

Indice:

ANTIPASTI

BARCLETTE DI BELGA

BICCHIERINI CON MOUSSE DI BROCCOLI E SALMONE

BOCCONCINI DI PANCETTA

BRUSCHETTE

COPPETTE ALLE ZUCCHINE

CREPES RUSTICHE

CROSTINI GIALLO-VERDI

CRUDITE'

GIRANDOLE

GIRANDOLE DI MOZZARELLA

GIRASOLI AL SALMONE

MINI MUFFINS AL FORMAGGIO FARCITI

PANINI AL LATTE CON FRITTATA RUSTICA

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

ROTOLINI VARI

SPIRALI DI ZUCCHINE E COZZE - MAZZANCOLLE COL LARDO DI COLONNATA

TARTELLETTE SALATE VARIE

TARTINE CANAPE'

TIGELLE CON PESTO DI GAMBERETTI E POMODORINI

TORCETTI AL PROVOLONE

SPAGHETTI FRITTI

SPIEDINI VARI

IMPASTI

Pizze

FOCACCIA

PIZZA CON CIPOLLA DI TROPEA

PIZZA RIPIENA

PIZZE VARIE

SCHIACCIATA CON ZUCCHINA

Pane:

PAGNOTTA CON FARINA AI SEMI DI GIRASOLE

PANE AL BASILICO

PANINI AL LATTE

ROSETTE CON FARINA INTEGRALE

Torte salate:

ANGELICA SALATA

PANETTONCINO GASTRONOMICO

QUICHE LORRAINE CON PROSCIUTTO

ROSANDOLE

ROTOLO SALATO

TARTE TATIN POMODORI E CIPOLLOTTI E ZUCCHINE, MANDORLE E

**PECORINO
TORTA RUSTICA CON PANCETTA E MOZZARELLA**

PRIMI

**CANESTRINI DI LASAGNE
FARFALLE AI PEPERONI E MANDORLE
GNOCCHETTI ALLA ZUCCA
GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' CON VELLUTATA DI BARBABIETOLE E
SEMI DI PAPAVERO
GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' CON VELLUTATA DI PEPERONI
GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' HARD
GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' SOFT
LASAGNA RISTRUTTURATA
ORECCHIETTE CON CARCIOFI E ASIAGO
PAPPARDELLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE E PANCETTA AFFUMICATA
PASTA CON MOUSSE DI FAGIOLI
PASTA CON VONGOLE
PASTICCIO GRATINATO DI FUSILLI CON ZUCCA GIALLA E SALSICCIA
PIATTO TRICOLORE
POMODORINI DI RISO
RADIATORI AI POMODORINI CARAMELLATI
RISO CON ZUCCA
RISO PILAF
SCHIAFFONI CON RICOTTA
SEDANINI AL RADICCHIO ROSSO E CREMA DI GORGONZOLA
SPAGHETTI CON SUGO AL TONNO DI NONNA MIA
SPATZLE AGLI SPINACI
TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE ALLO SPECK
TIMBALLO DI MALTAGLIATI
TONDELLI RIPIENI
TORCHIETTI ZUCCA E SALSICCIA
TORTELLINI
TORTINO NERO AGLI SCAMPI E ZAFFERANO**

Antipasti: BARCHETTE DI BELGA

Barchette di belga con crema di ricotta, robiola, gorgonzola e gherigli di noci



BICCHIERINI CON MOUSSE DI BROCCOLI E SALMONE

Mousse di broccoli (leggermente scottati al vapore poi ripassati in padella con olio e aglio e poi frullati con un poco di ricotta) mousse di salmone (salmone affumicato frullato con un poco di ricotta e succo di limone) intervallati con uno stratinio di ricotta frullata con un goccio di limone e un pizzico di aneto ma poco.



BOCCONCINI DI PANCETTA



Ingredienti per circa 44 bocconcini:

300 gr farina bianca
300 gr farina di semola grano duro
1 cubetto di lievito di birra
2 cucchiaini di olio d'oliva
360 ml di acqua tiepida
2 cucchiaini sale fino
2 cucchiaini zucchero
2 cucchiaini aceto di vino
200 gr. dadini di pancetta affumicata

Si impasta tutto, tranne la pancetta, come per la pasta del pane o della pizza. Quando è abbastanza sodo l'impasto e bene amalgamato, si aggiunge la pancetta e si lavora ancora un poco fino a che non sia tutta incorporata. Si fa lievitare a palla unica con il classico taglio a croce sopra per un'ora, un'ora e mezza.

