo poca acqua qualora il sugo s'asciugasse troppo.

5

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il sugo. Saltate brevemente la pasta per condirla alla perfezione e servitela immediatamente cospargendola di parmigiano grattugiato.

Tempo di preparazione totale:
35 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

400 g sedani, 350 g passata di pomodoro, 80 g olive nere, 40 g alici, 40 g capperi salati, 1/4 bicchiere vino bianco secco, 1 cucchiaino di pasta d'acciughe, 4 cucchiari olio extravergine d'oliva, 1 spicchio aglio, 1 peperoncino, parmigiano grattugiato, sale.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Se non amate molto il sapore piccante del peperoncino, vi consigliamo di unire il peperoncino intero oppure il peperoncino spezzettato rimuovendo i semi.



FUSILLI AI SAPORI DI SICILIA



Ricetta di Gianni



1

Tritate grossolanamente la frutta secca, raccoglietela in una ciotolina e mettetela da parte. Tagliate a vivo gli spicchi del limone (ovvero rimuovendo tutta la buccia e la pellicina che avvolge ogni spicchio) e tagliateli a pezzetti.

2

Tagliate a julienne, ovvero a filetti molto sottili, la buccia dello stesso limone. Sgusciate i gamberi conservando le teste che dovrete mettere a bollire in acqua salata per ottenere un brodo di pesce.

3

Scaldate l'olio in una padella capiente e fatevi soffriggere l'aglio togliendolo appena inizia a dorarsi. Unite alla padella la polpa del limone a pezzetti e la buccia tagliata a julienne, lasciate rosolare per un paio di minuti.

4

Aggiungete, quindi, i gamberi e sfumate con il Cognac mantenendo la fiamma vivace per farlo evaporare velocemente. Versate nella padella un mestolo del brodo preparato con le teste dei gamberi; regolate di sale e pepe.

5

Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli nella padella con i gamberi. Aggiungete la frutta secca, abbondante prezzemolo fresco tritato e saltate il tutto per condire la pasta alla perfezione.

6

Servite la pasta immediatamente ultimando ciascun piatto con un giro d'olio extravergine d'oliva, possibilmente dei Monti Iblei.

Tempo di preparazione totale:

30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

360 g di fusilli, 400 g di gamberi rossi freschi, 1 limone maturo non trattato, 1 cucchiaio di Cognac, 1 aglio, 100 g di frutta secca (mandorle pinoli pistacchi), 1 ciuffo di prezzemolo, 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva dei Monti Iblei, sale, pepe.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Qualora non abbiate a disposizione del Cognac potrete sostituirlo con pari quantità di Brandy.

Secondi Piatti



FARAONA AL TEGAME



Ricetta di daniela59



1

Tagliate la faraona a pezzi e passateli sulla fiamma per rimuovere l'eventuale peluria residua. Fasciate ciascun pezzo con circa due fette di pancetta.

2

Preparate un trito con l'aglio, gli aghi del rosmarino e le foglie di salvia. Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in un tegame insieme al trito di aromi.

3

Appena l'aglio inizia a prendere colore, unite i pezzi di faraona fasciati con la pancetta, la salsiccia a pezzetti, poco succo di limone e qualche pezzettino di scorza dello stesso limone; rosolate il tutto in modo uniforme.

4

Quando la faraona sarà ben rosolata, copritela fino a metà con il vino bianco, abbassate il fuoco, coprite il tegame e lasciate cuocere per circa 40 minuti o fino a che il vino sia completamente evaporato lasciando una salsina sul fondo del tegame e fino a che la carne sarà ben cotta.

Tempo di preparazione totale:

1 ora

Difficoltà: media

Ingredienti:

1 faraona tagliata in pezzi, 16 fette di pancetta, 350 ml di vino bianco, 1 salsiccia, 1 limone, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie grandi di salvia, olio, sale.

PREPARAZIONE



ARROSTO DI VITELLO AL LATTE CON FIORI DI FINOCCHIO



Ricetta di rosalba1966



1

Fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in un tegame a bordi alti possibilmente antiaderente, aggiungetevi gli spicchi d'aglio schiacciati, la salvia, il rosmarino ed i fiori di finocchio essiccati.

2

Legate il girello di vitello e quando l'olio inizia a sfrigolare, unitelo al tegame per farlo rosolare su tutti i lati.

3

Quando il vitello avrà cambiato colore in modo uniforme, sfumatelo con il vino bianco mantenendo la fiamma vivace per far evaporare velocemente la parte alcolica del vino.

4

Unite, ora, il latte, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per circa 1 ora e mezza. Quando è cotto, togliete il vitello dal tegame, fatelo freddare e tagliatelo a fette.

5

Riunite il fondo di cottura insieme a due fette di vitello in un frullatore o un robot da cucina e frullate fino ad ottenere una salsina cremosa. Servite le fette di girello accompagnandole con la crema appena ottenuta.

Tempo di preparazione totale:

2 ore

Difficoltà: facile

Ingredienti:

2 kg di girello di vitello, 2 spicchi di aglio, 2 foglie di salvia, 2 rametti di rosmarino, 1 manciata di fiori di finocchio essiccati, $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco, 500 ml di latte, 3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

In mancanza dei fiori di finocchio essiccati potrete sostituirli con i semi di finocchio pestati. Legare la carne con dello spago da cucina vi permetterà di mantenere la carne in forma durante la cottura e di ottenere delle fette più regolari.



BOCCONCINI DI MANZO AL BARBERA CON POLENTA



Ricetta di laura66



1

Infarinate i bocconcini di carne. Raccogliete la farina rimasta in un bicchiere e stemperatela con mezzo bicchiere di Barbera, vi servirà più tardi. Tritate la cipolla e fatela appassire a fuoco dolce in padella con il burro ed un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva.

2

Quando la cipolla si sarà ammorbidita, unite i bocconcini di carne, alzate la fiamma e fatela rosolare uniformemente.

3

Unite a questo punto il composto di farina e Barbera messo da parte, un secondo bicchiere abbondante di vino e la polpa di pomodoro. Abbassate il fuoco al minimo e lasciate cuocere per un'ora o fino a che la carne non risulterà ben cotta.

