



Cucina per noi!

Ricettario Codere 2023





Cucina per Noi, la raccolta di ricette curata da Codere Italia torna anche quest'anno.

Una nuova selezione di ricette pubblicate nel 2023 sul nostro sito www.codereitalia.it e che il nostro team di ristorazione ha proposto ai clienti nelle Gaming Hall.

Un gesto di gratitudine verso tutti i nostri clienti.

Sommario

I primi

Cannelloni ricotta e spinaci	5
Caserecce con zucca e salsiccia	7
Farfalle zucchine e salmone	11
Gnocchi funghi e salsiccia	13
Gnocco alla romana	15
Lasagne	17
Paella Valenciana	21
Pennette alla vodka	23
Pasta al forno	25
Pasta alla boscaiola	27
Risotto al radicchio	29
Risotto mascarpone e salsiccia	31
Risotto Mimosa	33
Scialatielli alla mediterranea	35
Spaghetti alle cozze	37
Tagliatelle al ragù	39
Timballo di pasta al forno	41
Tubetti patate e provola	43

I secondi

Focaccia farcita	47
Focaccia di San Giuseppe	49
Gateau di patate	53
Polenta con salsicce e costine	55
Scaloppina di pollo al limone	57
Spezzatino con patate	59
Torta pasqualina	61
Torta di rose salata con verdure	63

Sfizioosità

Patatine fritte	69
Spritz	71

I dolci

Apple Pie	75
Befanini	77
Biscione natalizio	79
Cannolo siciliano	81
Donuts	83
Sfogliatelle di frolla	85
Profiteroles al cioccolato	87
Torta Arlecchino	89
Torta al cioccolato e peperoncino	91
Torta della nonna	93
Torta del nonno	95
Tortino con cuore di cioccolato	99





I primi





Cannelloni ricotta e spinaci



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per i cannelloni

- 250 g di sfoglie di pasta all'uovo
- 400 g di ricotta vaccina
- 400 g di spinaci freschi al netto degli scarti
- 1 uovo
- 100 g di Parmigiano Reggiano più altro per spolverare
- noce moscata
- sale e pepe

Per la besciamella

- 1 l di latte
- 100 g di burro
- 100 g di farina
- noce moscata

Preparazione

Privare gli spinaci della parte più coriacea del gambo e lavarli. Scottare le foglie degli spinaci in una padella con un dito d'acqua e un pizzico di sale a pentola coperta per un paio di minuti. Scolarle, lasciarli intiepidire e strizzare bene. Passare gli spinaci al coltello, tritandoli finemente e tenerli da parte.

Per la besciamella: in un pentolino fondere il burro a fuoco moderato; unire la farina mescolando con la frusta. Quindi versare il latte freddo tutto in una volta continuando a mescolare finché inizia a bollire. Salare, diminuire l'intensità della fiamma e cuocere per almeno venti minuti coperto e mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco, regolare se occorre il sale e, volendo, insaporire con un pizzico di noce moscata oppure di pepe.

Raccogliere in una ciotola gli spinaci tritati ben raffreddati, la ricotta, l'uovo e il Parmigiano grattugiato. Unire una grattata di noce moscata e una macinata di pepe quindi amalgamare bene fino a ottenere un composto omogeneo. Scottare le sfoglie di pasta all'uovo in acqua bollente salata. Scolarle e tuffarle brevemente in una ciotola con acqua fredda e olio per evitare di farle attaccare tra di loro. Con l'aiusilio di un sac-à-poche, o con un paio di cucchiari, dosare un po' di ripieno di ricotta e spinaci su ciascuna sfoglia. Arrotolarle su se stesse per formare i cannelloni. Velare con un paio di cucchiari di besciamella il fondo di una pirofila da forno e disporvi i cannelloni preparati. Ricoprirli con la besciamella restante. Completare con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato e in forno gratinare per 10-12 minuti a 200° in modalità statica, passando a quella grill verso la fine. Spegnerne il forno, lasciare assestare i cannelloni ricotta e spinaci per 5 minuti, quindi sfornarli e servire.



Caserecce con zucca e salsiccia



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr Caserecce
- 400 gr Zucca
- 600 gr Salsiccia
- 1 cucchiaio Philadelphia
- Scamorza a fettine
- 50 gr Parmigiano grattugiato
- Cipolla q.b.
- Olio q.b.
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Pelare la zucca, pulirla dai semi e dai filamenti e tagliarla a cubetti. Fare un soffritto con un po' di cipolla tritata e un filo d'olio e aggiungere la zucca: farla cuocere, saltando per 5 minuti. Aggiungere poi un mestolo d'acqua di cottura, sale, pepe e coprire con il coperchio fino a cottura ultimata (circa 10-12 minuti).

A fine cottura, togliere dal fuoco e mettere in un mixer la zucca con un mestolo di acqua di cottura e un cucchiaio di Philadelphia per creare una crema. Rimettere sul fuoco la padella utilizzata per cuocere la zucca e cuocere le salsicce spezzettandole con il mestolo.

Nel frattempo, mettere a bollire abbondante acqua salata. Scolare la pasta al dente e farla saltare in padella insieme alla salsiccia, aggiungendo anche crema di zucca e Philadelphia.

Versare la pasta in una pirofila farcirla con la scamorza a fettine ancora parmigiano e un filo d'olio a crudo. Coprire con un foglio di alluminio e trasferire in forno a 180° C. per dieci minuti, togliere il foglio di alluminio e lasciare ancora in forno per cinque minuti in modo da creare una crosticina croccante in superficie.

Togliere dal forno spolverare con il prezzemolo tritato e servire ancora calda.



Cous cous pollo e verdure alla marocchina



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per il cous cous precotto

- 250g di cous cous precotto a grana media
- sale marino iodato fine
- 250ml di acqua bollente
- olio evo

Per la zuppa di pollo

- 30 g burro
- 150 gr petto di pollo
- 1/2 melanzana; 2 carote; 2 zucchine; 1 rapa; 1 pomodoro
- 1 patata grande (o 3 patate piccole)
- 1/2 gambo di sedano e 1 cipolla
- 50 gr ceci precotti
- sale q.b.

Preparazione

Versare l'acqua in una pentola con coperchio portarla a bollore: salare e unire poche gocce di olio e spegnere il fuoco, versare il cous cous a pioggia e coprirlo con il coperchio per 5 -10 min, lasciando la pentola a riposare in un luogo tiepido. Quando gonfio sgranarlo con una forchetta su un piatto da portata unico o su 4 piatti singoli.

Pulire le verdure e tagliatele a dadini e tritare la cipolla: mettere l'acqua in una pentola, portare a ebollizione e salare. Aggiungere il sedano e la rapa e fare cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungere quindi le carote, la melanzana, la patata tagliata a pezzi, le zucchine, i pomodori e i ceci precotti e cuocere per altri 10-15 minuti.

Mentre le verdure cuociono, tagliare il petto di pollo a cubetti. Mettere a scaldare un po' di olio in una padella, aggiungere la cipolla tritata e fare rosolare il pollo a fiamma vivace. Aggiustare di sale e fare cuocere dando una girata di tanto in tanto fino a cottura ultimata.

Scolare le verdure che a questo punto saranno cotte e procedere all'impattamento: un modo per rendere più scenico il piatto è servire il cous cous in un piatto largo e fondo formando un cono. Versare il cous cous, appiattire un po' la superficie e disporre i pezzetti di pollo al centro e le verdure a raggera tutte intorno alla piramide in modo da creare una composizione coloratissima.



Farfalle zucchini e salmone



← Cucina per noi →

Ingredienti per 4 persone

- 320 g farfalle
- 2 Zucchine medie
- 150 g Salmone affumicato
- 1 spicchio di Aglio
- 1 ciuffo di Prezzemolo
- Olio di oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- pepe nero q.b.

Preparazione

Lavare le zucchini e tagliarle a listarelle o rondelle in modo che la cottura sia più veloce. In una padella soffriggere appena lo spicchio di aglio con l'olio di oliva. Aggiungere le zucchini e farle rosolare per qualche minuto.

Aggiungere poco alla volta un po' di acqua (meglio se l'acqua di cottura della pasta) così da stufarle e non friggerle.

L'acqua di cottura o l'acqua normale contribuisce a renderla cremosa, senza usare molto olio, burro o panna.

Salare e pepare le zucchini.

Sminuzzare il salmone affumicato dopodiché aggiungerlo in padella assieme alle zucchini.

Eliminare l'aglio, quindi, mescolare in modo da far insaporire le zucchini. Lasciarle cremose e non fare asciugare totalmente l'acqua.

Scolare la pasta al dente, uno o due minuti di cottura in meno rispetto al tempo indicato sulla confezione. Aggiungere un mestolino di acqua al condimento.

Mettere la pasta in padella assieme al condimento. Aumentare la fiamma e mescolare. Aggiungere un po' di olio di oliva continuando a mantecare in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Infine, aggiungete del prezzemolo fresco tritato finemente e servire.



Gnocchi funghi e salsiccia



← Cucina per noi →

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg patate pasta bianca
- 300 gr farina 00
- 1 uovo
- Sale q.b.
- 2 salsiccie
- 250 gr funghi porcini
- mezzo bicchiere vino bianco
- 2 spicchi d'aglio
- Olio d'oliva q.b.
- Pepe

Preparazione

Lavare e lessare le patate (con la buccia) in abbondante acqua bollente salata, quando saranno cotte tagliarle in due e passarle nello schiacciapatate (la buccia rimane all'interno dello schiacciapatate) facendole cadere il composto ottenuto sul piano lavoro.

Schiacciare tutte le patate metterle a forma circolare creando una fontana. Mettere al centro la farina, l'uovo e un pizzico di sale, ed impastare fino ad ottenere un composto soffice e compatto.

