

I Sapori di Casa <http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/>

Le ricette della Domenica



Indice

**** Antipasti ****

Blinis di Mais con salsa agrodolce alla paprika e zenzero

Rotolini di crepes con crema ai pomodori secchi

Palline di gorgonzola con prosciutto cotto e pistacchi

Crocchette di patate con cuore di Asiago e prosciutto

Pizzette pancarrè fantasia

Millefoglie di pomodori fritti con mousse al pesto

Crocchette di riso ai funghi porcini e zafferano

Pinzini ferraresi

**** Primi Piatti ****

Risotti ai finferli e scamorza

Gnocchi di ricotta spadellati al sugo di pomodorini scaglie di grana e olive

Risotto alla birra con zucchine fiori di zucca e code di gambero

Ravioli con crema di gorgonzola e noci

Maccheroni cremosi con salsiccia dolce piselli e zafferano

Ravioli ripieni al pesto di basilico e ricotta

Pasta saporita con pancetta e granella di pistacchi

Pennette con sugo alla cubana

**** Secondi Piatti ****

Alette di pollo glassate al forno

Code di gambero alla Buzara

Seppioline in umido con polenta

Spezzatino svedese alla paprika dolce

Ossobuchi alla milanese

Spezzatino allo spumante e funghi freschi

Code di gambero alla birra con salvia in pastella

Involtoni di pollo ripieni alla pancetta e parmigiano

**** Contorni ****

Cestini di grana con cavolfiori gratinati e pancetta croccante

Basilico in pastella alla paprika

Fiori di zuccina fritti con pastella lievitata

**** Dessert ****

Tiramisù di casa mia

Torta africanella

Palline simil bounty profumate al caffè

Blinis di mais con salsa agrodolce alla paprika e zenzero

Ingredienti per 4 persone:

380 GR DI FARINA GIALLA PER POLENTA Istantanea
20 GR DI FARINA BIANCA
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE (IO USO MASTROFORNAIO)
4-5 CIPOLLOTTI
150-200 ML DI LATTE
1 CUCCHIAIO DI OLIO
2 UOVA
SALE

Ingredienti per la salsa:

4 CUCCHIAI DI PASSATA DI POMODORO
1 CUCCHIAIO E MEZZO DI ACETO DI MELE
MEZZO CUCCHIAINO DI OLIO EVO
SALE E PEPE BIANCO Q.B.
UNA PUNTA DI PAPRIKA DOLCE IN POLVERE
UNA GRATTATA DI ZENZERO FRESCO



Preparazione:

1) MESCOLATE LE DUE FARINE CON IL LIEVITO

2) UNITE QUINDI LE UOVA GIÀ SBATTUTE, IL LATTE, L'OLIO, I CIPOLLOTTI TRITATE FINEMENTE, AGGIUSTATE DI SALE E MESCOLATE CON CURA AIUTANDOVI CON UNA FRUSTA FORMANDO UN COMPOSTO OMOGENEO PRIVO DI GRUMI.

3) LASCIATE RIPOSARE IL COMPOSTO PER 30 MINUTI

4) NEL FRATTEMPO PREPARATE LA SALSA: IN UNA CIOTOLINA METTETE IL MIELE CON LA PASSATA, L'ACETO E L'OLIO, EMULSIONATE PER BENE, QUINDI AGGIUSTATE DI SALE E PEPE BIANCO E INSAPORITE CON LA PAPRIKA DOLCE E LO ZENZERO. LASCIATE RIPOSARE IN FRIGORIFERO FINO AL MOMENTO DI SERVIRE

5) SPENNELLATE CON DELL'OLIO UNA PENTOLA IN GHISA O ANTIADERENTE E QUANDO SARÀ BEN CALDA VERSATEVI SOPRA UNA CUCCHIAIATA O UN PICCOLO MESTOLINO DI COMPOSTO E APPIATTITelo CON IL CUCCHIAIO DANDOGLI UNA FORMA ROTONDEGGIANTE.

6) CUOCETE LE FRITTELLINE DA ENTRAMBI I LATI, UN MINUTO PER LATO, FINO A QUANDO SARANNO DORATE.

**SERVITE I BLINIS ANCORA CALDI CON LA CIOTOLINA DI SALSA ACCOMPAGNATA DA CUCCHIAINO AL CENTRO DEL PIATTO, IN MODO DA RENDERE SEMPLICE E FUNZIONALE L'ABBINAMENTO TRA LE DUE PIETANZE
ED ECCO QUI I NOSTRI BLINIS FINITI CHE VI CONSIGLIO DI SERVIRE CON UN BUON VINO ROSATO COME IL CHIARETTO DI BARDOLINO**

Rotolini di crepes con crema ai pomodori secchi

Ingredienti per un vassoio di rotolini:

**2 UOVA
180 GR DI FARINA
350ML LATTE INTERO
UNA NOCE DI BURRO
100-150 GR DI FORMAGGIO SPALMABILE
OLIVE NERE IN SALAMAIO SNOCCIOLATE
20 POMODORI SECCHI SOTTO OLIO
UNA MANCIATA DI GRANELLA DI PISTACCHI
UN PIZZICO DI SALE**



Preparazione:

1) IN UNA CIOTOLA METTETE LA FARINA SETACCIATA,AGGIUNGETE IL LATTE E AIUTANDOVI CON UNA FRUSTA O UN MINIPINER AD IMMERSIONE FORMATE UNA BELLA PASTELLA LISCIA.A PARTE SBATTETE LE UOVA E METTETELE NELLA PASTELLA CON UN PIZZICO DI SALE ED IL BURRO FUSO SCIOLTO NELLA PADELLA DOVE CUOCERETE LE CREPES.MESCOLATE CON CURA FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO PRIVO DI GRUMI.

2) FATE SCALDARE UNA PADELLINA ANTIADERENTE E METTETEVI SOPRA UN MESTOLINO DI COMPOSTO.FATE ROTEARE LA PADELLA FINO A QUANDO IL COMPOSTO SARÀ DISTRIBUITO OMOGENEAMENTE SU TUTTA LA SUPERFICIE.

3) CUOCETELE UN MINO LATO PER LATO, QUANDO SARANNO PRONTE METTETELE SU DI UN PIATTO UNA SOPRA L'ALTRA.

4) ORA PREPARATE IL RIPIENO:SMINUZZATE I POMODORI SECCHI CON LE OLIVE.

5) AGGIUNGETE IL FORMAGGIO SPALMABILE E MESCOLATE CON CURA.SE VEDETE CHE IL COMPOSTO È TROPPO DURO AGGIUNGETE 1-2 CUCCHIAI DI LATTE

6)INFINE METTETE I PISTACCHI E AMALGAMATELI AL COMPOSTO.

7) PREPARATE I ROTOLINI METTENDO UN CUCCHIAIO DI COMPASTO SULLA SUPERFIE DELLE CREPES E SPALMANDOLA PER BENE.ARROTOLATELA QUINDI BEN STRETTA SU SÈ STESSA.

8) AVVOLGETELI NELLA CARTA STAGNOLA E METTETE A RIPOSARE IN FREEZER UN'ORA.

9) PASSATO IL PERIODO TOGLIETELI DALLA CARTA STAGNOLA E TAGLIATELI A ROTOLINI DELLO SPESSORE DI 1,5 CM. E METTETELI SU DI UN PIATTO DA PORTATA.