4

Qualora il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, aggiungete poca acqua calda. Mentre la carne cuoce, preparate la polenta: portate ad ebollizione l'acqua con poco sale, quindi fatevi ricadere la farina a pioggia mescolando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

5

Aggiungete alla polenta anche l'olio extravergine rimasto e portate la polenta a cottura (circa 40 minuti) a fuoco basso, mescolandola di tanto in tanto. Servite la carne con il sugo di cottura accompagnandola con la polenta ancora fumante.

Tempo di preparazione totale:

1 ora 30 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

800 g di bocconcini di manzo, 1 bottiglia di Barbera, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino, 50 g di farina, 100 g di polpa di pomodoro, 30 g di burro, 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Per la polenta:

250 g di farina di mais bramata, 1 l d'acqua, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale.



BAULETTI DI LONZA



Ricetta di lupetta_83



1

Allargate le fette di lonza battendole con un batticarne. Adagiate su ciascuna fetta di carne una fetta di speck, una foglia di salvia, mezzo cucchiaino di parmigiano e un'altra foglia di salvia.

2

Arrotolate le fette, chiudete gli involtini ottenuti con degli stuzzicadenti ed infarinateli.

3

Scaldate il burro in una padella e fatevi rosolare gli involtini per circa 10 minuti o fino a che non avranno cambiato colore su tutti i lati.

4

Accendete il forno a 200°C. Stendete la pasta sfoglia ed avvolgetevi gli involtini formando una sorta di bauletto.

5

Spennellate ciascun bauletto con un po' di albume sbattuto. Adagiate i bauletti su di una teglia foderata con della carta forno ed infornateli per 25-30 minuti. Sfornateli e serviteli ancora ben caldi accompagnandoli con un'insalata mista.

Tempo di preparazione totale:

1 ora

Difficoltà: facile

Ingredienti:

8 fette di lonza, 8 fette di speck, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 16 foglie di salvia, 200 g di pasta sfoglia, 50 g circa di farina, 25 g di burro, 1 albume, sale e pepe

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Per evitare di sfilacciare la carne, inseritela tra due fogli di carta forno prima di batterla con il batticarne.



FRITTATA CON PATATE, PANCETTA E CIPOLLE



Ricetta di marble



1

Sbucciate le patate, sciacquatele e tagliatele a bastoncini sottili. In una padella, possibilmente antiaderente, fate rosolare la pancetta senza aggiungere altri condimenti.

2

Quando la pancetta sarà ben colorata e il grasso sarà diventato trasparente, rimuovetela dalla padella e tenetela da parte al caldo. Nella stessa padella usata per la pancetta fate rosolare la cipolla affettata e quando sarà morbida, prelevatela dalla padella e mettetela da parte.

3

Aggiungete alla padella un paio di cucchiai d'olio extravergine d'oliva e unite le patate che dovranno cuocere fino a che, se punte con i rebbi di una forchetta, risulteranno morbide. Poco prima che le patate siano cotte, rimettete nella padella la pancetta e le cipolle messe da parte.

4

A questo punto sbattete in una ciotola le uova con un pizzico di sale, di pepe ed il parmigiano. Versate le uova sbattute in padella con gli altri ingredienti, distribuendole in modo uniforme in tutta la padella.

5

Lasciate che la frittata si cuocia da un lato, quindi giratela aiutandovi con un coperchio e cuocetela anche dall'altro lato. Servite la frittata con patate, pancetta e cipolle ancora ben calda, tiepida o anche fredda.

Tempo di preparazione totale:

50 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

250 g di patate, 100 g di pancetta affumicata a dadini, 150 g di cipolla affettata, 5 uova, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, pepe, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Per ottenere una frittata più morbida e voluminosa coprite la padella dopo aver versato il composto di uova, il vapore che si creerà all'interno della padella farà il resto.



BOCCONCINI DI POLLO AGLI AROMI



Ricetta di trinity



1

Tagliate il petto di pollo a bocconcini. Realizzate un trito con gli aghi di rosmarino, le foglie di salvia, l'origano, la maggiorana, il timo, la foglia d'alloro e l'aglio.

2

Riunite in una ciotola il vino, il succo di limone, l'olio extravergine d'oliva, il sale ed il pepe e sbattete il tutto con una frusta fino ad ottenere un'emulsione omogenea.

3

Unite i bocconcini di pollo all'emulsione appena realizzata e lasciateli marinare per circa 20 minuti a temperatura ambiente. Prelevate i bocconcini di pollo dalla marinata, adagiateli su fogli di carta assorbente e tamponateli per asciugarli dalla marinata in eccesso.

4

Passate i bocconcini nella farina. Nel frattempo scaldate in padella, o ancor meglio in un wok, l'olio di semi e quando sarà ben caldo unitevi il pollo facendolo rosolare uniformemente.

5

Sfumate la preparazione con il vino mantenendo la fiamma alta per farlo evaporare rapidamente.

6

A questo punto unite il trito aromatico preparato in precedenza e lasciate insaporire il tutto per un paio di minuti. Servite i bocconcini di pollo agli aromi ancora ben caldi accompagnandoli con un'insalata fresca.

Tempo di preparazione totale:

30 minuti + 20 minuti di
marinatura del pollo

Difficoltà: facile

Ingredienti:

500 g di petto pollo, 1 rametto di rosmarino fresco, 3-4 foglie di salvia fresca, 2 rametti di origano, 2 rametti di maggiorana, 2 rametti di timo, 1 foglia di alloro, 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 100 ml vino bianco per la marinata, 100 ml di vino bianco per sfumare, 1 limone, 50 g di farina, 6 cucchiaini di olio di semi, sale e pepe.



PETTI DI POLLO ALLA BIRRA



Ricetta di Patty



1

Tagliate il petto di pollo a cubetti. Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una padella insieme agli spicchi d'aglio e quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite il petto di pollo e fatelo rosolare per bene da tutti i lati.

