



Cucina per noi!

Ricettario Codere 2022

Cucina per Noi, il ricettario di Codere Italia, torna anche quest'anno.

Una nuova raccolta di ricette, che nel corso dell'anno 2022 sono state pubblicate sul nostro sito **www.codereitalia.it** e che il nostro team di ristorazione ha proposto ai clienti nelle Gaming Hall, scaricabile o consultabile on line.

Un omaggio di Codere Italia a tutti i suoi clienti.

Indice

I primi

'A Frittat e Maccarune	5
Gnocchi alla bava	7
Gnocchi alla sorrentina	9
Orecchiette con cime di rapa	11
Paccheri alla pescatora	13
Pasta all'arrabbiata	15
Pasta alla Nerano	17
Pasta cacio e pepe	19
Ragù alla bolognese	21
Risotto allo zafferano	23
Risotto al radicchio	25
Spaghetti alla puttanesca	27
Spaghetti con gamberoni	29
Tagliatelle speck e rucola	31
Tortellini panna e prosciutto	33

I secondi

Club sandwich	39
Fiori di zucca alla romana	41
Focaccia alla scarola	43
Hamburger e patatine	45
Insalata di pollo	47
Insalata caprese	49
Involtini di pollo	51
Montanarine	53
Pizza: impasto	55
Vitello tonnato	61

I dolci

Caffè marocchino	67
Caffè salentino	69
Cartellate pugliesi	73
Cioccolata calda	75
Panettone	79
Panna cotta	81
Pasticciotto leccese	83
Roselline di sfoglia e mele	85
Rotolo Mimosa	87
Tortino con cuore di cioccolato	93





I primi





'A Frittat e Maccarune



— Cucina per noi —

Ingredienti per 2 persone

- 200 gr di spaghetti o altro formato di pasta
- 2 uova
- 50 gr di pancetta dolce
- 50 gr di parmigiano Reggiano DOP
- 50 gr scamorza (o provola)
- 15 gr di burro
- 1 pizzico di sale
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolarli al dente. Condirli con il burro e lasciarli raffreddare.

Nel frattempo sbattere le uova in una terrina, insieme al sale ed il pepe, il parmigiano; aggiungere la pancetta e la scamorza.

Trasferire gli spaghetti nel condimento ed amalgamare bene il tutto. Scaldare una padella antiaderente di 20 cm di diametro con un filo d'olio d'oliva.

Trasferire il composto nella padella, livellare la superficie della frittata e cuocere a fuoco basso per 10-15 min fino a quando non si sarà creata una leggera crosticina dorata sul lato inferiore. Girare quindi la frittata con l'aiuto di un coperchio o un piatto e far cuocere l'altro lato, quindi cuocere altri 10 min.

Trasferire la frittata su un foglio di carta assorbente sul piatto di portata e lasciarla riposare 2-3 minuti in modo che si consolidi e s'insaporisca bene prima di affettarla e servirla in tavola calda, tiepida o a temperatura ambiente a seconda della stagione.



Gnocchi alla bava



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

- 1 kg patate
- 300 gr di farina
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale

Per il condimento

- 250 gr di fontina
- 100 ml di latte
- 50 ml di panna fresca
- noce moscata e sale
- parmigiano grattugiato

Preparazione

Schiacciare con uno schiacciapatate le patate precedentemente lessate, facendole ricadere in un'ampia ciotola.

Aggiungere alle patate un uovo e un pizzico di sale e amalgamare il tutto. Aggiungere la farina poco alla volta e lavorare l'impasto. L'impasto deve risultare morbido ma non appiccicoso.

Ora prendere una parte dell'impasto e formare un cordone: con un tarocco, tagliare il cordone in tanti quadratini e metterli da parte. Continuare fino ad esaurimento impasto.

Tagliare a tocchetti il formaggio.

Trasferirlo in un pentolino assieme a latte, panna e noce moscata, quindi fondere il tutto a fiamma bassa.

Mettere una pentola colma d'acqua sul fuoco e portare a bollore. Quando l'acqua bolle salarla, aggiungete un filo d'olio e tuffateci gli gnocchi. Fare cuocere fino a quando gli gnocchi non tornano a galla. Trasferli ora nel pentolino con la crema di formaggio e farli insaporire per 1 minuto rigirando delicatamente.

Aspettare un paio di minuti prima di impiattare gli gnocchi alla bava e aggiungere ulteriore noce moscata e una spongera di parmigiano grattugiato.

Servire ben caldi



Gnocchi alla sorrentina



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di gnocchi di patate
- 500 g di passata di pomodoro
- 2 mozzarelle fiordilatte da 125 g ciascuna
- parmigiano reggiano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- basilico fresco
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale e pepe

Preparazione

Tagliare a dadini la mozzarella che servirà per condire gli gnocchi alla sorrentina e farli scolare in un colino a maglie sottili.

Nel frattempo lasciare insaporire l'olio con l'aglio in una capiente padella antiaderente e, quando sarà diventato dorato, eliminarlo. Unire la passata di pomodoro, lo zucchero, il basilico, sale e pepe fresco di mulinello.

Portare la salsa a bollore quindi abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Lessare gli gnocchi in una capiente casseruola con acqua bollente salata e scolarli con un mestolo forato quando saranno venuti a galla. Unirli alla padella con la salsa di pomodoro e mescolarli delicatamente. Trasferire il tutto in una pirofila, aggiungere i dadini di mozzarella e cospargete con il parmigiano grattugiato.

Infornare e far gratinare, con modalità grill a 250°, per 5-8 minuti.

Sfornare gli gnocchi alla sorrentina aggiungere una macinata di pepe fresco a piacere e servire subito.



Orecchiette con cime di rapa



— Cucina per noi —

Ingredienti per 3 persone

- 1 kg Cime di rapa
- 50 g Pangrattato
- Sale fino q.b.
- Aglio 1 spicchio
- 3 filetti Acciughe sott'olio
- 30 g Olio extravergine d'oliva

Per 300 g di orecchiette fresche

- 100 g Acqua tiepida
- 200g Semola di grano duro rimacinata
- Sale fino q.b.

Preparazione

Versare la farina di semola di grano duro rimacinata sulla spianatoia, formare una fontana e aggiungere un pizzico di sale sulla farina. Al centro versare l'acqua a temperatura ambiente e lavorare con le dita per incorporare la farina fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprire l'impasto con un canovaccio e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Passato il tempo di riposo, prelevare un pezzo di impasto e creare un filoncino dello spessore di circa 1 cm. Con il tagliapasta tagliare dei pezzettini di circa 1 cm e con un coltello a lama liscia, formare delle conchigliette trascinando ciascun pezzetto sulla spianatoia. Rigirare poi la conchiglia su se stessa. In una padella ampia versare metà della dose di olio e il pangrattato e lasciarlo abbrustolire a fuoco medio, fino a quando non sarà ben dorato. In una padella versare l'olio rimasto, uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia e i filetti di acciughe scolati dall'olio di conservazione. Mescolate con una paletta di legno per sciogliere le acciughe in padella. Pulire le cime di rapa eliminando le foglie esterne e prelevando con un coltellino solo le foglie interne e il fiore. Una volta pronte sciacquarle, poi scolarle, asciugarle bene e lessarle in abbondante acqua salata. Dopo 5 minuti aggiungere nella stessa pentola anche le orecchiette e cuocere il tutto per altri 5 minuti circa. Scolare le orecchiette e le cime di rapa direttamente nella padella con il soffritto. Saltate brevemente e una volta pronte, impiattare le orecchiette alle cime di rapa, aggiungendo all'ultimo un filo d'olio a crudo e il pangrattato tostato.



Paccheri alla pescatora



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 g paccheri trafilati al bronzo
- 1 calamaro
- 500 gr cozze e vongole veraci
- 4 scampi
- 10 pomodorini
- sale e prezzemolo q.b.
- 2 spicchi di aglio
- q.b.olio extravergine d'oliva
- q.b.sale
- q.b.pepe

Preparazione

Pulire le cozze eliminando con una retina le impurità dal guscio e sciacquare tutti i frutti di mare sotto acqua corrente.

Una volta sciacquati, far spurgare i frutti di mare lasciandoli un'oretta in acqua con un pò di sale. Tritare del prezzemolo.

Sciacquare i pomodorini e tagliarli a metà. Pulire il calamaro: staccare la testa con i tentacoli, eliminare le interiora e la cartilagine dalla sacca e l'occhio presente al centro della testa. Tagliare il calamaro a pezzettini. Scaldare in una padella capiente un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, unire le vongole e le cozze, coprire con un coperchio e farle aprire, appena sono aperte spegnere il fuoco e metterli da parte con il loro succo.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua per cuocere i paccheri. In una capiente padella, mettere un filo generoso di olio, uno spicchio d'aglio e i pezzetti di calamaro e farlo cuocere un minuto; sfumare col vino bianco e unire i pomodorini e gli scampi e cuocere il tutto velocemente. Togliere il guscio anche dalle vongole e le cozze, lasciandone qualcuna con il guscio per la decorazione del piatto e filtrare l'acqua. Unire il tutto al sugo insieme a del prezzemolo tritato e una macinata di pepe. Cuocere i paccheri nell'acqua bollente leggermente salata 2 minuti in meno del tempo indicato sulla confezione.