Palline di gorgonzola con prosciutto cotto e pistacchi

Ingredienti per 20

300 GR DI GORGONZOLA DOLCE O UN ALTRO FORMAGGIO ERBORINATO AD ESEMPIO CASTELMAGNO

1DL DI PANNA LIQUIDA

100 GR DI PROSCIUTTO COTTO A FETTE SOTTILI

100 GR DI GRANELLA DI PISTACCHI



Preparazione:

1) IN UNA CIOTOLA METTETE IL GORGONZOLA SPEZZETTATO CON LA PANNA E AIUTANDOVICI CON UNA FORCHETTA O FRUSTA, LAVORATELO FINO A FORMARE UNA CREMA. 2) TAGLIATE IL PROSCIUTTO CON UNA MEZZA LUNA RIDUCENDOLO A PICCOLI PEZZI E AMALGAMATELO AL COMPOSTO DI GORGONZOLA. METTETE IL COMPOSTO IN FRIGORIFERO PER UN'ORA.

3) PASSATO IL PERIODO PRENDETE IL COMPOSTO E FORMATE DELLE PICCOLE PALLINE CHE PASSERETE NELLA GRANELLA DI PISTACCHI.

4) COMPLETATA L'OPERAZIONE METTETE LE PALLINE IN FREEZER PER 30 MINUTI.

5) QUANDO SARÀ GIUNTO IL MOMENTO DI SERVIRLE METTETELE IN DEI PIROTTINI E SERVITE SUBITO.

Crocchette con cuore di Asiago e prosciutto

Ingredienti:

1 KG DI PATATE

100 GR DI PROSCIUTTO COTTO TAGLIATO A FETTE SOTTILI

150 GR DI ASIAGO

100 GR DI GRANA PADANO GRATTUGIATO

4 UOVA

SALE E PEPE Q.B.

NOCE MOSCATA

OLIO PER FRIGGERE



Preparazione:

1) LESSATE LE PATATE CON LA BUCCIA.

2) QUANDO SARANNO PRONTE SCHIACCIATELE IN UNA TERRINA E LASCIATE RAFFREDDARE.

3) QUANDO LE PATATE SARANNO FREDDE AGGIUNGETE LE UOVA CON IL GRANA PADANO, SALE PEPE E NOCE MOSCATA E MESCOLATE CON CURA. SE VEDETE CHE L'IMPASTO RISULTA TROPPO MOLLE AGGIUNGETE UN PO' DI PANGRATTATO O FARINA.

4) TAGLIATO IL FORMAGGIO A STRISCIOLINE DI 4 CM CIRCA E SPEZZETTATE IL PROSCIUTTO CON LE MANI.

5) A QUESTO PUNTO PRENDETE UNA CUCCHIATA DI COMPOSTO DI PATATE E STENDETELO SUL PALMO DELLA MANO, ADAGIATEVI AL CENTRO IL FORMAGGIO E IL PROSCIUTTO E CHIUDETE SU SÈ STESSO FORMANDO DEI PICCOLI CILINDRI.

6) SBATTETE ORA LE 2 UOVA RIMASTE CON UN PIZZICO DI SALE, E PREPARATE UN PIATTO CON IL PANGRATTATO. PASSATE LE CROCCHETTE PRIMA NELL'UOVO E POI NEL PANGRATTO.

7) FRIGGETE LE CROCCHETTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE, CUOCENDOLE PARTE PER PARTE PER 3 MINUTI CIRCA O COMUNQUE A COMPLETA DORATURA.

8) PRELEVATELE CON UNA SCHIUMAROLA E ADAGIATELE SU CARTA ASSORBENTE. SALATE IN SUPERFICIE E SERVITE CALDE

Pizzette pancarrè fantasia

Ingredienti:

PANCARRE BIANCO
POMODORINI CILIEGINA
OLIVE VERDI
ASIAGO
SPECK
SALE

Cosa serve:

1 COPPAPASTA DEL DIAMETRO DI 8 CENTIMETRI



I sapori di casa



Preparazione:

1) PRENDETE I POMODORINI LAVATELI, TAGLIATELI IN QUATTRO SPICCHIETTI E METTETELI NELLO SCOLPASTA CON UN PO' DI SALE PER UNA MEZZ'ORA; IN QUESTO MODO LI PRIVERETE DEL LIQUIDO IN ECCESSO.

2) TAGLIATE IL PANE CON IL COPPASTA E RICAVATENE TANTI DISCHETTI.

3) VERSIONE AL FORNO: FARCITE LE PIZZETTE CON POMODORINI, ASIAGO E LE RONDELLE DI OLIVE E PASSATELE AL FORNO A 150° PER QUALCHE MINUTO FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ FUSO. QUANDO SARANNO PRONTE FARCITELE CON LO SPECK A FETTINE SOTTILI.

4) VERSIONE IN PADELLA: SCALDATE PARTE PER PARTE I DISCHETTI DI PANE, POI FARCITELI IN SUPERFICIE E COPRITE CON UN COPERCHIO. CUOCETE FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ FUSO; E COME SOPRA METTETE SU PIATTO DA PORTATA E GUARNITE CON LO SPECK

Millefoglie di pomodori fritti con mousse al pesto

Ingredienti per pomodori fritti croccanti (4-5 persone)

4 POMODORI GRANDI ROSSI ACERBI

2 UOVA GRANDI

PANGRATTATO

FARINA

SALE FINO Q.B.

OLIO PER FRIGGERE

Ingredienti per mousse al pesto:

8 CUCCHIAI DI PESTO ALLA GENOVESE

100 GR DI FORMAGGIO FRESCO TIPO ROBIOLA, CRESCENZA O FORMAGGIO SPALMABILE

Preparazione:

1) PRENDETE I POMODORI E TAGLIATELI A FETTE, QUINDI DISPONETELI IN UN COLINO, COSPARGETELI CON DEL SALE FINO E LASCIATE RIPOSARE PER 20 MINUTI IN MODO TALE DA FAR FUORIUSCIRE L'ACQUA DI VEGETAZIONE IN ECCESSO.

2) PASSATO IL PERIODO TAMPONATELI CON CARTA ASSORBENTE E IMPANATELI PASSANDOLI PRIMA NELLA FARINA, POI NELL'UOVO SBATTUTO CON UN PIZZICO DI SALE ED INFINE NEL PANGRATTATO, PREMENDO PER BENE CON I POLPASTRELLI.

3) SCALDATE L'OLIO NELLA PADELLA ANTIADERENTE E QUANDO SARÀ BEN CALDO FRIGGETELI LATO PER LATO FINO A QUANDO RISULTERANNO DORATI E CROCCANTI.

4) DISPONETELI SU CARTA ASSORBENTE E SALATELI LIEVEMENTE IN SUPERFICIE

5) ORA PREPARATE LA MOUSSE: PRENDETE IL PESTO E MESCOLATELO UNA FRUSTA ASSIEME AL FORMAGGIO MORBIDO FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO CREMOSO.

6) PASSATE ORA ALLA PREPARAZIONE DELLA TORRETTA: METTETE UN DISCO SUL PIATTO SPALMATECI SOPRA UNIFORMEMENTE UNA CUCCHIAIATA DI MOUSSE, POSIZIONATE SOPRA UN'ALTRO POMODORO E RIPETETE L'OPERAZIONE. IO HO MESSO TRE POMODORI LA TROVO UNA COMPOSIZIONE PIÙ PULITA ED ORDINATA, MA SE A VOI PIACE POTETE FARLA PIÙ ALTA



I sapori di casa



Crocchette di riso ai funghi porcini e zafferano

Ingredienti:

**300 GR DI RISO VIALONE NANO
4 UOVA
30 DI PORCINI ESSICCATI
4 CUCCHIAI DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
100 GR CIRCA DI FORMAGGIO ASIAGO
1 BUSTINA DI ZAFFERANO IN POLVERE
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
1 SPICCHIO D'AGLIO
1 CUCCHIAIO DI OLIO EVO
PANGRATTATO Q.B.
OLIO PER FRIGGERE**



Preparazione:

1) METTETE I FUNGHI SECCHI IN AMMOLLO IN ACQUA TIEPIDA PER 30 MINUTI.