2

Aggiungete un bicchiere di birra nella padella, aggiustate di sale, coprite la padella e lasciate cuocere per circa 10-15 minuti.

3

Nel frattempo pulite il peperone rimuovendo i semi ed i filamenti bianchi, quindi tagliatelo a striscioline.

4

Aggiungete il peperone alla padella con il pollo e continuate la cottura aggiungendo via via altra birra fino a cottura ultimata del pollo e del peperone.

5

Unite, infine, le spezie alla padella mescolando bene per farle sciogliere nel fondo di cottura. Spegnete il fuoco sotto la padella e fate riposare i petti di pollo alla birra per 5 minuti prima di portarli in tavola ancora ben caldi.

Tempo di preparazione totale:

30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

500 g di petto di pollo, 1 peperone giallo, 4 cucchiari d'olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino di tandoori (mix di spezie indiane sostituibile con del curry o con della curcuma), 3 bicchieri di birra, sale.

PREPARAZIONE



BOCCONCINI DI SALMONE AL SESAMO



Ricetta di Dotty



1

Preparate una marinata riunendo in una ciotola l'olio extravergine d'oliva, il succo di limone, il sale ed il pepe.

2

Tagliate il filetto di salmone a bocconcini ed unitelo alla marinata. Lasciate marinare il salmone per 20-30 minuti.

3

Prelevate i bocconcini di salmone dalla marinata, adagiateli su dei fogli di carta assorbente e tamponateli leggermente.

4

Passate il salmone nei semi di sesamo in modo tale che ne siano completamente ricoperti.

5

Scaldate in padella il burro e quando sarà caldo, unite i bocconcini di salmone, lasciateli scottare in padella per pochi minuti o fino a che esternamente risultino ben dorati.

6

Serviteli ancora ben caldi su di un letto di rucola.

Tempo di preparazione totale:

15 minuti + 30 minuti di
marinatura

Difficoltà: facile

Ingredienti:

250 g di filetto di salmone, 1
limone o lime, 80 g semi di
sesamo, 25 g di burro, 4 cucchiari
d'olio extravergine d'oliva,
rucola q.b., sale e pepe.

PREPARAZIONE



CALAMARI IN UMIDO



Ricetta di Carlo



1

Pulite i calamari: eviscerateli, dividete la testa dai tentacoli scartando la parte con gli occhi, eliminate il becco e rimuovete le alette.

2

Utilizzate la sola testa e tagliatela a rondelle come per la frittura. Scaldate in una casseruola l'olio extravergine d'oliva insieme all'aglio tagliato a pezzi grossi ed il peperoncino.

3

Quando l'olio inizierà a sfrigolare e l'aglio a dorarsi, unite i calamari preparati in precedenza e fateli cuocere per 5 minuti a fuoco vivace.

4

Unite la cipolla affettata finemente e subito dopo sfumate con il vino bianco, facendolo evaporare a fiamma vivace.

5

Aggiungete la passata di pomodoro e un bicchiere d'acqua; salate e lasciate addensare la salsa a fiamma moderata per circa 10-15 minuti.

6

A questo punto unite l'aceto e lasciate insaporire il tutto per un'altro minuto. Servite i calamari in umido con fette di pane tostato.

Tempo di preparazione totale:

40 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

1 kg di calamari (interi), 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino, 1/4 di una cipolla media, 2 bicchieri di passata di pomodoro, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 tappi d'aceto, sale, 1 ciuffo di prezzemolo, fette di pane tostato.

PREPARAZIONE



SEPPIE ALL'ORBETELLANA



Ricetta di david70



1

Eviscerate le seppie, rimuovete gli occhi ed il becco centrale, rimuovete l'osso, la sacca del nero ed infine spellatele. Tagliate le seppie a striscioline ed affettate finemente la cipolla.

2

Scaldare in una casseruola un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, fatevi rosolare la cipolla e lo spicchio d'aglio tagliato a metà.

3

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, aggiungete le seppie, regolate di sale e pepe e fate rosolare il tutto per circa 10 minuti a fuoco vivace.

4

Sfumate le seppie con il vino bianco mantenendo il fuoco vivace affinché la parte alcolica possa evaporare velocemente.

5

Aggiungete, ora, la polpa di pomodoro ed il basilico, abbassate il fuoco e lasciate cuocere fino a quando la salsa non si sarà abbastanza ristretta, circa 10-15 minuti. Togliete la casseruola dal fuoco e servite immediatamente le seppie all'orbetellana ancora ben calde.

Tempo di preparazione totale:

40 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

1 kg di seppie pulite (meglio se fresche), 1 cipolla grossa, 1 bicchiere di vino bianco, 400 g di polpa di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, 4 foglie basilico, sale, pepe o peperoncino.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Se volete trasformare questo piatto in un piatto unico, potrete aggiungere delle patate tagliate a cubettoni insieme alla passata di pomodoro.



GAMBERONI ALL'ARANCIA



Ricetta di Paola



1

Tritate l'aglio, la cipolla ed il prezzemolo. Scaldate in un tegame l'olio extravergine d'oliva e fate soffriggere il trito aromatico appena preparato.

2

Quando l'olio inizierà a soffriggere, aggiungete i gamberoni e lasciateli rosolare per circa 10 minuti a fuoco vivace.

3

Sfumate i gamberoni con il vino bianco mantenendo la fiamma alta per farlo evaporare velocemente.

4

Versate il succo d'arancia e i cucchiaini di farina stemperandola ben bene, lasciate scaldare tutto fino ad ottenere una salsa all'arancia piuttosto densa.

5

Trasferite i gamberoni in un piatto da portata, nappateli con la salsa e decorate con prezzemolo tritato e fettine d'arancia sottili.

Tempo di preparazione totale:

20 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

16 gamberoni, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 1/4 di cipolla, 1 ciuffo di prezzemolo, 1/2 bicchiere di vino bianco, succo di 1 arancia, 2 cucchiaini di farina.

PREPARAZIONE



PESCE SPADA CON I POMODORINI



Ricetta di Cinzia



1

Sciacquate le fette di pesce spada sotto l'acqua corrente, asciugatele e tamponatele con dei fogli di carta assorbente.

