

**BASI
E
SALSE**

CREMA PASTICCERA

Ingredienti:

1 lt. di latte
6 tuorli d'uovo
2 uovo intero
g.120 di farina bianca o maizena
g.300 di zucchero
1 bustina di vanillina
buccia di limone o arancio.

Procedimento:

Mettere a bollire il latte con la buccia del limone o dell'arancio.
Nel frattempo a parte in un recipiente lavorare le uova con lo zucchero, la vanillina e successivamente la farina bianca.
Versare il latte caldo, e lavorare il composto con una frusta.
Mettere a bollire sino a ricavare una crema omogenea, cuocere a fuoco basso per almeno 10 minuti.
Ritirare la crema in un contenitore, cospargendo con lo zucchero.
Per ottenere la crema chantilly, aggiungere alla crema fredda g.150 di panna montata.

VARIANTI:

Dopo aver fatto la crema pasticcera, se si aggiunge g.150 di cioccolato al latte o gianduia o fondente tagliato a scaglette, si ottiene la crema pasticcera al cioccolato. Ottima per farcire bignè, torte, cannoli di pasta sfoglia.

GHIACCIA REALE

Ingredienti:

300 gr. zucchero a velo
n. 1 albume d'uovo (circa)
poche gocce di succo di limone

Procedimento:

Montare e neve morbida i bianchi d'uovo. Incorporare lo zucchero e il succo di limone sempre sbattendo; si ottiene una glassa morbida, liscia e lucente.

Si aggiusta la densità secondo l'uso necessario. Si può colorare con coloranti a piacere.

IMPASTO PER CREPPE

Ingredienti:

n. 5 uova intere
250 gr. di farina 00
500 gr. Latte

Procedimento:

In una bastardella mettere le uova e la farina , mescolare bene con una frusta fino a che il composto non sia bello liscio. Ora unire il latte e a piacere parimigiano grattugiato sale pepe noce moscata.

NUTELLA

Ingredienti:

60 gr nocciole sgusciate;
100 gr zucchero a velo;
100 gr cioccolato fondente;
1 dl latte;
70 gr burro;

Procedimento:

Tritare le nocciole fino a sfarinarle e aggiungerle allo zucchero a velo.

Sciogliere il cioccolato fondente, aggiungere il burro, amalgamare bene e aggiungere il latte, e il trito di nocciole e lo zucchero.

Mescolare continuamente per circa 3 minuti.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti per 8 persone:

- g. 500 di uova intere (7 uova)
- g. 350 di zucchero semolato
- g. 300 di farina bianca 00
- g. 100 di farina fecola
- 1 bustina di vanillina

Procedimento:

Montare le uova intere con lo zucchero e la vanillina nella planetaria con al frusta, fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro; togliere dalla macchina ed aggiungere a mano con un cucchiaino di gomma la farina setacciata insieme alla fecola di patate, miscelando il tutto delicatamente dal basso verso l'alto.

Mettere immediatamente il composto negli stampi imburrati ed infarinati, cuocere subito in forno a 190° per 30 minuti circa.

PASTA BASE PER PIZZA, FOCACCE E PANE

Ingredienti:

Farina 00, 1 kg.

Lievito di birra, 50 g

acqua, 600 g

sale, un cucchiaio

zucchero, un cucchiaio

olio evo, 80 g

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e far impastare a media velocità per 15 minuti. Lasciare lievitare la pasta il doppio del suo volume al tiepido, poi usare come da convenienza.

PASTA BEIGNE' (Pat-à choux)

Ingredienti:

g.250 di acqua

g.150 di farina bianca

g.75 di burro

4 o 5 uova intere

1/2 bustina di vanillina

un pizzico di sale

un pizzico di zucchero

Procedimento:

Mettere a bollire l'acqua con il burro, il sale, lo zucchero e la vanillina.

Quando l'acqua bolle versare tutto in un colpo la farina, mescolare con un cucchiaio di legno sino ad ottenere un composto morbido e compatto.

Lasciare intiepidire, quindi aggiungere un uovo alla volta, mescolando con un cucchiaio di legno, continuare sino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere l'impasto dentro ad un sac-à-poche e fare dei mucchietti sopra ad una placca.

Cuocere in forno a 180° per 15/ 20 minuti circa.

Farcire con crema pasticcera.

PASTA BRISÈE

Ingredienti:

Farina bianca 1 kg
Burro 350 g
Tuorlo d'uovo 100 g
1 uovo intero
sale fino, 20 g
Latte parz. screm. 2 dl.
Panna fresca 1 dl.

Procedimento:

Mettere su un tavolo la farina , porre al centro tutti gli altri ingredienti , con l'attenzione che il burro sia ammorbidito .
Impastare fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.
Se risultasse troppo morbido lasciare riposare in frigo per circa un'ora.
Serve per preparare basi di torte salate o biscotteria salata .

PASTA FROLLA

Ingredienti:

500 g di farina
300 g di burro
n. 3 rossi d'uovo
n. 1 uovo intero
200 g di zucchero
vanillina o buccia di limone tritata

Procedimento:

Mettere la farina unita allo zucchero su di un tavolo formare una fontana , mettere al centro tutti gli altri ingredienti con il burro lavorato in modo che assorba l'impasto. Impastare in maniera veloce fino a rendere la pasta liscia compatta omogenea .

Con il matterello tirarla dello spessore voluto , e formare biscotti o torte.

PASTA SFOGLIA

Ingredienti:

1 kg. di farina 00

1 kg. margarina da pasticci./burro

Acqua 500 gr.

Procedimento:

Impastare bene 900 g di farina con l'acqua fino ad ottenere una pasta morbida e liscia, impastare i restanti 100 g di farina con la margarina, stendere il primo impasto dello spessore di circa un centimetro, porre la centro la margarina e piegare sui lati diagonali in modo da formare come una busta da lettere. Ora stendere sempre dello spessore di un centimetro senza far uscire la margarina e non provocare buchi, piegare a tre e mettere in frigo per 10 minuti. Ripetere l'operazione almeno quattro volte alternando le pieghe una volta a tre e una volta a due. A lavoro finito lasciare riposare la pasta per 20 minuti in frigo, poi usare la sfoglia come da convenienza, cuocerla in forno a 190° senza mai aprire il forno.

RISO PILAF

Ingredienti:

kg. 1 di riso paraboiled

lt. 2 di brodo

g.20 di burro

cipolla con qualche chiodo di garofano

Procedimento:

Mettere il riso in una casseruola, aggiungere il brodo bollente , insaporire con la cipolla e i chiodi di garofano.

Coprire con un coperchio, mettere a cuocere in forno a 180° per 18 minuti, senza mai mescolarlo.

A cottura ultimata, togliere la cipolla, mettere il burro e mescolare con una forchetta.

Questo riso è ottimo per la preparazione dell'insalata di riso, o come contorno a carni con sugo o con pesce con salsa al curry.

SALSA AGLI ORTAGGI

Ingredienti:

- g. 80 di zucchine
- g. 80 di piselli
- g.80 di fagioli borlotti
- g.50 di pancetta affumicata
- g.50 di funghi champignon
- g. 60 di formaggio grana sale e pepe
- g.30 di burro
- 1 pomodoro maturo
- 3 foglioline di salvia
- 1 bustina di zafferano o pistilli

Procedimento:

Dopo aver mondate e lavate le verdure, tagliare a listarelle tutte le verdure.

A parte in un tegame con l'olio d'oliva aggiungere, quindi aggiungere le verdure, la pancetta tagliata a julienne e insaporirle, fare evaporare mescolando, con un cucchiaio di legno.

Aggiungere lo zafferano sciolto in pochissima acqua calda.

Insaporire con sale e pepe, e la salvia.

Aggiungere il pomodoro a concassè (togliere la pelle al pomodoro)

Lasciare cuocere per 15 minuti circa.

VARIANTE:

Le verdure possono cambiare di stagione in stagione

SALSA AL CARMELLO

Ingredienti:

g.50 di zucchero

g.20 di acqua

g.250 di panna fresca

Procedimento:

In una casseruola mettere lo zucchero % l'acqua; fare un caramello dorato, aggiungere la panna continuando a mescolare dolcemente.

□

SALSA AL CIOCCOLATO 1

Ingredienti:

g. 250 di latte
g. 25 di acqua
g

100 di ci/acolato Fondente
g. 100 di cacao
g. 10 di farina fecola □ g. 80 di zucchero
g. 80 di zucchero

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola, amalgamare con una frusta.

Fare bollire sino ad ottenere una salsa cremosa e vellutata.

Variante:

Si può sostituire la panna con il latte e l'acqua, si otterrà una salsa più sostanziosa.

QALSA AL CIOCCOLATO 2

Ingredienti:

g

250 di cioccolato fondeNte
g.250 dh panna
g.50 di Latte
mezzo Bicchierino di brandy

Procedimen4o:

Mettere tutti 'i ingredienti assieme in unā pentola e farli
&ond%re sul fuoco, mescolanDo delicatamEnte.

SALSA AL CURRY PER SEPPIOLINE E CALAMARI

Ingredienti:

seppioline, calamari, scalogno, vino bianco e un bicchierino di brandy(curry, panna da cucina, eventualme.te una mela.

Procedimento:

In una pentola mettere dell'olio con dello scalogno tritato , fare biondire aggiungere le seppioline e i calamari già puliti e tagliati a pezzi piccoli. Fare asciugare con fuoco alto bagnare con vino bianco e il brandy e fare sfumare. Aggiungere ora del curry a piacere e della panna da cucina.

Fare bollire per circa 15 minuti sistemare di sapore e di densità.

Un tocco raffinato lo darebbe una mela grattugiata dentro all'ultimo momento.

SALSA AL PEPE VERDE PER FILETTO DI VITELLO

Ingredienti:

filetto di vitello, olio, vino bianco e brandy, brodo (di dado), 30/40 g di pepe verde, poca panna.

Procedimento:

Pulire il filetto di vitello dalle impurità e dal grasso superfluo. Mettere tutti questi scarti in una padella con poco olio fare rosolare a fuoco allegro buttare il grasso in eccesso e bagnare con vino bianco e brandy, lasciare evaporare aggiungere brodo (di dado) bollire per circa 15 minuti. Legare filtrare e addensare, ora aggiungere alla salsa pulita il pepe verde magari un po' spaccato o schiacciato.

Riportare a bollore e aggiustare ancora di sapore e densità.

Questo vale per la cottura intera del filetto che poi andrà scaloppato e servito a fette e quindi salsato con il sugo ottenuto.

Oppure se si taglia a porzione si procede come se fossero scaloppine la vino bianco con aggiunta di un po' di brandy pepe verde e poca panna.

SALSA FINANZIERA

Ingredienti:

Cipolle N. 1
Aglio n .2 spicchi
Prezzemolo 30 gr.
Fegatini di pollo 150 gr.
Prosciutto cotto 80 gr.
Funghi secchi 40 gr.
Piselli 80 gr.
Olio e.v.o. 80 gr
Burro 80 gr.
Marsala secco un bicchiere
Pomodoro pelati 800 gr.
Sugo di carne 100 gr.

Procedimento:

Tritare l'aglio e la cipolla farli rosolare con l'olio di oliva e il burro , aggiungere i piselli i fegatini e il prosciutto tagliati a piccoli pezzi, continuare a fuoco vivo la rosolatura, aggiungere il marsala e fare sfumare , continuare la cottura con l'aggiunta dei pelati per circa 30 minuti, alla fine aggiungere il prezzemolo tritato e il sugo di carne. Aggiustare di sapore

SALSA INGLESE

Ingredienti:

g.250 di latte

g.250 di panna fresca

g.150 di zucchero

g.5 di farina fecola

la buccia di limone o arancio

un pezzetto di stecca di vaniglia (o la bustina)

4 tuorli d'uovo

Procedimento:

Mettete a scaldare il latte e la panna con la buccia del limone e la vaniglia.

A parte in un recipiente, mettete i tuorli delle uova, lo zucchero, e la fecola, mescolate con una frusta.

Versate il liquido caldo nel composto, e mettetelo sul fuoco con la fiamma piuttosto bassa, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

La salsa sarà pronta quando il cucchiaino di legno sarà velato. Se si possiede un termometro portare il composto tra gli 85 e i 90 gradi.

Attenti a non fare cuocere troppo il composto, in quanto non avendo molta farina che "lega" la crema può diventare una salsa cotta, quindi il sapore è di uovo cotto, (tipo strapazzato) . La salsa in questo caso non è da consumare.

Si può insaporire la salsa inglese con Grand Marnier, o Cointreau.

Questa salsa può accompagnare torte : Paradiso, Sabbiosa, semifreddi, pandori, colombe pasquali.

SALSA MAIONESE

Ingredienti:

8 tuorli d'uovo
1 litro di olio di arachide
il succo di 1 limone
poca senape
sale q.b.
4 cucchiaini di aceto bianco

Procedimento:

Separare i tuorli dagli albumi, e metterli in una terrina di vetro o acciaio. Mettere subito sale e senape. Lavorare i tuorli con una frusta, aggiungere poco aceto bollente, di conseguenza amalgamare a filo l'olio e ogni tanto il succo del limone ottenendo una salsa omogenea. Se la salsa dovesse "impazzire" ricominciare mettendo un tuorlo d'uovo in un'altra scodella pulita e versando poco alla volta la maionese "impazzita".