2) LESSATE IL RISO IN ACQUA SALATA CON LA BUSTINA DI ZAFFERANO

3) PASSATO IL PERIODO, SCOLATE E STRIZZATE I FUNGHI DALL'ACQUA IN ECCESSO, TRITATELI E METTETELI IN PADELLA CON UN FILO D'OLIO E L'AGLIO. FATE CUOCERE PER CIRCA 5 MINUTI QUINDI INSAPORITE CON SALE E PREZZEMOLO FRESCO TRITATO.

4) QUANDO IL RISO SARÀ PRONTO SCOLATELO E FATELO RAFFREDDARE IN UNA CIOTOLA CON UN FILO D'OLIO.

5) A QUESTO PUNTO, QUANDO IL RISO SARÀ FREDDO, AGGIUNGETE 2 UOVA, IL PARMIGIANO, I FUNGHI, IL PREZZEMOLO TRITATO. MESCOLATE CON CURA E AGGIUSTATE DI SALE E PEPE

6) FORMATE DELLE PALLINE CON LE MANI INUMIDITE E METTETE AL CENTRO UN PEZZETTO DI FORMAGGIO E RICHIEDETE LA PALLINA.

7) SBATTETE LE 2 UOVA RIMANENTI CON UN PIZZICO DI SALE E PEPE, PASSATE QUINDI LE CROCCHETTE PRIMA NELL'UOVO E POI NEL PANGRATTATO. AD OPERAZIONE ULTIMATA LASCIATE RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER 30 MINUTI.

8) FRIGGETELE IN ABBONDANTE OLIO DI SEMI D'ARACHIDE.

9) SCOLATELE SU CARTA ASSORBENTE E SERVITE BEN CALDE

Pinzini ferraresi

Ingredienti per 4 persone:

400 GR DI FARINA 00
1 BUSTINA DI LIEVITO LIOFILIZZATO (IO HO UTILIZZATO MASTROFORNAIO)
1/2 BICCHIERE DI LATTE
ACQUA Q.B.
1 CUCCHIAINO DI SALE
3 CUCCHIAI DI OLIO EVO
OLIO PER FRIGGERE

Ingredienti per la "farcitura"

CON GLI INGREDIENTI POTETE SBIZZARRIRVI CON I SALUMI E I FORMAGGI CHE PIÙ VI PIACCONO,IO HO OPTATO PER:
SALAME UNGHERESE
MORTADELLA
COPPA
OLIVE VERDI COME GUARNIZIONE
FORMAGGI MISTI



Preparazione:

1) IN UNA CIOTOLA SETACCIA LA FARINA CON IL LIEVITO,AGGIUNGETE IL LATTE,L'OLIO,IL SALE E L'ACQUA A FILO.

2) IMPASTATE ENERGICAMENTE FINO AD OTTENERE UNA PALLA ELASTICA,UNETELA COPRITE CON UN CANOVACCIO E LASCIATE RIPOSARE PER MINIMO UN ORA.

3) PASSATO IL PERIODO PRENDETE L'IMPASTO LAVORATELO ANCORA,RICAVATENE DELLE PICCOLE PALLINE E STENDETELE MOLTO SOTTILI.

4) A QUESTO PUNTO FORMATE DEI CERCHI CON IL COPPAPASTA DEL DIAMETRO DI 10 CM E TAGLIATELI A METÀ FORMANDO DELLE MEZZE LUNE. LASCIATE LIEVITARE PER ALTRI 20-30 MINUTI.

5)FRIGGETELI POCHI ALLA VOLTA IN OLIO D'ARACHIDI BOLLENTE,SENZA BUCARLI MIRACCOMANDO. E PRELEVATELI CON UNA SCHIUMAROLA APPENA SI GONFIERANNO.

6)METTETELI SU CARTA ASSORBENTE E SALATELI LIEVEMENTE IN SUPERFICIE

Risotto ai finferli e scamorza

Ingredienti per 4 persone risotto ai finferli e scamorza:

**350 GR DI RISO VIALONE NANO
250 GR DI FINFERLI FRESCHI
250 GR DI FUNGHI FRESCHI MISTI
150 GR DI SCAMORZA AFFUMICATA
1 SPICCHIO D'AGLIO
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
1 LITRO DI BRODO VEGETALE
3-4 CUCCHIAI DI PARMIGIANO REGGIANO TRITATO
SALE E PEPE Q.B.**



Preparazione:

1) LAVATE,PULITE I FUNGHI E TAGLIATELI A PEZZETTI

2) IN UNA CASSERUOLA (LA STESSA DOVE PREPARERETE IL RISOTTO) METTETE I FUNGHI CON UN CUCCHIAIO D'OLIO E LO SPICCHIO D'AGLIO.

3) FATELI CUOCERE FINO A QUANDO AVRANNO ASCIUGATO LA LORO ACQUA DI VEGETAZIONE E SARANNO BELLI TENERI. A FINE COTTURA AGGIUSTATE CON PREZZEMOLO FRESCO SALE E PEPE.

4) METTETE IL RISO E FATELO TOSTARE PER UN PAIO DI MINUTI A FIAMMA VIVA MESCOLANDOLO DI FREQUENTE,

5)AGGIUNGETE IL BRODO BOLLENTE MAN MANO CHE SI ASSORBE E MESCOLATE DI FREQUENTE, ARRIVATI A METÀ COTTURA (DOPO 10 MINUTI) METTETE LA SCAMORZA AFFUMICATA TAGLIATA A CUBETTI E AMALGAMATELA AL RISOTTO.

6) ULTIMATE LA COTTURA AGGIUNGENDO ANCORA BRODO,RICORDANDOVII DI MESCOLARE SPESSO.

7) ARRIVATI A FINE COTTURA QUANDO IL RISOTTO SARÀ CREMOSISSIMO,MANTECATE CON IL PARMIGIANO REGGIANO,AGGIUSTATE DI SALE SE OCCORRESSE E PROFUMATE CON DEL PEPE BIANCO

Gnocchi di ricotta spadellati con pomodorini scaglie di grana e olive nere

Ingredienti per gnocchi di ricotta per 3-4 persone:

250 GR DI RICOTTA VACCINA
250 GR DI FARINA DI GRANO DURO
1 UOVO
1 PIZZICO DI SALE

Ingredienti per il sugo:

10-15 POMODORINI CILIEGINA
OLIVE NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE
1 SPICCHIO D'AGLIO
ORIGANO ESSICATO TRITATO
FOGLIE DI BASILICO FRESCO
SCAGLIE DI GRANA PADANO
PEPERONCINO A SCAGLIE
SALE Q.B.
OLIO EVO Q.B.



Preparazione:

1) IN UNA CIOTOLA METTETE LA RICOTTA PRIVA DELL'ACQUA E SCHIACCETELA FORMANDO UNA CREMA CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO

2) UNITE LA FARINA DI GRANO DURO E AMALGAMATE.

3) A QUESTO PUNTO METTETE L'UOVO CON UN PIZZICO DI SALE E MESCOLOTE FINO A FORMARE UNA PALLA OMOGENEA.