2

Riunite in una ciotola l'olio extravergine d'oliva, il succo di limone, il prezzemolo tritato e le foglie di basilico; sbattete il tutto fino ad ottenere un'emulsione omogenea.

3

Sciacquate i pomodorini, tagliateli a metà ed uniteli all'emulsione appena realizzata.

4

Scaldare una padella antiaderente e quando ben calda, adagiatevi il pesce e versate l'emulsione insieme ai pomodorini; regolate di sale e pepe.

5

Cuocete il pesce spada per 5 minuti per lato (la cottura dipende dallo spessore delle fette di pesce spada).

6

Servite il pesce spada ancora ben caldo con la salsa ai pomodorini.

Tempo di preparazione totale:

15-20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

2 fette di pesce spada fresco,
2-3 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, il succo di $\frac{1}{2}$ limone, 10 - 12 pomodorini pachino, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 foglie di basilico, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Contorni



BASTONCINI DI VERDURA



Ricetta di Idolina



1

Pulite tutte le verdure, lavatele e tagliatele a bastoncini grossi come un dito. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e tuffatevi le carote; dopo 2 minuti unite anche il peperone e il sedano; dopo altri 2 minuti anche le zucchine.

2

Cuocete tutte le verdure ancora per un minuto, quindi scolatele. Tritate finemente il pancarrè nel mixer, quindi trasferitelo in una ciotola.

3

Sbattete in un'altra ciotola le uova con un pizzico di sale e pepe. Passate i bastoncini di verdura dapprima nella farina, poi nelle uova sbattute ed infine nel pancarrè tritato premendo per farlo aderire bene.

4

Disponete i bastoncini di verdura in una pirofila foderata con carta forno in un unico strato, bagnateli con un giro d'olio ed infornateli a 200°C per 25 minuti, girandoli un paio di volte.

5

Servite i bastoncini di verdura immediatamente, ancora ben caldi.

Tempo di preparazione totale:

40 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

1 peperone, 2 zucchine, 2 carote, 1 gambo di sedano, 50 g di farina, 2 uova, 10 fette di pancarrè, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

PREPARAZIONE



FRITTELLE DI CAROTE



Ricetta di Twist



1

Spuntate le carote, pelatele e grattugiatele aiutandovi con una mandolina.

2

Riunite in una ciotola le carote grattugiate ed il prezzemolo tritato. Unite l'uovo e la farina mescolando per amalgamare bene gli ingredienti salando il composto.

3

Scaldate in una padella, possibilmente di ferro, abbondante olio per frittura.

4

Quando l'olio sarà ben caldo, versatevi il composto di carote a cucchiaiate lasciandole friggere fino a doratura.

5

Prelevate le frittelle di carote dall'olio ed adagiatele su fogli di carta assorbente affinché s'asciughino dall'olio in eccesso. Servite le frittelle di carote immediatamente.

Tempo di preparazione totale:

20 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

200 g di carote, 1 uovo, 50 g di farina, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, sale, olio per frittura q.b.

PREPARAZIONE



PATATE AL BACON



Ricetta di dindirindani



1

Sbucciate le patate, sciacquatele e tagliatele a dadini.

2

Portate ad ebollizione abbondante acqua e lessatevi le patate al dente.

3

Nel frattempo fate rosolare il bacon in una padella con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva.

4

Quando il bacon sarà ben colorato e croccante, unite le patate, insaporite il tutto con la salvia ed il rosmarino tritati, il sale ed il pepe.

5

Trasferite le patate al bacon in una pirofila da forno unta con poco olio extravergine d'oliva.

6

Condite le patate con un'altro giro d'olio extravergine d'oliva ed infornate a 200°C per circa 20 minuti mescolando di tanto in tanto.

7

Servite le patate al bacon appena sfornate.

Tempo di preparazione totale:

35 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

700 g di patate, 200 g di bacon, 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino, olio, sale e pepe

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Essendo il bacon già molto saporito, prestate attenzione ad aggiungere altro sale.



SFORMATINI DI BROCCOLI



Ricetta di @nn@



1

Lessate il broccolo già pulito in abbondante acqua salata per circa 15 minuti.

2

Prelevate le cime di broccolo dall'acqua di cottura e trasferiteli in una ciotola, aggiungete la ricotta ben scolata dal siero, l'uovo, l'aglio, il peperoncino (se lo utilizzate), il pangrattato ed il sale. Frullate gli ingredienti nella ciotola fino ad ottenere un composto piuttosto sodo.

3

Insaporite il tutto con il parmigiano e mescolate per amalgamarlo bene agli altri ingredienti. Imburrate e rivestite gli stampini con il pangrattato. Distribuite la purea di broccoli negli stampini ed infornateli a 180°C per circa 30 minuti in forno statico.

4

Non appena cotti, rimuovete gli sformatini dagli stampini, adagiateli su una teglia foderata con della carta forno, spennellateli con poco olio e passateli per un paio di minuti sotto al grill per dorarli in superficie.

5

Preparate la fonduta mettendo in un pentolino il burro con il latte, il parmigiano grattugiato e la fontina tagliata a cubetti.

6

Fate scaldare il tutto a fuoco basso mescolando continuamente fino a che il formaggio sarà sciolto. Qualora la fonduta risultasse troppo liquida, stemperate un cucchiaino di maizena in un cucchiaino di latte ed aggiungetelo alla fonduta per addensarla. Servite gli sformatini di broccoli accompagnandoli con la fonduta appena realizzata.

Tempo di preparazione totale:

45-50 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

250 g di broccolo pulito, 150 g di ricotta, 1 uovo, 50 g di parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini di pangrattato (facoltativo), sale, peperoncino (a piacere), 1/2 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, burro per imburrare gli stampini, pangrattato per gli stampini.

Per la fonduta:

40 g di parmigiano, 100 g di fontina valdostana, circa 1/2 bicchiere di latte, 1 noce di burro, 1 cucchiaino di maizena (facoltativo).