SCIROPPO DI FRUTTA PER DECORAZIONI (da
accompagnare torte ecc.)

Ingredienti:

1kg.frutta

300 gr.zucchero a velo

Procedimento:

con poca acqua (un cucchiaio circa),frullare a freddo e passare al colino, aggiungere in fine del succo di limone circa ½ limone

**PANE
E
ANTIPASTI**

CAKE AI POMODORI SECCHI, CAPPERI E PESTO

Ingredienti x 8 persone:

150 g. uova
40 gr. olio d'oliva
100 gr. latte
200 gr. farina
15 gr. lievito di birra
100 gr. groviera
100 gr. pomodori secchi
Sale pepe
Un cucchiaino di pesto di basilico

Procedimento:

Tritare grossolanamente i pomodori secchi con i capperi; in una ciotola sbattere le uova con l'olio e il latte.

Mettere in planetaria la farina con il lievito, le uova sbattute, i capperi e i pomodori tritati. A impasto quasi ultimato aggiungere il groviera grattugiato e il pesto di basilico.

Mettere in uno stampo da plum cake lasciare lievitare e cuocere in forno a 180° per 45 minuti.

CREPELLE E TORTE SALATE

Ingredienti :

n. 5 uova intere
250 g di farina 00
500 g di latte

Procedimento:

In una bastardella mettere le uova e la farina , mescolare bene con una frusta fino a che il composto non sia bello liscio. Ora unire il latte e a piacere, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.

FOCACCIA TOSCANA

Ingredienti:

500 g. di farina bianca

Procedimento:

Appena l'impasto è pronto ungi bene una placca. Sul tavolo appiattisci l'impasto coi polpastrelli delicatamente (consiglio mio, non devi tirare l'impasto ma solo allargarlo delicatamente con la pressione delle dita) e dagli pressappoco la forma della teglia.

A questo punto stendi l'impasto sulla placca e accomodalo delicatamente, anche se non ricopre tutta la superficie non è un problema, lo aggiusterai dopo in fase di lievitazione quando sarà più morbido.

Ungi l'impasto steso e fai lievitare 1 ora e ½ al caldo. Rompi la superficie con le dita e riposo mezz'ora.

Prepara un'emulsione di 80 g di acqua e 100 g di olio e stendila sull'impasto, creando con le dita le fossette, e riposo mezz'ora.

Spolverarla di sale grosso e in forno 25-30 minuti a 200°.

FONDATA DI FORMAGGIO FRITTA

Ingredienti (1/2 litro):

½ litro di latte intero

150 gr. di farina

120gr. di formaggio tipo monte veronese

Sale pepe noce moscata

Pane grattugiato 300gr.

Uova n. 5

Burro 150 gr.

Procedimento:

Mettere il burro in una pentola e lasciarlo fondere a fuoco lento , unire la farina poi il latte bollente come per fare la besciamella.

Ancora con il fuoco basso unire il formaggio tagliato a dadini mescolare finche si scioglie salare pepare.

Stendere il tutto in una bacinella fino ad ottenere uno spessore di circa 2 centimetri, lasciare raffreddare. Tagliare a forme di circa tre centimetri per lato o a piacere, passare nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato e poi friggere in abbondante olio.

FROLLA SALATA

Ingredienti:

400 g di burro
150 g di uova
15 g di sale
100 g di grana
500 g di farina
10 g di lievito di birra
30 g di acqua

Procedimento:

Impastare il tutto come una frolla normale, lasciare lievitare 20 minuti poi formare a piacere lasciare ancora lievitare 15 minuti e infornare a 170 per 15 minuti circa.

INSALATA CAPRICCIOSA

Ingredienti:

mezzo litro di salsa maionese

50 gr cetriolini sott'aceto

50 gr peperoni colorati sott'aceto

A piacere sedano verde o rapa e capperi

50 gr. prosciutto cotto

Procedimento:

Amalgamare alla maionese tutti gli ingredienti tagliati a julienne sistemare di sapore.

INSALATA RUSSA

Ingredienti:

2 patate

g.150 di piselli cotti

g.150 di carote

pochi capperi tritati

salsa maionese

Procedimento:

Tagliare a dadini le carote e le patate, unire anche i piselli, e i capperi tritati, condire l'insalata con la salsa maionese.

Tale insalata può accompagnare vitello tonnato, salmone bollito freddo, o altri pesci che servono per le presentazioni in bellavista con gelatina.

PAN DI SPAGNA SALATO

Ingredienti:

150 g di tuorlo
230 g di albume
40 g di zucchero
20 g di sale
150 g di farina "00"
50 g di fecola

Procedimento:

Montare i tuorli con zucchero; montare gli albumi con sale; unire metà albumi con i tuorli molto delicatamente; incorporare le farine con un setaccio sempre molto delicatamente; unire il resto degli albumi.

L'impasto è pronto all'uso. Mettere subito in forno a 190° per 10 minuti.

Non aprire il forno fino a fine cottura!

PANE AL LATTE

Ingredienti:

1 kg. di farina bianca
40 g. di lievito di birra
600 g. di latte
100 g. di burro
un cucchiaio di sale
2 cucchiai di zucchero

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, impastare per circa 5 minuti otteniamo un composto morbido e compatto.

Lo mettiamo a lievitare direttamente in stampi da plum cake o cassetta , fino a che non abbia raddoppiato il suo volume.

Cuocere quindi in forno a 180 gradi per 20/25 minuti circa.

PANE DI RICOTTA

Ingredienti:

500 g ricotta fresca

1 kg farina bianca 00.

500 g panna fresca

60 g lievito di birra

sale fino un cucchiaio da tavola

zucchero ½ cucchiaio da tavola

acqua se necessaria tiepida.

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti facendo sbriciolare per bene il lievito di birra, lavorare la pasta che dovrà risultare ben liscia e compatta, morbida, quasi bagnata.

Lavorarla a piacere e attendere una lievitazione per circa 40 minuti, infornare a calore dolce 160° per circa 15 minuti.

PIADINA

Ingredienti:

g.500 di farina bianca 0

250 gr. di acqua circa, la pasta dovrà risultare molto morbida ed elastica.

1 cucchiaio raso di sale fine

2 cucchiai di olio d'oliva

1 bustina di lievito di birra

Procedimento:

Lasciare riposare la pasta mezz'ora poi tirala sottile con il matterello e cuocerla su piastra calda girandola da ambo i lati.

RISO PILAF

Ingredienti per 6 persone:

500 g di riso parboiled

1 litro di brodo (acqua e dado)

n. 1 cipolla bianca

n. 8-10 chiodi di garofano

½ bicchiere di olio extra vergine di oliva

Procedimento:

Procurarsi una pentola che possa andare in forno con il coperchio, e portare il forno oltre i 200 gradi . Pulire la cipolla e inserirli (piantare) i chiodi di garofano, Mettere l'olio nella pentola , mettere la cipolla e portare sul fuoco , rosolare per qualche minuto la cipolla senza farla bruciare troppo, mettere il riso , coprire con tutto il brodo bollente non mescolare e mettere il coperchio . A questo punto mettere la pentola in forno (griglia bassa) con il coperchio attendere 18 minuti , senza mai aprire . Togliere dal fuoco e servire . Serve per insalate di riso (una volta raffreddato) oppure per accompagnare piatti a base di carne o pesce con salse.

TIGELLE

Ingredienti (circa 60 tigelle):

1 kg di farina bianca
g.50 di lievito di birra
g.300 di latte
g.250 di panna da cucina
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di olio d'oliva

Procedimento:

Sciogliere il lievito nel latte e la panna, mettere la farina e tutti gli altri ingredienti sul tavolo. Aggiungere il latte, la panna e il lievito sciolto e impastare bene per almeno 10 minuti.

Se la pasta risulterà dura aggiungere un po' di acqua gasata, a volte dipende dalla farina e dalla umidità che trattiene. Tirare con il matterello la pasta fino allo spessore di circa ½ centimetro, tagliare a forma rotonda (con un bicchiere da tavola) lasciare lievitare circa 20 minuti e cuocere alla griglia o in padella anti aderente da ambo i lati.

TORTA SALATA CLASSICA QUICHE LORRAINE

Ingredienti x 10:

Pasta sfoglia 500 gr. (la pasta sfoglia si compera al super mercato surgelata)

Cipolla 150 gr.

Pancetta affumicata 200gr.

Formaggio fontina 200gr.

Uova n.3

Farina bianca 200gr.

Latte ¼ di litro

Parmigiano 100gr.

Procedimento:

Stendere la pasta sfoglia e foderare una tortiera. Tagliare a julienne (a striscioline) la cipolla e farla appassire in un pentolino con un po' d'olio e sale. Tagliare la pancetta e la fontina sempre a listarelle. Con le uova intere un po' di sale, la farina e il latte dentro una bacinella a fondo rotondo dobbiamo ottenere un composto liscio e omogeneo e piuttosto liquido (puoi mettere tutti e tre gli ingredienti insieme e frullare con il frullino ad immersione). Mettiamo all'interno della tortiera foderata di pasta sfoglia la cipolla la pancetta la fontina e il parmigiano, copriamo con il composto di uova farina e latte, e poniamo in forno a 180° per 30 minuti circa.

PRIMI

CANNELLONI RIPIENI ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 6 persone:

per la pasta all'uovo: g.100 di farina bianca, g.100 di farina di semola di grano duro, 2 uova intere, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di olio d'oliva

per la salsa besciamella: lt.1 di latte, g. 80 di farina bianca, g.100 di burro, sale, noce moscata q.b.

per la farcia: g.200 di spinaci cotti, g.300 di carne magra di vitello, g.300 di carne magra di maiale, g.200 di prosciutto cotto, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, aromi, olio d'oliva extravergine, noce moscata, sale, pepe, 1 bicchiere di vino bianco secco, formaggio grana grattugiato, 1 litro di salsa besciamella, g.250 di salsa pomodoro, g.200 di pasta fresca

Procedimento per la pasta all'uovo:

Mettere la farina setacciata sopra ad una spianatoia, mettervi al centro le uova, l'olio e il sale. Lavorare a lungo ottenendo una pasta liscia ed elastica, lasciare riposare per 10 minuti. Tirare la pasta con l'apposita macchina e ricavare dei quadrati. Cuocerli in acqua bollente salata per qualche minuto. Togliera dall'acqua, e metterla in acqua fredda.

Procedimento per la besciamella:

Mettere a bollire il latte in una casseruola; a parte, in una pentola bassa e larga, mettere il burro, farlo sciogliere, aggiungere la farina e mescolare con una frusta, sino a ricavare un composto omogeneo (**ROUX**).

Versare il latte e con una frusta, mescolare sino a ricavarne una salsa cremosa ma non troppo densa, lasciare cuocere almeno per 10 minuti, salare e insaporire con la noce moscata.

Procedimento per la farcia:

Tritare le carni e le verdure, metterle con poco olio d'oliva e gli aromi in una padella, fare rosolare, bagnare con il vino bianco e proseguire la cottura in forno a 180° per 20 minuti circa. Al composto cotto, aggiungere gli spinaci e il prosciutto cotto e passarli al tritacarne.

Insaporire con sale, noce moscata, pepe e formaggio grana. Tirare la pasta fresca e ricavare dei rettangoli.

Cuocere la pasta in acqua salata per qualche minuto, scolare e metterla in acqua fredda per fermare la cottura.

Adagiare la pasta sopra ad un canovaccio, spolverare con poco grana.

Con l'aiuto di un sac-à-poche, mettere al centro della pasta una "striscia" di carne. Arrotolare e formare un classico cannellone.

Imburrare una pirofila da forno, adagiare i cannelloni, coprire con la salsa besciamella, e con qualche "macchietta" di salsa pomodoro.

Cospargere poco grana, e qualche goccia di burro fuso sui cannelloni.

Fare gratinare in forno a 190° per 10 minuti circa.

CREMA DI POLLO

Ingredienti:

Un pollo pulito da circa 800 -1000 g
Due carote medie
Una cipolla
Due coste di sedano
Olio di oliva un bicchiere
Panna da cucina 100 gr circa 5 cucchiari
3 rossi d'uovo
Farina circa 80 g
Sale

Procedimento:

In una pentola capiente mettere le carote, la cipolla, il sedano e il pollo pulito, coprire interamente di acqua, salare e portare al bollore.

Fare cuocere circa 40 minuti; levare il pollo e dividere la polpa dalle ossa, levare anche le verdure. Mettere la polpa del pollo ottenuta dentro la pentola e frullare il tutto. Legare (addensare) con un composto di farina e acqua fino alla densità voluta. Mescolare la panna in una ciotola con i tre rossi d'uovo, versare il tutto nella minestra e mescolando riportare al bollore per qualche minuto. Sistemare di sapore .
Servire con pezzetti di pollo tenuti da parte.