Trasferirli direttamente nel sugo, far mantecare e completare la cottura aggiungendo se occorre un pò d'acqua di cottura della pasta e scuotendo la padella spesso in modo da insaporire il tutto senza rompere i paccheri. Unire altro prezzemolo tritato e servite decorando ogni piatto con lo scampo e dei frutti di mari col guscio.



Pasta all'arrabbiata



Ingredienti per 4 persone

- 20 g di Penne
- 500 g di Pomodori Pelati
- 1 spicchio di Aglio
- 1 Peperoncino rosso
- 1 mazzetto di Prezzemolo
- 4 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oлива
- Sale q.b.
- Pecorino Romano q.b.

Preparazione

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione.

A parte, in una padella sufficientemente larga da accogliere poi anche la pasta, scaldare l'olio con lo spicchio di aglio, 4 gambi di prezzemolo e il peperoncino.

Una volta caldo, allontanarlo dal fuoco e farlo raffreddare quindi scaldarlo di nuovo. Questa tecnica permette di estrarre tutto il sapore dell'aglio senza però rischiare di bruciarlo.

A questo punto togliere l'aglio e i gambi di prezzemolo.

Schiacciare i pelati con una forchetta e unirli all'olio insieme a un pizzico generoso di sale.

Cuocete per 7-8 minuti: non eccedere con la cottura del sugo all'Arrabbiata così da poter apprezzare al meglio la freschezza del pomodoro combinata con tutti gli altri ingredienti.

Una volta pronta la pasta, scolarla e saltarla in padella con il condimento.

Profumare con il prezzemolo tritato fresco e distribuire nei piatti.



Pasta alla Nerano



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 320 g Spaghetti o penne o linguine
- 150 g Provolone del Monaco
- 700 g Zucchine
- Basilico q.b.
- 30 g Parmigiano Reggiano DOP da grattugiare
- Sale fino e pepe q.b.
- 1 spicchio Aglio
- 30 g Olio extravergine d'oliva

Per friggere

- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Lavare e spuntare le zucchine, quindi tagliarle a rondelle sottili con una mandolina. Scaldare l'olio di oliva in una larga padella, una volta che l'olio avrà raggiunto i 150°, immergere le rondelle di zucchine e cuocerle per circa 5-6 minuti, fino a farle dorare. Una volta cotte, scolarle con una schiumarola e adagiarle su un vassoio rivestito con carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso. Condirle con sale e foglioline di basilico spezzettate a mano. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

Nel frattempo grattugiare il Parmigiano e il Provolone del Monaco con una grattugia a fori larghi. In un tegame largo riscaldare 30 g di olio extravergine d'oliva, aggiungere l'aglio in camicia, poi con una pinza da cucina eliminare l'aglio e versare le zucchine fritte in precedenza. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta e saltare le zucchine. Scolare la pasta molto al dente direttamente nel tegame con il condimento, avendo cura di conservare l'acqua di cottura.

Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta alla volta, al bisogno, per continuare la cottura degli spaghetti, risottandoli: ci vorranno circa 3 minuti. Poi spegnere la fiamma. Versare una parte del Provolone del Monaco mescolando la pasta per farlo sciogliere e creare la cremina; una volta che si sarà assorbito, versare il Parmigiano Reggiano grattugiato e il restante provolone. Aromatizzare ancora con il basilico spezzettato a mano e mescolare. Una volta pronto, aggiungere una spolverata di pepe macinato. Servire la pasta alla Nerano ben calda.



Pasta cacio e pepe



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr pasta (tonnarelli o spaghetti o rigatoni)
- 280 gr di pecorino romano
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- pepe nero macinato, da spolverare q.b.

Preparazione

Macinare al momento il pepe nero in grani, utilizzando un mortaio, fino ad ottenere una polvere grossolana.

Portare a bollore l'acqua con poco sale per cucinare la pasta. Scaldare una padella antiaderente e versare un bel cucchiaino pieno di pepe macinato. Farlo tostare per qualche minuto, a fuoco medio e versare 3 mestolini di acqua di cottura.

Preparazione della crema di pecorino:

versare il pecorino grattugiato in una scodella e unire 2 mestolini di acqua di cottura, un po' alla volta. Amalgamare con una spatola, fino ad ottenere una consistenza pastosa. Se necessario, unire ancora un goccino di acqua. Tenere da parte.

Quando mancheranno 2 minuti alla fine della cottura, prelevare gli spaghetti con una pinza e versarli direttamente nella padella dove è stato scaldato il pepe e portarli a cottura risottandoli per qualche minuto, muovendoli spesso con una pinza per farli amalgamare con il pepe.

Una volta che la pasta è cotta, spegnere il fuoco, lasciare riposare 1 minuto; unire la crema di pecorino, insieme ad 2 mestoli di acqua di cottura, sempre un po' alla volta.

E' importante che questa operazione venga effettuata fuori fuoco.

Muovere energicamente la pasta con una pinza, in modo che il pecorino si scioglia insieme alla pasta.

Preparare le porzioni e completare i piatti con una generosa spolverata di pepe nero (sempre appena macinato) e una spolverata di pecorino.



Ragù alla bolognese



— Cucina per noi —

Ingredienti per 6 persone

- 600 gr di carne macinata di manzo
- 250 gr di carne macinata di maiale
- 700 ml di passata di pomodoro densa + acqua
- 1 cipolla bianca piccola
- 70 gr di sedano
- 70 gr di carota
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- 100 ml di vino rosso (bene anche il bianco)
- 50 ml di latte intero
- 1 rametto di rosmarino fresco (facoltativo)
- sale e pepe

Preparazione

Prima di tutto lavare e tritare a pezzettini la cipolla, il sedano e carota. Poi aggiungerele in una pentola alta e capiente di acciaio, aggiungere l'olio e fare soffriggere lentamente per circa 5 minuti, aggiungendo il rosmarino finemente tritato. Unire la carne macinata di manzo e maiale e sbricciarle con il cucchiaio di legno: lasciare rosolare per circa 10 minuti a fuoco moderato, finchè tutti i succhi delle carni non sono asciugate.

Poi aggiungere il vino e lasciare sfumare a fiamma alta: non appena l'alcol sarà completamente evaporato, aggiungere la passata di pomodoro.

Poi riempire di acqua la bottiglia di passata vuota, agitate e versare la metà dell'acqua nella pentola con la salsa: appena inizia a bollire, trasferire la pentola del ragù alla bolognese su uno dei fuochi più piccoli!

Deve cuocere lentamente per circa 3 h con coperchio, girare di tanto in tanto e versare a poco a poco l'acqua restante.

A fine cottura aggiungere il latte come tradizione comanda, per smorzare il gusto del pomodoro. Regolare di sale e aggiungere un pizzico di pepe.

Il risultato finale dev'essere un composto asciutto ma allo stesso tempo cremoso!

Il ragù alla bolognese si sposa benissimo con la pasta fresca all'uovo, come le tagliatelle, le pappardelle o la lasagna.



Risotto allo zafferano



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso carnaroli
- 1,5 lt di brodo di carne caldo
- 1 cipolla bianca
- 2 cucchiaini di zafferano in pistilli oppure 2 bustine di zafferano in polvere
- 1 tazzina di vino bianco secco
- 100 gr di burro
- 70 gr di grana padano
- sale

Preparazione

Sbucciare la cipolla, tritarla finemente con un coltello e porla in una padella grande (dove si preparerà il risotto), insieme ad un cucchiaio di burro, preso dal totale degli ingredienti e farla soffriggere per un minuto. Aggiungere il riso. Farlo tostare per mezzo minuto a fiamma medio – alta girando costantemente.

Aggiungere il vino bianco e lasciare sfumare completamente. Infine aggiungere 1 mestolo di brodo caldo.

Cuocere a fiamma più bassa, aggiungendo brodo ogni volta che il risotto ha assorbito tutto il liquido. Attenzione: il brodo deve essere sempre caldo, altrimenti si scuoce tutto.

Infine, quando il riso è cotto al dente, aggiungere le bustine di zafferano. Se si utilizzano i pistilli, ricordarsi di metterli a bagno la sera prima. Aggiungere 2 cucchiari di acqua filtrata arancione e girate molto bene su fuoco basso.

Correggere di sale. In questa fase il risotto non dev'essere liquido, ma cotto e asciutto.

Aggiungere quindi il burro e il grana grattugiato, mantecare a fuoco spento con un cucchiaio in modo che il risotto allo zafferano diventi cremoso.

Aggiungere solo se risulta troppo secco, 1 o 2 cucchiari di brodo caldo. Servire il Risotto allo zafferano caldo.