4) SU DI UNA SPINATOIA FORMATA DEI PICCOLI CILINDRI E TAGLIATE DEGLI GNOCCHI DELLA LUNGHEZZA DI 1CM. PASSATELI POI CON UNA FORCHETTA INFARINATA.

5) METTETELI SU DI UNA VASSIO INFARINATO.

6) ORA PREPARATE IL SUGO: IN UNA PADELLA CAPIENTE METTETE UNO SPICCHIO D'AGLIO CON UN CUCCHIAIO D'OLIO E I POMODORINI TAGLIATI, FATE CUOCERE PER 5-6 MINUIT QUINDI AGGIUNGETE LE OLIVE SNOCCIOLATE E AGGIUSTATE DI SALE. A FINE COTTURA SPOLVERIZZATE CON ORIGANO E PEPERONCINO A SCAGLIE (FACOLTATIVO).

7) IN ACQUA BOLLENTE SALATA CUOCETE GLI GNOCCHI E QUANDO VERRANNO A GALLA PRELEVATELI CON UNA SCHIUMAROLA E METTETELI MAN MANO NELLA PADELLA.

8) SPADELLATELI A FIAMMA VIVA CON SCAGLIE DI GRANA E BASILICO SPEZZETTATO GROSSOLANAMENTE A MANO. SERVITE SUBITO.

Risotto alla birra con zucchine fiori di zucca e code di gambero

Ingredienti per 4 persone:

**350 GR DI RISO VIALONE NANO
12 ZUCCHINE NOVELLE CON FIORE
300 GR DI CODE DI GAMBERO
2 FORMAGGINI
2 SPICCHI D'AGLIO
330ML DI BIRRA
SALE E PEPE Q.B.
BRODO VEGETALE
1 SCALOGNO
1 MANCIATA DI PREZZEMOLO FRESCO
1 LITRO DI BRODO VEGETALE**



Preparazione:

1) LAVATE E PULITE ZUCCHINE SEPARANDO LE DAI FIORI, TAGLIATELE PRIMA A METÀ E POI A PICCOLI PEZZETTI

2) PRENDETE UNA PADELLA ANTIADERENTE METTETEVI UN CUCCHIAIO D'OLIO, UNO SPICCHIO D'AGLIO E LE ZUCCHINE, FATELE CUOCERE A FIAMMA MEDIA PER CIRCA 10-15 MINUTI CIRCA, FINO A QUANDO RISULTERANNO TENERE MANTENENDO PERÒ LA LORO CONSISTENZA. AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E SPOLVERIZZATE CON UNA MANCIATA DI PREZZEMOLO FRESCO TRITATO.

3) TOGLIETE LE ZUCCHINE DALLA PENTOLA (BUTTATE L'AGLIO) E METTETELE IN UN PIATTO, QUINDI NELLO STESSO TEGAME DOVE AVETE COTTO LE ZUCCHINE AGGIUNGETE UNO SPICCHIO D'AGLIO E LE CODE DI GAMBERO (USANDO IL FONDO DI COTTURA DELLE ZUCCHINE I CROSTACEI RISULTERANNO PIÙ SAPORITI), FATELE CUOCERE PER 5 MINUTI QUINDI INNAFFIATELE CON MEZZO BICCHIERE DI BIRRA E LASCIATE EVAPORARE.

4) ARRIVATI A QUESTO PUNTO LASCIATE DA PARTE 8 CODE DI GAMBERO CHE SERVIRANNO PER DECORAZIONE, IL RIMANENTE PRIVATELE DEL GUSCIO E TAGLIATELE A PICCOLI PEZZI CHE UNIRETE ALLE ZUCCHINE.

5) ORA PRENDETE UNA CASSERUOLA METTETE UN FILO D'OLIO E LO SCALOGNO TRITATO FINEMENTE, ACCENDETE LA FIAMMA, AGGIUNGETE IL RISO E FATELO TOSTARE PER UN PAIO DI MINUTI A FIAMMA VIVA MESCOLANDOLO DI FREQUENTE, SFUMATE QUINDI CON LA RIMANENTE BIRRA E FATELA EVAPORARE

6) AGGIUNGETE IL BRODO BOLLENTE MAN MANO CHE SI ASSORBE E MESCOLATE DI FREQUENTE, ARRIVATI A METÀ COTTURA (DOPO 10 MINUTI) METTETE 2 FORMAGGINI, AMALGAMANDOLI PER BENE E IL SUGO DI ZUCCHINE E CROSTACEI UNITI AI FIORI DI ZUCCA SPEZZETTATI.

7) ULTIMATE LA COTTURA AGGIUNGENDO ANCORA BRODO, RICORDANDOVICI DI MESCOLARE DI FREQUENTE.

8) QUANDO IL RISOTTO SARÀ PRONTO AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E IMPIATTATE CON LE CODE DI GAMBERO CHE AVETE TENUTO DA PARTE.

Ravioli con crema di gorgonzola e noci

Ingredienti per i ravioli:

**300 GR DI FARINA 00
3 UOVA
3 CUCCHIAI D'OLIO**

Ingredienti per il ripieno:

**200 GR DI GORGONZOLA DOLCE MORBIDO
50 GR DI NOCI TRITATE
1-2 CUCCHIAI DI LATTE
2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO REGGIANO**

Ingredienti per il condimento:

**2 NOCI DI BURRO CHIARIFICATO
QUALCHE FOGLIA DI SALVIA**



Preparazione:

1) IMPASTATE LA FARINA CON L'UOVO E I 3 CUCCHIAI D'OLIO

2) FORMATE UNA PALLA ELASTICA E CON LE MANI INUMIDITE D'OLIO AVVOLGETELA NELLA PELLICOLA TRASPARENTE E FATE RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER 30 MINUTI.

3) PREPARATE IL RIPIENO: METTETE IN UNA CIOTOLA IL GORGONZOLA SPEZZETTATO CON IL LATTE E I PARMIGIANO, MESCOLATE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO SODO ED OMOGENEO. AGGIUNGETE LE NOCI TRITATE E MESCOLATE.

4) TIRATE LA SFOGLIA ABBASTANZA SOTTILE E RICAVATE TANTI CERCHI AIUTANDOVI CON UN COPPAPASTA DEL DIAMETRO DI 8 CM

5) METTETE UN CUCCHIAINO DI COMPOSTO AL CENTRO DI OGNI CERCHIO

6) CHIUDETELI A MEZZA LUNA INUMIDENDO I BORDI E PREMETE CON I REBBI DELLA FORCHETTA; FACENDO COSÌ IL RIPIENO NON USCIRÀ DURANTE LA COTTURA.

7) DEPONETELI SU DEI VASSIOI INFARINATI (MEGLIO SE USATE FARINA DI GRANO DURO)

8) PREPARATE IL SUGO: METTETE IN UNA PADELLA CAPIENTE IL BURRO CON LE FOGLIE DI SALVIA E FATE CUOCERE SENZA FAR FRIGGERE IL BURRO.

9) LESSATE I RAVIOLI IN ACQUA SALATA FINO A QUANDO SALIRANNO IN SUPERFICIE E RISULTERANNO TENERI

10) QUANDO SARANNO COTTI PRELEVATELI CON UNA SCHIUMAROLA E METTETELI DIRETTAMENTE NELLA PADELLA. FATELI SALTARE A FIAMMA VIVA PER UN PAIO DI MINUTI

Maccheroni cremosi con salsiccia dolce piselli e zafferano

Ingredienti: (4 persone)

400 GR DI MACCHERONI FRESCHI
1 SCALOGNO
300 GR DI SALSICCIA DOLCE
300 GR DI PISELLI SURGELATI
2 BUSTINE DI ZAFFERANO
PEPERONCINO
50 GR DI PECORINO DOLCE SICILIANO
PREZZEMOLO Q.B.
MEZZO BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
BRODO Q.B.
SALE Q.B.
OLIO EVO Q.B.