CREMA DI ZUCCA CON SEMOLINI SAPORITI

Ingredienti x 8 persone:

1 litro di latte
500 g di zucca
250 g di semolino
n.1 uovo intero
Spinaci lessati 150 g
150 g salsiccia
½ cipolla (acqua e dado)
3 cucchiaini di panna da cucina
Brodo
Burro
Olio extra vergine
Parmigiano grattugiato
Sale pepe

Procedimento:

Pulire la zucca, pelare la cipolla tagliarle a pezzetti medi , in una pentola con dell'olio fare appassire per qualche minuto sia la zucca che la cipolla insieme , coprire con il brodo e fare cuocere a bollore per circa 30 minuti. A cottura finita frullare e incorporarvi la panna aggiustare di sapore. Se fosse troppo liquida legare con un po' di farina stemperata nell'acqua e riportare a bollore.

A parte in una padella antiaderente ben calda rosolare e sgranare con l'aiuto della forchetta la salsiccia, e spadellare a parte gli spinaci lessati con olio e sale e pepe, toglieteli dalla padella e tritateli , uniteli alla salsiccia nella stessa pentola. Adesso prepariamo gli gnocchi di semolino mettere a bollire il latte con due cucchiaini di burro e del sale , quando bolle versatevi tutto il semolino a pioggia, con l'aiuto di una frusta per evitare i grumi. Attendere che si rassodi per bene e girare a fuoco basso per dieci minuti per completare la cottura.

Levare dal fuoco il composto di semolino, aggiungervi gli spinaci, la salsiccia, l'uovo intero e mescolate per bene. Formiamo con il cucchiaino degli gnocchi dal composto di semolino e li mettiamo in una placca su carta da forno, spolveriamo con parmigiano e gratiniamo in forno a 200°.

Serviamo questi gnocchi nei piatti con la crema di zucca insieme molto calda .

CRESPELLE ALLA VALDOSTANA

Ingredienti:

n. 15 crespelle ottenute con $\frac{1}{4}$ di appareil
formaggio fontina valdostana 300 gr
prosciutto cotto 300 gr
400 gr funghi misto bosco già cotti trifolati
 $\frac{1}{4}$ di litro salsa besciamella

Procedimento

Farcire le crespelle con il formaggio e il fontina a fette, piegare piazzare in pirofile coprirà con besciamella e i funghi, spolverare di parmigiano e gratinare in forno.

CREPPELE CON RADICCHIO E SALSICCIA

Ingredienti per le crêpes:

1 lt. di latte
g. 600 di farina
8 uova intere
sale q.b.
poca noce moscata

Ingredienti per la farcia:

n.2 radicchio rosso
g.150 di salsiccia fresca dolce
g.40 di formaggio grana
g.30 di burro
1 lt. di salsa besciamella

Procedimento:

Fare le crespelle.

Mettere in una ciotola le uova, il sale e la noce moscata, aggiungere la farina, e il latte, mescolare con una frusta sino ad ottenere una pastella liscia e priva di grumi.

Scaldare un padellino antiaderente, mettere poco burro e poco radicchio tagliato a julienne, quindi versare il composto delle crespelle e ricavare delle "frittatine" sottili.

Il rimanente radicchio farlo saltare con poco olio d'oliva in padella, salare e pepare.

Togliere il budello alla salsiccia, e metterla in una padellina senza aggiunta di nessun grasso, e farla rosolare a fuoco basso.

Mettere in un contenitore il radicchio brasato e la salsiccia, amalgamare il formaggio grana e la salsa besciamella.

Farcire le crespelle e piegarle, spennellarle con poco burro fuso, cospargere con poco formaggio grana, mettere in forno a 180° per 8/10 minuti.

FONDATE DI POMODORO FRESCO

Ingredienti:

200 g di pomodori rossi
300 g di pomodori verdi
300 g di panna montata
100 g di mascarpone
prezzemolo
basilico
olio extravergine d'oliva
1 pizzico di sale

Procedimento:

Sbollentare i pomodori privarli della pelle,frullarli assieme al prezzemolo basilico e olio fino ad ottenere una salsa liscia e liquida.

Raffreddare bene e amalgamare lentamente la panna montata e il mascarpone.

GNOCCHI DI PATATE

Ingredienti x 4 persone:

400 g. di patate a buccia rossa

250 g. di farina bianca

1 uovo

100 g di parmigiano

Noce moscata

Sale

Procedimento:

Cuocere le patate in abbondante acqua salata con la buccia , scolarle pelarle schiacciarle , attendere che si raffreddino. Impastare il tutto con la farina (150g. circa), l'uovo, il sale, il parmigiano e la noce moscata.

Con la rimanente farina spolverare il tavolo e formare dei filoncini con la pasta, tagliare poi a piccoli pezzi ottenendo gli gnocchi.

Cuocere in abbondante acqua salata .

GNOCCHI SBATUI DELLA LESSINIA

Ingredienti:

- g. 800 di farina bianca
- g. 400 di acqua calda
- g. 350 di ricotta
- 6 uova
- g. 350 di panna

Procedimento:

Mescolare le uova con la panna, poi aggiungere la ricotta precedentemente lavorata a parte in modo da stemperarla.

Infine aggiungere alternando acqua e farina frustando moderatamente.

Formare gli gnocchi con un cucchiaio o con un sac- a-poche in acqua bollente.

Servire con ricotta affumicata grattugiata, burro nocciola e tartufo.

LASAGNE AL FORNO

pasta all'uovo – ingredienti per 4 persone

g.100 di farina bianca
g.100 di farina di semola di grano duro
2 piccole uova
un pizzico di sale
2 cucchiaini di olio

Procedimento:

Mettere la farina setacciata sopra ad una spianatoia, mettervi al centro le uova, l'olio e il sale. Lavorare a lungo ottenendo una pasta liscia ed elastica, lasciare riposare per 10 minuti. Tirare la pasta con l'apposita macchina e ricavare dei quadrati. Cuocerli in acqua bollente salata per qualche minuto. Togliera dalla acqua, e metterla in acqua fredda.

salsa bolognese - ingredienti per 4 persone

g.150 di carne tritata
g.50 di carne di vitello
½ cipolla tritata
½ carota
½ costa di sedano
1 piccolo spicchio d'aglio
g.20 di funghi secchi ammorbidenti in acqua tiepida
½ bicchiere di vino rosso
poca farina bianca
g.200 di pomodori pelati
sale, pepe q.b.
noce moscata q.b.
poco brodo
poco olio d'oliva extravergine

Procedimento:

Tritare la cipolla, la carota, il sedano, e fare rosolare con poco olio d'oliva extravergine, aggiungere le carni tritate, e dorarle

moto bene, aggiungere i funghi tritati, insaporire con sale, pepe, e noce moscata.

Spolverare con la poca farina bianca, aggiungere il vino rosso, lasciare evaporare, aggiungere il pomodoro passato, e il brodo.

Cuocere a fuoco moderato per almeno un'ora, aggiungere altro brodo se necessario.

salsa besciamella - ingredienti:

g.300 di latte

g. 20 di farina bianca

g.20 di burro

sale, noce moscata q.b.

PAPARELE IN BRODO COI FIGADINI

(tagliolini con fegatini –specialità Veronese)

Ingredienti x 4:

g.200 di tagliatelle tagliate sottili

g.150 di fegatini di pollo

g.25 di burro

parmigiano grattugiato

litri 1.200 di brodo sgrassato (di vitello, manzo, gallina)

Procedimento:

Fare una pasta fresca, e ricavare delle tagliatelle tagliate sottili.

Scaldare il brodo.

Pulire i fegatini di pollo, tagliarli a pezzettini e farli rosolare nel burro; prima che siano completamente cotti unirli al brodo in ebollizione, unitamente alle "paparele".

Cuocere la pasta per pochi minuti, poi versare la minestra nella zuppiera, e cospargerla con formaggio grattugiato.

PASTA FAGIOLI ALLA VENETA

Ingredienti x 4:

g.500 di fagioli borlotti
g.80 di patate
g.50 di sedano
g.50 di carote
g.50 di cipolle
g.200 di pasta corta piccola, oppure pasta fresca(maltagliati),
qualche foglia di salvia,
1 rametto di rosmarino
n.1 spicchio d'aglio
g.70 di olio extravergine d'oliva
g.50 di lardo
sale e pepe
g.80 di formaggio grana
g.20 di prezzemolo tritato

Procedimento:

Lavare e pelare gli ortaggi, tagliarli a pezzi e metterli in casseruola con i fagioli, e il lardo, coprire con abbondante acqua e cuocere per un'ora e mezza con poco sale.

Quando i fagioli e le verdure saranno cotte, passatene una metà al setaccio,avendo cura di tenere da parte un po' di fagioli.

Quindi riversateli nella pentola, e riportare a bollore la minestra.

Ora potete versarvi la pasta di vostro gradimento, l'ideale sono i maltagliati.

A parte preparare un soffritto con l'olio extravergine d'oliva, il burro, l'aglio, il rosmarino la salvia e quando tutto sarà appena rosolato, filtrare con un colino l'olio dentro la minestra in ebollizione mescolando generosamente;

Insaporire con formaggio grana. Servire cospargendo con poco prezzemolo, pepe al mulinello e a piacere poco olio d'oliva extra vergine.

RISO AL SEDANO

Ingredienti x 4:

1 cipolla di media grandezza
burro g. 100
prezzemolo tritato
sedano g. 200
brodo bollente 1 litro
formaggio grana
vino bianco secco, 1 bicchiere scarso
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
riso vialone nano g. 300

Procedimento:

Tritare la cipolla, farla imbiondire con poco burro, aggiungere l'aglio e il rametto di rosmarino, versare il sedano tagliato a dadini o a fettine sottili, lasciare cuocere per 15 minuti con poco brodo.

Mettere il riso, poco vino bianco secco, lasciare evaporare, e successivamente il brodo, poco alla volta, mescolare di tanto in tanto con un mestolo di legno, alla fine della cottura, insaporire con burro e formaggio grana.

RISO PILAF 1

Ingredienti:

kg. 1 di riso paraboiled

lt. 2 di brodo

g.20 di burro

cipolla con qualche chiodo di garofano

Procedimento:

Mettere il riso in una casseruola, aggiungere il brodo bollente , insaporire con la cipolla e i chiodi di garofano.

Coprire con un coperchio, mettere a cuocere in forno a 180° per 18 minuti, senza mai mescolarlo.

A cottura ultimata, togliere la cipolla, mettere il burro e mescolare con una forchetta.

Questo riso è ottimo per la preparazione dell'insalata di riso, o come contorno a carni con sugo o con pesce con salsa al curry.

RISO PILAF 2

Ingredienti per 6 persone:

riso parboiled 500 g
brodo (acqua e dado) n. 1 litro
cipolla bianca n. 1
chiodi di garofano n. 8-10
olio extra vergine di oliva ½ bicchiere

Procedimento:

Procurarsi una pentola che possa andare in forno con il coperchio, e portare il forno oltre i 200 gradi . Pulire la cipolla e inserirli (piantare) i chiodi di garofano, Mettere l'olio nella pentola , mettere la cipolla e portare sul fuoco , rosolare per qualche minuto la cipolla senza farla bruciare troppo, mettere il riso , coprire con tutto il brodo bollente non mescolare e mettere il coperchio . A questo punto mettere la pentola in forno (griglia bassa) con il coperchio attendere 18 minuti , senza mai aprire . Togliere dal fuoco e servire . Serve per insalate di riso (una volta raffreddato) oppure per accompagnare piatti a base di carne o pesce con salse.

RISOTTO AL RADICCHIO E MONTE VERONESE

Ingredienti x 4:

riso 400 g
radicchio rosso 200 g
vino rosso ¼ di litro
burro 100 g
olio extra v. di oliva 1 bicchiere
cipolla 50 g
mascarpone 50 g
monte veronese 150 g

Procedimento:

Tritare la cipolla e farla rosolare con metà dell'olio extra v. di oliva in una pentola capiente, metterci il riso e con fuoco medio tostare mescolando continuamente per 2 minuti . Spegnerne il fuoco . Tritare il radicchio e con il restante olio farlo appassire in una pentola (a fuoco medio) salarlo e attendere la cottura mescolando in modo che non attacchi per circa 20 minuti, quindi a fuoco vivo bagnare con il vino rosso. Attendere sempre a fuoco alto che il vino evapori per la metà. Grattugiare o tritare il monte veronese , preparare del brodo bollente circa un litro (anche con i dadi) iniziare la cottura del riso : mettere la pentola con il riso precedentemente tostato sul fuoco vivo attendere che si scaldi per bene e bagnare con brodo fino a coprirlo per intero mescolare, al primo bollore aggiungere il radicchio cotto, continuare la cottura con brodo sempre mescolando , il riso cuoce in circa 12- 15 minuti, quando mancano 2- 3 minuti alla cottura aggiungere il monte veronese il mascarpone il burro un pizzico di pepe e aggiustare di sapore abbassare la fiamma al minimo e cominciare a mescolare energicamente per ottenere la mantecatura fino al completamento della cottura. (Volendo si può servire con altro monte veronese magari invecchiato, tagliato molto sottile sopra il riso nel piatto.)
Se il radicchio risulta filaccioso basta frullarlo prima di metterlo nel riso per la cottura.