La quantità di farina da utilizzare può variare in base alla tipologia di patata, indicativamente sui 300 grammi, ma mescolarla con le patate prima mettendo inizialmente solo 200 grammi, poi nel caso la restante parte. Dividere l'impasto in tanti filoni e iniziare a tagliare gli gnocchi mettendoli su un vassoio infarinato e rigandoli con i rebbi di una forchetta o con un riga-gnocchi.

Per il sugo: in una padella mettere l'olio e l'aglio e appena inizia a dorare unire i funghi porcini lavati e tagliati precedentemente e la salsiccia a pezzettini. Cuocere per alcuni minuti e sfumare con il vino bianco, intanto mettere in cottura gli gnocchi in abbondante acqua salata.

Appena gli gnocchi salgono in superficie, scolarli e unirli al sugo. Spolverarli con il parmigiano e servire.



Gnocco alla romana



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di semolino
- 1 l di latte
- 120 gr di burro
- 120 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- 3 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- sale q.b.

Preparazione

Versare il latte in una casseruola lasciandone da parte mezzo bicchiere e portate a ebollizione, quindi spegnere sotto il fuoco.

Versare a pioggia il semolino nel latte caldo e, continuando a mescolare bene, anche 50 gr di burro, sale e una spolverata di noce moscata.

Riportare il tutto nuovamente a ebollizione sempre mescolando, sin quando il semolino non si sarà addensato per bene.

Togliere la casseruola dal fuoco, unire circa 30 gr di formaggio grattugiato e i 3 tuorli, avendo cura di diluirli prima con un pò di latte tiepido. Mescolare bene il tutto sin quando il composto non sarà tutto omogeneo.

Versarlo su di un piano imburato e stenderlo con l'aiuto di una spatola in modo tale che reggiunga uno spessore di circa 1 cm. Lasciarlo raffreddare.

Con l'aiuto di una formina o di un bicchiere ricavare tanti dischi dal composto, quindi sistemare gli gnocchi di semolino in una pirofila ben imburata sovrapponendoli leggermente.

Condire gli gnocchi con burro fuso e parmigiano e infornateli a 180° per circa 20 minuti o fino a quando non si presenteranno ben dorati. A fine cottura gratinarli per 5 minuti aumentando la temperatura del forno a 220°.

Una variante alla classica ricetta consiste nel condire gli gnocchi alla romana con una salsa di pomodoro oppure funghi chiodini trifolati.



Lasagne



— Cucina per noi —

Ingredienti per 6 persone

- 150 gr di farina di grano tenero '00 e 50 gr di farina '0
- 2 uova intere grandi
- sale q.b. e pepe q.b
- 600 gr di carne macinata di manzo (non troppo magra)
- 250 gr di carne macinata di maiale (non troppo magra)
- 700 ml di passata di pomodoro densa + acqua
- 70 gr di sedano e 70 gr di carota e 1 cipolla bianca piccola
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- 100 ml di vino rosso (bene anche il bianco)
- 50 ml di latte intero
- 500 ml di besciamella

Preparazione

Per il ragù, lavare e tritare la cipolla, il sedano e carota e farli soffriggere in una pentola con un filo d'olio e il rosmarino tritato. Aggiungere le carni macinate sbriciolate con il cucchiaio di legno e lasciarle rosolare per circa 10 minuti a fuoco moderato, finché tutti i succhi non sono asciugati. Poi sfumare con il vino e solo quando è ben evaporato, aggiungere la salsa di pomodoro insieme a metà dell'acqua della bottiglia della salsa. Fare cuocere a fuoco lentissimo con coperchio per circa 3 h girando di tanto in tanto e versando a poco a poco l'acqua restante. A fine cottura aggiungere il latte, sale e aggiungere un pizzico di pepe fino ad ottenere un composto composto e cremoso. Su una spianatoia di legno, disporre a fontana la farina, inserire al centro le uova e il sale. Con una forchetta, sbattere le uova, incorporando a poco a poco la farina, fino a creare un impasto compatto. Formare una palla e avvolgerla in una pellicola per alimenti. Infarinare leggermente il piano di lavoro e il mattarello con la farina e stendere la sfoglia energicamente allungando il centro e tutti i lati, cercando già di dare la forma di un rettangolo lungo dello spessore di 0.5 mm. Aggiungere in una teglia 1 mestolo abbondante di ragù poi una o più sfoglie di lasagna in modo da ricoprire la base. Poi aggiungere 2 mestoli di ragù e qualche cucchiaino sparso di besciamella, infine aggiungere una spolverata di parmigiano. Infine aggiungere un nuovo rettangolo di pasta e continuare ad assemblare seguendo l'ordine fino ad esaurimento ingredienti. Coprire con un foglio di alluminio la teglia, in questo modo gli ingredienti si amalgameranno a puntino senza bruciarsi subito. Infine cuocere in forno statico ben caldo a 180° nella parte centrale per circa 30 minuti, trascorso il tempo indicato, eliminare il foglio di alluminio, trasferite al piano superiore e lasciate cuocere per ancora 15 minuti. Gli ultimi 5 minuti azionare il grill e alzare a 200° per avere la crosta! Sforzare e lasciare raffreddate per almeno 15 minuti



Orecchiette con pomodorini e pesto di rucola

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di orecchiette
- 150 g di rucola
- 3 cucchiaini parmigiano Reggiano DOP
- 60 g mandorle
- 10 cucchiaini di olio
- 200 g di pomodorini ciliegino
- 100 g di olive nere
- sale



Preparazione

In un mixer inserire la rucola, il parmigiano, l'olio e le mandorle già tritate grossolanamente al coltello.

Frullare a intermittenza in modo che la rucola non si ossidi fino ad ottenere un pesto cremoso.

Mettere le orecchiette a bollire in abbondante acqua leggermente salata.

Tagliare i pomodorini in 4 e le olive nere a metà.

In una padella aggiungere un filo d'olio e versarci i pomodorini e le olive e fare saltare qualche minuto fino a che non sarà pronta la pasta e i pomodorini avranno cominciato a rilasciare un po' del loro sughetto.

Scolare le orecchiette e tuffarle in padella coi pomodorini e le olive.

Spegnere il fuoco e aggiungere il pesto di rucola.

Amalgamate bene il tutto.

Fare freddare e lasciare in frigo per almeno 1 ora, in modo che la pasta si insaporisca quanto più possibile.

Servire con un po' di mandorle tritate a piacere.



Paella Valenciana



— Cucina per noi —

Ingredienti per 6 persone

- 350 gr di riso bomba (o parboiled)
- 250 gr di pollo (sovraccosce, al netto degli scarti)
- 250 gr di coniglio (al netto degli scarti)
- 700 gr di calamari
- 500 gr di gamberoni
- 500 gr di cozze e 500 gr di vongole
- 2 peperoni (rosso e giallo)
- 150 gr di piselli e 200 gr di fagiolini
- 800 ml di brodo vegetale
- 3 spicchi di aglio
- q.b. di olio d'oliva (extravergine)
- 2 bustine di zafferano
- 2 cucchiaini di paprika (dolce)
- q.b. di sale

Preparazione

Pulire le vongole e le cozze: riscaldare un filo d'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio e aggiungere i molluschi, lasciateli schiudere a fuoco moderato, con il coperchio. Non appena saranno tiepidi sgusciarli quasi tutti, tenendone da parte pochi interi per decorare i piatti. Filtrare il liquido di cottura e tenetelo da parte. Scottare anche i gamberi in una padella, con un cucchiaio d'olio, e e sgusciarli quasi tutti, lasciarne qualcuno interno come decorazione.

Pulire il calamaro e tagliarlo ad anelli. Fare insaporire un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e aggiungere i calamari. Lasciarli cuocere 4-5 minuti. Tagliare i peperoni a cubetti piuttosto piccoli e farli insaporire in una padella un filo d'olio con uno spicchio d'aglio per 5-6 minuti. Tagliare il pollo e il coniglio in bocconcini, fate insaporire un generoso filo d'olio in una padella ampia fino a formare una croccante crosticina all'esterno. Aggiungere anche i fagiolini e i piselli e fare insaporire 3-4 minuti. Allargare gli ingredienti lasciando uno spazio centrale a croce e aggiungere il riso e tostarlo un paio di minuti.

Sciogliere lo zafferano in poca acqua calda. Unire il liquido di cottura filtrato dei molluschi, il fondo di cottura dei calamari e dei gamberi. Unire lo zafferano e il brodo, a copertura. Aggiungere le spezie scelte e fare cuocere a fuoco medio basso per circa 30-40 minuti; il tempo di cottura effettivo dipende molto dalla tipologia di riso utilizzato; il riso bomba richiede una cottura molto lunga, ma già altre tipologie potrebbero richiederne meno. Quando mancano ormai pochi minuti al termine della cottura aggiungere anche i calamari, i molluschi, i peperoni e alla fine i gamberi. Aggiungere i crostacei ed i molluschi interi di decorazione e servire.



Pennette alla vodka

Ingredienti per 4 persone

- 320 g pennette
- ½ cipolle
- 150 g di pancetta affumicata
- 80 ml vodka
- 300 g di passata di pomodoro
- 100 ml di panna fresca
- peperoncino q.b.
- sale fino q.b.
- olio d'oliva q.b.



← Cucina per noi →

Preparazione

In una pentola con acqua bollente salata cuocere la pasta.

Nel frattempo in una padella soffriggere con un filo d'olio la cipolla finemente tritata. Aggiungere anche la pancetta tagliata a cubetti. Quando la pancetta sarà ben rosolata, sfumare con un bicchierino di vodka. Una volta che la parte alcolica sarà evaporata aggiungere la passata, insaporire con un pizzico di sale e lasciare stringere per circa 5-6 minuti a fuoco medio basso.

Aggiungete la panna, mescolare e assaggiare per capire se correggere di sale. In fine aromatizzare il sughetto con un cucchiaino di vodka.

Scolare la pasta al dente e trasferirla nella padella con il condimento e far amalgamare bene i sapori quindi distribuire le pennette alla vodka nei piatti individuali e servire.