Risotto al radicchio

Ingredienti per 2 persone

- 1 litro di brodo vegetale
- 280 g di riso Carnaroli
- 150 g di radicchio rosso di Treviso
- 80 g di burro
- 50 g di vino bianco secco
- 50 g di grana Padano
- 50 g di cipolla o scalogno
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Mondare il radicchio, lavare le foglie sotto l'acqua corrente, asciugarle bene e tagliatele quindi a listarelle. Fare sciogliere 20 g di burro in una casseruola, unire lo scalogno tritato e lasciarlo stufare dolcemente per qualche minuto insieme a un mestolino di brodo. Aggiunge il riso e farlo tostare nel condimento per due minuti.

Quando il riso è ben tostato irrorare con il vino e lasciare sfumare, aggiungere a questo punto il radicchio e mescolare bene. Cuocere il risotto aggiungendo un mestolo di brodo alla volta, mano a mano che il precedente viene assorbito. Quando la cottura è quasi terminata e il riso è al dente salare e spegnere il fuoco.

Unire il burro rimasto, il parmigiano e una spolverata di pepe macinato al momento.

Mescolare bene e coprite il tegame, lasciare quindi mantecare il risotto per 2-3 minuti coperto.

Suddividere il risotto al radicchio nei singoli piatti e servire immediatamente.

Una variante alla ricetta consiste nell'aggiungere pancetta o speck tagliati a strisciole sottili per ottenere un risotto ancora più saporito.



Spaghetti alla puttanesca



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr pasta tipo spaghetti o linguine
- 400 gr passata di pomodoro
- 300 gr tonno sott'olio sgocciolato
- 15 olive nere
- 1 cucchiaio capperi
- 1 spicchio aglio
- 1 rametto prezzemolo fresco
- 1 limone
- olio di oliva extravergine e sale q.b.
- 6 acciughe o alici sott'olio filetti
- 1/2 peperoncino

Preparazione

Dissalare i capperi sotto l'acqua corrente ed il prezzemolo fresco da tritare finemente.

Rosolare in una padella l'aglio con un filo d'olio, togliere l'aglio e aggiungere le acciughe mescolando fino a farle sciogliere.

Aggiungere il tonno e mescolare.

Adesso aggiungere la passata di pomodoro, le olive, i capperi dissalati e mezzo peperoncino e far cuocere a fuoco dolce una decina di minuti mescolando di tanto in tanto.

Cuocere gli spaghetti o le linguine in abbondante acqua facendo attenzione a non salare troppo perchè il sugo è già saporito. Qualche minuto prima di fine cottura, passarli con un forchettone direttamente nella padella con il sugo alla puttanesca e mantecare bene per qualche minuto.

Grattugiare la scorza di limone, spremere il succo dello stesso direttamente sul sugo e spolverare con una manciata di prezzemolo fresco.

Mescolare bene e servire il piatto ben caldo



Spaghetti con gamberoni



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 340 gr di spaghetti
- 750 gr di gamberoni freschi o surgelati
- 8 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino piccante
- 1 bicchierino di Brandy
- prezzemolo tritato q.b.
- sale q.b.

Preparazione

Pulire i gamberoni separando le teste e le carcasse dalla code, che verranno cotte a parte. Tenere 4 gamberoni interi per decorare il piatto. Mettere 2-3 cucchiaini d'olio evo in un tegame, porre sul fuoco ed unire i gusci dei gamberoni ed un cucchiaino di sale fino. Con un mestolo, schiacciare le teste e le carcasse dei gamberoni in modo da far fuoriuscire tutto il loro sapore.

Lasciare cuocere il tutto finché le teste dei gamberoni assumono un bel colore intenso. A questo punto bagnare con 4 cucchiaini di Brandy e lasciar sfumare a fiamma bassa, aggiungere 1 bicchiere d'acqua e coprire con un coperchio.

Fate cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa. Terminata la cottura, filtrare con un colino e raccogliere il sugo concentrato dei gamberoni in un piccolo recipiente. Saltare velocemente le code dei gamberoni e i gamberoni in una padella con 4 cucchiaini d'olio e metterli in un piatto. Nella stessa padella, aggiungere altri due cucchiaini d'olio d'oliva ed il trito di aglio e peperoncino. Lasciar soffriggere per qualche minuto, aggiungere eventualmente i pomodorini e poi, dopo circa un minuto, unire circa la metà del concentrato dei gamberoni e le code dei gamberoni e il prezzemolo tritato. Cuocere in un tegame gli spaghetti, scolarli al dente e metterli nella padella con il condimento.

Dividere la pasta nei piatti e poi decorare con i gamberoni interi ed un ciuffo di prezzemolo per ogni piatto di spaghetti con i gamberoni.



Tagliatelle speck e rucola



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 400 gr farina
- 150 g Speck (tagliato sottile)
- 250 g Panna da cucina (light)
- 1 mazzetto Rucola
- 1 spicchio Aglio
- 1 cucchiaio Olio di oliva
- q.b. sale e pepe

Preparazione

Per preparare le tagliatelle, versare la farina in una ciotola o direttamente su una spianatoia di legno. Creare un incavo al centro, aggiungere le uova intere e con la forchetta mescolare incorporando la farina. Una volta che la parte liquida è stata assorbita iniziare a impastare a mano per circa 10 minuti.

Una volta che l'impasto risulterà liscio, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Una volta riposato, tagliarne un pezzetto, infarinarlo il pezzetto di pasta, e tirarlo con la macchina sfogliatrice, passando di volta in volta allo spessore più sottile fino ad ottenere una sfoglia sottilissima.

E così via per tutto il resto dell'impasto. Piegare e arrotolare la sfoglia fino a metà e fare la stessa cosa con l'altra metà, fino ad avvicinare i due lembi. Adesso con un coltello ben affilato a tagliare le tagliatelle, ricavando delle strisce di circa ½ cm di larghezza e adagiarle su un vassoio, ricoperto con un canavaccio.

Tritare la rucola grossolanamente e tagliare lo speck in sfilacci. In padella mettere lo spicchio d'aglio in camicia con l'olio e aggiungere subito la panna con un mestolino di acqua di cottura. Aggiungere lo speck e non appena la panna si sarà addensata aggiustare con sale, pepe. Spegnerla fiamma e aggiungere la rucola. Amalgama il tutto. Cuocere le tagliatelle in acqua bollente e una volta cotte, mantecarle con il sugo per qualche attimo a fiamma vivace.



Tortellini panna e prosciutto



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 300 gr di farina 0
- 3 uova
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 100 gr di lonza di maiale
- 1 pezzo unico di mortadella da 100 gr
- 1 pezzo unico di prosciutto crudo da 100 gr
- 100 gr di parmigiano reggiano dop (o grana)
- 1 uovo piccolo
- noce moscata in polvere
- sale (facoltativo)

Per il condimento

- 300 ml panna fresca liquida
- 300 gr di prosciutto cotto in un'unica fetta
- Parmigiano reggiano q.b.
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Tagliare la lonza a dadini e farlo rosolare in una padella con una noce di burro senza sale. Farlo raffreddare e trasferirlo nel mixer insieme al prosciutto crudo, alla mortadella, al parmigiano grattugiato, all'uovo e alla noce moscata. Tritate il tutto più volte fino a ottenere un composto omogeneo e aggiungere alla fine sale. Fare riposare il composto in frigorifero, coperto con pellicola alimentare, per almeno 12 ore. Trascorso questo tempo, preparare la pasta all'uovo: versare la farina a fontana su una spianatoia. Versare all'interno le uova leggermente sbattute e mescolare gli ingredienti con una forchetta, in modo da raccogliere lentamente la farina sui bordi. Impastare a mano fino ad ottenere un composto omogeneo. Coprire con pellicola e lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Stendere la pasta all'uovo in una sfoglia sottile con il matterello o con la sfogliatrice. Utilizzando un tagliapasta ricavare dei quadrati di 3-3,5 cm di lato e disporre al centro un po' di ripieno. Ripiegare ciascun quadrato a metà in modo da ottenere un triangolo. Fare una pressione attorno al ripieno con le dita per far fuoriuscire l'aria e quindi sigillare. Chiudere ad anello facendo combaciare i due angoli alla base girandoli attorno al dito e sovrapponendo un po' la pasta. Disporre i tortellini su dei vassoi infarinati o ricoperti di carta forno e lasciarli riposare in un luogo fresco. Per preparare il condimento: tagliare a cubetti il prosciutto cotto e farlo rosolare in padella con una noce di burro, aggiungere poi la panna, noce moscata, sale e pepe. Cuocere i tortellini in un tegame capiente con abbondante acqua salata. Una volta cotti, trasferirli nella padella del condimento e a fuoco spento, mescolarli brevemente. Servirli con una spolverata di parmigiano.





I secondi





Agnello con patate al forno



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 1 Kg di agnello
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino rosso
- Rosmarino fresco
- Sale
- Pepe
- Olio extravergine di oliva
- 1 kg di patate rosse

Preparazione

Tagliare l'agnello a pezzi o usare la coscia. Lavarlo per bene e asciugarlo.

Sistemare l'agnello dentro una ciotola grande e farlo marinare in aglio, rosmarino, sale, pepe e vino rosso. Lasciarlo marinare per almeno 1 ora.