RISOTTO CON ASPARAGI

Ingredienti per 5 persone:

- g. 400 di riso carnaroli
- g. 200 di asparagi verdi o bianchi (quelli verdi sono più saporiti)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- g. 70 di parmigiano
- g. 50 di olio d'oliva extravergine.
- g. 50 di burro

Procedimento:

Pulire gli asparagi, togliere la parte terminale (se necessario pelarli per privarli della parte filacciosa.) tagliarli a dadini, tenere da parte le punte e bollirle per qualche minuto in acqua salata.

A parte rosolare lo scalogno(o cipolla) con poco olio d'oliva, aggiungere i dadini degli asparagi e cuocerli delicatamente.

Aggiungere il riso, farlo tostare, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare, quindi versare con del brodo di pollo (o brodo vegetale) e cuocere il riso.

Mantecare alla fine con poco burro e un cucchiaio di parmigiano e il prezzemolo.

Decorare con le punte d'asparagi insaporite con burro, guarnire il risotto e servire ben caldo.

RISOTTO CON LA ZUCCA E SALSA AL VINO ROSSO

Ingredienti x 4:

Riso 400 g

Zucca 200 g

Cipolla bianca 50 g

Burro 100 g

Olio extra v. di oliva un bicchiere

Aromi : rosmarino salvia alloro 1 mazzetto

Vino bianco un bicchiere

Vino rosso Valpolicella 750 cl.

Parmigiano grattugiato 100 g

1 lt. Di brodo

30 g di farina

Procedimento:

Pulire e tritare la cipolla farla rosolare in una pentola , mettere il riso e fare tostare , a fuoco lento per circa un minuto girando continuamente. Togliere la pentola dal fuoco, pulire e tagliare a dadini la zucca priva della scorza, metterla in un tegame, con un po' di olio farla cuocere quasi per intero e salare.

Preparare la salsa al vino : metter il vino rosso in una pentola con un cucchiaino di sale fino e gli aromi interi, portare a bollire per un tempo di circa 10 minuti , il vino dovrebbe ridurre per $\frac{1}{4}$ del suo volume.

Passare il vino in un colino, a parte stemperare la farina con metà del vino bianco e un bicchiere di acqua. Mescolare la farina stemperata al vino rosso bollito , e riportarlo ad ebollizione per alcuni minuti. La salsa è pronta.

Preparare il brodo, riportiamo la pentola con il riso sul fuoco scaldiamo per bene e bagniamo con il rimanente vino bianco, aspettiamo che evapori poi aggiungiamo il brodo bollente. Mescoliamo sempre unendo brodo si cuocerà in circa 12/15 minuti. Quando alla cottura mancheranno alcuni minuti mettiamo il burro e il parmigiano un goccio di olio di oliva e mantechiamo energicamente. Aggiustiamo di sapore.

Si serve irrorandolo per bene con la salsa al vino rosso

SPATZELLIS

Ingredienti (4 persone):

Farina bianca 350 g
Uova intere n. 5
Sale –pepe –noce moscata
Acqua se necessaria
(spinaci 100 g) per impasto verde

Procedimento:

Mettete in una terrina le uova la farina il sale il pepe e la noce moscata , lavorare bene con una frusta o mestolo di legno, dovrebbe risultare un composto coloso leggermente filante. Se lo preferite verde aggiungere gli spinaci lessati ben strizzati e tritati molto sottili.

Con l'apposito strumento formare i classici gnocchetti appunto spatzellis lasciarli cadere in acqua bollente salata e scolarli dopo due minuti circa.

Possono essere serviti subito spadellati con salse a piacere o raffreddati e posti in frigorifero, durano circa un settimana. Al momento dell'uso basta spadellarli con la salsa senza riscaldarli in acqua.

Si possono condire con speck tagliato a listarelle rosolato con burro, spolverati poi di parmigiano grattato.

TAGLIOLINI CON FEGATINI

(paparele calde coi figadini)

Piatto tipico Veronese

Ingredienti:

g. 500 di tagliolini freschi preferibilmente tagliati a mano sottili

g. 300 di fegatini di pollo

1 cipolla piccola

qualche foglia di erba salvia,

brodo di carni miste 1 litro e mezzo

formaggio grattugiato

g. 70 di burro

prezzemolo tritato

Procedimento per la pasta fresca:

Mettere a fontana la farina e all'interno mettere le 5 uova intere, poco sale, e poco olio d'oliva.

Impastare sino ad ottenere un composto ben compatto. Tirare la pasta molto sottile. Lasciare asciugare, e ricavare i tagliolini.

Procedimento:

In una padella, fare un soffritto di cipolla tritata finemente, con poco burro e qualche foglia di salvia, aggiungere i fegatini di pollo, puliti e tagliati a fettine sottili, salare.

Quando sono cotti, metterli in una pentola e coprirli con brodo bollente.

Portare a bollitura, versare i tagliolini, che cuoceranno rapidamente in pochi minuti.

Servire bollente, eventualmente cospargere con formaggio grana, insaporire con poco prezzemolo tritato.

TAGLIOLINI CON SARDE E ZUCCHINE

Ingredienti:

500 g tagliolini freschi
500 g zucchine
300 g sarde fresche
30 g di acciughe sott'olio
n. 2 spicchi di aglio
un ciuffo di prezzemolo
½ cipolla bianca o cipollotto
un bicchiere di vino bianco
½ bicchiere di olio e.v.o

Procedimento:

Preparare i tagliolini con la pasta fresca, pulire le sarde diliscandole, pulire le zucchine e tagliarle a julienne, tritare l'aglio e la cipolla metterli a rosolare in un tegame con l'olio aggiungere le acciughe bagnare di vino bianco fare sfumare. Ora adagiare la sarde diliscate nella pentola mettere il coperchio e non girare per evitare che si rompano troppo. Attendere 2 minuti di cottura e aggiungere le zucchine e il prezzemolo aggiustare di sapore. Cuocere i tagliolini scolarli e spadellarli insieme alla salsa ottenuta, se necessario aggiungere un p' di acqua di cottura della pasta e guarnire poi nel piatto con qualche filetto di sarda fritto.

TAGLIOLINI SALMONE E RUCOLA

Ingredienti:

Tagliolini
salmone
¼ cipolla bianca
prezzemolo
olio evo
vino bianco
brodo vegetale
panna
rucola

Procedimento:

Tagliare il salmone a piccole listarelle, tritare finemente la cipolla bianca insieme a del prezzemolo, fare imbiondire in una pentola con dell'olio di oliva, aggiungere il salmone fare rosolare a fuoco lento, bagnare di vino bianco, coprire con poco brodo vegetale, lasciare ridurre e aggiungere la panna per renderlo cremoso.
Servire i tagliolini con rucola pulita e tagliata grossolamente e anche per decorare.

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA

Ingredienti per 6-8 persone:

g.400 di pasta fresca all'uovo

Ingredienti per il ripieno:

g.500 di zucca gialla

g.100 di formaggio grana grattugiato

g.30 di amaretti sbriciolati finemente

70 g mostarda a pezzi

noce moscata

Ingredienti per il condimento:

g.80 di burro, g.80 di formaggio grana grattugiato, salvia

Procedimento:

Mettere la zucca e cuocerla a vapore , oppure in acqua.

Togliere con un cucchiaio la polpa gialla, con una frusta, schiacciarla, ottenendo un composto morbido, amalgamare il formaggio grana, la noce moscata, e gli amaretti e la mostarda tritata, mescolare fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Stendere la pasta, disporre a piccoli mucchietti il ripieno preparato e chiudere con un altro strato di pasta, tagliare i tortelli a piacere.

Fare cuocere i tortelli in acqua salata in ebollizione per qualche minuto, scolarli, condirli con il burro e salvia e con il formaggio grana grattugiato.

TORTELLINI DI CARNE AL BURRO E SALVIA

Ingredienti per la farcia dei tortellini :

g.100 di lombo di maiale
g.100 di prosciutto crudo
g.100 di mortadella di ottima qualità
noce moscata, sale e pepe q.b.
g. 60 di formaggio grana di ottima qualità
1 piccolo rametto di rosmarino, ed erba salvia
1 spicchio d'aglio

Ingredienti per il condimento dei tortellini:

burro gr100
formaggio grana g.60
erba salvia, qualche foglia

Ingredienti per la pasta fresca:

g.100 di farina bianca
g.100 di farina di semola di grano duro
2 uova intere
poco olio di oliva
sale fino q.b.

Procedimento per la pasta fresca:

Mettere la farina sopra ad una spianatoia, fare la fontana e al centro mettere le uova, l'olio, e il sale. Amalgamare il tutto, sino ad ottenere un composto ben compatto. Lasciare riposare almeno per 15 minuti.

Procedimento per la farcia:

Tagliare la lonza di maiale a fettine. Metterle in una padella con poco burro e farle rosolare delicatamente, salare e pepare, aggiungere l'erba salvia e il rosmarino e lo spicchio dell'aglio intero.

A cottura avvenuta tritare la carne, (eliminare le erbe aromatiche e l'aglio) e i salumi sopra citati, con un mixer, unirvi la noce moscata, il formaggio grana ottenendo una farcia "morbida" ma nello stesso tempo compatta.

Con l'apposita macchina tirare la pasta in una sfoglia molto sottile, ricavare dei quadretti, mettere al centro il ripieno, e richiuderli dandogli una forma che può ricordare un "cappello". Cuocere i tortellini in un buon brodo di carne. E si possono servire anche nel loro brodo.

Oppure, se le vogliamo asciutti, adagiarli sul piatto; cospargere con il formaggio grana, e condire con il burro fuso e salvia.

Oppure si può condire i tortellini con una salsa agli ortaggi

VELLUTATA DI GAMBERI:

Ingredienti:

code di gambero 400 g
olio di oliva
scalogno 50 g
brandy 30 g
vino bianco ½ bicchiere
50 g di burro
farina 30 g
acqua
sale – pepe

Procedimento:

Pulire le code di gambero e tenere i gusci; in una padella mettere lo scalogno tritato, fare biondire con l'olio, bagnare con il brandy e il vino bianco, fare evaporare aggiungere acqua da coprire salare pepare e fare bollire per circa 15 minuti. Con la farina stemperata con un po' di acqua legare la salsa bollire e passare al colino. Aggiungere il burro. Spadellare le code di gambero con poco olio molto caldo, per pochi minuti salare leggermente .

Assemblare, porre le forme croccanti sulla base mettere i filetti di pesce ben caldi, coprire con sfoglie croccanti , distribuire le code di gambero intorno al piatto e salsare con la vellutata ottenuta. Servire caldo

ZUPPA DI COZZE E VONGOLE

Ingredienti:

600 g di vongole

600 g di cozze

1 ciuffo di prezzemolo

½ spicchi di aglio

1 bicchiere di vino bianco secco

olio e.v.o

sale e peperoncino

Procedimento:

Lasciare le vongole in acqua in modo che si spurghino per circa mezz'ora.

Pulire le cozze dalle impurità e levargli la bava di sigillatura.

In un tegame mettere a rosolare l'aglio tritato e il prezzemolo tritato, unire il peperoncino e le cozze e le vongole a fuoco vivo unire il vino bianco e mettere un coperchio, bollire per alcuni minuti. Ora togliere le cozze e le vongole dal tegame, sistemare il brodo di sapore eventualmente legarlo e insaporirlo con alcuni pezzi di pomodoro, bollire e filtrare. Ora mettere le cozze e le vongole in scodelle o piatti e coprire con il brodetto ottenuto.

Accompagnare con fette di pane abbrustolito al sapore di aglio.

SECONDI

ARROSTO DI VITELLO AL FORNO

Ingredienti x 4:

Spalla o fesa francese di vitello 1 kg.
Carote 100g
Cipolle 100gr.
Sedano 100gr.
Aromi assortiti un mazzetto (salvia rosmarino alloro)
Vino bianco ¼ di litro
Spago
Sale pepe
Un dado da cucina
Farina bianca 2 cucchiari
Olio extra vergine di oliva un bicchiere

Procedimento:

Legare la carne , salarla e peparla ungerla leggermente con ½ bicchiere di olio, mettere in una placca da forno le carote pelate, le cipolle il sedano(puliti) tutti tagliati a pezzettoni e gli aromi ,mettere sul fuoco vivo aggiungere la carne continuare a girarla fino ad ottenere una buona rosolatura. Mettere in forno il tutto a 180 gradi ed attendere circa mezz'ora, levare dal forno e buttare l'olio che si è formato che sarà oltre modo bruciato, metter ancora sul fuoco e aggiungere tutto il vino bianco il dado attendere un paio di minuti purchè il vino abbia ad evaporare , aggiungere un bicchiere di acqua e rimettere in forno sempre a 180 gradi per un'ora circa facendo attenzione che non si asciughi troppo , se necessario bagnare con un po' di acqua e dado . Levare dal forno e passare la salsa ad un colino , se risultasse troppo liquida farla ridurre sul fuoco e legarla (addensarla) con farina diluita nell'acqua.
Aggiustare di sapore tagliare la carne e servire .