Preparazione:

1) HO PRESO UN PADELLA CAPIENTE,HO SBRICCIOLATO LA MORTADELLA ASSIEME ALLO SCALOGNO TAGLIATO A FETTINE

2) L'HO FATTA ROSOLARE A FUOCO BASSO,QUINDI HO AGGIUNTO MEZZO BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO

3) HO AGGIUNTO QUINDI I PISELLI E IL BRODO ED HO LASCIATO CUOCERE PER 5-10 MINUTI

4) INFINE HO AGGIUSTATO DI SALE AGGIUNGENDO UN PIZZICO DI PEPERONCINO IN POLVERE E IL PREZZEMOLO TRITATO.

5) QUANDO L'ACQUA DELLA PASTA HA INIZIATO A BOLLIRE HO AGGIUNTO LO ZAFFERANO,HO SALTO E COTTO LA PASTA.

6) UNA VOLTA COTTA,L'HO SPADELLATA CON IL SUGO AGGIUNGENDO DELLE SCAGLIE DI PECORINO MOLTO SOTTILI

Ravioli ripieni al pesto di basilico e ricotta

Ingredienti per i ravioli :

**2 UOVA
200 GRAMMI DI FARINA 00
4-5 CUCCHIAI DI PESTO ALLA GENOVESE
100 GR DI RICOTTA VACCINA**

Ingredienti per il sugo:

**2-3 POMODORI GRANDI O POMODORINI PACHINO
1 SPICCHIO D'AGLIO
1 CUCCHIAIO DI OLIO EVO
FOGLIE DI BASILICO FRESCO
SALE Q.B.
PEPERONCINO (FACOLTATIVO)**



Preparazione:

1) IMPASTATE LA FARINA CON LE UOVA FORMANDO UNA PALLA ELASTICA.

2) IN UNA CIOTOLA MESCOLATE IL PESTO CON LA RICOTTA OTTENENDO UN IMPASTO OMOGENEO CREMOSO MA COMPATTO.

3) CON IL MATTARELLO O CON L'IMPERIA STENDETE L'IMPASTO ABBASTANZA SOTTILE. CON IL COPPASTA DEL DIAMETRO DI 10 CM RICAVATE TANTI DISCHI. SU DI OGNUNO METTETE UN CUCCHIAINO DI COMPOSTO AL CENTRO.

4) INUMIDITE I BORDI DELLA PASTA PIEGATELI A MEZZA LUNA E PREMETE CON I REBBI DELLA FORCHETTA IN MODO TALE DA CHIUDERE ERMETICAMENTE IL RAVIOLO. DEPONETE TUTTI I RAVIOLI SU DI UN VASSOIO INFARINATO.

5) PREPARATE IL SUGO: TAGLIATE I POMODORI E METTETELI IN UN COLINO CON UN PIZZICO DI SALE PER FAR FUORIUSCIRE L'ACQUA DI VEGETAZIONE IN ECCESSO. PRENDETE ORA UNA PADELLA CAPIENTE E SENZA SOFFRIGGERE AGGIUNGETE I POMODORI CON L'OLIO E L'AGLIO, FATE CUOCERE PER QUALCHE MINUTO, INSAPORITE CON SALE E PEPERONCINO E A FINE COTTURA AGGIUNGETE IL BASILICO SPEZZETTATO GROSSOLANAMENTE CON LE MANI.

6) A QUESTO PUNTO CUOCETE I RAVIOLI UN PO' PER VOLTA IN ACQUA SALATA. APPENA SALIRANNO IN SUPERFICIE PRELEVATELI CON UNA SCHIUMAROLA E METTETELI DIRETTAMENTE NELLA PADELLA. QUANDO SARANNO TUTTI COTTI SPADELLATELI PER UN PAIO DI MINUTI A FIAMMA VIVA.

Pasta saporita con pancetta e granella di pistacchi

Ingredienti per 4 persone:

**350-400 GR DI PASTA
1 PICCOLO SCALOGNO
200 GR DI PANCETTA DOLCE A CUBETTI
2 CUCCHIAI DI PISTACCHI TRITATI
2 CUCCHIAI DI PECORINO ROMANO DOLCE
2 CUCCHIAI DI GRANA
OLIO EVO Q.B.
SALE E PEPE BIANCO Q.B.**



Preparazione:

1) TRITATE I PISTACCHI

2) PRENDETE UNA PADELLA CAPIENTE,METTETEVI UN FILO D'OLIO CON LO SCALOGNO TRITATO E LA PANCETTA.ACCENDETE LA FIAMMA E CUOCETE PER POCHI MINUTI FINO A QUANSO RISULTERÀ TENERÀ.NON CUOCETE TROPPO ALTRIMENTI LA PANCETTA DIVENTA DURA E STOPPACCIOSA

3) LESSATE LA PASTA IN ACQUA BOLLENTE E SALATA.

4) QUANDO LA PASTA SARÀ PRONTA SCOLATELE A VERSATELA NELLA PADELLA DELLA PANCETTA,AGGIUNGETE IL PECORINO,IL GRANA,LA GRANELLA DI PISTACCHI E ABBONDANTE PEPE.

5) FATE SALTARE PER UN PAIO DI MINUTI A FIAMMA VIVA AMALGAMANDO PER BENE TUTTI GLI INGREDIENTI TRA LORO.

Pennette con sugo alla cubana

Ingredienti per 4 persone:

350 DI PENNETTE RIGATE
300 GR DI PASSATA DI POMODORO
300 GR DI CHAMPIGNON FRESCHI
100 GR DI PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI
1 SPICCHIO D'AGLIO
PEPERONCINO Q.B.
TABASCO Q.B.
OLIO EVO
1 CONFEZIONE DI PANNA DA CUCINA
SALE E PEPE Q.B.



Preparazione:

1) IN UNA CASSERUOLA HO MESSO LO SPICCHIO D'AGLIO CON UN FILO D'OLIO,HO AGGIUNTO LA PASSATA CON UN GOCCIO D'ACQUA AGGIUSTANDO CON UN PIZZICO DI SALE E PEPERONCINO ED HO LASCIATO CUOCERE PER CIRCA 15 MINUTI.

2) QUINDI POI HO AGGIUNTO GLI CHAMPIGNON TAGLIATI A FETTINE E LI HO LASCIATI CUOCERE PER ALCUNI MINUTI.

3) UNA VOLTA COTTI HO MESSO IL PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI E DELLE GOCCE DI TABASCO (LA QUANTITÀ VA A PROPRIO PIACIMENTO).HO MESCOLATO CON CURA.

4) HO LASCIATO ANDARE ANCORA QUALCHE MINUTO,INFINE HO AGGIUSTATO DI SALE ED HO AGGIUNTO LA PANNA FACENDOLA AMALGAMARE AL SUGO.

5) HO COTTO LA PASTA,SPADELLANDOLA IN SEGUITO AL SUGO CHE SI È TRASFORMATO INA CREMA SOFFICE E CORPOSA.

Alette di pollo glassate al forno

Ingredienti per 10 alette di pollo:

10 ALETTE DI POLLO
1 CUCCHIAINO RASO O ANCHE MENO DI PEPERONCINO IN POLVERE
1 CUCCHIAINO DI SENAPE IN POLVERE
1 CUCCHIAINO DI SALSA WORCHESTER
1 CUCCHIAINO DI MOSTARDA DI DIGIONE
100 ML DI SALSA DI SOIA
80 GR DI MIELE
UN RAMETTO DI ROSMARINO
5 GRANI DI PEPE BIANCO
SALE E PEPE Q.B.