Poi si rilavora un poco, si divide in tante pallottole grandi poco più di una noce, si mettono un po' distanziate su una teglia rivestita di carta forno, si pratica un taglio a croce sopra (io uso le forbici..) e si fanno lievitare ancora per una mezz'ora.

In forno a mezza altezza a 160° fino a che non si sia dorata anche la superficie eventualmente girandoli quando il fondo è scurito.

BRUSCHETTE



Un bel filoncino di pane home made fatto con lo stesso impasto della pizza: 300 gr farina 00, 200 gr farina semola, 1 cubetto di lievito di birra, 3 cucchiai d'olio, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di malto, la differenza sta che si impasta e si fa lievitare, anche con la macchina del pane, per circa 60', poi si reimpasta e si fa rilievitare ancora per altri 60', poi si mette in forma, tipo baguette, stretta e lunga magari tra due bottiglie coperte da canovacci così mantengono la forma, si fanno i tagli, lievitazione ancora per un'ora e infine forno a 200 per 10 minuti, poi a 180 per altri 30, finché la crosta non è bella doratina.

Si fa freddare fuori dal forno senno non sfoga l'umidità e il pane diventerebbe molle, poi a fettine strofinate con aglio, e sopra dei pomodorini a pezzetti fatti insaporire dalla sera prima con olio sale aglio basilico e una goccia di aceto balsamico.

COPPETTE ALLE ZUCCHINE



I cestini di formaggio si fanno solo con del semplice parmigiano grattugiato: poche cucchiainate sparse sulla carta forno in tandi cerchi, si fanno squagliare e quando sciolte si sollevano o con la paletta o con le pinze e si poggiano a raffreddare su una ciotolina capovolta così si induriscono prendendo la forma tonda.

Il condimento è composto da dei dadini (o fettine) di zucchine fatte trifolare con aglio e olio poi decorate con mezzo pomodorini confit (tagliati a metà conditi con sale pepe goccio olio e fatti cuocere al forno per parecchio almeno un'ora...io per la comodità li faccio in un padellino sennò mi rompo...) vanno riempiti all'ultimo momento sennò si ammolta troppo la cialda..

CREPES RUSTICHE

Ingredienti per circa 30 crepes:

10 uova intere

40 cucchiaini di latte colmi

20 cucchiaini di farina bianca rasi

un pizzico di sale

per il ripieno:

1 kg pomodorini ciliegino

2 porri

per la copertura:

2 uova intere

1 rosso

100 gr parmigiano grattugiato

150 ml panna fresca

Le crepes si possono preparare il giorno prima o anche congelare sovrapposte.

Il ripieno è costituito dalle rondelle di porro fatte stufare con olio e un poco d'acqua a cui si aggiungono i pomodorini spellati e si fa stufare il tutto con un po' di sale.

La copertura serve per gratinare e sono le uova sbattute con la panna e il parmigiano.



Variante con pomodorini e cipolla e con radicchio e ricotta



La farcitura per quelle al radicchio è semplice radicchio stufato e poi tritato e mischiato con della ricotta, più un poco di parmigiano; le altre sono farcite con tanta cipolla di tropea cotta al tegame con altrettanti pomodorini a cubetti più una spolverata anche qui di parmigiano.

CROSTINI GIALLO-VERDI (Idea di Criss)



tagli a faldine piccole i peperoni, li metti nel tegame con aglio e olio e li fai stufare finché sono cotti poi li frulli e li usi come crema.

CRUDITE'



Sono delle minicarotine, più una strisciolina di finocchio e una di sedano legate insieme con una striscia di porro e l'olio è semplice con poco pepe e sale....così si prende tutto il "pacchettino" legaccio compreso e si mangia...comodo...

GIRANDOLE



La solita pasta che preparo per il pane:

200 gr farina 00

100 gr semola di grano duro

180 ml acqua tiepida

1 cucchiaio e mezzo d'olio

mezzo cucchiaino di sale

mezzo cucchiaino di zucchero

mezzo cucchiaino di aceto

12,5 gr lievito birra (mezzo cubetto)

Ho farcito con pomodorini e mortadella e con scarola e acciughe.