Se volete potete aggiungete del parmigiano grattugiato e una macinata di pepe nero.



Pasta al forno

Ingredienti per 6 persone

Per il sugo:

- 500 gr di rigatoni, maccheroni o tortiglioni
- 2lt di passata di pomodoro
- 500 gr di mozzarella (ben sgocciolata)
- 300 gr di besciamella o ricotta
- 150 gr cucchiaini di grana o parmigiano
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- basilico fresco e sale

Per le polpette:

- 300 gr di carne bovina tritata
- 2 uova
- 50 gr mollica di pane raffermo o pan grattato
- 70 gr Formaggio grattugiato
- Prezzemolo e Sale q.b
- Olio di semi di arachide

Preparazione

Preparare il sugo: in una pentola aggiungere passata di pomodoro, allungata con 2 – 3 cucchiaini di acqua, 2 cucchiaini di olio, basilico fresco. Fare cuocere con coperchio per circa 15 minuti a fuoco basso, correggere di sale e aggiungere altro basilico a fine cottura. Impastare tutti gli ingredienti delle polpette valutando se l'impasto necessita di qualche cucchiaino di latte in più oppure una spolverata in più di pan grattato. L'impasto deve risultare morbido, ma lavorabile. Realizzare delle polpettine della dimensione di 1,5 cm. Friggerle in olio bollente oppure ripassarle in padella con 3 cucchiaini di olio extravergine per 1 minuto. Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e cuocere la pasta la metà del tempo indicato sulla confezione. Tagliare la mozzarella a dadini e farla sgocciolare in un colino. Stemperate la ricotta con un mestolo di sugo. Imburrare una teglia rettangolare e metterci sul fondo un pò di sugo. Appena la pasta è cotta scolarla e metterla in una ciotola, unire 3/4 dl sugo, la ricotta o la besciamella, 120 g del formaggio grattugiato, le polpettine, mescolare il tutto. Unire anche del basilico spezzettato e la mozzarella e mescolare ancora in modo da amalgamare il tutto. Versare la pasta nella teglia, ricoprire con il restante sugo e spolverizzare con il formaggio grattugiato rimasto. Infornare a 200° per circa 35 minuti, la superficie deve dorare e formare una bella crosticina.

Lasciare riposare 5 minuti e servire bella calda e filante.





Pasta alla boscaiola



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr rigatoni o tagliatelle o penne
- 400 gr funghi misti
- Olio extravergine d'oliva (evo) q.B.
- 3 spicchi aglio
- 2 rametti di timo
- 100g pancetta (tesa)
- 200 gr salsiccia di maiale
- 100 ml vino bianco
- Sale q.b e pepe nero q.b.
- 200 ml Panna (facoltativa)

Preparazione

Affettare i funghi misti e in una padella mettere un buon giro di olio extravergine di oliva nel quale far soffriggere l'aglio con qualche rametto di timo. Dopo qualche minuto aggiungere i funghi e salare.

In una nuova padella mettere un giro di olio nel quale farere soffriggere prima l'aglio, poi la pancetta e la salsiccia sbirciolata. Quando il tutto avrà preso calore, aggiungere anche il vino bianco e lasciare sfumare.

In una pentola, portare l'acqua salata ad ebollizione e cuocere la pasta al dente. Nel frattempo, eliminare i gli spicchi di aglio, unire i funghi alla carne.

Aggiungere un po' di panna e un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Scolare la pasta e versarla nella padella con il condimento: aggiungere una spolverata di parmigiano e mantecare per bene in modo che tutto si mescoli alla perfezione.

Aggiungere del prezzemolo tritato e fare una generosa macinata di pepe al momento.



Risotto al radicchio



← Cucina per noi →

Ingredienti per 2 persone

- 200 gr di riso Carnaroli
- 1 cespo piccolo di radicchio rosso
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1/2 cipolla bianca
- 2 cucchiari di Grana Padano grattugiato
- 1l di brodo vegetale
- 3 noci di burro
- 1 mazzetto di timo
- pepe qb

Preparazione

TritaRe la cipolla e farla appassire con una noce di burro in una larga pentola di acciaio.

Aggiungere il riso, tostare qualche minuto, sfumare con il vino e poi aggiungere il brodo, un mestolo per volta fino a coprirlo. Rabboccare il brodo evaporato durante la cottura affinché il riso non rimanga mai scoperto.

Intanto dividere il radicchio a metà, togliere l'eccesso di parte bianca e tagliare a listelli le foglie. Far appassire il radicchio per qualche minuto in una padella con l'altra noce di burro.

Due minuti prima della fine della cottura indicata sulla confezione del riso utilizzato, aggiungere una spolverata di pepe, il radicchio e qualche fogliolina di timo.

A cottura ultimata, mantecare per qualche minuto il risotto fuori dal fuoco aggiungendo il Grana Padano grattugiato e una noce di burro. Una volta che sarà diventato bello cremoso, lasciarlo riposare qualche istante prima di servirlo all'onda.

Per un risotto al radicchio più scenografico tenere da parte qualche strisciolina di radicchio crudo per decorare il piatto finito.



Risotto mascarpone e salsiccia



— Cucina per noi —

Ingredienti per 6 persone

- 450g di riso tipo arborio o carnaroli
- 300 g di salsiccia fresca tipo luganega, spellata e a pezzi
- 1 cipollina o 40 g di scalogno a pezzi
- 50 g di Burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 750 ml brodo di carne
- 250g di mascarpone
- 50 g di formaggio grattugiato
- pepe nero q.b.

Preparazione

Tritare la cipollina e soffriggerla in abbondante burro. Aggiungere la salsiccia metà sbriciolata e metà tagliata a piccoli pezzi. Fare rosolare la salsiccia e eliminare l'eventuale eccesso di grasso.

Tostare leggermente il riso e poi sfumare con vino bianco. Procedere nella cottura del riso come al solito, aggiungendo il brodo caldo poco per volta.

Lasciare cuocere il riso per circa 15-18 minuti, mescolando continuamente.

Quando sarà cotto ma la dente, togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il mascarpone.

Mescolare delicatamente il risotto con un cucchiaino di legno e quando il mascarpone si sarà amalgamato, unire la salsiccia.

Mescolare un'ultima volta e poi lasciare riposare per due minuti, coprendo la pentola con un coperchio.

Infine, aggiungere abbondante parmigiano grattugiato e pepe prima di servire.



Risotto Mimosa



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 250 gr di riso
- 300 gr di punte di asparagi
- 100 gr di stracchino
- 2 uova
- 500 ml di brodo vegetale
- 1 scalogno
- 20 gr di parmigiano
- Vino bianco
- Pepe
- Sale
- Olio

Preparazione

Cuocere le uova fino a renderle sode (7 minuti dal momento dell'ebollizione dell'acqua).

Cuocere le punte d'asparagi per 7-10 minuti a vapore e frullarli tenendo da parte qualche punta per la decorazione del piatto.

Ora fare appassire lo scalogno tritato in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma alta, poi sfumarlo con il vino bianco.

Aggiungere ora la crema d'asparagi e ricoprire con il brodo bollente. Portare il risotto a cottura aggiungendo il brodo man mano che viene assorbito.

A cottura ultimata aggiungere lo stracchino, il parmigiano e aggiustate di sale e pepe.

Servire il risotto mimosa decorando i piatti con le punte degli asparagi e una manciata di tuorlo d'uovo sbriciolato.



Scialatielli alla mediterranea



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 450 g Pasta (scialatielli)
- 400 g Pomodori ciliegino
- 1 Peperoni rosso e 1 Melanzana
- 100 g Olive verdi denocciolate
- 1 Cipolla rossa
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 Acciughe
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Olio di semi
- Origano, sale e pepe q.b

Preparazione

Eliminare il picciolo dalla melanzana e tagliatela a cubetti. Scaldare l'olio di semi e cuocete pochi cubetti di melanzana alla volta fino a che non sono dorati. Scolate e asciugatele con carta assorbente. Continuare così fino a friggere tutta la melanzana.

Lavare il peperone, ungerlo leggermente di olio e farlo cuocere in forno a 180°C per 15 minuti o su un fornello.

Una volta che tutta la buccia risulta abbrustolita, metterlo in un sacchetto chiuso ermeticamente. Trascorsi 15 minuti, spellarlo ed eliminare semi e filamenti interni. Frullarlo fino a ottenere una crema.

Portare a bollore abbondante acqua salata per la pasta. Intanto lavare e tagliare a metà i pomodorini, le olive a rondelle.

In un'ampia padella scaldare l'olio extravergine d'oliva con la cipolla tagliata finissima e l'acciuga.

Unire qualche cucchiaio di crema di peperone e le melanzane, da ultimo aggiungere i pomodorini. Lessare la pasta, scolarla al dente e unirla al condimento.

Aggiungere anche le olive e i capperi e saltare la pasta a lungo per amalgamare il condimento in maniera omogenea.

Unire un pizzico di origano secco e regolare di sale e pepe prima di impiattare.



Spaghetti alle cozze



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di spaghetti
- 1 kg di cozze
- 150 gr di pomodori pachino
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 100 ml di vino bianco secco
- peperoncino q.b
- prezzemolo q.b
- sale q.b
- pepe q.b

Preparazione

Pulire per bene le cozze, staccando da ogni cozza il filamento che esce dal lato dritto. Pulire anche l'esterno da residui di alghe o formazioni calcaree. Eliminare le cozze col guscio rotto o già aperte. Una volta pulite, sciacquare le cozze sotto l'acqua corrente, quindi metterle in un tegame dal bordo alto, coperte col coperchio e fate andare a fuoco alto.

Dopo circa 8 minuti/10 minuti le cozze si apriranno. Versare il vino bianco secco, togliere il coperchio e fare evaporare la parte alcolica. Non fare restringere troppo il liquido di cottura.