Il consiglio di
cookaround

Potrete realizzare la fonduta con i formaggi che più preferite. Per la fonduta potrete evitare di utilizzare il burro sostituendo il latte con 100 g di panna.



PEPERONI DELLA ZIA CARLOTTA



Ricetta di Laura



1

Lavate i peperoni, rimuovete il picciolo, i semi ed i filamenti bianchi, quindi affettateli.

2

In un tegame scaldate l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato, unite l'acciuga e lasciate che questa si scioglia nell'olio formando una crema.

3

Quando l'aglio inizierà appena a dorarsi, unite i peperoni preparati in precedenza e lasciate cuocere per circa 30 minuti.

4

A metà cottura, bagnate i peperoni con mezzo bicchiere d'aceto, quindi lasciateli cuocere per il tempo rimanente o fino a quando risulteranno molto morbidi.

5

Poco prima di spegnere il fuoco, regolate di sale e pepe.

6

Lasciate freddare i peperoni della zia Carlotta prima di portarli in tavola.

Tempo di preparazione totale:

40 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

2 peperoni gialli, 2 peperoni rossi, 1 acciuga, 1 spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere di aceto, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

PREPARAZIONE



POLPETTE DI MELANZANE



Ricetta di Patrizia



1

Lavate le melanzane, spuntatele e tagliatele a tocchetti. Portate ad ebollizione una pentola d'acqua leggermente salata, tuffatevi le melanzane e lasciatele bollire per circa 10 minuti.

2

Scolate le melanzane dall'acqua e strizzatele bene per rimuovere l'eccesso d'acqua. Riunite nel boccale di un mixer o di un robot da cucina, le melanzane, le uova, il tonno ben sgocciolato, il parmigiano (o il pecorino), il prezzemolo tritato, il sale ed il pepe.

3

Frullate bene questi ingredienti fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo. Trasferite la crema appena ottenuta in una ciotola ed aggiungete tanto pangrattato quanto ne serve per ottenere un composto consistente ma morbido (simile a quello delle crocchette di patate).

4

Formate con l'impasto ottenuto delle crocchette (tonde o a cilindro, della forma che preferite) e passatele nella farina.

5

Scaldare abbondante olio per frittura (o se preferite olio d'oliva) e tuffatevi le polpette che farete cuocere fino a doratura completa. Prelevate le polpette dall'olio e lasciatele asciugare su fogli di carta assorbente. Le polpette di melanzane sono buonissime sia ben calde che una volta freddate.

Tempo di preparazione totale:

20-25 minuti

Difficoltà: media

Ingredienti:

2 melanzane tonde (quelle lilla), 200 g di tonno sott'olio, 2 uova, 50 g di parmigiano grattugiato (sostituibile con del pecorino grattugiato), 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 2 cucchiaini di olive nere tritate grossolanamente, 4 cucchiaini di pangrattato, olio per frittura q.b., sale, pepe.

Il consiglio di
cookaround

Per verificare che l'olio per friggere sia caldo al punto giusto, immergetevi la punta di uno spiedo o tuffatevi una briciola di pane.

Se intorno allo spiedino o alla briciola di pane si formeranno tante bollicine, allora sarà il momento giusto per iniziare a friggere.



TRONCHETTI DI ZUCCHINE



Ricetta di monica_m



1

Pulite le zucchini: lavatele e spuntatele. Aiutandovi con un pelapatate rimuovete parte della buccia formando delle strisce bicolore, quindi tagliate ciascuna in 4 pezzi.

2

Scavate ciascun pezzo di zuccina rimuovendo quasi tutta la polpa, lasciatene un po' sul fondo a chiudere un'estremità del tronchetto di zuccina. Tritate la cipolla e la polpa delle zucchini.

3

Scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere la cipolla e la polpa delle zucchini.

4

Saltate il tutto per una decina di minuti o fino a quando la polpa non si sia ben ammorbidita, quindi aggiungete il prezzemolo tritato e lasciate cuocere per altri 5 minuti; regolate di sale e pepe.

5

Togliete la padella dal fuoco e lasciate stiepidire il composto. Insaporite la farcia a base di polpa di zucchini con il grana grattugiato mescolando per amalgamare bene gli ingredienti.

6

Riempite i tronchetti di zucchini realizzati precedentemente con la farcia, guarnite con il prezzemolo. Servite i tronchetti di zucchini freddi o a temperatura ambiente.

Tempo di preparazione totale:

30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

2 zucchini medie, 40 g di grana grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 cipolla, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

PREPARAZIONE

Dolci



TORTA DI NOCI



Ricetta di itria



1

Lavorate il burro morbido con una frusta aggiungendo via via lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso.

2

Incorporate i tuorli, uno alla volta, mescolando bene al burro montato.

Tritate le noci ed aggiungete anch'esse al composto insieme alla vanillina, alla farina setacciata ed al pizzico di sale.

3

Mescolate ogni volta che aggiungete un ingrediente. Montate gli albumi a neve ferma ed uniteli al composto mescolando dal basso verso l'alto in modo tale da non smontarli e da conferire sofficità alla pastella.

4

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica. Ungete ed infarinate uno stampo da torte di 18 cm di diametro e coi bordi alti.

5

Versate la pastella nella tortiera ed infornate lasciando cuocere per circa 45 minuti. Verificate sempre la cottura del dolce infilzando uno spiedino di legno, se lo spiedino esce pulito allora avrete la conferma che la torta è cotta.

6

Lasciate freddare la torta di noci, estraetela dallo stampo e cospargetela di zucchero a velo prima di servirla.

Tempo di preparazione totale:

1 ora 15 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

4 uova, 200 g di zucchero semolato, 150 g di gherigli noci, 100 g di burro a temperatura ambiente, 2 cucchiaini (circa 25 g) di farina 00, 1 bustina di vanillina, zucchero a velo per decorare, burro e farina per lo stampo, 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE



PLUM CAKE ALL'ARANCIA



Ricetta di Jenny



1

Riunite in una ciotola le uova, lo yogurt e lo zucchero e mescolate il tutto con delle fruste elettriche.