Una volta trascorsa l'ora, trasferire l'agnello in una teglia da forno capiente con tutta la marinatura.

Sciacquare bene sotto l'acqua corrente le patate e asciugarle. Tagliare le patate a dadini e aggiungerle all'agnello, irrorandole con poco olio extravergine di oliva.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 195° per 1 ora e ½. A metà cottura, se l'agnello dovesse risultare cotto prima delle patate, coprire la teglia con un foglio di carta alluminio per non far seccare troppo la carne.

A cottura ultimata, l'agnello al forno con le patate sarà pronto per essere portato in tavola ben caldo.



Club sandwich



— Cucina per noi —

Ingredienti per 2 sandwich

- 6 fette di pane in cassetta (pane da toast)
- 2 filetti di Petto di pollo (o tacchino)
- 6 fette di Bacon (o pancetta affumicata)
- 4 foglie di Lattuga
- 2 di Pomodori ramati
- 2 di Uova
- Maionese q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Tostare le fette di pane nel tostapane o nel forno per qualche minuto. In una padella antiaderente rosolare le fette di bacon o di pancetta affumicata e tenerla da parte.

Nella stessa padella rosolare velocemente le fette sottili di petto di pollo, che si insaporiranno dal gusto lasciato dal bacon. Salarle leggermente. Cuocere anche due uova all'occhio di bue, avendo cura di coprire per qualche minuto con un coperchio. Lavare e asciugare le foglie di lattuga e tagliare a fettine sottili i pomodori.

Prendere la prima fetta di pane tostato, spalmare la maionese, ricoprire con la prima foglia di lattuga e le fettine di pomodori. Aggiungere la fettina di petto di pollo cotta in padella o grigliata.

Ricoprire con la seconda fetta di pane tostato, stendere la maionese, aggiungere la lattuga e le fette di pomodoro. Ricoprire con 3 fette di bacon rosolato e l'uovo all'occhio di bue semisodo. Chiudere il tutto con un'altra fetta di pane tostato. Preparare allo stesso modo l'altro Club Sandwich.

Per tagliarlo a metà ed evitare che esca tutto il ripieno, posizionare due stecchi da spiedino in prossimità di 2 punte opposte del sandwich e con un coltello affilato, procedere al taglio.

Servire con patatine fritte e salsine varie.

Per tagliarlo a metà ed evitare che vi esca tutto, posizionate due stecchi da spiedino in prossimità di 2 punto opposte del sandwich (come vedete in foto) e con un coltello affilato, procede al taglio. Servite con patatine fritte e salsine varie. Vedrete che figurone farete !



Fiori di zucca alla romana



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 100 gr di fiori di zucca (circa 12)
- 100 gr di mozzarella (fior di latte)
- 12 acciughe sott'olio

Per la pastella

- 100 gr di farina 00
- 200 ml di acqua (frizzante, ghiacciata)
- 1 pizzico di zucchero
- 1 pizzico di sale

Per friggere

- Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Pulire i fiori di zucca, eliminando escrescenze e pistillo centrale, cercando di non aprirli.

Per ciascun fiore, tagliare a bastoncino il fior di latte ben sgocciolato e preparare un filetto di acciuga sott'olio. Sistemare la farcitura all'interno del fiore, facendo attenzione a non romperlo e chiuderlo.

Per preparare la pastella, mettere la farina, un pizzico di sale ed un pizzico di zucchero in una ciotola, aggiungere l'acqua ghiacciata mescolando con una frusta a mano, fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.

Riscaldare abbondante olio di semi in una padella larga.

Immergere delicatamente i fiori, uno alla volta, nella pastella, fino a coprirli completamente, quindi trasferirli direttamente nell'olio bollente, facendoli cuocere per circa 2-3 minuti.

Girarli a metà cottura, dovranno essere dorati e croccanti. Man mano che sono pronti prelevarli con una schiumarola e trasferirli in un piatto con della carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.

Servire i fiori di zucca alla romana ancora caldi con del sale in fiocchi.



Focaccia alla scarola



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

- 400 g Farina 00
- 200 ml Acqua a temperatura ambiente
- 3 g lievito di birra fresco
- 11g Sale fino

Per il condimento

- 400 g Scarola (indivia) riccia cruda
- 60 g Olive di Gaeta denocciolate
- 20g Capperi sotto sale dissalati
- 1 cucchiaio di pinoli
- 10g Acciughe sott'olio in filetti tipo Cetara
- 40g Olio extravergine d'oliva

Preparazione

In una ciotola unire la farina, il lievito di birra e l'acqua un po' alla volta. Aggiungere anche il sale, l'olio d'oliva e la restante acqua. Lavorare l'impasto prima con la forchetta e poi con le mani. Formare un panetto leggermente appiccicoso e lasciarlo riposare 3-4 ore coperto da pellicola trasparente.

Sminuzzare i capperi e tostare per qualche secondo i pinoli in una padella. In una casseruola abbastanza capiente, soffriggere aglio con olio per 1 minuto: aggiungere le olive, le acciughe, l'uvetta e infine i pinoli tostati. Infine aggiungere la scarola lavata e tagliata a pezzi di media grandezza e lasciarla soffriggere per pochi secondi poi abbassare la fiamma e coprire con un coperchio per proseguire la cottura.

Gli ultimi 2 minuti lasciare cuocere a fuoco vivace senza coperchio per asciugare l'umidità rilasciata dalla scarola. Tagliare i pezzi troppo grandi di scarola e lasciare raffreddare. Dividere l'impasto di pizza in due parti, e stendere il pezzo di impasto grande con spessore di circa 3 mm, adagiarlo in uno stampo foderato di carta da forno e bucare il fondo del guscio con una forchetta. Adagiare il ripieno di scarole e ricoprire con il secondo pezzo di impasto, punzecchiando i lati e sigillandoli come si fa con le focacce ripiene! Lasciare lievitare per circa 50 min/1ora in luogo temperato. cuocere in forno statico per 30 minuti massimo a 180° nella parte centrale del forno!



Hamburger e patatine



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr carne di manzo (controfiletto, collo e fiocco)
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- Erbe aromatiche (prezzemolo, basilico, origano) q.b.
- Sale fino q.b.
- 4 panini morbidi o burger buns
- Foglie di insalata
- 2 pomodori ramati
- 2 cetrioli
- 1 cipolla bianca
- Salsa ketchup e Maionese
- Patatine fritte

Preparazione

Se si usa il manzo, la carne deve essere tritata e non macinata: l'ideale è sminuzzarla al coltello e non con elettrodomestici automatici. Per avere la giusta consistenza e non seccarsi in cottura, deve contenere almeno il 20% di grasso. Lavorare la carne con una spatola direttamente in una ciotola. Unire il sale, il parmigiano e mescolate. Aggiungere un trito di erbe aromatiche e continuare ad impastare con le mani in modo da ammorbidirla. Dividere l'impasto in parti uguali da circa 125 g ciascuno.

Formare delle palline con ciascun panetto. Mettere la polpetta di carne all'interno dello stampo e pressare in modo da distribuire perfettamente l'impasto e dare la forma all'hamburger. Una volta formati gli hamburger, vanno conditi con sale e pepe e lasciati riposare in frigo per circa 20 minuti, perché si insaporiscano bene. Per la cottura su una padella antiaderente, procedere a fiamma alta per i primi minuti, su entrambi i lati.

A seconda poi del tipo di cottura che si preferisce, si prosegue per il tempo necessario. Se si vogliono ben cotti, cuocere ancora un paio di minuti. Dopo aver tagliato il pane morbido a metà, farlo tostare nel forno o in una padella asciutta. Tagliare a fette i pomodori e i cetrioli. Per farcire i panini spalmare la maionese alla sommità della metà inferiore, poi adagiare gli hamburger, quindi guarnire con ketchup, cetrioli, pomodoro e cipolla.

Coprire con l'altra metà dei panini e servire subito, preferibilmente con contorno di patatine fritte.



Insalata di pollo

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di petto di pollo
- 300 g di lattuga
- 1 gambo di sedano
- 50 g di olive nere snocciolate
- 100 g di maionese
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di succo di limone
- sale e pepe q.b.
- 5 fette di pane raffermo



Preparazione

Cuocere il petto di pollo a fette alla piastra o in padella anche senza alcun condimento. Oppure per una versione più saporita, cuocere il petto di pollo intero in un brodo fatto di carote, cipolla, sedano e prezzemolo e qualche foglia di alloro. Preparare nel frattempo i crostini di pane: affettare il pane raffermo ad 1 cm circa, ricavare dei cubetti più meno della stessa dimensione, aggiungere in una padella un filo d'olio e una manciata di rosmarino. Scaldare la padella su fuoco vivace e adagiate subito dentro i cubetti di pane.

Lasciare rosolare da tutti i lati, girando costantemente con una forchetta per 4 – 5 minuti a fuoco vivace. Una volta raffreddata, spezzettare la carne con un coltello a listarelle di diverse dimensioni.