BOCCONCINI DI POLLO CON MELANZANE AL POMODORO E BASILICO

Ingredienti:

1 pollo
500 g di funghi champignons
Un bicchiere di vino bianco
1 melanzana
2 pomodori
basilico
uovo
farina bianca
pane grattugiato

Procedimento:

Tagliare il pollo e ricavare dei bocconcini.
Metterlo in padella con olio d'oliva, farlo rosolare, bagnare con vino bianco, aggiungere dei funghi champignon tagliati in 4 parti, pomodoro a brunoise.
Tagliare la melanzana a rondelle, e il pomodoro a rondelle.
Fra una fetta di melanzana mettere la rondella del pomodoro e una piccola foglia di basilico, pressare bene e passare nella farina nell'uovo e nel pane grattugiato e friggere in olio.
Mettere le rondelle di melanzane fritte sul piatto, adagiare il pollo e bagnare con la salsa ottenuta durante la cottura.

BRASATO DI MANZO AL VALPOLICELLA

Ingredienti x 6:

Kg.1.200 di polpa di manzo
200 g di carote
150 g di costa di sedano
n. 2 cipolle
1 spicchio d'aglio
poca farina bianca
mazzetto guarnito (erbe aromatiche)
poco concentrato di pomodoro
1 scatola di pomodori pelati
sale, pepe q.b.
olio d'oliva extravergine
1 litro di vino rosso Valpolicella
Poco burro

Procedimento:

Mettere a bagno nel vino la carne intera, e ben legata con le verdure tagliate a pezzi un po' grosse, con le erbe aromatiche, per almeno 12 ore.

Scolare il vino, tenerlo da parte. In una pentola mettere le verdure e farle imbrionire con poco olio d'oliva extravergine.

Infarinare la carne, metterla rosolare insieme alle verdure girarla da tutte le parti, bagnare con il vino rosso della marinatura, insaporire con sale e pepe, aggiungere il pomodoro passato, il concentrato di pomodoro, e poco brodo vegetale.

Lasciare cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore.

A cottura avvenuta, togliere la carne, e frullare il tutto, sino a ricavare una salsa densa ma cremosa, alla fine insaporire la salsa con una noce di burro fresco.

Tagliare la carne, e insaporire con la salsa, accompagnare il brasato con un purè di patate.

FARAONA ALLE OLIVE

Ingredienti:

1 faraona
200 gr olive verdi e nere
sale e pepe
burro g. 80 (eventualmente lardo tritato)
g. 50 di olio d'oliva
g. 300 di patate
g. 300 di zucca
qualche fogliolina di salvia
poco sedano
1 bicchiere di vino bianco secco
prezzemolo tritato.

Procedimento:

Pulire la faraona, tagliarla a pezzi di piccola misura. Porla a rosolare in una padella con olio (oppure lardo tritato), qualche fiocco di burro, salvia sedano a dadini piccoli.
Bagnarla con il vino bianco, lasciare evaporare.
Proseguire la cottura in forno a 180° per 20/25 minuti.
Quindi metterle assieme alla faraona le olive meglio se denocciolate, aggiungere le patate tagliate a dadini, e solo successivamente anche la zucca tagliata a dadini.
Cuocere lentamente, e a lungo, fino a rendere tenere le verdure. Se necessario bagnare con poco brodo vegetale.
Proseguire la cottura , per almeno 20 minuti in forno a 170°.
Prima di servire cospargere con poco prezzemolo tritato.

FILETTO DI NASELLO CON FILETTI DI POMODORO

Ingredienti:

400 gr filetto di nasello
200 gr pomodori tipo peretti
50 gr. olio di oliva extra vergine
20 gr prezzemolo
Origano un pizzico
n. 1 spicchio di aglio
50 gr farina bianca

Procedimento:

Lavare i pomodori e pelarli tenendo la buccia dello spessore di circa mezzo centimetro, tagliarla a julenne. Infarinare i filetti di nasello metterli in padella possibilmente antiaderente con lo spicchio di aglio e tutto l'olio, salare leggermente fare dorare da ambo i lati . Levare dalla padella i filetti e piazzarli in pirofila cospargere con i filetti di pomodoro e con la spolverata di origano. Mettere in forno a 180 gradi 5 minuti prima di servire , cospargere all'ultimo momento con il prezzemolo tritato.

FILETTI DI PESCE CON SFOGLIA CROCCANTE E VELLUTATA DI GAMBERI

Ingredienti (x 6 persone) :

filetti di orata, o sogliola;

Ingredienti per la sfoglia:

350 g di farina,

50 g di olio d'oliva,

n. 1 tuorlo d'uovo,

100 g di acqua,

rosmarino tritato;

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti insieme, tirare con la macchina a rulli dello spessore di 2 millimetri circa, formando delle normali sfoglie (come le lasagne) tagliare a forme desiderate (cerchi o quadrati) e adagiarli in placche unte di olio, pennellarli con un leggero strato di olio di oliva, attendere 15 minuti che la pasta si stabilizzi, cuocere in forno a 180° per 5 minuti. Otterremo delle cialde croccanti.

Per il ripieno di pesce: filetti di pesce a scelta privati di lisce e pelle, leggermente infarinati e passati in padella con poco olio e una noce di burro, sale, pepe ed erbe tritate.

FILETTI DI PESCE IN CROSTA DI SFOGLIA

Ingredienti:

pasta sfoglia

filetti di pesce diliscati

verdura a piacere (spinaci, funghi, ecc.)

olio

sale

uovo

Procedimento:

Tirare la pasta sfoglia a circa mezzo centimetro.

Posizionare il filetto di pesce sulla sfoglia tirata, coprire a piacere con una farcia di verdure cotte frullate e insaporite, chiudere il foglio di pasta sfoglia con dentro il pesce e le verdure, spennellare con uovo sbattuto e un pizzico di sale, decorare come si crede e infornare a 190° per 15/20 minuti in forno ben caldo.

Servire

FILETTO DI VITELLO AL PEPE VERDE

Ingredienti:

Filetto di vitello
olio
vino bianco
brandy
brodo di dado
35 g di pepe verde
sale
eventualmente panna.

Procedimento:

Pulire il filetto di vitello dalle impurità e dal grasso superfluo. Mettere tutti questi scarti in una padella con poco olio fare rosolare a fuoco allegro buttare il grasso in eccesso e bagnare con vino bianco e brandy, lasciare evaporare aggiungere brodo (di dado) bollire per circa 15 minuti. Legare filtrare e addensare.

Aggiungere alla salsa pulita 30/40 g di pepe verde magari un po' schiacciato.

Riportare a bollore e aggiustare ancora di sapore e densità.

Questo vale per la cottura intera del filetto che poi andrà scaloppato e servito a fette e quindi salato con il sugo ottenuto.

Se invece si taglia a porzione si procede come se fossero scaloppine al vino bianco con aggiunta di un po' di brandy, pepe verde e poca panna.

GULASH ALL'UNGHERESE

Ingredienti per 6 persone:

polpa spalla di manzo 1 kg.

cipolle bianche 1,5 kg.

vino rosso ½ litro

olio extra vergine di oliva n. 1 bicchiere

paprika 50 g

concentrato di pomodoro 2 cucchiari

Procedimento:

Tagliare a fettine sottili le cipolle e farle appassire lentamente in una pentola con l'olio, salarle, tagliare la carne di manzo a pezzettini regolari (cubetti) una volta che la cipolla è rosolata e stufata aggiungere la carne , salare pepare e continuare a rosolare il tutto a fuoco medio per circa 10 minuti. A rosolatura avvenuta spolverare con la paprika aggiungere il vino rosso fare evaporare, mettere anche il concentrato di pomodoro , allungare con acqua (volendo con un po' di dado) fino a coprire. Cuocere a pentola scoperta lentamente per circa 1 ora e mezza , o il tempo necessario perché la carne si sia intenerita e la salsa si renda omogenea. Durante la cottura le cipolle dovranno sciogliersi, questo avviene solo se la cipolla è stata tagliata sottile. Sistemare di sapore e servire.

LONZA DI MAIALE AL FORNO

Ingredienti per 6 /8 persone:

Kg. 1.200 di lonza di maiale disossata
g. 80 di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, aglio)
olio d'oliva extravergine
2 bicchieri di vino bianco secco
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
poca farina bianca

Procedimento:

Sgrassare la lonza, insaporirla con il sale e pepe, metterla in una placca con poco olio d'oliva extravergine. aggiungere le verdure tagliate a pezzi e le erbe aromatiche. e farla rosolare da tutte le parti

Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare,

Cuocere in forno a 180° , bagnare di tanto in tanto il fondo di cottura; se necessario bagnare con brodo vegetale oppure con acqua.

A cottura avvenuta, togliere la lonza, mettere sul fuoco la placca, bagnare ancora con poco vino bianco e allungare con acqua , fare bollire in modo che dalla placca si stacchi tutto il buono della rosolatura. Adesso legare (addensare con farina stemperata con acqua) fino alla giusta consistenza sempre facendo bollire.

Aggiustare di giusto. Filtrare la salsa con un colino. Eliminare le verdure e le erbe aromatiche.

Tagliare l'arrosto, e servirlo con la sua salsa.

Note:

Con lo stesso procedimento possiamo effettuare la cottura di qualsiasi carne che si presti a cotture al forno (esempio: arrosto di tacchino (petto) vitello (arrocolato o fesa))

LONZA DI MAIALE AL FORNO RIPIENA

Ingredienti per 6 /8 persone:

Kg. 1,200 di lonza di maiale disossata
300 g di macinato di carne bianca
80 g. di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, aglio)
olio d'oliva extravergine
n. 2 uova
2 bicchieri di vino bianco secco
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
poca farina bianca

Procedimento:

Sgrassare la lonza, aprirla a libro, insaporirla con il sale e pepe e metterci all'interno il macinato lavorato con 2 uova e noce moscata.

Legarla, metterla in una placca con poco olio d'oliva extravergine. aggiungere le verdure tagliate a pezzi e le erbe aromatiche e farla rosolare da tutte le parti.

Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare.

Cuocere in forno a 180°, bagnare di tanto in tanto con il fondo di cottura; se necessario bagnare con brodo vegetale oppure con acqua.

A cottura avvenuta, togliere la lonza, mettere sul fuoco la placca, bagnare ancora con poco vino bianco e allungare con acqua, fare bollire in modo che dalla placca si stacchi tutto il buono della rosolatura. Adesso legare (addensare con farina stemperata con acqua) fino alla giusta consistenza sempre facendo bollire.

Aggiustare il gusto. Filtrare la salsa con un colino. Eliminare le verdure e le erbe aromatiche. Tagliare l'arrosto, e servirlo con la sua salsa.

SALSA AL CURRY PER SEPPIOLINE E CALAMARI

Ingredienti:

seppioline, calamari, scalogno, vino bianco e un bicchierino di brandy, curry, panna da cucina, eventualmente una mela.

Procedimento:

In una pentola mettere dell'olio con dello scalogno tritato , fare biondire aggiungere le seppioline e i calamari già puliti e tagliati a pezzi piccoli. Fare asciugare con fuoco alto bagnare con vino bianco e il brandy e fare sfumare. Aggiungere ora del curry a piacere e della panna da cucina.

Fare bollire per circa 15 minuti sistemare di sapore e di densità.

Un tocco raffinato lo darebbe una mela grattugiata dentro all'ultimo momento.

SALSA AL PEPE VERDE PER FILETTO DI VITELLO

Ingredienti:

filetto di vitello, olio, vino bianco e brandy, brodo (di dado), 30/40 g di pepe verde, poca panna.

Procedimento:

Pulire il filetto di vitello dalle impurità e dal grasso superfluo. Mettere tutti questi scarti in una padella con poco olio fare rosolare a fuoco allegro buttare il grasso in eccesso e bagnare con vino bianco e brandy, lasciare evaporare aggiungere brodo (di dado) bollire per circa 15 minuti. Legare filtrare e addensare, ora aggiungere alla salsa pulita il pepe verde magari un po' spaccato o schiacciato.

Riportare a bollore e aggiustare ancora di sapore e densità.

Questo vale per la cottura intera del filetto che poi andrà scaloppato e servito a fette e quindi salsato con il sugo ottenuto.

Oppure se si taglia a porzione si procede come se fossero scaloppine la vino bianco con aggiunta di un po' di brandy pepe verde e poca panna.

SARDE RIPIENE

Ingredienti:

500 gr di sarde medie
50 gr filetti di acciughe
50 gr prezzemolo
n. 1 spicchio di aglio
100 gr formaggio dolce tipo fontina
n. 5 uova
300 gr pane grattato
100 gr farina
N 1 litro olio di arachide

Procedimento:

Pulire le sarde diliscarle lasciandole intere tritare il prezzemolo l'aglio, mettere nel ventre di ogni sarda un filetto di acciughe un filetto di formaggio e il trito di prezzemolo e aglio. Chiudere bene passare ogni sarda nella farina nell'uovo sbattuto e nel pane grattato. Friggere in abbondante olio.
Servire ben calde.