Preparazione:

1) METTETE IN UNA CIOTOLA CAPIENTE TUTTI GLI INGREDIENTI MESCOLANDOLI PER BENE TRA LORO FINO AD AMALGAMARLA PER BENE. AGGIUNGETE QUINDI LE ALETTE BEN PULITE E CON LE MANI PASSATELE NELLA GLASSA. COPRITE CON PELLICOLA TRASPARENTE E FATE RIPOSARE PER UNA NOTTE.

2) PER IL PURÈ INVECE: LESSATE LE PATATE, QUINDI SCOLATELE E SCHIACCIATELE CON LO SCHIACCIAPATATE CON LA BUCCIA (METODO VELOCISSIMO ED INFALLIBILE PER NON BRUCIARSI I POLPATRELLI). METTETE LA PUREA IN UNA CASSERUOLA E MAN MANO AGGIUNGETE IL LATTE BOLLENTE. QUANDO AVRETE OTTENUTO UNA CONSISTENZA CREMOSA AGGIUSTATE DI SALE E INSAPORITE CON IL PARMIGIANO.

3) PASSATO IL PERIODO. PRERISCALDATE IL FORNO A 190°. ADAGIATE LE ALETTE SU CARTA FORNO E CUOCETELE PER 1 ORA, SPENNELLANDOLE CON LA MARINATA RESTANTE OGNI 15 MINUTI.

Code di gambero alla Buzara

Ingredienti:

1 kg di code di gambero già sgusciate
500 gr di polpa di pomodoro
1 bicchiere di vino bianco
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 carota
olio
sale qb
peperoncino
pane grattugiato q.b.
prezzemolo q.b.



Preparazione:

1)Per prima cosa tritate la cipolla e carote assieme,metteteli in una casseruola con l'aglio e l'olio e peperoncino e fateli appassire. Aggiungete quindi la polpa di pomodoro con un po' d'acqua e fate cuocere pian piano il sugo finchè si addensa,togliete l'aglio.

2)Ora passate le code di gambero una ad una nel pane grattugiato e passatele nello scolapasta per eliminare il pane in eccesso e mettele nel nostro sughetto,aggiungete il vino bianco e le lasciate cuocere finchè il vino si consumerà.

3)Adesso che le code sono pronte aggiungete del prezzemolo tritato fresco.

A casa mia questo piatto viene presentato con della "polenta brustolà" cioè polenta abbrustolita.

Seppioline in umido con polenta

Ingredienti:

1 kg di seppie
3 alici sotto olio
3 cucchiaini di pomodoro
mezzo bicchiere di vino bianco secco
2 cucchiaini di olio evo
1 piccolo scalogno
1 spicchio d'aglio
sale e pepe q.b.
peperoncino (facoltativo)



Preparazione:

- 1) Come prima cosa lavate per bene le seppie e pulite con cura, quindi aiutandovi con una forbice tagliatele a piccole striscioline.
- 2) Mettete, tutto a freddo, le seppioline in pentola con l'olio le 3 alici lo scalogno tritato finemente e l'aglio e fate cuocere fino a quando l'acqua delle seppie non si è asciugata
- 3) Aggiungete poi il vino bianco, mescolate e lasciate sfumare
- 4) Quando il vino è evaporato aggiungete il pomodoro, levate l'aglio, e lasciate cuocere a fuoco medio basso fino a quando le seppioline sono diventate tenere
- 5) A fine cottura aggiustate di sale e pepe, aggiungete del prezzemolo tritato fresco e anche del peperoncino tritato.

Spezzatino svedese alla paprika dolce

Ingredienti:

1 kg di spezzatino di manzo
1 cipolla piccola
30 gr di paprika dolce (3/4 di un vasetto da 46 gr)
5-6 cucchiaini di farina
1 bicchiere di vino rosso
brodo q.b.
2 etti di polpa di pomodoro
sale e pepe q.b.
olio evo q.b.



Preparazione:

1) Come prima cosa mettete in una ciotola la farina con la paprika dolce e mescolatele tra loro

2) lavate la carne, asciugatela con cura e mettetela nella terrina, mescolandola con le mani, fino a quando il composto non si è amalgamato alla carne.

In una casseruola antiaderente aggiungete la cipolla tritata finemente con l'olio, fate soffriggere per un minuto ed aggiungete la carne priva della farina e paprika in eccesso.

(Sarebbe indicato usare la casseruola con fondo antiaderente in quanto il composto tende ad attaccarsi).

3) dopo aver mescolato la carne con la cipolla per un paio di minuti, a fiamma media, aggiungete un bicchiere di vino rosso e lasciate evaporare, successivamente aggiungete la salsa di pomodoro, il brodo e lasciate cuocere a fuoco basso (meglio se con lo spargi fiamme), mescolando spesso per circa 2-2 ore e mezza; l'ora di cottura è subordinata alla grandezza della carne.

A fine cottura lo spezzatino risulterà tenero e cremoso, per cui ho deciso di abbinarlo ad una buona polenta.

Ossobuchi alla milanese

Ingredienti per 4 persone:

8 ossobuchi di tacchino

Sedano-carota-cipolla

farina q.b.

1/2 bicchiere di vino bianco

3-4 cucchiaini di passata di pomodoro

olio evo q.b.

prezzemolo tritato q.b.

1 spicchio d'aglio

la buccia grattugiata di un limone

sale e pepe q.b.

1 confezione di polenta precotta

Preparazione:

1) PRENDETE UNA PADELLA E METTETE 2 CUCCHIAI D'OLIO, INFARINATE GLI OSSIBUCHI, METTETELI NELL'OLIO CALDO, E FATELI ROSOLARE PARTE PER PARTE.

2) SFUMATELI CON IL VINO BIANCO LASCIANDOLO EVAPORARE

3) QUINDI UNITE SEDANO CAROTA E CIPOLLA TRITATI FINEMENTE.

4) POI AGGIUNGETE DEL BRODO VEGETALE E 3-4 CUCCHIAIATE DI PASSATA DI POMODORO. LASCIATE CUOCERE A FUOCO LENTO.

5) NEL FRATTEMPO PREPARATE UN TRITO DI AGLIO, PREZZEMOLO E LA BUCCIA GRATTUGIATA DEL LIMONE.

6) A COTTURA QUASI ULTIMATA, QUANDO LA CARNE RISULTERA' TENERA, METTETE SU OGNI OSSOBUCO IL TRITO PREPATO IN PRECEDENZA, E AMALGAMANDOLO ALLA CARNE.

7) LASCIATELI CUOCERE PER ANCORA QUALCHE MINUTO E AGGIUSTATE DI SALE E PEPE. LI HO SERVITI CALDI CON IL LORO SUGHETTO DELIZIOSO ASSIEME AD UN PAIO DI FETTE DI POLENTA BRUSTOLITA.

Spezzatino allo spumante e funghi freschi

Ingredienti per 4 persone:

**700 GR DI SPEZZATINO DI TACCHINO
1 SCALOGNO
300 GR DI FUNGHI FRESCHI MISTI
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
1 BICCHIERE DI SPUMANTE SECCO
SALE E PEPE Q.B.
OLIO Q.B.**



Preparazione:

1) METTETE IN UNA CASSERUOLA UN CUCCHIAIO D'OLIO CON LO SCALOGNO TAGLIATO A FETTINE, E SENZA ROSOLARE METTETE LA CARNE.