Quelle con la scarola rimangono più morbide con la cottura perché il ripieno è più umido... io ci aggiungerò la prossima volta anche delle fettine sottili di provolone piccante...

GIRANDOLE DI MOZZARELLA

(Variante ricetta originale StefaniaDe)



Ho fatto anche qualche esperimento per variare il ripieno: queste sono con scarola stufata in padella con aglio e acciuga, frullata e spalmata al posto del concentrato.



250gr di farina ricca di glutine

100gr di latte

10gr lievito di birra

5 gr di zucchero

100gr di mozzarella (se usate una di quelle dei mono-sacchetti mettetela tutta anche se è un po' di più)

25gr di burro

5 gr di sale

da spalmare : 50 gr circa di pomodoro concentrato, origano secco e parmigiano q.b.

Setacciare sul tagliere la farina e tagliare la mozzarella a piccoli pezzettini, cominciare a impastare la mozzarella come se si stesse impastando il burro e la farina per una frolla, cercare di disfarla bene con le mani in modo da incorporarla. Attenzione disfate il lievito in poco poco latte (potrebbe non andarci tutto il quantitativo prescritto) e finite di impastare anche tutti i rimanenti ingredienti richiesti. Lavorare bene il composto, raccogliere a palla e metterla in una ciotola unta d'olio, coprire con la pellicola e far lievitare per 20-30 minuti.

Facendo attenzione a non risvegliare il glutine, togliere la pasta delicatamente dalla ciotola e stenderla a rettangolo ad uno spessore di circa 2,5 mm.

Spalmare col pomodoro , spolverare con parmigiano e origano. Arrotolare il più stretto possibile formando un salame.

Mettere in frigo in modo da far indurire un po' il rotolo così si riusciranno a tagliare meglio i tronchetti di 1,5 mm di spessore disporre su carta forno e far lievitare per circa 60 minuti.

Infornare a 230° per circa 5 minuti.

(Ricetta gentilmente offerta da StefaniaDE)

GIRASOLI AL SALMONE



Cestini di pasta fillo (quattro rettangoli sovrapposti sfalsati e spennellati d'olio) riempiti con una crema fatta di ricotta, salmone affumicato a pezzettini, asparagini al vapore tritati. Il tutto passato al forno il tempo di far cuocere la pasta fillo e poi mangiati tiepidini.

MINI MUFFINS AL FORMAGGIO FARCITI (variante ricetta di Nonna Papera)



Ingredienti

250 g di farina 00

1/4 l di latte

100 g di Provolone dolce (la ricetta originale prevede Gruyère 5)

1 cucchiaio abbondante di olio evo (come nella variante di Moka – la ricetta originale prevede un tot di burro)

1 uovo

1/2 cucchiaio di zucchero

1 bustina di lievito in polvere (adatta per torte salate e pizze)

sale qb

Setacciate la farina con il lievito e amalgamatela con il sale e lo zucchero. Grattugiate il provolone . Sbattere l'uovo e unirvi l'olio: aggiungere pian piano la farina, alternandola con il latte. Mescolate bene e aggiungere il formaggio. Imburrate gli stampi, riempiteli con il composto e in forno precedentemente scaldato a 180° per 20 minuti circa.

Una volta cotti, fateli raffreddare prima di sformarli.

Si possono conservare in una catola di latta o in un sacchetto di plastica e, al momento di servirli, passateli nel forno caldo (no MO) per 5 o 6 minuti.

On questo caso li ho farciti con salame a grana grossa.

PANINI AL LATTE CON FRITTATA RUSTICA (Ricetta originale dei panini di Elisabetta66)



Io li ho fatti piccini circa 15 gr l'uno, e ho fatto metà dose di quella che trovi qui sotto.

Panini al latte e strutto (dosi per KM005)

*800 gr di farina Manitoba
400 gr di farina 00
400 gr di latte
400 gr di acqua
20 gr di zucchero
30 gr di sale
50 gr di strutto
1 cubetto di ldb*

*Sciogliere il ldb nell'acqua e latte, aggiungere lo zucchero, parte della farina e mescolare. Aggiungere il sale e lo strutto. Azionare. Aggiungere tutta la farina. Azionare sul 1 per 10 minuti. Lasciar lievitare per un'ora (io l'ho messo sul termo) o fino al raddoppio. Formare i panini, metterli su una teglia coperta di carta forno a far lievitare per un'ora e mezza. spennellare con una miscela di albume e sale e cuocere a 200 ° per 15 minuti
(Ricetta gentilmente offerta da Elisabetta66)*

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO (Ricetta originale di Coquimario – Fotomaffi)

La cosa è banale, lo so, ma per anni ho sempre comprato i pomodori secchi senza sapere come trattarli col risultato che spesso la confezione sottovuoto finiva nella spazzatura appena iniziata....