SCALOPPINE CON FUNGHI

Ingredienti x 4:

2 petti di pollo
prezzemolo tritato
g.200 di funghi misti (porcini, chiodini, finferli, champignons)
poca farina bianca
1 bicchiere di vino bianco secco
g.50 di olio d'oliva extravergine
g.50 burro
sale, pepe q.b.
poco brodo (anche vegetale)
1 piccola cipolla tritata
1 spicchio d'aglio

Procedimento:

Se si usano i funghi surgelati, è opportuno metterli in acqua bollente per pochi minuti, in modo da togliere il sapore amarognolo che si forma nei funghi.

Quindi in una padella mettere la cipolla tritata finemente, farla rosolare con poco olio, e uno spicchio d'aglio intero.

Mettere i funghi sbollentati, salare e pepare, bagnare con poco vino bianco, lasciare evaporare, cuocere sino a cottura avvenuta. Alla fine insaporire con il prezzemolo tritato.

Dopo aver battuto le scaloppine di pollo, infarinarle leggermente. In una padella mettere l'olio, scaldarlo, quindi mettere la carne, farla rosolare da ambedue le parti.

Bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare, aggiungere i funghi, poco brodo, e una nocetta di burro. Cuocere per pochi minuti. Lasciare un po' di sughetto.

Cospargere con poco prezzemolo tritato.

Invece della carne di pollo si può usare anche carni di vitello (fesa, noce, scamone) il petto di tacchino, il maiale (lonza disossata, fesa).

SCALOPPINE CROCCANTI AL PROFUMO DI FUNGHI

Ingredienti per 6 persone:

Lonza di maiale 600 g
Latte 1 bicchiere o brodo vegetale.
Funghi champignon 100 g
Cipolla tritata 50 g
Aglio 1 spicchio
Farina bianca 30 g
Funghi porcini secchi 30 g
Prezzemolo tritato 30 g
Pane grattato 200 g
olio di oliva
Limoni n. 2

Procedimento:

Pulire la lonza e tagliare 12 fettine batterle , tenerle da parte. In una pentola mettere l'olio di oliva aggiungere la farina e a caldo con fuoco dolce mescolare , aggiungiamoci il latte o il brodo e portiamo ad ebollizione , salare otterremo una salsa piuttosto densa. Pulire e tagliare i funghi e farli cuocere a fuoco vivo in una padella insieme alla cipolla e l'aglio tritati . Ora tritare i funghi e metterli nella salsa ottenuta. Mettiamo nel frullatore il pane grattato il prezzemolo tritato e i funghi secchi frulliamo. Ora passiamo le fettine battute nella salsa mascherandole bene e poi nel pane grattato con i funghi secchi e il prezzemolo, facciamo aderire bene il pane (come una cotoletta alla milanese) passiamo in padella con l'olio caldo da ambo i lati servire con rondelle di limone.

TROTA RIPIENA IN FARCIA DELICATA DI GAMBERI

Ingredienti per 6 persone:

Trota salmonata intera diliscata 800g

Pane bianco da tramezzini 70 g

n. 2 cucchiaini di olio extra vergine

n. 2 uova

gamberetti 100 g

filetti di sogliola

150 g di panna

n. 1 scalogno

n.1 bicchiere di vino bianco secco.

Procedimento:

Pulire e tagliare a pezzettoni lo scalogno, metterlo a bollire con il vino bianco fino ad avere una riduzione della metà.

Spadellare i gamberetti con un filo d'olio extra vergine, poi mettere nel mixer o frullatore, il pane, i filetti di sogliola, i gamberetti spadellati, i bianchi delle due uova, la panna, la riduzione di vino bianco filtrata dallo scalogno.

Aggiustare di sapore e farcire la trota all'interno, avvolgere la trota in carta da forno e poi in carta d'alluminio, mettere in forno per 30 minuti.

Togliere, lasciare leggermente raffreddare (assestare), tagliare in verticale e di sbieco, servire su letti di verdura fresca / rucola / insalata da taglio / radicchietto ecc. ecc..

CONTORNI

FONDATA DI FORMAGGIO FRITTA

Ingredienti (1/2 litro):

½ litro di latte intero

150 g di farina

120g di formaggio tipo monte veronese

Sale pepe noce moscata

300 g Pane grattugiato

n. 5 uova

150 g Burro

Procedimento:

Mettere il burro in una pentola e lasciarlo fondere a fuoco lento, unire la farina poi il latte bollente come per fare la besciamella.

Ancora con il fuoco basso unire il formaggio tagliato a dadini mescolare finché si scioglie salare pepare.

Stendere il tutto in una bacinella fino ad ottenere uno spessore di circa 2 centimetri, lasciare raffreddare. Tagliare a forme di circa tre centimetri per lato o a piacere, passare nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato e poi friggere in abbondante olio.

FRITTO MISTO DI VERDURE

Ingredienti x 4:

g.400 di verdure miste (melanzane,cipolle, zucchine,peperoni, carciofi, funghi)
olio di semi di arachide per friggere
sale q.b.

per la pastella: (tempura)

2 tuorli d'uovo
g.200 di acqua molto fredda (preferibilmente acqua minerale)
g.200 di farina bianca

Procedimento:

Pulire tutte le verdure, lasciandole separate.

Per la pastella: sbattere i tuorli con l'acqua, aggiungere la farina e mescolare.

Il risultato migliore della tempura lo si ottiene mescolando all'ultimo momento gli ingredienti e utilizzando un'acqua molto fredda che a contatto con l'olio bollente in un certo senso esplose e rimane in uno strato sottilissimo sopra le verdure. Salare a cottura avvenuta.

Per la salsa:

salsa di soia
succo di limone
erba cipollina

Procedimento:

mescolare la soia con il succo del limone e l'erba cipollina tritata. Si servirà a parte. Come alternativa alla salsa si potrà presentare del sale mescolata a paprica.

PASTELLA PER FRIGGERE LE VERDURE

Ingredienti:

g.150 di farina

2 uova

g.200 di latte o acqua minerale

PROCEDIMENTO:

Setacciare la farina in una terrina piuttosto grande, mettervi i tuorli dell'uovo.

Mescolare incorporando poco alla volta la farina e diluire aggiungendo poco per volta il latte (o l'acqua minerale).

Fare riposare il composto per circa mezz'ora.

Al momento di utilizzarla incorporare gli albumi montati a neve ferma.

Salare a frittura avvenuta.

PASTICCIO DI VERDURE

Ingredienti:

cipolle bianche 500 g
pomodori media maturazione 500 g
melanzane 300 g
basilico 50 g
prezzemolo 50 g
origano 30 g
olio extra vergine di oliva un bicchiere

Procedimento:

Tagliare a julienne la cipolla e i pomodori e le melanzane e fettine sottili. Tritare il basilico e il prezzemolo. Ungere una placca da forno mettere tutta la cipolla sul fondo salare leggermente e alternare a strati i pomodori e le melanzane cospargendo il tutto con gli aromi tritati . Finire possibilmente con i pomodori Infornare a 170 gradi per 40 minuti circa . Prima di tagliarlo attendere possibilmente 10 minuti che si assesti.

(le verdure possono essere sostituite con altre di proprio gradimento es. zucchine. Asparagi, patate , ecc.)

PATATE BOULANGER O FORNARINA

Ingredienti x 4:

Kg.1 di patate
Olio d'oliva extravergine
Sale,pepe
Erbe aromatiche
1 cipolla un po' grande
prezzemolo tritato

Procedimento:

Dopo aver sbucciato le patate, tagliarle a rondelle e sbianchirle.

Metterle a cuocere in placca con l'olio e le erbe aromatiche.

Tagliare a julienne la cipolla e farla brasare.

Servire le patate con la cipolla brasata e il prezzemolo tritato.

PATATE COTTE NEL LATTE E PREZZEMOLO **(MAGGIORDOMO)**

Ingredienti:

Patate 1 kg.

Burro 80 g

Prezzemolo tritato 30g

Latte intero ¼ di litro

Procedimento:

Pulire e pelare le patate, farle bollire in acqua salata per metà cottura

Quindi tagliarle a rondelle e metterle in un placca da forno. Coprire con latte bollente e prezzemolo tritato il burro e mettere in forno a 180 gradi per circa 25 minuti. Durante la cottura in forno, il latte dovrebbe essere assorbito completamente dalle patate

PATATE CROCCHETTA

Ingredienti:

500 g di patate
pane grattugiato
farina
uova
olio per friggere

Procedimento:

Preparare con dell'impasto duchessa delle forme di dimensione di un tappo di sughero, impanare passando prima nella farina poi in uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato. Friggere in olio bollente di arachide o per frittura. Scolare e asciugare su carta assorbente. la forma e le dimensioni sono a piacere (come per es. le patate williams, a forma di piccola pera, sempre poi panate e fritte).

PATATE DUCHESSA

Ingredienti:

Patate g. 400
burro g.80
formaggio grana g.30 .
n.3 uova
sale, noce moscata

Procedimento:

Fate cuocere in acqua salata le patate sbucciate e tagliate a pezzi. A cottura avvenuta, scolatele bene e passate al passaverdure. Raccogliete la purea e conditela con il burro, il formaggio grana, en. 2 rossi d' uovo, il sale, e la noce moscata, amalgamate bene il tutto. Mettete il composto in un sacchetto per pasticceri (sac-à-poche) con bocchetta dentellata grande e spremetelo su una placca imburrata fino a formare delle fiamme di medie dimensioni, pennellate le patate con l'uovo intero rimasto sbattuto e fatele dorare in forno a 180°.

VARIANTE:

con lo stesso impasto si possono fare dei cestini di patate, con il sacchetto da pasticciare. Spennellare con l'uovo, farle dorare in forno a 180°, quindi, una volta tolte dal forno guarnite con verdure bollite, ed insaporite con olio d'oliva e burro.

Le verdure da utilizzare usare possono essere: carote, zucchine, funghi, porri tagliati a dadini; cavolfiori, broccoletti, ricavando delle piccole "roselline", piselli, spinaci.

PATATE PURE'

Ingredienti per 4 persone:

Patate g. 400

burro g.80

formaggio grana g.30

g.60 di latte - sale q.b.

noce moscata (facoltativa)

Procedimento:

Fate cuocere in acqua salata le patate sbucciate e tagliate a pezzi.

A cottura avvenuta, scolatele bene e passate al passaverdure.

Raccogliete la purea e conditela con il burro, il latte caldo, il formaggio grana, il sale.

E' facoltativo insaporire con la noce moscata, amalgamate bene il tutto.

Mettete il composto in un sacchetto per pasticceri (sac-à-poche) con bocchetta dentellata grande e spremetelo su un piatto di portata oppure direttamente sui piatti singoli

POMODORI RIPIENI

Ingredienti x 4:

2 pomodori rossi media maturazione
Pane grattugiato 50 g
Olio extra vergine di oliva quattro cucchiari
Aglio due spicchi
prezzemolo 30 g
Acciughe sott'olio 30 g
Sale pepe
parmigiano grattugiato 50 g

Procedimento:

Tagliare a metà i pomodori privarli di una parte della polpa salarli e tenerli rovesciati per ½ ora finché perdano parte dell'acqua.

Preparare a parte con l'olio e il burro l'aglio il prezzemolo tritati e le acciughe una base rosolata a fuoco medio, aggiungere il pane grattato e mescolare sul fuoco alcuni minuti. A fuoco spento mettere il parmigiano aggiustare di sapore e farcire i pomodori che poi andranno gratinati in forno a 200 gradi per circa 5 minuti

SFORMATINO DI MELANZANE E FORMAGGIO

Ingredienti per circa 12 tortini:

Melanzane 1 kg.

Formaggio tipo monte veronese 400g r.

Pomodori freschi media maturazione 400 g

Basilico fresco 50 g

Parmigiano grattugiato 100 gr

Olio extra vergine di oliva ¼ di litro

Procedimento:

Sbucciare le melanzane e tagliarle a fette; salarle e lasciarle riposare stese per circa 30 minuti. Tagliare il formaggio a pezzetti non molto grossi, tagliare anche i pomodori a rondelle di circa ½ centimetro.

Infarinare le melanzane e friggerle per alcuni minuti; scolarle ed asciugarle bene; (si possono in alternativa passare anche in forno però senza infarinarle).

Ungere degli stampini e iniziare a porre a strati le melanzane, i pomodori e il formaggio, mettendo il basilico a pezzettini sopra i pomodori. Porre in forno a 180° per 30 minuti e prima di servire. Lasciare riposare almeno 15 minuti, per permettere al pasticcio di assestarsi.

A piacere si può sostituire il formaggio con la mozzarella o con altri formaggi di gradimento.

SPIEDINI DI VERDURE FRITTI

Ingredienti :

pomodorini ciliegini 500 g
zucca 300 g
melanzane 300 g
sesamo pistacchi nocciole 300 g
2 bicchieri di vino bianco
n. 2 bustine di zafferano
60 gr di farina
olio per friggere
stecchini

Procedimento:

Pulire i pomodori e tutte le verdure. Tagliare a cubetti regolari la zucca e la melanzana (o altra verdura a scelta) e sbollentare per alcuni minuti.