Lavare e asciugare il sedano, eliminate eventuali filamenti e quindi tagliatelo a pezzetti. Lavare e asciugare le foglie di lattuga e tagliarla a listarelle. In un'insalatiera capiente mettere il pollo e il sedano fatto a pezzetti e la lattuga.

Unire le olive nere e la maionese e mescolare bene e decorare con i crostini di pane. Aggiustare di sale e pepe macinato al momento e servire subito.

Per rendere l'insalata più ricca, si possono aggiungere pomodori a pezzetti, carote tagliate a julienne, mais, capperi o peperoni.



Insalata caprese

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr Mozzarella di bufala o fior di latte
- 4 Pomodori rossi ramati maturi
- 1 ciuffo di basilico
- 4 cucchiaini da tavola di Olio extravergine d'oliva (evo)
- Sale e pepe q.b.
- Origano q.b.
- crostini di pane



Preparazione

Lavare i pomodori ed affettarli prestando attenzione a realizzare delle fette regolari.

Condirli con il sale ed origano e lasciarli riposare 30 minuti in modo da poter eliminare l'acqua in eccesso e farli insaporire.

Prendere la mozzarella di bufala ed affettarla anch'essa in modo regolare creando delle fette della stessa misura dei pomodori.

Disporre in un piatto da portata le fette di pomodoro e di mozzarella alternandole e decorandole con del basilico fresco.

L'insalata caprese viene servita tradizionalmente con il solo condimento di un filo d'olio extra vergine d'oliva per addolcire l'acidità dei pomodori.

Tuttavia, se i pomodori utilizzati non sono abbastanza saporiti, si può aggiungere anche un filo d'aceto balsamico e decorare con qualche pomodorino ciliegino e pepe q.b.

Accompagnare l'insalata con crostini di pane.



Involtini di pollo



— Cucina per noi —

Ingredienti per 3 persone

- 6 fettine di petto di pollo
- 2 / 3 fette di pancetta tesa tagliata sottile per ogni fetta di pollo
- 40 gr di scamorza affumicata
- 1 cucchiaio di olio
- salva o rosmarino freschi (in alternativa rosmarino secco)
- 1 spicchio d'aglio
- pepe q.b.

Preparazione

Appiattire le fettine di petto di pollo con un batti carne per averle tutte piuttosto sottili 3/4 mm.

Disporre una fettina di pancetta sul tagliere, aggiungere la fetta di petto di pollo e al centro due pezzetti di scamorza.

Arrotolare stretto gli involtini in modo da realizzare un fagottino e sigillare con 1 stuzzicadenti per ogni lato.

Realizzare in questo modo tutti gli involtini di pollo.

Cottura al forno

Disponere gli involtini in una pirofila leggermente unta di olio, 1 spicchio d'aglio sgucciato e schiacciato, salvia o rosmarino.

Aggiungere un cucchiaio di olio e due di acqua. Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti, gli ultimi 5 minuti azionare il grill e spostare la teglia nella parte superiore per fare abbrustolire la pancetta.

Cottura in padella

Scaldare 1 cucchiaio di olio con aglio sbucciato e schiacciato e farlo rosolare qualche secondo. Aggiungere gli involtini e una manciata di foglie di salvia. Rosolare mezzo minuto per lato. Aggiungere quindi 2/3 cucchiaini di acqua e lasciare cuocere con coperchio per 5/6 minuti, avendo cura di aggiungere un cucchiaio di acqua se si secca.

Fare rosolare per ancora 2 minuti a fiamma viva senza coperchio da entrambi i lati con un cucchiaio di acqua.

Servite caldi gli involtini di pollo accompagnato con una fresca insalata o delle patate fritte o al forno.



Montanarine



— Cucina per noi —

Ingredienti per 5 persone

- 750 g di farina 00
- 500 g di acqua
- 1 g di lievito
- 22 g di sale
- Olio di arachidi per friggere
- 1 tazza Sugo di pomodoro già cotto
- 2 Mozzarelle di bufala
- Parmigiano q.b.
- Foglie di basilico q.b.

Preparazione

Il giorno prima impastare la pasta per pizza sciogliendo il miele e lo zucchero nell'acqua, aggiungere 1 filo d'olio, la farina, il lievito e solo alla fine il sale. Impastare bene e fare lievitare tutta la notte.

Il giorno dopo ribaltare l'impasto su un piano leggermente infarinato di semola e creare tante palline. Fare lievitare ancora fino al raddoppio.

Prendere le palline e schiacciarle leggermente nel centro, fare riscaldare l'olio in una padella e friggerle fino a doratura.

Scolarle e passarle sulla carta assorbente.

Metterle in una teglia e condirle con il sugo di pomodoro cotto, la mozzarella strizzata dal siero, un po' di parmigiano e il basilico e infornare in forno con la funzione grill al massimo della potenza per 5/10 minuti, fino a quando la mozzarella si sarà sciolta.

Servire ben calde



Pizza: impasto



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di farina 0
- 200 gr di farina manitoba
- 400 ml di acqua a temperatura ambiente
- 4 gr di lievito di birra fresco o 1,5 gr di lievito di birra secco
- 1 cucchiaio di olio extravergine
- 10 gr di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Impastare il tutto a mano, oppure se si utilizza l'impastatrice usare lo stesso procedimento con il gancio a velocità medio bassa. Versare le due farine in una ciotola, sbriciolare il lievito all'interno e versare un po' della dose di acqua. La temperatura ideale dell'acqua è di 25°.

Mescolare con un mestolo di legno e aggiungere lentamente l'acqua. Continuare sempre a mescolare e dopo aver aggiunto circa metà dell'acqua, aggiungere anche il sale. Unire poi l'acqua rimasta, sempre lentamente, sino ad ottenere un composto omogeneo. Infine trasferire l'impasto sul piano da lavoro e lavorarlo con le mani fino a che non sarà liscio e omogeneo. Lasciarlo riposare sul piano di lavoro per una decina di minuti coprendolo con la ciotola.

Una volta riposato, dargli una piccola piega: immaginare che la sfera sia divisa in 4 parti, prendere l'estremità di ognuna, tirarla delicatamente e ripiegarla verso il centro. Dare poi una piega all'impasto, dandogli la forma di una sfera.

Trasferire l'impasto così formato in una ciotola, coprirla con pellicola trasparente e lasciare lievitare in forno spento ma con la luce accesa, così l'interno raggiungerà la temperatura di 26-28°. Mediamente l'impasto dovrebbe impiegare 6 ore a raddoppiare di volume. Trascorso il tempo della lievitazione, l'impasto sarà bello gonfio: trasferirlo sul piano da lavoro e dividerlo con un tarocco in 3 pezzi da 265 g: rifare le pieghe, pirlare l'impasto e lasciarli riposare per altri 30 minuti. Stendere l'impasto per la pizza e condirlo a piacimento!



Rustico leccese



— Cucina per noi —

Ingredienti per 8 rustici

- 920 g di pasta Sfoglia (4 rotoli)
- 30 g di passata di pomodoro
- 35 g di mozzarella
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

Per la besciamella

- 200 g di latte intero
- 20 g di farina 00
- 20 g di burro
- Sale fino, Pepe nero e Noce moscata q.b.

Per completare: 1 uovo per spennellare

Preparazione

Preparare la besciamella: scaldare il latte in un pentolino e, a parte, sciogliere il burro in un'altra casseruola a fuoco dolce, aggiungere la farina e mescolare velocemente con una frusta per evitare che si formino grumi. Quando la farina si sarà completamente amalgamata aggiungere il latte caldo e fare addensare il tutto a fuoco moderato, sempre mescolando. Insaporire con la noce moscata, il sale e il pepe, quindi coprire la besciamella con pellicola a contatto. Tagliare la mozzarella a cubetti; insaporire la passata di pomodoro con un filo d'olio e il sale.

Ricavare dai rotoli di pasta sfoglia 16 cerchi con un coppa pasta del diametro di 10 cm e 8 cerchi con un coppa pasta del diametro di 8 cm. Posizionare 8 cerchi grandi su una leccarda ricoperta di carta forno, spennellare la superficie con un uovo sbattuto e porre sopra di essi un altro cerchio della stessa dimensione.

Questa operazione servirà a far sfogliare la pasta verso l'alto e far gonfiare i rustici. Mettere al centro del disco un cucchiaino generoso di besciamella, poi un cucchiaino di passata di pomodoro e un po' di mozzarella tritata. Spennellare i bordi con l'uovo e ricoprire i dischi grandi con quelli più piccoli, sigillando bene in bordi premendo con le dita. Procedere così con tutti e alla fine spennellare i rustici con altro uovo sbattuto. I rustici sono pronti per la cottura Cuocerli in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti circa, fino a quando saranno dorati. Una volta pronti, sfornare i vostri rustici leccesi e farli intiepidire prima di servirli!