Poi un'anima pia mi svelò l'arcano e da allora il mio rapporto con i pomodori secchi è radicalmente cambiato (e senza usare sapone Camay.....)

Per tutti quelli che non sanno cosa fare dei pomodori secchi quando sono ancora secchi, ecco qui:

Si mettono i pomodori secchi in acqua e aceto bianco (proporzione: per mezzo chilo di pomodori acqua a coprirli abbondantemente e 1 bicchiere di aceto) , si lasciano a bagno un quarto d'ora circa, si sciacquano e si mettono su dei fogli di scottex belli stesi (non vi consiglio i canovacci, pare che le macchie rosse siano indelebili...), Si coprono ancora con scottex



Si preme delicatamente con il palmo della mano per tamponare il bagnato, Si tagliano un paio di spicchi d'aglio a fettine sottili e abbondanti fogliette di basilico, In un contenitore possibilmente di vetro con tappo ermetico, si iniziano a disporre a strati i pomodori e per ogni strato si aggiunge qualche fettina d'aglio, qualche foglia di basilico e un poco d'olio evo



A fine strati, si ricopre tutto di olio, Poi io metto un piattino poco più piccolo del contenitore,

Premo per bene e aggiungo anche uno spessore (qui è un tagliabiscotti ma credo vendano degli aggeggini appositi), E chiudo col coperchio in modo tale da far sì che tutti i pomodori siano ben tenuti coperti e pressati..

Dopo due, tre giorni (questi sono stati cinque giorni in frigo senza toccarli), sono pronti.

A questo punto potete anche trasferirli in barattolini più piccoli aggiungendo olio e aglio e basilico, l'importante è che abbiate fatto fare almeno questa prima insaporitura nel contenitore grande tutti insieme.





Suggerimento di Cansado:

Aggiungo qualcosa di mio.

Io li tengo a bagno mezz' ora in acqua e aceto tiepida, con proporzione 1:10, ossia una parte di aceto per dieci di acqua. Poi per asciugarli uso la centrifuga, abbastanza a lungo, e poi li tampono collo scottex. Li metto via con capperi e origano, e in alcuni vasi anche peperoncino. Aglio no, lo aggiungo fresco quando li consumo, perché secondo me l' aglio stando lì prende un saporaccio.

ROTOLINI VARI

(Varianti ricetta originale di La Stefi)

Rotolini di pancarrè alla bresaola, rucola e robiola



Rucola ricotta e pomodorini secchi



Rotolini di pancarrè alle zucchine grigliate, cotto e caprino



Rotolini al caprino, rucola e salmone



Rotolini solo con prosciutto cotto, ricotta e parmigiano.

La ricotta nei rotolini non fuoriesce anche perché è sbattuta ben bene con del parmigiano che asciuga un po' il "bagnato" della ricotta e le da più sapore e poi la spalmo in uno strato sottile sul pancarrè.



SPIRALI DI ZUCCHINE E COZZE - MAZZANCOLLE COL LARDO DI COLONNATA



SPIRALI DI E COZZE E.....

Tagliare a fette per il lungo e non troppo sottili le zucchine; grigliarle spennellandole di olio su entrambi i lati

Nel frattempo, aprire le cozze, sgusciarne un po' (ne servono 3 a spirale), ripassarle in padella con olio, aglio spremuto e timo e poi infilare una fetta di zuccina a spirale su uno stuzzicadenti alternando con le cozze.

.....MAZZANCOLLE COL LARDO DI COLONNATA (Da un'idea di Coquimario)

Sgusciare le mazzancolle lasciando solo la coda, infilarle con uno spiedino di legno lungo tutta la lunghezza, avvolgerle tutte a mò di mummia con il lardo, poi farle rosolare in un po' d'olio, aglio e un cicinnino di peperoncino, un goccio di vino bianco e alla fine fare sfumare con un poco di cognac (le mazzancolle devono cucinare poco, eh!!). vanno mangiate calde.