Togliere le cozze dal tegame, quindi filtrare l'acqua di cottura in un recipiente e metterla da parte. Privare le cozze del guscio, lasciandone giusto qualcuna intera per la guarnizione del piatto. In una padella, scaldare dell'olio con il peperoncino, quindi aggiungere i pachino tagliati a pezzetti e salare. A metà cottura aggiungere tutte le cozze.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata scolandola qualche minuto prima del tempo di cottura riportato sulla confezione.

Mantecare per qualche minuto la pasta all'interno della padella insieme al condimento, aggiungendo il liquido di cottura rilasciato dalle cozze, messo da parte in precedenza.

Servire gli spaghetti con le cozze spolverando con del prezzemolo fresco tritato.



Tagliatelle al ragù



← Cucina per noi →

Ingredienti per 4 persone

- 4 porzioni
- 500 g Tagliatelle all'uovo
- 300 g Polpa di manzo macinata grossa
- 300 g Passata di pomodoro o pelati
- 150 g Pancetta di maiale
- 50 g Carota
- 50 g Costa di sedano
- 50 g Cipolla
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Mezzo bicchiere di latte
- Brodo
- Parmigiano Reggiano Dop
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione

Sciogliere in un tegame la pancetta tritata finemente.

Mondare e tritare la carota, il sedano e la cipolla, quindi appassirli nel tegame con 3 cucchiaini di olio.

Unire la carne macinata e rosolarla finché “sfrigola”. Bagnare con il vino e lasciarlo sfumare per alcuni minuti.

Versare la passata o i pelati, coprire e fare sobbollire a fuoco dolce per circa 2 ore aggiungendo, all'occorrenza, del brodo bollente.

Versare il latte, poi aggiustare di sale e di pepe.

Lessare le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolarle e tuffarle nella padella con il ragù.

Completare con parmigiano reggiano grattugiato fresco.



Timballo di pasta al forno



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- Ingredienti
- 360 gr. di pasta corta (penne o rigatoni)
- 400 ml. di polpa di pomodoro
- 200 gr. di salsiccia fresca
- 1 bicchiere di vino rosso
- 200 gr. di mozzarella
- 3 o 4 foglie di basilico
- 30 gr. di parmigiano grattugiato
- 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b. e pepe q.b
- 300 g di carne macinata di vitello o mista
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato (pecorino e parmigiano)

Preparazione

Impastare la carne macinata con l'uovo, un pizzico di sale, una macinata di pepe, una grattata di noce moscata e il formaggio grattugiato. Impastare e poi unire un cucchiaino di pangrattato. Continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto morbido ma compatto. Se necessario unite altro pangrattato, ma senza esagerare. Staccare dei piccoli pezzettini per fare delle minuscole polpettine e poggiarle sopra un vassoio ricoperto di carta forno. Friggerle velocemente in poco olio EVO e metterle a scolare sopra della carta da cucina. Tenere da parte.

Soffriggere in padella l'aglio e la cipolla, aggiungere la salsiccia privata della pelle e sbriciolata e lasciare andare a fuoco lento per qualche minuto. Aggiungere quindi il vino rosso, sfumare e unire la salsa di pomodoro e le foglie di basilico.

Salare, pepate e cuocere il sugo per circa 15 minuti.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente, rimetterla nella pentola e mescolarla con due mestoli di sugo.

A questo punto imburrare una pirofila da forno, adagiarvi uno strato di pasta, poi uno di sugo, uno di mozzarella a fettine e le polpettine e spolverare col parmigiano e ripetere l'operazione. Infornare quindi nel forno già caldo a 200°C fino a quando sulla superficie del timballo non si formerà una crosticina dorata.



Tubetti patate e provola



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 160 gr di pasta tubetti (o pasta mista, ruote o pasta corta)
- 500 gr di patate (pesate già sbucciate)
- 50 gr di pancetta affumicata o guanciale
- 80 gr di cipolla bianca
- 80 gr di carote
- 100 gr di pomodorini ciliegia o pachino
- 80 gr di sedano
- 4 cucchiari di olio extravergine
- 1 dado vegetale
- sale (se necessario)
- 2 -3 croste di parmigiano o grana (facoltativo)
- 100 gr di provola fresca affumicata oppure scamorza affumicata
- parmigiano grattugiato q.b.

Preparazione

Fare un soffritto con olio, cipolla, sedano, carote e i pomodorini in una pentola capiente che possa successivamente contenere le patate e la pasta.

Sbucciare le patate, pesarle, lavarle e tagliarle a cubetti non eccessivamente piccoli.

Aggiungerle in pentola con le verdure. Lasciarle rosolare per 1 minuto circa, girando di tanto in tanto, affinché le patate si insaporiscano.

Aggiungere il dado e un paio di bicchieri d'acqua fino a coprire tutte le verdure e le patate ma senza superarle.

Cuocere per circa 40 minuti. fino a quando le patate risultano ben tenere.

Verso fine cottura (circa 7 – 8 minuti) aggiungere le croste di parmigiano o grana, precedentemente grattate accuratamente. Infine aggiungere 1 bicchiere abbondante di acqua in pentola e, appena bolle aggiungere la pasta. La pasta deve cuocere a fuoco medio – lento senza coperchio, deve asciugarsi e impregnarsi della cremosità delle patate.

Quando la pasta e patate è pronta, spegnere il fuoco e direttamente nella pentola calda aggiungere la provola o la scamorza a pezzettini.

Girare bene e servire la pasta e patate ben calda con un filo di olio extravergine e una spolverata di parmigiano.





I secondi





Focaccia farcita



— Cucina per noi —

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di farina W300
- 100 g di semola rimacinata
- 220 g di acqua (più quella per la salamoia)
- 10 g di lievito di birra
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 30 g di burro
- 12 g di sale (più quello per la salamoia)
- salumi e formaggi

Preparazione

Raccogliere nella ciotola della planetaria la farina, la semola, il sale e il lievito di birra fresco sciolto nell'acqua. Impastare con il gancio k in modo che le polveri assorbano completamente il liquido.

Quando l'impasto si stacca dalle pareti unire l'olio e il burro morbido continuando a impastare fino a quando saranno stati perfettamente incorporati.

Coprire l'impasto e farlo lievitare per circa un'ora, o comunque fino al raddoppio. Trascorso il tempo necessario riprendere l'impasto e stenderlo su un foglio di carta da forno cosparso di olio spennellato. Trasferlo in una teglia di dimensione di 30x40 centimetri, per un impasto di circa 700g.

Con i polpastrelli imprimere un po' di pressione sulla superficie dell'impasto in modo da realizzare i caratteristici "buchini". Ungere generosamente con olio extravergine, coprire con la pellicola e lasciare nuovamente lievitare fino al raddoppio.

Bagnare quindi la focaccia con una salamoia preparata con un bicchiere scarso di acqua tiepida e due prese di sale.

Trasferire la teglia nel forno preriscaldato a 220° - 230° e fare cuocere per circa 20 minuti o comunque fino a quando la superficie risulterà dorata.

Per una focaccia più croccante alla base, trasferirla dalla teglia con carta forno alla griglia dello stesso per gli ultimi 5 minuti.

Controllare sollevando con una forchetta lo stato di cottura della base. Sfnare la focaccia e tagliarla a metà e farcirla con salumi e formaggi che si preferiscono.



Focaccia di San Giuseppe



— Cucina per noi —

Ingredienti

Per l'impasto:

- 250 gr di farina di semola rimacinata di grano duro
- 8 gr di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaio di olio evo
- 150 ml di acqua tiepida
- 6 gr di sale

Per il ripieno:

- 1 kg di cipolle sponzali (o cipollotti e porri)
- 100 gr di alici sott'olio
- 150 gr di uvetta
- Sale

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida e aggiungerlo alla farina.

Aggiungere l'olio e il sale, quindi lavorare l'impasto per qualche minuto fino a ottenere una consistenza liscia, omogenea ed elastica. Formare una palla e far lievitare coperto fino al raddoppio di volume (circa 2 ore).

Nel frattempo, mondare le cipolle e i porri eliminando la parte finale terrosa e quella più verde e dura del gambo.

Tagliare le cipolle nel senso della lunghezza e i porri a rondelle spesse pochi mm. Versare un filo d'olio in una padella e aggiungi le cipolle, un pizzico di sale e uno di zucchero. Stufare a fuoco basso e con il coperchio per 15-20 minuti, aggiungendo 1-2 cucchiari di acqua durante la cottura.

Far intiepidire le cipolle e riprendere l'impasto lievitato: stenderlo delicatamente sul piano di lavoro infarinato, ricavando una sfoglia sottile di circa mezzo cm. Ungere con poco olio e distribuire le cipolle stufate su tutta la superficie.

Aggiungere anche l'uvetta e le alici sott'olio spezzettate.

Arrotolare stretto partendo dal lato lungo, fino a formare un salsicciotto e avvolgerlo su se stesso per formare una spirale.

Adagiarla nella teglia unta di olio e schiacciare delicatamente l'impasto per riempire tutta la teglia. Far lievitare ancora fino al raddoppio di volume, ungere la superficie con altro olio e infornare alla temperatura massima per 15-20 minuti.

Sfornare la focaccia, farla intiepidire e servirla a fette.



Focacciotto con porchetta e crema di carciofi

Ingredienti per 4 persone

Per il focacciotto

- 250 g farina 00
- 250 g farina 0
- 1 bustina lievito secco
- 30 ml olio
- 6 g sale
- 300 ml latte tiepido

Per il ripieno

- 400g porchetta a fette di Ariccia

Per la crema di carciofi

- 200 g cuori di carciofi
- 30 g parmigiano o grana grattugiato
- 30 g mandorle pelate
- 50 g formaggio spalmabile
- q.b.olio di oliva
- q.b.sale fino

Preparazione

In una ciotola capiente mettere le farine, la bustina di lievito e l'olio, mescolare con una forchetta e poi aggiungere il sale e il latte poco per volta. Impastare fino ad ottenere un panetto soffice. Mettere a lievitare per circa 2 ore fino al raddoppio del volume. Dopo la lievitazione, tagliare dei pezzi da 100 g ciascuno e dare ad ogni pezzo una forma leggermente allungata. Far lievitare per altri 30-40 minuti. Con le dita fare dei buchi nella parte centrale di ogni focacciotto in modo da abbassare l'interno e spennellarli con sale e olio. Infornare a 200 gradi per 20-25 minuti.