Tramezzini farciti



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 500 g di farina bianca 00 forte
- 500 g di farina semintegrale
- 150 g di zucchero
- 250 g di acqua
- 45 g di lievito di birra
- 150 g di burro
- 30 g di sale
- prosciutto cotto, endamer, olive nere, insalata e pomodori
- tonno, olive verdi, pomodori, capperi, insalata riccia
- maionese o formaggio spalmabile

Preparazione

Impastare le 2 farine con il lievito, lo zucchero e l'acqua. Dopo circa 10 minuti aggiungere il burro e il sale e far riposare per 15 minuti. Dividere l'impasto e lasciar lievitare i panetti negli stampi finché non arrivano a pochi millimetri dal coperchio. Cuocere in forno ventilato per circa 30/40 minuti a 190°C. Una volta raffreddato, tagliare a fette e condire con gli ingredienti scelti.

Tramezzino al prosciutto cotto: spalmare il formaggio spalmabile o la maionese su entrambe le fette. Aggiungere le fette di prosciutto, le foglie di insalata, i pomodori tagliati a fette sottili, ancora prosciutto e infine endamer e le olive tagliate a rondelle.

Tramezzino al tonno: preparare una crema con parte del tonno sminuzzato e la maionese e spalmarla sulle fette; aggiungere i capperi, le foglie di insalata, il restante tonno, le olive e i pomodori tagliati a fettine.

Coprire con l'altra fetta di pane, poi avvolgere il tutto con la pellicola e mettere in frigorifero a riposare per almeno un'ora. Trascorso il tempo necessario, tagliare a metà il panino, in modo da formare due quadrati, poi tagliare ciascun quadrato lungo le due diagonali, per dare la classica forma a triangolo del tramezzino.



Vitello tonnato



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di magatello o girello di vitello
- 1 carota, 1 gambo di sedano e 1 cipolla
- 200 g di tonno in scatola
- 3 filetti di acciuga
- 50 g di capperi
- 2 uova
- ½ limone
- 400 ml di vino bianco
- 2 foglie di alloro e 2 chiodi di garofano

Preparazione

Pulire la carne eliminando eventuali cartilagini e filamenti di grasso. Successivamente pulire le verdure con le quali cuocere la carne: pelare la carota, lavare e tagliare in due parti il sedano, sbucciare e tagliare la cipolla a metà o in 4 parti. Mettere il tutto in una pentola capiente, unendo anche i chiodi di garofano, il pepe in grani e le foglie di alloro. Per finire adagiare anche la carne e coprirla con il vino e l'acqua in quantità sufficiente da coprire bene la carne stessa.

Far cuocere il magatello per circa 40 minuti a fiamma bassa da quando il brodo comincerà a sobbollire, salandolo più o meno a metà preparazione. Trascorso il tempo necessario per la cottura, lasciare raffreddare la carne nel suo brodo. Per preparare la salsa tonnata, cuocere anzitutto le uova sode: metterle quindi in un pentolino, coprirle d'acqua e farle cuocere per circa 7-8 minuti da quando l'acqua comincerà a bollire. Una volta pronte scolarle, passarle sotto l'acqua fredda ed eliminare i gusci: tagliare ogni uovo a metà e ricavarne i tuorli. Scolare per bene il tonno in scatola, eliminando del tutto l'olio in cui è conservato. Mettere i tuorli in un frullatore, unendo anche il tonno sgocciolato, i capperi, le acciughe e un paio di mestoli del brodo in cui è stata cotta la carne. Frullare bene il tutto, dopodiché aggiungere a filo il succo del limone, mescolando bene in modo da ottenere una consistenza perfettamente cremosa. La salsa tonnata è pronta. Quando la carne si sarà raffreddata, toglierla dal brodo e tagliarla a fettine sottilissime. Disporre le fettine di carne sul vassoio da portata e versarci sopra la salsa tonnata, spalmandola con un cucchiaino in modo che ricopra uniformemente tutta la carne. Guarnire il vitello tonnato con i capperi tenuti da parte e servitelo in tavola!





I dolci





Bignè di San Giuseppe



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 190ml Acqua
- 75g Burro
- 110g Farina 00
- 3 Uova (medie)
- 10g Zucchero
- 1 pizzico di Sale
- 700g Crema pasticcera (circa)
- Q.B. Zucchero a velo (per guarnire)

Preparazione

Mettere sul fuoco l'acqua con un pizzico di sale e lo zucchero. Quando inizia a sobbollire, unire il burro a pezzetti e farlo sciogliere completamente a fuoco dolce. Togliere quindi il tegame dal fuoco e unire la farina tutta in una volta. Mescolare energicamente con un cucchiaio di legno, fino a formare un impasto solido.

Rimettere il tegame sul fuoco basso e cuocere per un minuto o due, mescolando finché non si formerà una patina sul fondo. Trasferirlo nella ciotola dell'impastatrice, una volta raffreddato, aggiungere il primo uovo, precedentemente sbattuto. Solo quando è completamente incorporato, aggiungete il secondo uovo e così via.

Una volta ottenuto un impasto denso e omogeneo, metterlo in una sac à poche con beccuccio liscio largo circa 2 cm. Formare i bignè con un movimento a spirale su una teglia rivestita da carta da forno.

Cuocere i bignè di San Giuseppe in forno statico già caldo a 220° per i primi 10 minuti, poi abbassare a 190° e continuare la cottura per altri 12 minuti. Spegnerne il forno e lasciare i bignè all'interno per altri 2-3 minuti, lasciando lo sportello semiaperto.

Estrarli dal forno e farli raffreddare completamente prima di farcirli con crema pasticcera, praticando un piccolo foro sul fondo. Servire i bignè di San Giuseppe spolverizzati con zucchero a velo.



Caffè marocchino

Ingredienti per 1 persona

- 1 caffè
- latte intero q.b
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- zucchero q.b.



Preparazione

Preparare il caffè con la caffettiera: riempire la base con acqua fredda fino al livello della valvola e non oltre.

Inserire il filtro e riempire completamente il filtro di caffè macinato per moka, ma senza pressare la polvere.

Avvitare strettamente le due parti della moka e metterlo sul fornello a il fuoco basso.

Togliere la moka dal fuoco subito, non appena il caffè sale. In questo modo si estraggono solo le parti più nobili del caffè.

Versare il caffè in una tazzina di vetro trasparente. Montare bene il latte con l'erogatore di vapore presente nella macchina da caffè o un montalatte elettrico, fino ad ottenere una schiuma compatta. In loro mancanza, potete tranquillamente montarlo con un frullatore ad immersione, dopo averlo versato in un contenitore adatto. Basteranno pochi minuti per ottenere una bella schiuma.

Spolverare con un primo cucchiaino di cacao in polvere l'espresso nella tazzina, aggiungere la crema di latte montata fino a riempire il bicchiere e spolverare nuovamente con il secondo cucchiaino di cacao in polvere.

Zuccherare a piacere il vostro marocchino e gustatelo, mescolando bene i tre strati di caffè, latte e cacao.



Caffè salentino



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 4 tazzine di caffè
- 12 cubetti di ghiaccio
- 160 ml di latte di mandorla

Preparazione

Preparare il caffè con la caffettiera: riempire la base con acqua fredda fino al livello della valvola e non oltre.

Inserire il filtro e riempire completamente il filtro di caffè macinato per moka, ma senza pressare la polvere.

Avvitare strettamente le due parti della moka e metterlo sul fornello a il fuoco basso.

Togliere la moka dal fuoco subito, non appena il caffè sale. In questo modo si estraggono solo le parti più nobili del caffè.

In ogni bicchiere mettere tre cubetti di ghiaccio e lasciare che raffreddino i bicchieri. Aggiungere il latte di mandorla, fresco di frigo, nel bicchiere.

Versare il caffè, lentamente, sul latte e ghiaccio e mescolare con un cucchiaino e servite subito.



Cappuccino



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 125 ml di latte intero
- 25 ml di caffè preparato
- zucchero a piacere
- cacao o cannella in polvere
-

Strumenti:

- Sbattitore o montalatte elettrico
- caffettiera o moka

Preparazione

Scaldare il latte: inserire la quantità indicata in un pentolino e scaldare il contenuto senza farlo bollire.

Una volta arrivato alla temperatura giusta, il latte sarà pronto per essere montato.

Inserire lo sbattitore e farlo lavorare sino a che il latte caldo non si sarà tramutato in una crema uniforme e densa.

A questo punto preparare il caffè con la caffettiera: riempire la base con acqua fredda fino al livello della valvola e non oltre. Inserire il filtro e riempire completamente il filtro di caffè macinato per moka, ma senza pressare la polvere.

Avvitare strettamente le due parti della moka e metterlo sul fornello a il fuoco basso. Togliere la moka dal fuoco subito, non appena il caffè sale. In questo modo si estraggono solo le parti più nobili del caffè.

Mescolare il caffè con un cucchiaino prima di versarlo nella quantità indicata in una tazza grande e aggiungere poco per volta la crema di latte sino a raggiungere il bordo.

Il tocco finale perfetto è una spolverata di cacao o di cannella a seconda del proprio gusto.

Bere caldo aggiungendo secondo il proprio gusto da 1 a 3 cucchiaini di zucchero.