Incidere la pelle dei pomodorini, infilarli in uno stecchino e metterli in acqua bollente per 2 minuti; raffreddarli in acqua gelida e levare la pelle.

Ora nello stecchino infilare a vostro piacimento i pomodorini senza pelle e le verdure sbollentate, passarle nella pastella ottenuta mescolando il vino bianco, lo zafferano e la farina e poi rotolare nel sesamo mescolato alle nocciole e ai pistacchi tritati. Friggere all'ultimo momento in olio bollente, spolverare di sale o paprika.

TORTINO DI PATATE

Ingredienti:

500 gr di patate

50 gr di burro

n. 4 rossi d'uovo

60 gr parmigiano

A piacere prezzemolo, prosciutto o pancetta, formaggio tipo asiago.

Procedimento:

Fare con le patate un impasto duchessa unire a piacere gli altri ingredienti, mettere in stampini livellare e cuocere a bagno maria in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.

Lasciare raffreddare sformare riscaldare e servire.

VERZA AL BACON

Ingredienti x 4:

1 verza di g 800 circa

g 80 di pancetta affumicata tagliata in una fetta sola

4 cucchiaini di aceto

1 foglia di alloro

4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine

poco brodo

sale, pepe

Procedimento:

Privare la verza delle foglie esterne più dure, eliminare il torsolo, tagliare a listarelle, quindi lavare molto bene.

In una casseruola fare scaldare l'olio con la foglia di alloro, aggiungervi il bacon, diviso a dadini, e farli rosolare brevemente, versarvi l'aceto. Aggiungere le verze, insaporire con sale e pepe, versarvi poco brodo e continuare la cottura a tegame coperto e a fuoco moderato per 30 minuti circa.

A fine cottura eliminare l'alloro; il brodo dovrà risultare quasi completamente assorbito.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Ingredienti per 4 persone:

g.500 di zucchine
1 spicchio d'aglio
prezzemolo tritato
sale, pepe q.b.
olio d'oliva extravergine

Procedimento:

Tagliare a quadrettoni le zucchine (o a rondelle), metterle in una padella già calda con l'olio d'oliva e l'aglio intero, farle rosolare leggermente, quindi passarle in forno a 180°, insaporendole con il sale e il pepe.

Prima di servirle spolverare con il prezzemolo tritato.

DOLCI

BACI DI GIULIETTA

Ingredienti:

gr. 300 nocciole tostate
gr 275 zucchero
gr 70 cacao
gr 175 albume
gr 280 zucchero

Procedimento:

Macinare finemente le nocciole con lo zucchero

Aggiungere il cacao.

Intiepidire l'albume con lo zucchero. Montare a neve ben ferma.

Ora unire i due composti lentamente (non deve smontare assolutamente).

Fare piccole gocce su carta da forno magari con l'aiuto del sac a poche.

Cuocere in forno a 200° per 6 minuti.

Farcire con cioccolato e unire le due forme.

BAVARESE ALL'ARANCIA

Ingredienti (x 10-12 persone):

- g. 500 di latte
- 2 arance
- g. 400 di zucchero
- 8 tuorli d'uovo
- g. 10 di farina fecola
- 6 fogli di colla di pesce g.24/30
- g. 800 di panna montata

Procedimento:

Fare ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda.
Scaldare il latte.

Intanto lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero e la farina fecola finché saranno spumosi, unire poco alla volta il latte caldo.

Mettere sul fuoco e aggiungere la colla di pesce ben strizzata.
Portare quasi ad ebollizione mescolando continuamente.

Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Aggiungere il succo d'arancia e incorporare, molto delicatamente la panna montata.

Versare il composto in uno stampo da crem-caramel.

Tenere in frigorifero per almeno due ore.

Al momento di servire, immergere per un attimo lo stampo in acqua calda e sformare sul piatto, decorando a piacere con fettine di arance tagliate a vivo.

CASTAGNACCIO

Ingredienti per 2 tortiere da cm .26/28

300 g. di farina di castagne+200 g. di farina bianca.

2 uova intere

g.500 di latte tiepido

1 cucchiaino da caffè di bicarbonato

1 bustina di lievito per dolci pan degli angeli

g. 250 di zucchero

g. 75 di cacao amaro

2 fiale di rum

g.250 di panna da cucina

Procedimento:

Lavorare le uova intere con lo zucchero e un po' la volta

amalgamare la farina bianca

aggiungere il latte+ la farina di castagne, il cacao il

bicarbonato, la panna il lievito e il rum sempre continuando a mescolare.

Infornare a forno ben caldo a 160°/175° gradi per circa 40 /45 minuti

CIAMBELLA BICOLORE

Ingredienti:

- 5 uova -
- g. 300 burro morbido a temperatura ambiente -
- g. 300 zucchero semolato -
- g. 300 farina -
- ½ bustina di lievito -
- 3 cucchiaini di cacao in polvere

Procedimento:

Accendere il forno a 160°.

Spennellare uno stampo per ciambelle oppure una tortiera (di circa 26/28 cm. di diametro) con burro fuso e spolverizzarla di farina con l'aiuto di un piccolo setaccio.

Versare il burro in una terrina e lavorarlo con una frusta elettrica, sino a che non sarà soffice e cremoso. Unire lo zucchero e amalgamare i due ingredienti insieme.

Aggiungere i tuorli nella stessa terrina dove abbiamo amalgamato burro e zucchero e li mescoliamo, mentre gli albumi li mettiamo in un'altra terrina e li montiamo a neve.

Mescolare vigorosamente il burro con lo zucchero e i tuorli, aggiungere la farina setacciata e il lievito e amalgamare il tutto. versare gli albumi nel composto con delicatezza e incorporarli bene sempre con l'ausilio delle fruste.

Versare metà dell'impasto ottenuto nello stampo o tortiera

Al rimanente impasto rimasto aggiungere il cacao mescolare bene e versarlo sull'impasto bianco. Mettere nel forno e cuocere per circa 40 minuti.

Infilare uno stuzzicadenti nella ciambella e se è asciutto vuol dire che la ciambella è cotta, altrimenti lasciar cuocere ancora per qualche minuto.

CREMA AL BURRO CON MERINGA ALL' ITALIANA

Ingredienti:

1kg. Burro
900 gr zucchero
Albumi 350 g
Acqua 200 g
Liquore alcol o rhum 30 g

Procedimento:

In un pentolino mettere lo zucchero e l'acqua e con il termometro arrivare a 120°.

Spegnere il fuoco, nel frattempo montare gli albumi in planetaria a neve ben ferma, versare a filo lo zucchero sciolto ancora caldo, otteniamo una crema soffice e compatta. Ora aggiungiamo il burro a pezzetti ma non sciolto il composto della meringa sarà tiepido ma non bollente intorno ai 40°, incorporare anche il liquore e a piacere della vanillina.

Serve per farcire torte o pan di spagna o paste per biscotti arrotolati.

A piacere si può colorare con cioccolato o alchermes o coloranti alimentari.

CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti x 6:

Latte ½ litro

Uova n. 4

n. 2 cucchiaini di panna

Zucchero 150 g

Farina 60 g

Cioccolato fondente 50 g (o a piacere)

Vanillina n. 2 bustine

Procedimento:

In una terrina a fondo concavo mettere metà dello zucchero, la farina i 4 rossi d'uovo ,e i due cucchiaini di panna la vanillina e amalgamare bene , l'altra metà dello zucchero metterlo con il latte in una pentola e portare a bollire. Quando il latte bolle unire i due composti e frustare per evitare i grumi , lasciare bollire lentamente a fuoco basso per alcuni minuti , togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato a piacere , mescolare ancora . la crema volendo a questo punto può essere aromatizzata anche con del liquore a piacere .

CREMA PASTICCERA

Ingredienti:

1 lt. di latte
6 tuorli d'uovo
2 uovo intero
g.120 di farina bianca o maizena
g.300 di zucchero
1 bustina di vanillina
buccia di limone o arancio.

Procedimento:

Mettere a bollire il latte con la buccia del limone o dell'arancio. Nel frattempo a parte in un recipiente lavorare le uova con lo zucchero, la vanillina e successivamente la farina bianca. Versare il latte caldo, e lavorare il composto con una frusta. Mettere a bollire sino a ricavare una crema omogenea, cuocere a fuoco basso per almeno 10 minuti. Ritirare la crema in un contenitore, cospargendo con lo zucchero. Per ottenere la crema chantilly, aggiungere alla crema fredda g.150 di panna montata.

VARIANTI:

Dopo aver fatto la crema pasticcera, se si aggiunge g.150 di cioccolato al latte o gianduia o fondente tagliato a scaglette, si ottiene la crema pasticcera al cioccolato. Ottima per farcire bignè, torte, cannoli di pasta sfoglia.

CREME CARAMEL

Ingredienti:

n. 1 litro di latte
n. 7 uova intere
n. 1 rosso d'uovo
250 g di zucchero
n. 2 bustine di vanillina
buccia di un limone
¼ di litro di zucchero caramellato

Procedimento:

Mettere a bollire il latte con le bustine di vanillina e la buccia del limone pelata senza il bianco. In una ciotola mettere tutte le uova e il rosso, lo zucchero , sbattere bene . Lasciare macerare il latte con le bucce di limone per almeno 10 minuti , poi filtrarlo bollente dentro il composto di uova e zucchero.

Mettere ora il caramello negli stampini da forno per uno strato di circa ½ cm. Riempire per ¾ con il composto e sistemare in placche con dell'acqua che arrivi a circa metà dell'altezza degli stampini. Cuocere ora in forno a 170 gradi per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare e scodellare su piatti.

FONDENTE DI POMODORO FRESCO

Ingredienti:

200 gr. di pomodori rossi
300 gr. di pomodori verdi
300 gr.panna montata
100 gr. di mascarpone
prezzemolo
basilico
olio extravergine d'oliva
1 pizzico di sale

Procedimento:

Sbollentare i pomodori privarli della pelle,frullarli assieme al prezzemolo basilico e olio fino ad ottenere una salsa liscia e liquida.

Raffreddare bene e amalgamare lentamente la panna montata e il mascarpone.

GHIACCIA REALE

Ingredienti:

300 gr. zucchero a velo
n. 1 albume d'uovo (circa)
poche gocce di succo di limone

Procedimento:

Montare e neve morbida i bianchi d'uovo. Incorporare lo zucchero e il succo di limone sempre sbattendo; si ottiene una glassa morbida, liscia e lucente.

Si aggiusta la densità secondo l'uso necessario. Si può colorare con coloranti a piacere.

I PUOTI DI SANTA LUCIA

Ingredienti:

500 gr. di farina
2/3 uova
250 gr. di burro
150 gr. di zucchero
1 pizzico di sale
1 bustina di vanillina
1/2 bustina di lievito in polvere
1 bicchiere (medio) di acqua fredda
Granella di zucchero q.b.

Procedimento:

Amalgamare la farina con il burro ammorbidito e gli altri ingredienti. Aggiungere l'acqua un poco per volta. Mettere l'impasto a riposare in frigo per almeno un paio d'ore avvolto nella pellicola. Stendere con il mattarello una sfoglia alta circa 1/2 centimetri e dare le forme desiderate (a me piacciono queste, un pò infantili, che sanno proprio di pupazzo!) . Spennellare con tuorlo d'uovo e cuocere per circa 15 minuti a forno medio.

KRAPHEN DI PATATE

Ingredienti:

300 g di patate lesse schiacciate
600 g di farina
n. 3 uova intere
150 g di zucchero
50 g di lievito di birra
50 g di burro
n.2 bustine vanillina
latte q. b.

Procedimento:

Si lavora il tutto fino ad ottenere una pasta compatta piuttosto morbida.

Si stende si taglia a dischi del diametro di circa 4 – 5 cm. si farciscono al centro con crema pasticcera o marmellata si bagnano i bordi e si sovrappone un altro disco si sigilla bene. Attendere circa 40 minuti la lievitazione e friggere. Spolverare di zucchero.

KRUMIRI

Ingredienti:

g. 250 di farina di mais
g. 200 di farina di grano tenero
g. 350 di burro
g. 150 di zucchero
4 uova
Vaniglia e cannella

Procedimento:

Mescolare le farine, lo zucchero, la vaniglia e la cannella, quindi aggiungere i tuorli delle uova e il burro ammorbidito e impastare.

Ricoprire l'impasto ottenuto con un telo e lasciarlo riposare in frigorifero per un'ora.

Mettere il composto in una siringa a bocca dentellata e dare forma ai biscotti curvandoli a mezzaluna direttamente in teglia.

Cuocere in forno già caldo a 190° per 15 minuti.

MERINGA ITALIANA (COTTA)

Ingredienti:

250 gr bianchi d'uovo
g. 500 di zucchero
1 bustina di vanillina
100 gr. di acqua

Procedimento:

Mettere l'acqua in un pentolino e con 400 gr di zucchero portare sul fuoco e con un termometro farle raggiungere la temperatura di 121°.

Nel frattempo in planetaria con frusta montare gli albumi con i restanti 100 gr di zucchero; quando lo sciroppo a 121° avrà raggiunto la temperatura versare a filo nella meringa che sta montando. Quando il tutto è stato unito formare le forme desiderate o colorare a piacere con coloranti naturali e cuocere in forno a 80/100 gradi per 6 - 7 ore.