2

Unite al composto la farina setacciata, la vanillina, la bustina di lievito, la cannella e la scorza d'arancia.

3

Mescolate nuovamente con delle fruste elettriche. Incorporate, infine, l'olio di semi mescolando con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo. Scaldate il forno a 180°C in modalità statica.

4

Nel frattempo imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake e trasferitevi la pastella preparata in precedenza.

Infornate il dolce per 40 minuti controllando la cottura con uno stuzzicadenti.

5

Sfornate il plumcake, estraetelo dallo stampo e fatelo freddare completamente. Servite il plumcake all'arancia accompagnandolo con della marmellata d'arancia.

Tempo di preparazione totale:

1 ora

Difficoltà: facile

Ingredienti:

270 g di farina, 150 g di zucchero, 3 uova, 2 vasetti di yogurt agli agrumi, 1/2 vasetto (utilizzando quello dello yogurt) di olio di semi, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 spolverata di cannella, scorza di 1 arancia non trattata.

Il consiglio di
cookaround

Dopo aver imburrato lo stampo, versateci un paio di cucchiainate di farina e muovete lo stampo in modo tale che la farina si distribuisca in modo uniforme. Capovolgete lo stampo e date un paio di colpi decisi in modo tale da rimuovere la farina in eccesso. Lo stampo dovrà essere coperto da un leggerissimo strato di farina.



TORTA AL LIMONE



Ricetta di Gabriella Branco



1

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete il latte ed amalgamatelo al composto di uova.

2

Incorporate la farina e la maizena setacciate. Unite l'olio, gli albumi montati a neve, la scorza grattugiata di tre limoni (meglio se frullata) ed un pizzico di sale. Incorporate, solo alla fine, la bustina di lievito.

3

Versate il composto ben amalgamato e montato in uno stampo da forno di 24 cm ben imburrato e infarinato. Infornate a 160°C per circa 55 minuti a forno statico.

4

Nel frattempo spremete i tre i limoni, trasferite il loro succo in un pentolino con 100 g di zucchero e scaldate fino a quando quest'ultimo non sarà sciolto.

5

Sfornate il dolce e quando sarà tiepido bagnatelo con lo sciroppo

Tempo di preparazione totale:

1 ora

Difficoltà: facile

Ingredienti:

150 g di farina, 150 g di maizena, 250 g di zucchero, 3 uova, 170 ml di latte, 140 g di olio di semi, scorze di 3 limoni (preferibilmente della costiera amalfitana), 1 bustina di lievito, un pizzico di sale, burro e farina per lo stampo

Per lo sciroppo:

il succo di 3 limoni, 100 g di zucchero.

PREPARAZIONE



DOLCE ALLO YOGURT



Ricetta di Maria



1

Utilizzate il vasetto dello yogurt per misurare gli ingredienti. Sbattete lo yogurt, lo zucchero, l'olio e le uova con la frusta (per questa operazione potete avvalervi dell'aiuto di fruste elettriche o di una planetaria, l'importante è che gli ingredienti risultino ben amalgamati ma non eccessivamente montati).

2

Aggiungete, quindi, la farina un vasetto alla volta possibilmente setacciata e infine il lievito, anch'esso passato al setaccio.

3

Amalgamate bene gli ingredienti aiutandovi con una spatola e con un movimento dal basso verso l'alto.

4

Versate il tutto in uno stampo da 24 cm di diametro imburrato ed infarinato. Qualora desideriate farcire la torta, utilizzate uno stampo da 22 cm, questo vi permetterà di ottenere più facilmente due dischi dalla torta.

5

Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180°C finché non assume un colore bruno, 35 minuti se utilizzate uno stampo da 24 cm, 50 minuti se utilizzate uno stampo da 22 cm.

6

Qualora la superficie dovesse dorarsi troppo in cottura abbiate l'accortezza di coprire il dolce con della carta stagnola. Sfornate e fate freddare il dolce, quindi cospargetelo a piacere con lo zucchero a velo.

Tempo di preparazione totale:

50 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

1 vasetto di yogurt intero naturale, 2 vasetti (utilizzando quello dello yogurt) di zucchero, 3 vasetti di farina, 1 vasetto di olio di semi o di oliva, 3 uova intere, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Divertitevi ad arricchire l'impasto con gocce di cioccolato o uva passa oppure farcire con cioccolato o crema o marmellata dopo la cottura. Il risultato è una torta molto soffice.



TORTA DI MELE E YOGURT



Ricetta di Elisa



1

Utilizzate il vasetto dello yogurt per misurare gli ingredienti. Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e chiaro.

2

Setacciate la farina insieme al lievito ed amalgamateli alla montata di uova, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.

3

Aggiungete, infine, l'olio di semi, lo yogurt e due delle mele a disposizione tagliate a fettine; mescolate per amalgamare bene. Non preoccupatevi se il composto sembrerà liquido.

4

Imburrate ed infarinate una tortiera da 18 cm a cerniera e versatevi il composto. Affettate anche l'ultima mela a disposizione e disponete le fette sulla torta a guarnirla.

5

Infornate il dolce a 200°C per 30 minuti, verificando la cottura con uno spiedo di legno, se uscirà asciutto la torta sarà pronta. Sfornate, estraetelo dallo stampo e fatelo freddare completamente prima di servirlo a piacere con della crema inglese.

Tempo di preparazione totale:

45 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

1 vasetto yogurt bianco, 3 vasetti (utilizzando quello dello yogurt) di farina 00, 1 pizzico di sale, 1 uovo intero, 3/4 vasetto di olio d'oliva, 3 mele renette tagliate a fettine, 1/2 vasetto zucchero, 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE



TORTA AL RISO SOFFIATO



Ricetta di Kimon



1

Riunite in una ciotola i Mars spezzettati ed il burro a pezzi, quindi ponete la ciotola su di una pentola con dell'acqua in ebollizione.

2

Quando il cioccolato ed il burro saranno ben fusi ed amalgamati, unite il riso soffiato lasciando la ciotola a bagnomaria; mescolate per amalgamare gli ingredienti.