Cartellate pugliesi



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 500 gr di farina bianca
- 100 gr di vino bianco
- 40 gr di olio extravergine d'oliva
- 1/2 litro di vincotto
- sale q.b.
- zucchero a velo e/o cannella

Preparazione

Impastare la farina con olio, un pizzico di sale e vino bianco. Amalgamare bene il tutto fino a ottenere un impasto liscio, sodo ed elastico.

Lasciare riposare per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo necessario, stendere la pasta fino a renderla molto sottile (in modo che le cartellate risultino leggere) e ritagliare con la rotella dentellata delle strisce lunghe circa 50 cm e larghe 3 cm.

Forma delle rosette: partire dall'estremità e arrotolare le strisce su se stesse pizzicando i bordi per farle aderire meglio.

Una volta ottenuta la forma preferita, lasciare riposare e asciugare per una notte intera.

La mattina successiva portare a 150° circa abbondante olio in un tegame e immergere le cartellate per 1-2 minuti fino a quando iniziano a diventare dorate.

Scolare e assorbire l'olio in eccesso su fogli di carta da cucina e farle raffreddare all'aria aperta per 10-20 minuti.

Riscaldare in un tegame il vincotto d'uva per renderlo meno denso e intingere le cartellate, necessariamente ben ricoperte e impregnate dal composto.

Il vincotto può essere sostituirlo, con il miele o con lo zucchero a velo a secondo dei propri gusti.



Cioccolata calda

Ingredienti per 2 persone

- 500 ml latte intero o vegetale
- 20gr di cacao amaro in polvere
- 20 gr di zucchero semolato
- 120 gr di cioccolato fondente al 60-69%
- 20 gr di maseina o amido di mais
- 1 stecca di vaniglia (oppure cannella)
- Panna montata



Preparazione

Sminuzzare il cioccolato fondente e versarlo in un pentolino e scioglierlo a fuoco medio mescolando di continuo.

Versare in un altro pentolino il latte, aggiungere la vaniglia e portare a bollore. Setacciare e mescolare prima l'amido di mais e dopo il cacao amaro in polvere. Versare il latte caldo sulle polveri fuori dal fuoco e mescolare, evitando la formazione di grumi.

Riaccendere il fornello e lasciare scaldare mescolando con la frusta. Subito dopo unire lo zucchero e continuare a rimestare finché il composto, nuovamente, non sfiora il bollore.

Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare fin quando non si avrà la consistenza desiderata e versare subito nelle tazze.

Per accompagnarla, si può aggiungere della panna montata o dei biscotti croccanti.

Per aromatizzarla, al posto della vaniglia si può usare la cannella o il peperoncino a secondo dei gusti.



Cornetto o croissant

Ingredienti per 12 pezzi

- 150 g farina 0
- 150 g farina 00
- 1 uovo
- 85 g latte fresco
- 80 g di zucchero di canna
- 50 g di burro
- 15 g di lievito di birra fresco



Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido non superiore ai 40°C. Sciogliere il burro, senza farlo imbianchire. Sbattere lo zucchero con l'uovo, quindi unire tutti gli altri ingredienti e impastate a mano fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Stendere subito l'impasto ricavando un disco rotondo spesso 3-4 mm.

Dividerlo a spicchi e arrotolate i cornetti dalla base alla punta. Per la variante farcita, aggiungere un cucchiaino di marmellata, crema o cioccolato alla base del cornetto prima di arrotolarlo.

Adagiarli, distanziati circa 4 cm l'uno dall'altro, su una teglia da forno foderata di carta forno e lasciare lievitare per una notte in frigorifero coperti da pellicola oppure in forno.

In questo caso spennellarli con poco latte e cospargerli di zucchero di canna o normale.

Infornare in forno già caldo a 180 °C per 10 minuti.

Si possono conservare i cornetti in frigo da cuocere anche un paio di giorni. In tal caso fateli, prima di infornarli, lasciarli a temperatura ambiente per un'oretta. Si possono conservare anche in freezer dopo averli fatti congelare su un vassoio e in seguito in un sacchetto antigelo.



Panettone



— Cucina per noi —

Ingredienti per un panettone da 1kg

- 500 g farina Manitoba
- 8 g lievito di birra secco (oppure 10 g fresco)
- 100 g zucchero
- 200 ml latte
- 80 g burro (morbido)
- 2 uova (medie)
- 100 g gocce di cioccolato
- scorza di arancia (grattugiata) q.b.
- nutella (facoltativa) q.b.

Preparazione

Tagliare il burro a pezzetti e metterlo in una ciotola capiente. Unire lo zucchero e con un cucchiaio di legno mescolare fino a renderlo cremoso. Unire anche le uova e mescolare con un cucchiaio di legno il composto del panettone fatto a mano. Scaldare leggermente il latte. Unire il lievito di birra al latte e lasciarlo sciogliere. Mescolare bene e versare latte e lievito nella ciotola degli altri ingredienti. Aggiungere la scorza d'arancia e mescolate ancora l'impasto.

A questo punto unire la farina a pioggia ed impastate benissimo con la mano. Unire anche le gocce di cioccolato e impastare nuovamente. Coprirlo con un foglio di pellicola trasparente e lasciarlo lievitare per almeno 4 ore.

Quando l'impasto sarà lievitato, metterlo su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavorarlo per qualche secondo.

Formare una palla e metterla nello stampo imburrato o nello stampo per panettone. Lasciare lievitare il panettone per altre 2 ore, fino ad arrivare a circa 2 cm dal bordo dello stampo. Accendere il forno in modalità statica a 170° e farlo scaldare fino a temperatura.

Mettere il panettone facile sul ripieno centrale.

Farlo cuocere per circa 45 minuti controllando spesso la superficie senza però aprire lo sportello del forno. Se si scurisce in fretta allora in quel caso aprire velocemente, mettere un foglio di carta stagnola sul dolce e richiudere subito. Quando sarà cotto infilarlo con dei ferri (anche quelli da maglia vanno bene) e lasciarlo raffreddare capovolto.

Quando sarà completamente freddo, farcirlo con la nutella usando una sac a poche.



Panna cotta



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 stampini da 150 ml oppure uno stampo unico da 600ml

- 500 ml panna liquida fresca
- 100 ml di latte intero
- 100 gr di zucchero semolato
- 2 cucchiai di estratto di vaniglia (in alternativa i semi di 1 bacca oppure 1 bustina di vanillina)
- 8 gr di gelatina ovvero 4 fogli (in alternativa 20 gr di agar agar in polvere)
- 250 gr di frutti di bosco + 1 cucchiaino di zucchero per la salsa di accompagnamento (in alternativa caramello, salsa al cioccolato)

Preparazione

Prima di tutto, ammorbidire la gelatina (colla di pesce) con 7 – 10 cucchiaini di acqua fredda di frigo.

In una pentolino versare la panna, il latte, lo zucchero e la vaniglia. Fare scaldare a fuoco lento, girando sempre con una frusta a mano finché non si è sciolto lo zucchero.

Fare raffreddare il composto per 5 minuti.

Aggiungere i fogli di gelatina sgocciolati e strizzati nel composto, che deve risultare caldo ma non eccessivamente bollente.

Girare bene, affinché la gelatina si scioglia e versare la panna cotta negli appositi stampi scelti, precedentemente bagnati e sgocciolati con acqua ghiacciata.

Lasciare raffreddare in frigo per almeno 5 – 6 ore finché il composto non diventa della consistenza di budino.

Nel frattempo, scaldare 125 gr di frutti di bosco con lo zucchero per 5 minuti. Frullare, filtrare e lasciare raffreddare completamente.

Per sformare la panna cotta, passare sotto l'acqua calda lo stampino e capovolgerlo sul piatto da portata.

Decorare con salsa ai frutti di bosco. In alternativa, si può usare il cioccolato fuso o il caramello.

In frigo la panna cotta si conserva negli stampini per circa 3 – 4 giorni. Si può sformare al momento di servirla.



Pasticciotto leccese



— Cucina per noi —

Ingredienti per 15 pasticciotti

Per la frolla

- 500 g. di farina
- 250 g. di burro
- 200 g. di zucchero
- 3 tuorli

Per la crema

- Mezzo litro di latte
- 3 uova
- 125 g. di zucchero
- 1 bustina di vanillina
-

Per completare

- 15 stampi ovali per pasticciotti
- 1 uovo + 1 cucchiaino di latte per spennellare

Preparazione

Per fare la pasta frolla, unire con le mani il burro e la farina. Fare una fontana e al centro mettere i tuorli d'uovo con lo zucchero, impastando molto rapidamente. Formare una palla ed avvolgerla nella pellicola, tenendola in frigo per 30 minuti.

Per la crema invece, prendere una ciotola e mescolare le uova, lo zucchero e la vanillina, aggiungendo un po' alla volta la farina setacciata. Versare il latte bollente sul composto e mettere sul fuoco, mescolando fino ad ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Ungere gli stampi con lo spray staccante.