Mettete i cuori di carciofo nel mixer e unire il parmigiano o il grana, le mandorle e un po' di olio. Iniziare a mixare e unire poco alla volta un po' di olio, poi il sale e, infine, il formaggio spalmabile che lo rende cremoso. Continuare a frullare fino ad ottenere un composto cremoso.

Aprire a metà il focacciotto, spalmare sulla base un abbondante strato di crema di carciofi, adagiare tre - quattro fette di porchetta e aggiungere un altro cucchiaino di crema di carciofi. Chiudere il panino e metterlo in forno ben caldo per un paio di minuti in modo da risultare più fragrante.



— Cucina per noi —



Gateau di patate



← Cucina per noi →

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di patate (stessa dimensione)
- 2 uova
- 50 gr di grana
- 50 gr di latte intero
- 200 gr di provola fresca o scamorza affumicata
- 150 gr di prosciutto cotto a cubetti
- sale e pepe (facoltativo)
- qualche fettina di burro
- pan grattato
- qualche rametto di rosmarino o di timo fresco

Preparazione

Sciacquare le patate e lasciarle bollire in un pentola d'acqua con coperchio per circa 30 minuti, fino a quando non saranno morbide. Scolarle e schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate in una ciotola capiente.

Una volta terminata quest'operazione, lasciare intiepidire la purea ottenuta qualche minuto.

Aggiungere le uova, subito dopo il grana, il latte, il sale e il pepe. Amalgamare con l'aiuto di un cucchiaino di legno.

Girare bene fino ad ottenere un composto vellutato e privo di grumi.

Aggiungere al composto di patate, la provola (o la scamorza) tagliata a dadini e il prosciutto cotto.

Imburrate una teglia apribile da 20 cm di diametro e spolverarla bene con il pan grattato.

Aggiungere nello stampo l'impasto di patate e appiattare la superficie con l'aiuto di un cucchiaino. Fare quest'operazione delicatamente, in modo che il pan grattato dello stampo non scivoli via.

Cuocere il gateau di patate a 180° in forno ben caldo, per circa 50 minuti, nella parte media. A metà cottura, aggiungere altri pezzetti di burro in superficie per favorire la formazione della crosticina croccante. Gli ultimi 10 minuti, azionare il grill, in modo che la superficie diventi dorata.

Sfornare il gateau di patate e lasciatelo intiepidire.

Al momento di servire basterà aprire il cerchio e sollevare con un coltello a lama lunga il fondo e trasferire il gateau di patate su un piatto da portata.



Polenta con salsicce e costine



← Cucina per noi →

Ingredienti per 6 persone

Per la polenta:

- 500 g polenta non precotta
- 2 lt acqua bollente salata
- 100 g formaggio grattugiato

Per il sugo

- 1.5 lt passata di pomodoro
- 500 g costine di maiale
- 300 g salsiccia
- 1 piccola cipolla
- ½ bicchiere di vino bianco
- q.b. olio evo
- q.b. sale grosso e q.b. pepe

Preparazione

In una padella o in una pentola versare un poco di olio.

Riscaldare un minuto e aggiungere le costine e le salsicce, volendo anche dei cotecchini oppure dei pezzi di capocollo di maiale.

Aggiungere la cipolla, tagliata a fette non troppo sottili.

Rosolare, prima da un lato poi dall'altro, aggiungendo del sale grosso per circa 10-15 minuti. Mescolare ogni tanto. Poi aggiungere il pepe ed il vino bianco per sfumare.

Versare la passata di pomodoro e coprire con coperchio.

Una volta ad ebollizione, abbassare la fiamma al minimo o trasferiamo su un fornello più piccolo e portiamo a cottura, circa due ore. Regolare di sale.

Mettere l'acqua salata a bollire. Una volta ad ebollizione, versare la polenta a pioggia, mescolando. Portare di nuovo ad ebollizione, poi abbassare la fiamma e cuocere la polenta per circa mezz'ora, mescolando ogni tanto.

Una volta cotta, aggiungere una parte di formaggio grattugiato, parmigiano o pecorino, direttamente nella polenta e tenerne una parte per condire.

Versare con un mestolo la polenta nei piatti, guarnire con il ragù di salsiccia e costine e una spolverata di parmigiano reggiano o pecorino e servire.



Scaloppina di pollo al limone



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr Petto di pollo
- 1 Limone
- 60 gr Farina 00
- Olio extravergine d'oliva 3 cucchiaini o 50 gr di burro
- Rosmarino 1 rametto
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

Privare i petti di pollo del grasso presente ancora sulla loro superficie e poi dividere in fette.

Batterle con un batticarne così da avere uno spessore abbastanza sottile, in modo da facilitare poi la cottura delle fette di pollo e rendere di conseguenza omogeneo il risultato.

Spremere un limone e con il succo e spennellate i petti di pollo, prima di passarli in un piatto con la farina, eliminando eventuali eccessi sulla loro superficie

Riscaldare l'olio in una padella a fuoco medio-alto con un rametto di rosmarino e, una volta divenuto ben caldo, porvi dentro i petti di pollo infarinati.

Rosolare la carne, girandola con attenzione su entrambi i lati fin quando non diventa bella dorata.

Condirla con il sale e il pepe a piacere.

A questo punto mettetela da parte in un piatto.

Versare in padella il rimanente succo e la buccia grattugiata di un limone, più un cucchiaino di farina.

Mescolare bene fino a creare una crema densa e omogenea.

Porre di nuovo i petti di pollo nella padella e cuocere per un altro paio di minuti

Servire il pollo ben caldo.



Spezzatino con patate



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 600 gr di polpa di vitello (noce oppure pezzi pronti per spezzatino)
- 500 gr di patate
- 1 carota piccola
- 1/2 costa di sedano
- 1 cipolla piccola
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 mestoli di brodo vegetale o Brodo di carne
- rosmarino
- olio extravergine
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di farina (anche senza glutine)
- sale e pepe nero (facoltativo)

Preparazione

Tagliare la polpa di vitello a bocconcini tutti uguali di circa 3 cm. Infarinarli scuoteteli e porli da parte.

In un una casseruola adagiare cipolla, sedano e carota finemente tritati con il burro e un paio di cucchiaini di olio e lasciarli rosolare per 1 minuto; poi aggiungere i bocconcini infarinati. Rosolare a fiamma vivace per 2 minuti girando di tanto in tanto in modo che tutte le parti siano perfettamente rosolate.

Aggiungere quindi il vino bianco e sfumare completamente a fiamma alta. Girare e lasciare evaporare tutto il succo. Infine aggiungere un paio di mestoli di brodo caldo (così da non perdere il bollore). Aggiungere un rametto di rosmarino legato e coprire con un coperchio e abbassare la fiamma. Lasciare cuocere lo spezzatino per circa 1 h e mezza a fiamma bassissima, avendo cura di girare ogni tanto.

Trascorso il tempo indicato, i bocconcini di vitello devono risultare morbidi sotto i rebbi della forchetta! Se sono ancora duri e nervosi, prolungare ancora di mezz'ora la cottura. Correggete di sale.

Infine aggiungete le patate sbucciate e tagliate a dadini: aggiungere 1 altro mestolo raso di brodo e cuocere ancora per circa 40 – 50 minuti. senza girare molto spesso, altrimenti rischiate di sfaldare le patate che devono risultare morbide, ma ancora intatte. Quindi smuovere di tanto in tanto la pentola delicatamente. e se necessario aggiungere ancora un pò di brodo.

Servire ancora caldo accompagnato da crostini di pane.



Torta pasqualina



← Cucina per noi →

Ingredienti

- 400 g Farina
- 230 ml Acqua
- 20 ml Olio d'oliva
- Sale

Per il ripieno:

- 700 g Spinaci già puliti
- 500 g Ricotta vaccina
- 70 g Parmigiano reggiano grattugiato
- 5 Uova
- 1 Cipolla piccola
- Maggiorana fresca
- Noce moscata

Preparazione

In una ciotola miscelare la farina insieme all'acqua, l'olio e il sale, con una forchetta il tanto che basta ad assorbire i liquidi, poi impastare il tutto a mano su una spianatoia fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Dividerlo in 4 pezzi uguali, avvolgerli nella pellicola alimentare e farli riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

In una casseruola tritare la cipolla e farla rosolare in un filo di olio. Unire gli spinaci, farli appassire, salare, pepare e lasciare intiepidire. Scolare con un colino e tritare grossolanamente al coltello, quindi trasferirli in una ciotola con 1 uovo, la ricotta, metà del parmigiano grattugiato, maggiorana e noce moscata, sale e pepe. Mescolare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Stendere 2 palline di impasto, una alla volta, con il matterello in altrettante sfoglie molto sottili. Disponerle una alla volta all'interno di uno stampo da 24 cm di diametro cosparso di olio, spennellando di volta in volta ogni sfoglia con altro olio. Versarvi all'interno il composto di spinaci. Livellare e formare 4 conche che ospiteranno altrettante uova sgusciate. Cospargere tutto con il formaggio rimasto.

Ricoprire con le sfoglie restanti, sempre ungendole, poi ripiegare i lembi di pasta che fuoriescono dallo stampo verso l'interno in modo da formare un cordoncino. Spennellare con abbondante olio, quindi cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 50-60 minuti o comunque fino a quando la pasta sarà diventata dorata e il ripieno sarà ben cotto. Sfnare la torta pasqualina e farla intiepidire prima di tagliarla a fette e servirla.