3

Ora versate il composto in una tortiera (preferibilmente con apertura a cerniera) foderata con della carta forno.

4

Schiacciate bene il composto così da compattarlo nello stampo aiutandovi con un cucchiaio o con le mani.

5

Lasciate freddare il dolce a temperatura ambiente o in frigorifero. Servite la torta tagliata in barrette.

Tempo di preparazione totale:

10 minuti + tempo di raffreddamento

Difficoltà: facile

Ingredienti:

250 g di riso soffiato (tipo Rice krispies della Kellogg's), 6 barrette Mars, 100 g di burro.

PREPARAZIONE

Il consiglio di
cookaround

Consigliamo di stendere l'impasto di Mars e riso soffiato in uno stampo quadrato o rettangolare e di incidere con un coltello dei rettangolini prima di riporre il tutto in frigorifero, in questo modo ne ricaverete delle barrette.



BROWNIES COCCO - NUTELLA



Ricetta di Fragola1983



1

Fondete il burro in un pentolino a fuoco lento. Unitevi la polpa del baccello di vaniglia e 200 g di Nutella.

2

Tritate grossolanamente il cioccolato bianco. Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e leggero. Setacciate la farina ed incorporatela al composto di uova e zucchero.

3

Aggiungete anche l'impasto a base di Nutella, lo sciroppo di cocco (se lo utilizzate) ed il cioccolato bianco.

4

Mescolate bene dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto omogeneo. Rivestite con della carta forno una teglia alta di 33 x 30 cm, distribuitevi l'impasto in uno strato uniforme ed infornate a 180°C per 30-35 minuti a forno statico.

5

Verificate la cottura inserendo uno spiedo di legno nel centro della torta, se esce pulito i brownies sono cotti. Sforate i brownies, estraeteli dallo stampo e lasciateli freddare.

6

Decorate la base dei brownies con la Nutella rimasta ed il cocco grattugiato. Dividete i brownies in circa 40 quadratini da servire per una merenda golosa.

Tempo di preparazione totale:

50 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti per circa 40 pezzi:

180 g di burro, 250 g di Nutella, 5 uova, 170 g di farina, la polpa di un baccello di vaniglia, 100 g di cioccolato bianco, 200 g di zucchero di canna, 2 cucchiaini di sciroppo di cocco (facoltativo), 15 g di cocco grattugiato essiccato (chiamato anche farina di cocco).

Il consiglio di
cookaround

Abbiamo preferito omettere l'utilizzo del cioccolato bianco e dello sciroppo di cocco sostituendoli con 100 g di cocco grattugiato per bilanciare il sapore del cocco con quello della Nutella.



CROSTATA NUTELLA E CREMA DI MASCARPONE



Ricetta di mikyflowers



1

Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

2

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati. Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

3

Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetelo con l'aiuto di un mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm. Foderate uno stampo per crostate da 26 cm di diametro con della carta forno e stendetevi la pasta frolla; bucherellate il fondo di pasta frolla con i rebbi di una forchetta.

4

Distribuite la Nutella sopra la pasta frolla realizzando uno strato sottile ed uniforme. Dedicatevi alla farcia: riunite in una ciotola il mascarpone, la ricotta, lo zucchero, l'uovo e la cannella.

5

Mescolate bene gli ingredienti con una frusta a mano fino ad ottenere un composto omogeneo. Distribuite la crema ottenuta sopra lo strato di Nutella livellandola con una spatolina. Cospargete la crostata con le nocciole e le mandorle pralinate. Infornate la crostata a 160°C per 50 minuti.

Tempo di preparazione totale:

1 ora 15 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

Per la pasta frolla: 250 g di farina, 125 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 1 bustina di vanillina, un pizzico di sale.

Per la farcia: 250 g di mascarpone, 250 g di ricotta, 1 vasetto di crema di nocciole (tipo Nutella), 1 cucchiaio e mezzo (circa 20 g) di zucchero, 1 uovo, 1 cucchiaio scarso di cannella, 50 g mandorle e 50 g nocciole pralinate.

Il consiglio di
cookaround

Con metà delle dosi indicate otterrete una crostata di 18 cm di diametro.
Per la frutta secca pralinata: fate sciogliere 50 g di zucchero con 5 cucchiaini d'acqua a fuoco moderato. Togliete il pentolino dal fuoco ed incorporate la frutta secca, rimettete il tutto sul fuoco fino a far caramellare lo zucchero. Togliete dal fuoco e distribuite il composto su un foglio di carta forno, quindi tritate grossolanamente il composto al coltello.



PALLINE DI NUTELLA AL COCCO



Ricetta di Beatrice



1

Riunite i biscotti spezzettati a mano nel boccale del robot da cucina e tritateli molto finemente.

2

Trasferite i biscotti tritati in una ciotola capiente, unite il burro ammorbidito a temperatura ambiente, la Nutella e la farina di cocco; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti.

3

Ammorbidite il composto con il latte, aggiungendone poco per volta fino ad ottenere una consistenza morbida ma facilmente lavorabile con le mani. Riponete l'impasto in frigorifero per circa un'ora.

4

Riprendete il composto dal frigorifero e prelevatene dei pezzetti con i quali modellerete delle palline.

5

Rotolate le palline realizzate nel cocco grattugiato ed adagiatele nei classici pirottini da pasticceria mignon.

6

Riponete i dolcetti in frigorifero fino al momento di servirli in tavola.

Tempo di preparazione totale:

10 minuti + tempo di raffreddamento

Difficoltà: facile

Ingredienti:

300 g di biscotti secchi (tipo Oro Saiwa), 300 g di Nutella, 100 g di burro, 50 g di farina di cocco (cocco essiccato grattugiato), 60 g latte, farina di cocco q.b. per la finitura.

PREPARAZIONE

*Il consiglio di
cookaround*

Abbiamo deciso di aumentare la quantità di Nutella (originariamente erano 100 g) sia per rendere l'impasto più lavorabile che per rendere ancora più golosi questi dolcetti.