Lavorare la pasta frolla con le mani e realizzare un filone e tagliarlo a pezzi di 4-5 cm circa. Stendere ogni pezzo di frolla con il mattarello e formare dei dischi da 30 cm e riempire il fondo degli stampi. Farcire ogni pasticciotto con tre cucchiaini colmi di crema: la crema deve arrivare solo un po' più giù rispetto al bordo. Ricoprire con il secondo disco, avendo cura di chiudere il bordo. Con la parte laterale del pollice pressare sul bordo creando la tipica cupoletta. Sbattere l'uovo con il latte e spennellate la superficie dei pasticciotti. Infornare per 20 minuti a 180°.

I pasticciotti sono pronti quando diventano dorati in superficie. Sfornateli e lasciateli intiepidire



Roselline di sfoglia e mele



— Cucina per noi —

Ingredienti per 12 roselline

- 460 gr di pasta sfoglia
- 100gr di confettura di albicocche
- 2 mele fuji
- Zucchero a velo per spolverare

Per foderare lo stampo:

- Zucchero di canna q.b.
- Burro morbido q.b.

Preparazione

Porre sul fuoco un pentolino colmo d'acqua. Privare le mele del torsolo e poi tagliarle a fettine molto sottili. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, versare le mele e farle bollire per 1 minuto, fino a quando non si saranno ammorbidite senza sfaldarsi.

Poi spegnere il fuoco, scolarle e lasciarle raffreddare. Imburrare uno stampo da muffin utilizzando un pennello e del burro morbido, poi foderare ogni sezione con lo zucchero di canna.

Prendere la pasta sfoglia e stenderla in modo da ricavare due rettangoli. Utilizzando un taglia-pasta liscio ricavare da ogni foglio 6 strisce di pasta larghe circa 5 cm. Spennellare ciascuna striscia con la confettura di albicocche, tamponare le fettine di mela con un foglio di carta assorbente e adagiarle lungo ciascuna striscia, leggermente sovrapposte: la parte con la buccia dovrà strabordare da uno dei lati della striscia di pasta sfoglia.

Ora ripiegare la restante striscia di pasta sfoglia sulle mele e arrotolatela su se stessa partendo da una delle due estremità più strette; fissate bene l'ultima parte e avrete così composto una rosellina. Sistemare ogni rosellina all'interno di uno dei fori dello stampo e una volta ultimate, spolverizzare con lo zucchero a velo.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 170° per 45 minuti. Una volta cotte, sfornare le roselline di sfoglia e mele e prima che siano fredde sfornarle, altrimenti raffreddandosi lo zucchero tenderà a solidificare e potrebbe risultare difficile staccarle.



Rotolo Mimosa



— Cucina per noi —

Ingredienti

Per la pasta biscotto

- 200gr farina 00
- 8 uova (medie a temperatura ambiente)
- 280gr di zucchero
- 20 g miele millefiori 20 g

Per la crema

- 5 tuorli
- 500 gr di latte intero
- 65 gr amido di mais (maizena)
- 175 gr di zucchero
- 20 gr panna fresca liquida
- 8 gr di gelatina in fogli
- 1 di scorza di limone
- 150gr Panna fresca liquida da montare (per guarnire)

Preparazione

Per preparare la pasta biscotto: versare nella planetaria le uova, lo zucchero e il miele e lavorare gli ingredienti con la frusta fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere delicatamente la farina setacciata. Imburrare e rivestire con carta forno due teglie da 40x30 cm. Versare l'impasto nelle due teglie e uniformate l'impasto con una spatolina. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 12 minuti fino a doratura della superficie. Sforate e ribaltate sul piano di lavoro e lasciare raffreddare. Per la crema pasticcera. Porre in ammollo per circa 10 minuti i fogli di gelatina in acqua fredda. Scaldare il latte in un pentolino e portare ad ebollizione. In un altro pentolino mescolare i tuorli e lo zucchero, e aggiungere la maizena e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, aromatizzandolo con la scorza del limone. Aggiungere il latte caldo al composto e cuocerlo mescolando per pochi minuti, fino ad ottenere una crema pasticcera liscia e corposa. Strizzare la gelatina ammolata e scioglierla in un pentolino con 20 g di panna fresca riscaldata. Aggiungerla quindi alla crema pasticcera e lasciare raffreddare la crema coperta da una pellicola. Ribaltare la pasta biscotto su un foglio di carta forno. Farcire uno dei due rotoli con la crema pasticcera ben soda. Con l'aiuto della carta forno arrotolare dalla parte lunga il biscotto morbido. Lasciare riposare in frigorifero per 60 minuti circa. Eliminare le parti scure dal biscotto rimanente, quindi tagliarlo a cubetti da 1x1 cm. Trascorso il tempo di riposo trasferire il tronchetto su un tagliere e rifilare le estremità. Versare 150 g di panna liquida in una ciotola e montarla a neve. Ricoprire la superficie del tronchetto con la panna montata e adagiare i cubetti di pasta biscotto sulla panna facendo leggermente pressione con le mani per farli aderire bene. Il rotolo mimosa è pronto per essere servito.



Sgonfietti di Carnevale



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 200 gr di farina 00
- 40 gr di burro
- 400 gr di acqua
- 1 limone
- 4 uova intere
- 2 tuorli
- Zucchero q.b.
- Sale q.b.
- Olio di semi di girasole (per friggere)
- Zucchero a velo per la finitura

Preparazione

Far bollire l'acqua con il burro e un pizzico di sale, aggiungere la farina, mescolare e far cuocere per 10 minuti circa.

Togliere dal fuoco e fare raffreddare sempre mescolando.

Aggiungere la scorza di limone, un tuorlo d'uovo e rimescolare fino ad amalgamare bene il tutto.

Aggiungere l'albume d'uovo montato a neve e così di seguito fino ad avere aggiunto 4 uova. Al termine aggiungere altri due tuorli.

Scaldare l'olio, senza portarlo ad una temperatura altissima, mettere l'impasto a cucchiainate nell'olio e rigirarle in modo da farli cuocere da entrambi i lati.

Sgocciolare bene su carta assorbente e cospargere con zucchero a velo.



Torta della nonna

Ingredienti



— Cucina per noi —

Per la frolla:

- 450 gr di farina
- 160 gr di zucchero
- 200 gr di burro freddo di frigo
- 2 uova medie
- Scorza di 1 limone non trattato

Per la crema pasticcera:

- 500 gr di latte intero
- 50 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero
- 4 tuorli

Per la frolla:

- 450 gr di farina
- 160 gr di zucchero
- 200 gr di burro freddo di frigo

Preparazione

Per la crema pasticcera: mescolare in un pentolino i tuorli e lo zucchero e poi unire la farina, fino ad ottenere un composto liscio e denso. Scaldare il latte con la scorza di limone grattugiata. Quando avrà raggiunto il bollore, aggiungere gradualmente il latte al composto. Far addensare la crema a fuoco moderato girando continuamente. Lasciare raffreddare la crema coprendola con una pellicola trasparente.

Per preparare la frolla: in un mixer frullare la farina e il burro freddo tagliato a pezzi, fino ad ottenere un composto sabbioso. Trasferirlo su una spianatoia e aggiungere lo zucchero, le uova e la scorza grattugiata di un limone. Lavorare brevemente gli ingredienti, fino a formare un panetto. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 30 minuti. Stendere l'impasto sul piano di lavoro infarinato fino a uno spessore di 2-3 mm. Imburrare e infarinare uno stampo da crostata e adagiare la sfoglia all'interno dello stampo.

Farcire con la crema pasticcera ormai fredda e usare gli avanzi della frolla per creare un disco di pasta da mettere sopra la crema, sigillando i bordi. Spennellare la superficie con albume e cospargere con i pinoli. Infornare la torta e cuocere in forno statico preriscaldato a 160° per 60 minuti sul ripiano in basso.

Una volta cotta, sfornare e lasciare raffreddare completamente. Spolverizzare con zucchero a velo.



Tortino con cuore di cioccolato



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 porzioni

- 110gr cioccolato fondente al 70%
- 120 gr di uova (2 grandi)
- 25 gr Farina 00
- 110 gr burro a temperatura ambiente
- 40 gr zucchero

Preparazione

Ridurre a scaglie il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria insieme al burro, mescolando continuamente. Una volta sciolto, lasciarlo raffreddare fino alla temperatura di 30°. In mancanza di un termometro, lasciarlo intiepidire a temperatura ambiente.

Nel frattempo imburrare e infarinare 4 stampini di alluminio.

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e aggiungerle al composto di cioccolato e burro fuso.

Quando anche le uova saranno state assorbite aggiungere la farina e continuare a mescolare con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Riempire ogni stampino con 70 gr di composto con un sac-à-poche o un cucchiaino: il composto dovrà arrivare a circa due terzi dello stampino.

Mettere gli stampini in congelatore per almeno 6 ore, meglio se per una notte intera. Quando i tortini saranno congelati, disporli in una teglia e cuocerli in forno ventilato preriscaldato a 200° per 7-8 minuti, sul ripiano medio: dal momento che non tutti i forni sono uguali, per ottenere la cottura perfetta, fare la prova stecchino e verificare che il tortino risulti cremoso dentro.

Trascorso il tempo di cottura, sformarli delicatamente capovolgendo gli stampini sul piatto, poi spolverizzare con zucchero a velo e servire subito.