Torta di rose salata con verdure



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 180 gr Pasta brisée
- 3 Carote
- 3 Zucchine
- 2 Peperoni (1 rosso e 1 giallo)
- 250 gr Ricotta
- 1 Uovo
- Erbe aromatiche miste (timo - basilico - salvia)
- Olio d'oliva, sale e pepe

Preparazione

Stendere la pasta brisée sulla teglia e pareggiare il bordo eliminando l'eccedenza, poi bucherellarla con una forchetta e riporla in frigorifero giusto il tempo che occorrerà per procedere con il resto della preparazione.

In una ciotola ammorbidire la ricotta con una forchetta, unire un filo d'olio extra vergine di oliva, un uovo intero, sale, pepe e un trito di erbe aromatiche.

Mescolare bene il tutto. Creare delle strisce sottili di verdura con l'aiuto di un pelapatate o di una mandolina.

Arrotolare le strisce di verdura fino a formare delle rose. Prelevare la base della torta dal frigo, stendete la crema di ricotta sulla superficie e copritela con le rose di verdura.

Versare a filo dell'olio extravergine di oliva sulle verdure, infornare a 200° e cuocere per 50 minuti.

Sfornare la torta e farla intiepidire prima di tagliarla a fette e servirla.





Sfiziosità





Arancina al ragù



— Cucina per noi —

Ingredienti per 12 arancine

Per il riso:

- 500 gr di riso carnaroli
- 70 gr di burro
- 2 bustine di zafferano

Per la panatura

- 6 – 8 cucchiaini farina 00
- acqua quanto basta
- pan grattato

Per ragù:

- 150 gr di carne macinata di maiale
- 50 gr di carne macinata di bovino
- 1/2 cipolla e 1/2 carota e un pezzetto di sedano
- 2 foglie di alloro e 2 – 3 chiodi di garofano
- 2-3 cucchiaini di olio extravergine
- 200 ml di passata di pomodoro densa
- 100 gr di piselli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 80 gr di caciocavallo da grattugiare + 50 gr in pezzettoni

Preparazione

Bollire il riso in abbondante acqua e sale, scolate al dente, mantecate in pentola con burro e zafferano fino a quando non otterrete un composto perfettamente cremoso e amalgamato e lasciarlo raffreddare. Tritare cipolla, sedano e carota molto finemente, soffriggere con olio, aggiungere le carni macinate: rosolarle per un minuti e poi sfumare con vino. Versare la passata di pomodoro, alloro, chiodi di garofano, coprire con un coperchio e lasciare cuocere a fiamma dolce per almeno 50 minuti, fino a quando il ragù di carne non sarà denso. Aggiungere infine i pisellini, be lasciare cuocere per ancora 15 minuti senza girare troppo. Eliminare le foglie di alloro e chiodi di garofano. Lasciare raffreddare e infine aggiungere il caciocavallo grattugiato. Salare e lasciare raffreddare completamente. Prelevare un pugno di riso e con una mano tenere il guscio, con l'altra scavare e adagiare dentro 2 cucchiaini di ragù e un pezzetto di caciocavallo. Aggiungere sopra un cucchiaino di riso e modellate con le mani ogni arancina o perfettamente tondo, oppure a forma conica. In una ciotolina a bordi alti aggiungere la farina e versare qualche cucchiaino di acqua al fine di creare una pastella densa e appiccicosa. Immergere l'arancina in modo che venga ricoperta di tutta la pastella. Trasferirla poi nel pan grattato dove dandole nuovamente la forma. Una volta realizzati tutte le arancine, conservarle in frigo per 2 – 3 giorni congelarli oppure friggerli. Per la frittura, scegliete un pentolino

a bordi alti, in cui friggere in abbondante olio di semi di arachidi ad una temperatura di 175°: immergere le arancine di riso in olio bollente e cuocere per 2 minuti circa. Scolarle su carta assorbente quando sono belli dorati!



Patatine fritte



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di patate a pasta bianca o novelle
- 1,5 litri di olio di arachide
- un rametto di rosmarino (facoltativo)
- sale fino e pepe nero macinato

Preparazione

Pelare e lavare accuratamente le patate sotto l'acqua corrente.

Eliminare con un coltello appuntito tutte i getti di vegetazione marroni ed eventuali macchie scure.

Affettarle poi con un coltello affilato. Si possono scegliere diversi tagli.

Le chips sono le patatine tonde. Affettarle finemente con un coltello oppure con una mandolina. Le patate novelle possono essere lavate accuratamente e affettate senza privarle della buccia in quanto sottile e molto saporita. In cottura le chips diventeranno molto asciutte e croccanti.

Le patatine rustiche sono le più comuni. Affettarle a fette spesse almeno 2 cm e ridurle a bastoncini. Una volta cotte, si prestano bene a esser condite con sale e pepe nero macinato oppure con un pizzico di paprika.

Le patatine a fiammifero sono quelle più comunemente servite nei fast food. Sono ideali se servite con un buon sandwich e una gustosa salsa ketchup, senape o maionese. Tagliarle a fette spesse almeno 0.5 cm o 1 cm e ridurle poi in bastoncini finissimi.

Una volta tagliate, riporre le patatine in una terrina e riempirla con abbondante acqua fredda. Lasciare riposare le patate nell'acqua per 2 ore, cambiandola almeno 2 volte. In questo modo perderanno parte dell'amido e in cottura diventeranno gustose e croccanti.

Scolare e sciacquare le patatine, riporle su una teglia o un piano ricoperto con un telo da cucina o con della carta assorbente da cucina. Asciugarle accuratamente. Dovranno presentarsi asciutte.

In una pentola alta, o meglio in una padella tipo wok che mantiene bene la temperatura, versare e scaldare l'olio di arachide assieme a un rametto di rosmarino.

La temperatura ideale per friggere le patatine sarebbe intorno ai 160°C – 190°C. Usare uno stecchino o un pezzettino di pane. Se questo friggerà all'istante e formerà bolle, allora la temperatura dell'olio è ottimale.

Friggere le patatine senza riempire troppo la padella. Quando diventeranno dorate, raccoglietele con un mestolo forato, scolatele dall'olio in eccesso e asciugatele disponendole su della carta assorbente. Insaporitele con sale, pepe se vi piace, e servitele ben calde.



Spritz

Ingredienti per 2 persone

- Aperol 60 ml
- Prosecco 90 ml
- Soda (una spruzzata) q.b. o acqua frizzante
- Arance ½ fetta
- Ghiaccio q.b.



← Cucina per noi →

Preparazione

Il bicchiere classico per servire lo Spritz sarebbe l'old-fashioned, ma dal 2015 viene usato il bicchiere da vino con stelo lungo.

Versare il ghiaccio nel calice, riempiendolo fino all'orlo.

Poi versare nell'ordine, prima il prosecco : tenere il collo della bottiglia vicino al bicchiere e versate lentamente, così da non fare troppa schiuma.

In seguito l'Aperol e infine una spruzzata di soda con il sifone. In alternativa al sifone, si può tranquillamente sostituire la soda con dell'acqua gassata o molto frizzante

Aggiungere ancora poco ghiaccio e con un cucchiaino fare un movimento dal basso verso l'alto, mescolare delicatamente per evitare la dispersione delle bollicine.

Guarnire con mezza fetta di arancia e servire.

Lo Spritz si abbina perfettamente a tantissime preparazioni salate da aperitivo come tartine, specialmente quelle con salmone affumicato e avocado, formaggi freschi o poco stagionati, affettati di tutti i tipi, oppure ancora tante verdure come zucchine, carote, sedano.





I dolci





Apple Pie



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 300 g di farina 00
- 200 g di burro freddo tagliato a cubetti
- 100 ml di acqua fredda
- 1/2 cucchiaino di sale

Per il ripieno

- 1 chilo e mezzo di mele Renetta Melinda
- 60 g di burro
- 100 g di zucchero semolato
- 50 g di farina 00
- il succo di mezzo limone
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- un pizzico di sale
- zucchero extra per la finitura

Preparazione

Per la pasta brisée: versare in un frullatore la farina, il sale e i cubetti di burro freddo e azionare a brevi impulsi in modo da ridurre le dimensioni dei cubetti di burro a circa mezzo centimetro. Trasferire in un recipiente capiente e unire l'acqua fredda, un po' per volta: mescolare con un cucchiaio in modo da non scaldare l'impasto con le mani. Compattare l'impasto con le mani, senza impastare. Dividere in due, avvolgete ciascun pezzo con pellicola per alimenti e schiacciare leggermente in modo da ottenere due dischi. Lasciare riposare in frigorifero per due ore. Nel frattempo preparare il ripieno: sbucciare e affettare le mele. Sciogliere il burro in una padella capiente e aggiungere le mele tagliate, cuocere per un paio di minuti, spegnere e lasciare raffreddare. Una volta fredde unire il succo di limone, la farina, lo zucchero, la cannella e il sale e mescolare bene. Stendere con il matterello uno dei due dischi di impasto. Imburrare uno stampo con diametro di 22-23 cm e foderare con la pasta brisée facendola ben aderire ai bordi. Aggiungere le mele sistemandole in modo da dare una forma a cupola. Stendere il secondo disco di pasta e adagiarlo sulle mele: rifilare i bordi e ripiegarli in modo da sigillare bene il ripieno. Spennellare con acqua e finire con una spolverata di zucchero semolato. Praticare qualche foro al centro del dolce. Mettere in forno preriscaldato a 230°C: abbassare subito la temperatura a 190°C e cuocere per circa 40-45 minuti o fino a quando la superficie del dolce non sarà dorata. Sfnare e lasciare intiepidire. Servire l'Apple pie calda o tiepida con una pallina di gelato alla vaniglia a piacere.



Befanini



— Cucina per noi —

Ingredienti

- 125 g Burro
- 8 g Lievito in polvere per dolci
- 100 g Zucchero
- 1 Baccello di vaniglia
- 1 Uova
- 10g Rum
- 1 Scorza di limone o arancia
- 250 g Farina 00
- 1 Albume
- Codette colorate

Preparazione

Con un frullatore lavorare lo zucchero con il burro ammorbidito.