TORTINE CON YOGURT E UVETTA



Ricetta di LadyofShalott



1

Lasciate l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per almeno 20 minuti. Fate fondere il burro a bagnomaria o al microonde e mettetelo da parte a stiepidire.

2

Riunite in una ciotola capiente e dai bordi alti le uova, il tuorlo e lo zucchero ed iniziate a montarli aiutandovi con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate alla montata di uova e zucchero il burro fuso, lo yogurt, la scorza di limone e l'uvetta scolata, sciacquata e ben strizzata.

3

Mescolate dal basso verso l'alto per amalgamare gli ingredienti. Aggiungete, infine, la farina ed il lievito setacciati mescolando sempre dal basso verso l'alto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

4

Imburrate ed infarinate lo stampino per muffins e riempite ciascuna formina con il composto quasi fino al bordo. Infornate i dolcetti a 180°C per 22 minuti. Sfornate lo stampo con le tortine, lasciate riposare per 5 minuti, quindi estraetele dalle formine.

5

Lasciate freddare completamente le tortine con yogurt e uvetta. Appena prima di servirle spolverate le tortine con dello zucchero a velo e cacao amaro. Accompagnate a piacere questi dolcetti con un po' di marmellata di fragole.

Tempo di preparazione totale:

40 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti:

370 g di farina, 125 g di yogurt naturale, 250 g di zucchero, 1 bustina di lievito per dolci, 120 g di burro fuso, 2 uova, 1 tuorlo, 65 g di uva sultanina, la scorza grattugiata di un limone, poca marmellata di fragole, poco zucchero a velo e cacao per decorare.

PREPARAZIONE

50ricette

I migliori amici di **cookaround**

DIRETTORE RESPONSABILE EDITORIALE

Luca Pappagallo

PROGETTAZIONE GRAFICA

Boris Orlovich

FOTOGRAFO

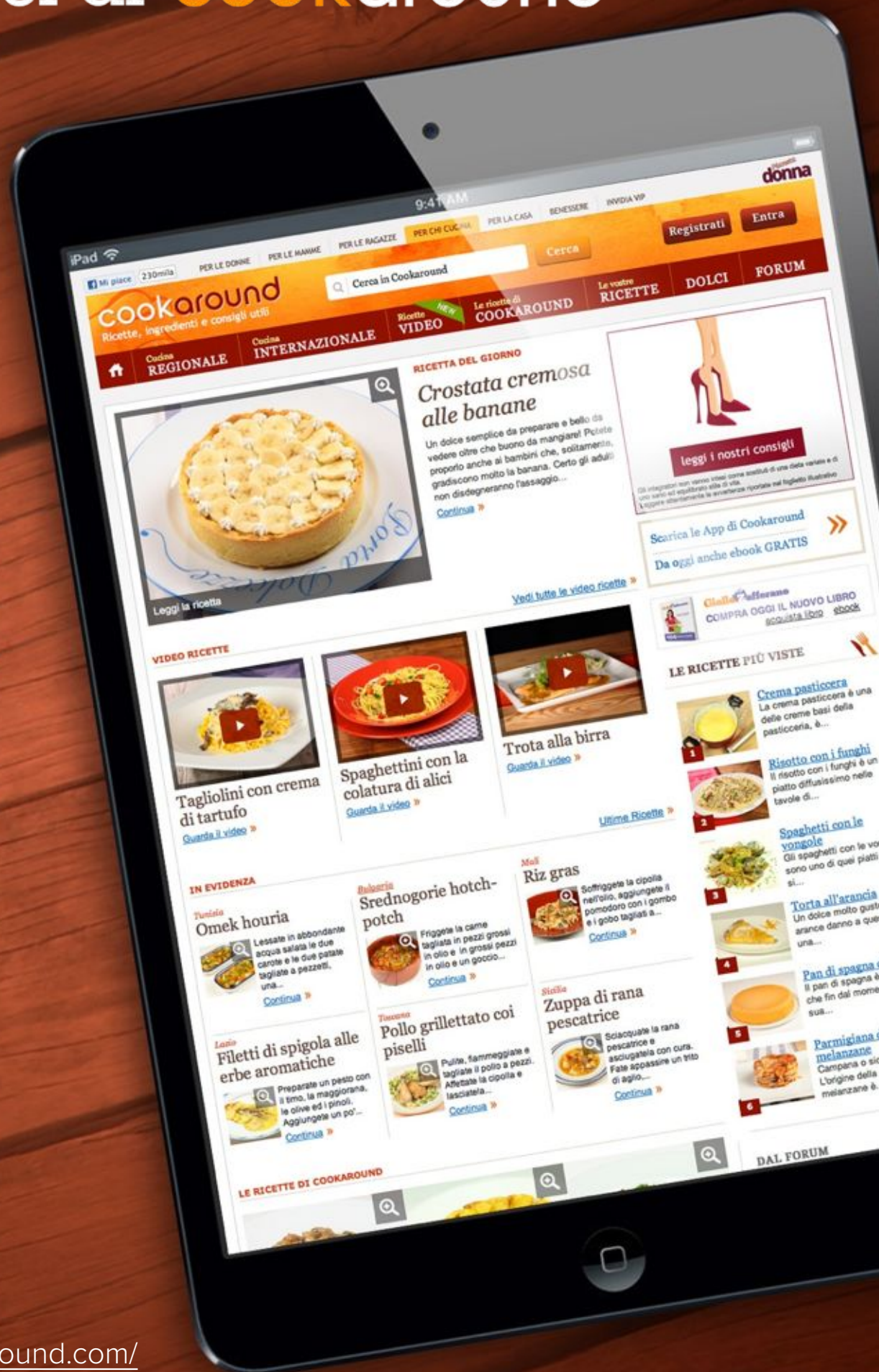
Guido Pappagallo

REDAZIONE

Silvia Trenti
Alessandra Biferale

REALIZZAZIONE RICETTE

Giovanna Poli
David Nutini
Monia Ferrini



Cookaround: <http://www.cookaround.com/>

Scarica l'app: <http://mobile.banzai.it/showcase/cookaround/it/>