MORBIDELLI AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

Cioccolato fondente (minimo 64%) 250 g
Zucchero 200 g
Uova n. 5
Burro 150 g zucchero a velo 50 g

Procedimento:

Spezzare il cioccolato e farlo fondere a bagno-maria , togliere dal fuoco e unire il burro a pezzetti mescolare energicamente fino ad ottenere una crema liscia e semi montata.

Unire lo zucchero mescolare fino al suo scioglimento, unire i tuorli (5) uno alla volta amalgamandoli per bene.

Nel frattempo montare a neve i (5) bianchi d'uovo , incorporarli al resto della preparazione facendo molta attenzione a non smontare il tutto.

Mettere in stampini mono-porzione imburrati , cuocere in forno a 160 / 170 per circa 20 minuti.

Questo dolce va servito preferibilmente tiepido , accompagnato con salse di frutti rossi

NUTELLA

Ingredienti:

60 gr nocciole sgusciate;
100 gr zucchero a velo;
100 gr cioccolato fondente;
1 dl latte;
70 gr burro;

Procedimento:

Tritare le nocciole fino a sfarinarle e aggiungerle allo zucchero a velo.

Sciogliere il cioccolato fondente, aggiungere il burro, amalgamare bene e aggiungere il latte, e il trito di nocciole e lo zucchero.

Mescolare continuamente per circa 3 minuti.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti per 8 persone:

- g. 500 di uova intere (7 uova)
- g. 350 di zucchero semolato
- g. 300 di farina bianca 00
- g. 100 di farina fecola
- 1 bustina di vanillina

Procedimento:

Montare le uova intere con lo zucchero e la vanillina nella planetaria con al frusta, fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro; togliere dalla macchina ed aggiungere a mano con un cucchiaino di gomma la farina setacciata insieme alla fecola di patate, miscelando il tutto delicatamente dal basso verso l'alto.

Mettere immediatamente il composto negli stampi imburrati ed infarinati, cuocere subito in forno a 190° per 30 minuti circa.

PERE AL VINO ROSSO

Ingredienti x 6:

Pere kaiser medie n. 6

Vino rosso 750 cl.

Zucchero 350 g

n. 1 buccia di limone

N. 1 buccia di arancio

Cannella –qualche chiodo di garofano

Procedimento:

In una pentola piuttosto alta e stretta mettere a freddo tutti gli ingredienti avendo cura però di sbucciare le pere ma di lasciarle intere anche con il picciolo . Portare a bollire lentamente a pentola semi scoperta per 35 -40 minuti circa . Filtrare la salsa e lasciare le pere dentro lo sciroppo ottenuto.

PLUM CAKE

Ingredienti:

250 gr acqua
500 gr burro
800 gr farina
15 gr sale
700 gr zucchero
45 gr lievito
650 gr uova intere
200 gr frutta, cioccolato...

Procedimento:

bollire acqua burro e sale; aggiungi farina; cuocere 2 min;
togliere dal fuoco; aggiungere lo zucchero, le uova, il lievito;
riempire stampi monoporzione (1 cucchiaio di impasto,
mettere frutta o cioccolato fondente, riempire fino a metà gli
stampi con l'impasto).
Cuocere in forno a 200° per 20 min circa.

SALSA AL CAMELLO

Ingredienti:

g.50 di zucchero

g.20 di acqua

g.250 di panna fresca

Procedimento:

In una casseruola mettere lo zucchero e l'acqua; fare un caramello dorato, aggiungere la panna continuando a mescolare dolcemente.

SALSA AL CIOCCOLATO 1

Ingredienti:

- g. 250 di latte
- g. 250 di acqua
- g. 100 di cioccolato fondente
- g. 100 di cacao
- g. 10 di farina fecola
- g. 80 di zucchero

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola, amalgamare con una frusta.

Fare bollire sino ad ottenere una salsa cremosa e vellutata.

SALSA AL CIOCCOLATO 2

Ingredienti:

- g.250 di cioccolato fondente
- g.250 di panna
- g.50 di latte
- mezzo bicchierino di brandy

Procedimento:

mettere tutti gli ingredienti assieme in una pentola e farli fondere sul fuoco, mescolando delicatamente.

SALSA INGLESE

Ingredienti:

g.250 di latte
g.250 di panna fresca
g.150 di zucchero
g.5 di farina fecola
la buccia di limone o arancio
un pezzetto di stecca di vaniglia (o la bustina)
4 tuorli d'uovo

Procedimento:

Mettete a scaldare il latte e la panna con la buccia del limone e la vaniglia.

A parte in un recipiente, mettete i tuorli delle uova, lo zucchero, e la fecola, mescolate con una frusta.

Versate il liquido caldo nel composto, e mettetelo sul fuoco con la fiamma piuttosto bassa, continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

La salsa sarà pronta quando il cucchiaino di legno sarà velato.

Se si possiede un termometro portare il composto tra gli 85 e i 90 gradi.

Attenti a non fare cuocere troppo il composto, in quanto non avendo molta farina che "lega" la crema può diventare una salsa cotta, quindi il sapore è di uovo cotto, (tipo strapazzato) . La salsa in questo caso non è da consumare.

Si può insaporire la salsa inglese con Grand Marnier, o Cointreau.

Questa salsa può accompagnare torte : Paradiso, Sabbiosa, semifreddi, pandori, colombe pasquali.

SCIROPPO DI FRUTTA PER DECORAZIONI (da accompagnare torte ecc.)

Ingredienti:

1 kg. frutta

300 g zucchero a velo

Procedimento:

con poca acqua (un cucchiaio circa), frullare a freddo e passare al colino, aggiungere in fine del succo di limone circa ½ limone

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

Ingredienti:

4 rossi d'uovo
4 bianchi d'uovo
120 gr.di zucchero
120 gr. di amaretti sbriciolati
½ litro di panna montata

Procedimento:

Montare i tuorli con lo zucchero,aggiungere delicatamente i bianchi montati a neve ben ferma,aggiungere la panna montata e gli amaretti. Porre in stampi e congelare.

TIRAMISU'

Ingredienti:

g. 500 di mascarpone
gr 300 di panna montata
6 tuorli
g.200 di zucchero
caffè ristretto
marsala all'uovo
cacao in polvere

Procedimento:

Montare la panna ben ferma con g.100 di zucchero.
A parte montare i tuorli con il resto dei 100 g di zucchero.
Amalgamare ai tuorli montati il mascarpone, per ultimo amalgamare con la frusta a mano, la panna montata con lo zucchero.
Bagnare dei biscotti savoiardi o pan di spagna tagliato a listarelle con una bagna di, caffè e marsala.
Adagiare i biscotti in una pirofila, mettere la crema , spalmare, ripetere l'operazione con i biscotti, inzupparli, terminare con la crema di mascarpone.
Prima di servire spolverare con il cacao.

TORTA AI MIRTILLI o frutti di bosco

Ingredienti:

gr.200 di burro

gr.240 di zucchero

4 uova

gr.260 di farina

ge.140 di mirtilli o equivalente di frutti di bosco

gr.60 di pinoli tritati o mandorle

1 bustina di lievito in polvere

Procedimento:

Montare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire le uova, una alla volta, la farina setacciata assieme al lievito, unire i frutti di bosco, mescolare energicamente, porre in tortiera precedentemente imburrata, cospargere il composto in superficie con pinoli tagliati grossolanamente e porre in forno a 170° per 30 minuti circa. Servire caldo.

TORTA DI RISO

Ingredienti:

1 litro di latte

250 gr. riso vialone nano

¼ di litro di crema pasticcera

3 rossi d'uovo

200 gr di zucchero

60 gr di burro

300 gr di pasta frolla

Profumo di buccia di limone e di arancio

Un bicchierino di rum

A piacere 100 gr di uvetta o frutta candita

Procedimento:

Mettere a bollire il latte con il riso attendere che tutto il latte assorba il riso e diventi cremoso. Aggiungere ora lo zucchero la crema pasticcera i rossi d'uovo il burro la frutta candita o l'uvetta, e il liquore. Amalgamare il tutto per bene, foderare degli stampini o tortiere con la pasta frolla tirata sottile , farcire con il composto di riso , cuocere in forno per circa 30 minuti a 180 gradi. Lasciare raffreddare e sformare .

TORTA RUSSA

Ingredienti:

300g di burro

300g di zucchero

300g di farina

300g di mandorle

(Facoltativo a piacere 40 g di amaretti sbriciolati)

n. 5 uova

n. bustina di lievito

n. 1 bicchierino di rum

pasta sfoglia

Procedimento:

Rivestire una tortiera con la pasta sfoglia tirata non troppo sottile . In una bacinella concava mettere il burro leggermente ammorbidito , montare con il frullino aggiungendo lo zucchero le uova una alla volta le mandorle tritate (eventualmente gli amaretti) la farina con il setaccio mista al lievito. Per ultimo il rum.

Mettere il composto nella tortiera rivestita di pasta sfoglia decorare con qualche mandorla intera , cuocere in forno a 170 gradi per circa 40 minuti.

TORTINI CIOCCOLATA CUORE FONDATE

Ingredienti:

Cioccolato fondente 150 gr

Burro 80 gr

Farina 20 gr

Uova 2 + 1 tuorlo

Zucchero al velo 90 gr

Vanillina 1 bustina

Cacao in polvere amaro 10 gr

Procedimento:

Per preparare i tortini al cioccolato fondente iniziate mettendo il cioccolato fondente tagliato grossolanamente a sciogliere in un pentolino a bagnomaria, poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti e amalgamate bene il tutto. Potete effettuare questa operazione anche al microonde. Nel frattempo ponete in una capiente ciotola le uova, la vanillina e lo zucchero e sbatteteli con le fruste di uno sbattitore elettrico, fino a che il composto diventi chiaro, gonfio e denso (circa 10 minuti).

Togliete dal fuoco il composto di cioccolato e burro e, sempre sbattendo, incorporatelo al composto di uova (4); infine unite la farina e il cacao setacciati. A questo punto imburrate e ricoprite di cacao amaro in polvere gli stampini in alluminio, poi riempiteli per $\frac{3}{4}$ e infornateli nel forno già caldo a 180°; dopo 13-15 minuti (non uno di più) togliete i tortini dal forno, lasciateli leggermente intiepidire e poi capovolgeteli su di un piatto da portata (9), cospargeteli di zucchero a velo e serviteli ancora caldi.

Potete servire questi deliziosi tortini di cioccolato accompagnandoli con del gelato alla crema o alla panna, oppure con dei ribes o lamponi e panna semimontata.

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

Ingredienti:

180 g di burro
190 g di cioccolato fondente
240 g di zucchero
80 g di farina
6 uova

Procedimento:

sciogliere cioccolato + burro
sbattere le uova con lo zucchero + farina
unire il composto delle uova al cioccolato
mescolare bene.
riempire gli stampi in alluminio monoporzione
precedentemente imburrati e infarinati
in forno 220° per 10 minuti

TRONCHETTO NATALIZIO

La pasta per il biscotto arrotolato

Farina 200 gr.

Zucchero 200 gr.

10 rossi d'uovo + 8 bianchi d'uovo montati a neve

Profumo di limone o di vaniglia

Procedimento:

montare i rossi d'uovo con lo zucchero unire i bianchi d'uovo a neve ben ferma , unire piano piano la farina con il setaccio. Incorporare bene stendere il composto in una placca con un foglio di carta da forno per uno spessore di circa ½ centimetri . Mettere in forno a 170 gradi per circa 5 /7 minuti.

La bagna pasticcera

Mettere a bollire in un pentolino 150 gr di zucchero la buccia di un arancio e di un limone, un bicchierino di brandy o grand marnier due bustine di vanillina e ¼ di litro di acqua. Bollire fino al consumo della metà.

La crema pasticcera al caffè

Fare un litro di crema pasticcera normale, aggiungendo in più alla farina un cucchiaino di fecola, aggiungere due o tre caffè ristretti o due cucchiaini di caffè solubile (nescafé).

La crema al burro

In una bacinella mettete 500gr. di burro a pomata , (lavorabile) aggiungete 130 gr. di zucchero a velo e sbattetelo fino a montare, mentre si sbatte aggiungere anche 1/4 di litro di crema pasticcera fredda e un bicchierino di rum .Oppure seguire le altre ricette come quella con meringa italiana..

Crema al burro al cioccolato

Alla crema al burro normale aggiungere in misura di piacere del cioccolato fondente fuso o del cacao zuccherato

Composizione

Appena sfornata la pasta del biscotto arrotolato bagnare abbondantemente con la bagna pasticcera, spalmare con la crema pasticcera al caffè e con l'aiuto di uno straccio arrotolare. Lasciare riposare in frigo ½ ora perché si assesti. Mettere poi su di un vassoio tagliarlo per dargli le sembianze di un tronchetto d'albero e decorarlo con il sacchetto da pasticciere con le due creme al burro e al cioccolato completare la decorazione con ciliegine rosse candite e ornamenti natalizi a piacere.