Aggiungere il tuorlo e continuare a impastare.

All'impasto unire la farina, la vaniglia, la buccia di limone o d'arancia grattugiata, il lievito e il rum.

Lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo, liscio e compatto.

Dare una forma di panetto e schiacciarlo un pò con le mani per appiattirlo, coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo stendere l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata con l'aiuto di un mattarello fino ad ottenere un foglio sottile (circa 3 mm), quindi ricavare i biscotti con delle formine natalizie.

Trasferirli su una leccarda rivestita di carta forno, spennellarli con l'albume e ricoprirli con zuccherini colorati.

Cuocere i biscotti a 180 °C per 10/15 minuti circa (tenere sotto controllo la cottura perché i biscotti non dovranno scurirsi troppo).

Una volta pronti, sfornarli e lasciarli raffreddare.

Buona Befana!



Biscione natalizio



← Cucina per noi →

Ingredienti

Per la base:

- 500g di Mandorle pelate
- 400g di Zucchero
- 2 Albumi
- ½ bicchiere di Liquore Sassolino

Per la meringa:

- 3 Albumi (non freddi di frigorifero)
- 1 cucchiaino di Aceto di miele
- 220g di Zucchero a velo
- 20g di Granella di zucchero colorato
- 10g di Canditi colorati

Preparazione

Tritare le mandorle, aggiungere gli albumi, lo zucchero, il liquore Sassolino e mescolare bene.

Con le mani pressare l'impasto, stenderlo su una placca da forno e dargli la forma di una biscia arrotolata in modo che risulti una parte più sottile che rappresenta la coda ed una parte più grande che rappresenta la testa.

Mettere in forno preriscaldato per 15 minuti a 180° e lasciare raffreddare a fine cottura.

Una volta raffreddato l'impasto, preparare la meringa sbattendo con le fruste gli albumi, lo zucchero a velo e il cucchiaino di aceto fino a quando saranno montati a neve ben ferma.

Inserire il composto appena ottenuto in un sac à poche e decorare la base del biscione in modo che sulla testa ne risulti di più. Aggiungere i canditi per formare gli occhi e la lingua e cospargere il corpo del biscione con la granella di zucchero colorata.

Mettere in forno preriscaldato a 140° per 10 minuti poi abbassare a 100° fino a cottura ultimata.
Sfornare il biscione e lasciarlo intiepidire prima di servirlo.



Cannolo siciliano



← Cucina per noi →

Ingredienti per 6 persone

Per la cialda:

- 500 gr. di farina 00
- 100 gr. di zucchero
- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di caffè in polvere
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 1 uovo intero + 1 albume
- vino bianco secco q.b. o, a piacere, del Marsala
- strutto per friggere (oppure dell'olio per frittura)
- cilindri per cannoli, lunghi circa 13 cm

Per il ripieno:

- 250 gr di ricotta di pecora
- 150 grammi di zucchero
- mezza bustina di vanillina
- zucchero a velo vanigliato per spolverare i cannoli pronti

Preparazione

Ammassare la farina nella spianatoia, formare una conca e mettere l'uovo, lo zucchero, il miele, il cacao e il caffè.

Impastare bene il tutto, aggiungendo tanto vino bianco quanto necessario per ottenere una pasta abbastanza consistente.

Fare riposare l'impasto coperto con un panno per circa mezz'ora.

Tirare col mattarello fino ad ottenere una sfoglia di 2 millimetri circa e tagliare dei dischi di pasta con all'incirca 10 cm di diametro.

Avvolgere ogni disco attorno al cilindro e saldarlo con una pennellata di albume d'uovo sbattuto.

Scaldare lo strutto (o l'olio) in una padella e quando questo sarà a 175°C frigate i cannoli, senza toglierli dal supporto.

Man mano che imbriondiscono toglierli dalla padella e lasciarli scolare e raffreddare, prima di eliminare il cilindro.

Lavorare bene in una terrina la ricotta con lo zucchero e la vanillina. A scelta, si possono aggiungere dei pezzetti di cedro e arancia candita.

Farcire ogni cannolo con il composto ottenuto, con una sac a poche, e spolverarli con abbondante zucchero a velo vanigliato.

Spargere sulla crema esposta, della frutta candita, scaglie di cioccolato o granella di pistacchio.



Donuts



← Cucina per noi →

Ingredienti per 12 donuts

- 250 grammi di farina 00;
- 250 grammi di farina manitoba;
- 12 grammi di lievito di birra fresco (circa mezzo panetto);
- 250 ml di latte;
- 70 grammi di zucchero;
- 2 uova;
- 95 grammi di burro;
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia;
- 6 grammi di sale fino;
- Colorante alimentare della tonalità che si preferisce (anche più di una);
- 50 grammi di cioccolato fondente;
- 150 grammi abbondanti di zucchero a velo;
- Olio di semi di arachide.

Preparazione

Sbriciolare il lievito e mixarlo insieme ad un cucchiaino di zucchero e ad un po' di latte tiepido. In una planetaria, versare i due tipi di farina e aggiungere piano piano e a temperatura ambiente, il composto precedentemente ottenuto, il resto del latte tiepido, le uova, lo zucchero, l'essenza di vaniglia e il sale. A questo punto si comincia a lavorare il tutto, fino a quando l'impasto sarà così omogeneo e compatto da staccarsi dalle pareti della ciotola. Aggiungere 75 grammi di burro ammorbidito un po' per volta; una piccola parte supplementare servirà per spennellare una nuova ciotola e versarvi il composto, per poi coprirlo con della pellicola, lasciando lievitare il tutto all'interno del forno (spento ma con la luce accesa) per almeno due ore fino al raddoppio del suo volume. Su di un piano ricoperto di farina, il nuovo mega-impasto va lavorato fino a diventare una "palla" per poi stenderlo con un mattarello. Con due stampini circolari di dimensioni diverse (indicativamente, 8 e 3 centimetri di diametro) ritagliare i cerchi di pasta e, ovviamente, anche la relativa parte centrale (il cerchio più piccolo da eliminare). Queste "corone circolari", per il momento ancora molto sottili, vanno sistemate su carta da forno (anche tagliata in quadrati singoli) e appoggiate su delle teglie che, ancora una volta, andranno in forno spento e con luce accesa per l'ultima lievitazione (40 minuti circa).

Per preparare le glasse: versare 20 grammi di burro fuso in una ciotolina con 150 grammi di zucchero a velo, e acqua tiepida; aggiungere infine il colore che si preferisce. Scaldare l'olio di arachidi (più o meno fino ad una temperatura di 175°C) e friggere le ciambelle su entrambi i lati. La glassatura può avvenire quando saranno tiepide e decorare con zuccherini, caramelline, confettini e praline di cioccolato.



Sfogliatelle di frolla



— Cucina per noi —

Ingredienti per 16-20 sfogliatelle

Per la frolla:

- 500 g di farina 00
- 200 g zucchero a velo
- 300 g di burro
- 2 uova medie a temperatura ambiente e 1 uovo per spennellare
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 250 g di acqua
- 75 g di semolino
- 250 g di ricotta
- 120 g di zucchero semolato
- 60 g di uova a temperatura ambiente (1 uovo medio)
- 1 limone non trattato
- 1 baccello di vaniglia
- 90 g di cedro candito

Preparazione

Per preparare la frolla, mescolare farina e zucchero e disporli a fontana. Al centro mettere il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo intero e il tuorlo, un pizzico di sale. Lavorare rapidamente gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgete il panetto di pasta ottenuto in pellicola alimentare e farlo riposare in frigorifero per un paio d'ore. Nel frattempo preparare il ripieno. In una casseruola portare a bollire l'acqua, versare il semolino a pioggia girando con una frusta e cuocerlo su fuoco, sempre mescolando, per 3-4 minuti finché l'acqua sarà stata assorbita. Togliero dal fuoco e lasciarlo raffreddare completamente. In una ciotola lavorare il semolino e la ricotta con l'aiuto di fruste elettriche. Aggiungere quindi lo zucchero, l'uovo, i semi di vaniglia e la scorza di limone grattugiata. Continuare a lavorare gli ingredienti fino a ottenere una crema liscia e ben amalgamata. Unire per ultima la scorza di cedro candita tagliata a cubetti e mescolare bene. Suddividere la pasta frolla in grosse noci di impasto. Stendere ognuna a disco, a uno spessore di 1,5 cm. Adagiare su ogni disco una generosa cucchiata di ripieno e coprire con un altro disco di pasta. Sigillare i bordi, facendo una lieve pressione con le dita, onde evitare fuoriuscite in cottura, e con l'aiuto di un coppapasta eliminare la pasta in eccesso. Ricoprire le sfogliatelle con pellicola alimentare e lasciarle riposare in frigorifero per 8-10 ore. Al momento di cuocerle spennellare le frolle con uovo sbattuto e cuocetele in forno preriscaldato a 180° per 18-20 minuti. Sfnare le sfogliatelle di frolla, lasciatele raffreddare e servitele con una spolverata di zucchero a velo a piacere.



Profiteroles al cioccolato



— Cucina per noi —

Ingredienti per 40 bignè

- 250 ml di acqua
- 100 gr di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 150 gr di farina 00
- 4 uova
- 300 ml di panna per dolci
- Per la glassa:
 - 300 gr di cioccolato fondente al 70%
 - 300 ml di panna per dolci
 - 50 ml di latte

Preparazione

In una casseruola dal fondo spesso, portare ad ebollizione l'acqua, il burro e il sale. Togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere la farina e lo zucchero. Mescolare con un cucchiaio di legno fino a creare un composto omogeneo. Rimettere sul fuoco e continuare a mescolare finché il composto non si stacchi dalle pareti.