2) FATE ROSOLARE LO SPEZZATINO PER UN PAIO DI MINUTI

3) A QUESTO PUNTO IRRORATE CON LO SPUMANTE E LASCIATE EVAPORARE.

4) QUANDO IL VINO È EVAPORATO AGGIUNGETE IL BRODO COPRENDOLA A FILO.

5) LASCIATELO CUOCERE FINO A QUANDO IL BRODO SARÀ CONSUMATO E LA CARNE SARÀ TENERA.AGGIUNGETE I FUNGHI FRESCHI.

6) FATE CUOCERE,MESCOLANDO CON CURA,AGGIUSTANDO DI SALE E PEPE E ALLA FINE SPOLVERIZZATE CON PREZZEMOLO TRITATO

Code di gambero alla birra con salvia in pastella

Ingredienti per la salvia in pastella alla birra:

**40 FOGLIE DI SALVIA
100 GR DI FARINA 00
UN BICCHIERE DI BIRRA CHIARA
1 UOVO
ACQUA FRIZZANTE FREDDA Q.B.
UN CUCCHIAINO DI LIEVITO
SALE Q.B.
OLIO DI ARACHIDI PER FRIGGERE**

Ingredienti per code di gambero saltate:

**350 GR DI CODE DI GAMBERO
1 SPICCHIO D'AGLIO
UN BICCHIERE DI BIRRA
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
PEPERONCINO (FACOLTATIVO)
SALE Q.B.**



I sapori di casa



Preparazione salvia pastellata:

1) LAVATE LA SALVIA E FATELA ASCIUGARE SU DI UN CANOVACCIO.

2) NEL FRATTEMPO PREPARATE LA PASTELLA:METTETE IN UNA CIOTOLA LA FARINA CON IL LIEVITO,POI UNITE L'UOVO,MESCOLATE CON UNA FORCHETTA,QUINDI VERSATE LA BIRRA,E AIUTANDOVI CON UNA FRUSTA AGGIUNGETE L'ACQUA FRIZZANTE FREDDA FINO A RAGGIUNGERE UNA CONSISTENZA MORBIDA E PRIVA DI GRUMI.AGGIUSTATE DI SALE.

3) IMMERGETE LA SALVIA NELLA PASTELLA E FATE RIPOSARE PER MINIMO UN'ORA IN LUOGO ASCIUTTO COPRENDO LA CIOTOLA CON UN TELO.

4) PRENDETE UNA CASSERUOLA ANTIADERENTE A BORDI ALTI E METTETEVI ABBONDANTE OLIO DI ARACHIDI,PORTATELO A TEMPERATURA E FRIGGETE LA SALVIA PARTE PER PARTE FINO A DORATURA ULTIMATA.

5) ADAGIATELA SU CARTA ASSORBENTE E SALATELI LIEVEMENTE IN SUPERFICIE.

Preparazione code di gambero:

1) IN UNA PADELLA ANTIADERENTE FATE SALTARE A FIAMMA VIVACE LE CODE DI GAMBERO CON UN FILO D'OLIO ED UNO SPICCHIO D'AGLIO PER 4-5 MINUTI.

2) QUINDI AGGIUNGETE IL BICCHIERE DI BIRRA E LASCIATE EVAPORARE.

3) QUANDO LA BIRRA SARÀ EVAPORATA AGGIUSTATE DI SALE (IN CASO CE NE FOSSE BISOGNO) E SPOLVERIZZATE CON PREZZEMOLO FRESCO TRITATO E PEPERONCINO A SCAGLIE.

Involtini di pollo ripieni di pancetta affumicata e parmigiano

Ingredienti per 4 persone:

6 FETTE DI PETTO DI POLLO
12 FETTINE DI PANCETTA STUFATA AFFUMICATA
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
FOGLIE DI SALVIA Q.B.
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
SALE E PEPE Q.B.
3 CUCCHIAI DI FARINA
2 CUCCHIAI DI OLIO



Preparazione:

1) PRENDETE I PETTI DI POLLO BATTETELI E TAGLIATELI A METÀ. SU DI OGNI PARTE METTETE UNA FETTA DI PANCETTA TAGLIATA IN DUE.

2) SPOLVERIZZATE CON IL PARMIGIANO REGGIANO

3) ADAGIATEVI SOPRA UNA FOGLIA DI SALVIA

4) CHIUDETE LA CARNE BEN STRETTA SU SÈ STESSA E FERMATELA CON DEGLI STUZZICADENTI

5) INFARINATE GLI INVOLTI

6) ORA PRENDETE UNA PADELLA CAPIENTE,VERSATEVI DUE CUCCHIAI DI OLIO,3-4 FOGLIE DI SALVIA E ADAGIATEVI GLI INVOLTINI.FATELI ROSOLARE LATO PER LATO; AGGIUSTATE DI SALE E PEPE.

7) SFUMATE CON IL VINO BIANCO E COPRITE CON IL COPERCHIO. LASCIATE CUOCERE FINO A QUANDO LA CARNE RISULTERÀ TENERA,SE CE NE FOSSE BISOGNO AGGIUNGETE UN MESTOLINO DI BRODO DI CARNE.

8) A COTTURA ULTIMATA TOGLIETE IL COPERCHIO E ULTIMATE LA COTTURA ROSOLANDO GLI INVOLTINI

Cestini di grana con cavolfiori gratinati e pancetta croccante

Ingredienti per cavolfiori gratinati

1 CAVOLFIORE

GRANA PADANO GRATTUGIATO

1 SPICCHIO D'AGLIO (FACOLTATIVO)

SALE E PEPE Q.B.

OLIO EVO

PANCETTA ARROTOLATA (2 FETTE PER OGNI CESTINO)

Ingredienti per cestini di grana:

2 CUCCHIAI COLMI DI GRANA PADANO PER OGNI CESTINO

1 CUCCHIAINO DI OLIO EVO



Preparazione:

1) PULITE IL CAVOLFIORE E DIVIDETELO IN CIMETTE, LESSATELO QUINDI IN ACQUA SALATA FINO A QUANDO RISULTERÀ TENERO. SCOLATELO E PASSATELO IN UNA PADELLA CON DUE CUCCHIAI D'OLIO, AGLIO IN CAMICIA E GRANA PADANO A PIACERE (MEGLIO SE ABBONDANTE). ROSOLATELI FINO A DORATURA E ALLA FINE AGGIUSTATE DI SALE E PEPE. POTETE FARE LO STESSO PROCEDIMENTO AL FORNO.

2) NEL FRATTEMPO PRENDETE LA PANCETTA ARROTOLATA TAGLIATA SOTTILE E PASSATELA IN PADELLA SENZA L'AGGIUNTA DI ULTERIORI GRASSI E CUOCETELA A FIAMMA BASSA FINO A FARLA DIVENTARE CROCCANTE.

3) PRENDETE UNA PENTOLA ANTIADERENTE O UNA PIASTRA IN GHISA E INUMIDITE LA SUPERFICIE CON OLIO EVO, TAMPONANDO CON UN TOVAGLIOLO PER TOGLIERE QUELLO IN ECCESSO. METTETE 2 CUCCHIAI COLMI DI GRANA E MODELLATELI A FORMA DI CERCHIO.

4) ACCENDETE LA FIAMMA E CUOCETE FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SI SARÀ SCIOLTO E FARÀ LE "BOLLICINE)

5) TOGLIETE LA PENTOLA DAL FUOCO ASPETTATE UN PAIO DI MINUTI, QUINDI AIUTANDOVIS CON UNA PALETTA, SOLLEVATE LA CIALDA E METTETELA SU DI UN BICCHIERE O TAZZA ROVESCIATI.