Togliere dal fuoco, lasciare intiepidire qualche minuto e aggiungere le uova una per volta, facendo incorporare bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo. Continuare a mescolare finché la pasta choux non diventi corposa e non cada dal cucchiaio se scrollata.

Foderate una placca da forno con la carta forno. Mettere la pasta choux in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia e formare delle palline ben distanziate. Infornare i bignè nel forno già caldo e cuocete a 200°C per 20 minuti circa. Sfornare e farli raffreddare.

Montare la panna e metterla nella tasca da pasticciere. Una volta raffreddati i bignè, farcirli inserendo la bocchetta della tasca da pasticciere con la panna praticando un for sulla base. Preparare ora la glassa al cioccolato.

Tritare il cioccolato. Fare scaldare la panna in un pentolino con il latte, una volta bollente aggiungere il cioccolato. Mescolare fino ad ottenere una glassa liscia e omogenea.

Disponere i profiteroles al cioccolato su un piatto da portata. Decorare i profiteroles al cioccolato con la panna rimasta.

Tenere i profiteroles in frigo fino al momento di servirli.



Torta Arlecchino



← Cucina per noi →

Ingredienti

- 400 g Farina
- 200g Zucchero
- 180 ml Latte
- 150 ml Burro
- 4 Uova
- 1 bustina Lievito in polvere per dolci
- Coloranti vari (gel o polvere)
- Zucchero a velo per la finitura

Per Decorare:

- palline e/o codette colorate
- marmellata chiara (es. albicocche) o colla alimentare in gel

Preparazione

In una ciotola mettere le uova con lo zucchero e lavorarli bene con uno sbattitore elettrico. Aggiungere il burro fuso (raffreddato) e il latte. Infine aggiungere e amalgamare il lievito e la farina setacciata. Dividere l'impasto in varie ciotole (una per ogni colore); aggiungere qualche goccia di colorante in ciascuna ciotola e lasciare in una ciotola l'impasto al naturale. Amalgamare il colorante all'impasto usando un cucchiaino diverso per ogni ciotola (in modo da non sporcare i diversi impasti). Imburrare, infarinare una teglia e versare i diversi impasti per creare l'effetto arlecchino preferito.

Versare al centro 2 cucchiaini del primo impasto, prendere il secondo impasto e versarlo attorno al precedente in modo da formare dei cerchi e ripetere fino a ricoprire tutta la superficie. Una volta finito con i diversi colori ripetere nello stesso ordine del precedente. Proseguire ricoprendo la teglia fino al termine di tutti gli impasti. Cuocere nel ripiano medio/basso del forno a 180° per 40 minuti.

Lasciare intiepidire la torta quindi sformarla su un piatto da portata. Con un pennello spalmare la superficie con un leggero strato di marmellata o colla alimentare e ricoprirla con le palline/codette colorate.



Torta al cioccolato e peperoncino



— Cucina per noi —

Ingredienti per 4 porzioni

- 200 g Farina
- 200 g Cioccolato fondente
- 120 ml Latte
- 100 ml Olio di semi
- 100 g Zucchero di canna
- 2 Uova
- 1 cucchiaino
- Peperoncino in polvere
- 1 bustina Lievito in polvere per dolci
- 2 Peperoncini freschi

Per decorare:

- Zucchero a velo

Preparazione

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria poi unire l'olio di semi e amalgamarli insieme. Una volta sciolto mettere i peperoncini freschi e lasciare che raffreddi un pochino.

Ora unire il latte a temperatura ambiente e lasciare riposare.

Montare le uova e lo zucchero per qualche minuto e unirle al resto degli ingredienti togliendo i peperoncini dall'impasto.

Unire la farina, il peperoncino in polvere e il lievito setacciati e mescolarli amalgamandoli al resto dell'impasto.

Versare l'impasto per la torta cioccolato e peperoncino in uno stampo imburrato oppure oleato o con carta forno bagnata e strizzata e livellate la superficie.

Cuocere la torta cioccolato e peperoncino in forno preriscaldato a 160° per 40 minuti circa fino a che, facendo la prova stecchino, la torta sarà cotta.

Sfornare la torta cioccolato e peperoncino, lasciarla raffreddare e spolverizzarla di zucchero a velo.



Torta della nonna



— Cucina per noi —

Ingredienti

Per la frolla:

- 450 g di farina 00
- 200 g di burro
- 160 g di zucchero semolato
- 2 uova medie
- scorza grattugiata di 1 limone biologico
- 1 presa di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci

Per la decorazione:

- 80 g di pinoli
- zucchero a velo q.b.

Per la crema:

- 750 g di latte fresco intero + 50 ml di latte
- 225 g di zucchero semolato
- 35 g di amido di mais
- 30 g di farina 00
- 3 uova + 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o i semi di una bacca)

Preparazione

Mettere il burro freddo di frigo tagliato a pezzi e la farina nella ciotola di un robot da cucina e frullare fino ad ottenere un composto sabbioso. Trasferire questo composto su una spianatoia, al centro versare lo zucchero, le uova e la scorza del limone. Lavorare brevemente con le mani senza surriscaldare l'impasto e formate un panetto, rivestirlo con pellicola trasparente e lasciare in frigo a rassodare per almeno 30 minuti. Per la crema pasticciera. Versare il latte in un pentolino con l'estratto di vaniglia. Portare il latte a leggero bollore. In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero e aggiungere la farina setacciata. Aggiungere il composto al latte. Cuocere la crema pasticciera a fiamma bassa mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi. La crema sarà pronta quando si sarà addensata. Lasciare raffreddare la crema a temperatura ambiente coperta da una pellicola trasparente. Stendere la pasta frolla con un matterello allo spessore di 4-5 millimetri e dividerla in due cerchi di cui uno leggermente più grande dell'altro. Con il disco più grande di pasta frolla rivestire il fondo e i bordi di uno stampo precedentemente imburato e infarinato facendola aderire bene. Bucherellare il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, quindi versare la crema pasticciera ormai fredda e livellare la superficie della crema con un cucchiaino poi copirla con il restante disco di pasta frolla, sigillando bene i bordi. Bucherellare la superficie della torta della nonna con la forchetta, spennellate con pochissima acqua quindi distribuire i pinoli. Infornate la torta per 50 minuti posizionandola nel ripiano più basso del forno, preriscaldato a 160°C. Trascorso questo tempo portare la temperatura del forno a 180°C, spostare la torta nel ripiano centrale e cuocere per ulteriori 10 minuti. La torta della nonna è cotta quando è dorata in superficie, si gonfia leggermente e i pinoli risultano un po' tostati. Solo quando sarà completamente fredda sformarla delicatamente, spolverizzare con lo zucchero a velo e servire tagliandola a fette.



Torta del nonno



Cucina per noi —

Ingredienti

Per la frolla:

- 300 gr di farina
- 160 gr di zucchero
- 150 gr di burro freddo di frigo
- 2 uova medie (1 intero+ 1 tuorlo)
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Per la crema al cioccolato:

- 250 ml di latte intero
- 250 ml di panna per dolci
- 150 gr di zucchero
- 6 tuorli d'uovo
- 20 gr di cacao amaro
- 20 gr di maizina (frumina o fecola)
- 2 bustine di vanillina

Per guarnire:

- 1 Albumi q.b.
- 40 gr di mandorle a lamellē

Preparazione

Per la crema al cioccolato: lavorare con lo sbattitore elettrico lo zucchero con i tuorli, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Poi aggiungete la maizina e il cacao e lavorare ancora. Mettete il latte e la panna a riscaldare in un pentolino e quando il liquido avrà sfiorato il bollore unirlo al composto precedente, poco alla volta, lavorandolo sempre. Trasferire tutto in una pentola dal fondo alto e metterla sul fuoco. Fare addensare la crema mescolando con una frusta. Unire il cioccolato fondente tritato finemente, mescolarlo bene per farlo sciogliere, quindi unire anche la vanillina. Trasferire la crema in una terrina, coprirla con la pellicola e lasciarla raffreddare.

Per preparare la frolla: in un mixer frullare la farina e il burro freddo tagliato a pezzi, fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungere lo zucchero, il cacao, il lievito, l'essenza di vaniglia, le uova. Lavorare brevemente gli ingredienti, fino a formare un panetto. Avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per 30 minuti. Stendere 2/3 dell'impasto sul piano di lavoro infarinato fino a uno spessore di 3-4 mm. Imburrare e infarinare uno stampo da 24 cm di diametro e adagiare la sfoglia all'interno dello stampo. Farcire con la crema al cioccolato e usare il resto della frolla per creare un disco di pasta da mettere sopra la crema, sigillando i bordi. Spennellare la superficie con albume e cospargere con le mandorle a lamelle in superficie. Infornare la torta e cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti. Una volta cotta, sfornare e lasciare raffreddare completamente.



Torta di ricotta e gocce di cioccolato



— Cucina per noi —

Ingredienti per 8 persone

- 3 uova
- 150 g zucchero
- 500 g ricotta
- 50 g fecola di patate
- 100 g gocce di cioccolato
- 1 bustina vanillina

Preparazione

Mescolare con le fruste elettriche le uova e lo zucchero per qualche minuto, fino a ottenere un composto alto, biancastro e spumoso.

Incorporare la fecola di patate e la vanillina mescolando a velocità moderata, fino a completo assorbimento.

Versare e amalgamare la ricotta. Aggiungere le gocce di cioccolato distribuendole uniformemente nel composto con le fruste elettriche. Versare il composto all'interno di una tortiera del diametro di 23 centimetri, foderata con carta forno.

Cuocere in forno preriscaldato ventilato a 170° C per circa 50 minuti; è bene controllare la cottura: se la superficie dovesse scurirsi troppo, ricoprirla con carta di alluminio.

Sfornare e una volta intiepidita si può decorare la torta spolverizzandola di zucchero a velo.

Se dovesse avanzarne qualche fetta, conservarla a temperatura ambiente, coperta da pellicola, per circa tre giorni. Ma se fa caldo, è bene conservarla in frigo.



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.