6) ASPETTATE QUALCHE MINUTO, FINO A QUANDO SI SOLIDIFICHERÀ. ECCO LA FOTO DEI CESTINI FINITI

Basilico in pastella alla paprika

Ingredienti:

**40 FOGLIE DI BASILICO
5 CUCCHIAI DI FARINA
1 UOVO
2 CUCCHIAINI DI PAPRIKA DOLCE
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE
ACQUA FRIZZANTE FREDDA Q.B.
OLIO DI ARACHIDI PER FRIGGERE
SALE**



Preparazione:

LA PREPARAZIONE È MOLTO SEMPLICE:

1) PRENDETE UNA CIOTOLA E AL SUO INTERNO ROMPETE UN UOVO E SBATTETELO CON UN PIZZICO DI SALE,AGGIUNGETE QUINDI MAN MANO LA FARINA A PIOGGIA SETACCIATA CON IL LIEVITO E L'ACQUA FRIZZANTE EL PAPRIKA,MESCOLATE CON CURA FINO AD OTTENERE UN IMPASTO LISCIO E OMOGENEO

2) A QUESTO PUNTO AGGIUNGETE LE FOGLIE DI BASILICO E CERCATE DI COPRIRLE IL PIÙ POSSIBILE CON LA PAPRIKA

3) DOPO AVER INSERITO TUTTO IL BASILICO COPRITE CON UN CANOVACCIO E FATE RIPOSARE PER 1 ORA – 1 ORA E MEZZA.

4) PASSATO IL PERIODO VEDERETE CHE LA PASTELLA SARÀ LIEVITA SOPRA LE NOSTRE FOGLIE.PRENDETE UNA PADELLA A BORDI LARGHI,AGGIUNGETE L'OLIO E PORTATELO A TEMPERATURA,QUINDI FRIGGETEVI IL BASILICO

5) QUANDO RISULTERANNO DORATI E GONFI PRELEVATEVI AIUTANDOVI CON UNA SCHIUMAROLA O PINZA METTETELI SU CARTA ASSORBENTE PER TOGLIERE L'OLIO IN ECCESSO E SALATELI IN SUPERFICIE

Fiori di zuccina in pastella lievitata alla birra

Ingredienti:

20 fiori grandi di zuccina
100 gr di farina 00
1 uovo
acqua frizzante fredda q.b.
un bicchiere di birra
1 cucchiaino di lievito
sale q.b.



1) COME PRIMA COSA LAVATE BENE I FIORI DI ZUCCA, APRITELI A LIBRO E PRIVATELI DEI PISTILLI E FATELI ASCIUGARE SU DI UN CONOVACCIO PULITO.

2) NEL FRATTEMPO PREPARATE LA PASTELLA: METTETE IN UNA CIOTOLA LA FARINA CON IL LIEVITO, POI UNITE L'UOVO, MESCOLATE CON UNA FORCHETTA, QUINDI VERSATE LA BIRRA, E AIUTANDOVICI CON UNA FRUSTA AGGIUNGETE L'ACQUA FRIZZANTE FREDDA FINO A RAGGIUNGERE UNA CONSISTENZA MORBIDA E PRIVA DI GRUMI. AGGIUSTATE DI SALE.

3) ADAGIATE NELLA PASTELLA I FIORI E FATE RIPOSARE PER MINIMO UN'ORA. IN QUESTO MODO LA PASTELLA LIEVITERÀ SULLA SUPERFICIE DEI FIORI.

4) PRENDETE UNA CASSERUOLA ANTIADERENTE A BORDI ALTI E METTETEVI ABBONDANTE OLIO DI ARACHIDI, PORTATELO A TEMPERATURA E FRIGGETE I FIORI PARTE PER PARTE FINO A DORATURA ULTIMATA

5) ADAGIATELI SU CARTA ASSORBENTE E SALATELI LIEVEMENTE IN SUPERFICIE

Tiramisu di casa mia

ingredienti:

6 uova

500 gr di mascarpone

nutella q.b.

120 gr di zucchero

cacao amaro in polvere q.b.

12 tazzine di caffè

350 gr di savoiardi

una barretta di cioccolato fondente



Preparazione:

Come prima cosa ho preparato il caffè e l'ho lasciato raffreddare, poi separato i tuorli dagli albumi. In una terrina ho mescolato con una frusta elettrica i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Poi man mano ho aggiunto il mascarpone sempre continuando a mescolare con la frusta, fino ad ottenere una bella crema.

Ho montato a parte gli albumi a neve con un pizzico di sale e gli ho incorporati alla crema mescolando dal basso verso l'alto.

A questo punto ho preso una bella pirofila, ed ho iniziato ad inzuppare leggermente i savoiardi ed ho formato uno strato di biscotti, sopra vi ho messo la crema di mascarpone con delle venature di nutella e del cioccolato fondente a scaglie. Sopra ho fatto un'altro strato di savoiardi imbevuti ho coperto con la restante crema di mascarpone ed ho spolverizzato con cacao amaro setacciato e con scaglie di cioccolato fondente.

Ho messo in frigorifero per 3 ore prima di servire

Torta Africanella

Ingredienti:

1 scodella di pangrattato
170 gr di zucchero
un sacchettino di noci sgusciate
3 uova
70 gr di burro
100 gr di amaretti
100 gr di cioccolato fondente
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di vanillina
2 dl di latte



Preparazione:

- 1) Ho tolto un cucchiaino dalla tazza di pangrattato ed in una terrina l'ho mischiato al latte fino ad ottenere un composto sodo.
- 2) Ho unito al composto i tuorli, 150 gr di zucchero, 50 gr di burro sciolto, gli amaretti e le noci tritate, il cioccolato fatto sciogliere a bagnomaria con qualche cucchiaino di latte, il lievito e la vanillina.
- 3) Ho mescolato il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e quindi ho unito gli albumi montati a neve fermissima.
- 4) A questo punto ho imburrato la tortiera con il burro rimanente, e ho passato con il cucchiaino di pangrattato che avevo messo da parte.
- 5) Ho versato al suo interno il composto che ho spolverizzato con lo zucchero rimanente. Ho cotto a forno preriscaldato a 180° per circa 50 minuti.
- 6)** Dopo averla sfornata ho atteso si raffreddasse quindi l'ho cosparsa di zucchero a velo.

Palline di simil bounty al profumo di caffè

Ingredienti:

**250 GR DI RICOTTA VACCINA
200 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE
250 GR DI COCCO DISIDRATATO
100 GR DI ZUCCHERO
3 CUCCHIAI DI CAFFÈ**



Preparazione:

1) IN UNA CIOTOLA METTETE LA RICOTTA CON LO ZUCCHERO,IL COCCO DISIDRATATO,IL CAFFE E MESCOLATE CON CURA

2) FORMATE DELLE PICCOLE PALLINE E METTETELE NEL FREEZER PER ALMENO UN'ORA.

3) SCIOGLIETE IL CIOCCOLATO A BAGNOMARIA

4) AIUTANDOVI CON UNA PINZA DA CUCINA IMMERGETE LE PALLINE NEL CIOCCOLATO E METTETELE SU CARTA FORNO AD ASCIUGARE.

5) QUANDO IL CIOCCOLATO SI SARÀ SOLIDIFICATO METTETE IN FRIGORIFERO PER UN PAIO D'ORE

Tutti i diritti sono riservati

I sapori di casa - Cucina Buona Bella e Sana

Sito Internet <http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/>

Email isaporidicasablog@gmail.com