TARTELLETTE SALATE VARIE

Scodelline con mousse verde (zucchine) e rosa (cotto)



Variante scodelline al formaggio con mousse:

La mousse di prosciutto:

Tagliare cotto a pezzetti, porlo nel bicchiere del minipimer, unire qualche cucchiata ricotta. Azionare minipimer fino a ridurre nemico in poltiglia, assaggiare e regolare a piacere con sale e aromi.



Tartellette rustiche:



Si fanno rosolare senza olio delle fette di pancetta. A parte si sbattono due uova intere, 4 cucchiari di parmigiano, sale e pepe.

Io ho usato gli stampi in silicone piccoli col bordo frastagliato, ne sono venuti 4 (praticamente un uovo basta per 2 stampi tipo muffin). Si mette sul fondo la pancetta di prima, poi due o tre mezzi pomodorini crudi (tipo ciliegino) con la parte interna rivolta verso l'alto, e ci si versa il composto di uova fino al bordo. In forno a 180° finché non gonfiano e si dorano. Si servono anche questi non caldissimi.

TARTINE CANAPE'

Credo di avere finalmente capito la differenza tra canapè e tartine, è minima ma forse forse ci sono arrivata, oppure non ce n'è ma io l'ho capita lo stesso. Dicesi "canapè" qualcosa che si mangia, composto da qualcosa spalmato su del pan carrè e variamente decorato.....La tartina è la stessa cosa...



Quelle triangolari (che poi sarebbero sandwich a dir la verità, ma zitti sennò me ne accorgo..) sono farcite con insalata di pollo (lattuga salsa rosa e pollo il tutto a pezzettini minuscoli).

Quelle tonde sono invece farcite con una crema fatta di ricotta mischiata a pomodori secchi tritati e una punta di pesto.

Li ho fatti con farciture fatte quiperqui con cose che c'erano in frigorifero ma devo cercare altre farciture che siano più "sferzanti" queste erano troppo "gnagnole" (dicesi "gnagnola" qualcosa che non convince, troppo blanda troppo pacata..) ...suggerimenti ?

Cinzia:

-salsa tartara e uno spicchio sottile di uovo sodo e poi decoro con uova di lompo

-semplice formaggio tipo philadelp. con sù del ribes e qualche stelo

spezzettato di erba cipollina

-mousse si salmone e gamberetti con qualche rametto di aneto

Poi c'è anche una variante dolce, che faccio quando ho voglia di dolce ma non ho dolci...

-base delle tartine appena tostata con crema di marroni, una spruzzata di panna, scaglie di ciocco fondente e mezza fragola

-stessa base di cui sopra con marmellata di arance amare e gocce di cioccolato sempre fondente.

Moka:

hai provato a "caricare" di più quella ai pomodori secchi con più pomodori? oppure, cambia il tipo di formaggio, forse è la ricotta che smorza il tutto.

perché poi quella di pollo è insipida?...secondo me 2 gusti, uno marcato e l'altro delicato vanno bene, perché la gente può preferire o uno o l'altro.

...mi piaSce taaaaanto il sesamino sul lato del triangolino!!

Lu64:

crema di tonno e insalata

burro salato e salmone

salsa rosa e gamberetti tagliati a pezzetti

io poi spesso vado sul classico maionese e fettine di prosciutto o salame

MarinaB:

Ha ragione Moka, la ricotta nelle tartine si perde e non sa di nulla; usa qualcosa tipo il Philadelphia che oltre a essere più saporito è anche più versatile per la "spalmatura".

Il mio ripieno classico è il seguente:

Pari peso di Philadelphia e tonno sottolio sgocciolato, tutto tritato nel mixer aggiungendo qualche capperone (sott'aceto!), cetriolino, limone, s+p.

Ottimo anche questo: sempre nel tritatutto feta, pomodorini confit e una bella manciata

di origano, s+p. Puoi anche preparare un semplice paterino di fegato di vitello (tenendolo morbido, diminuisci il burro) che poi spalmerai sul pancarré.

Ottimo anche il canapé con base di marmellata o mostarda di cipolle con fettina di formaggio chèvre.

Mari M.:

concordo con la mia omonima nell'uso del philadelphia e simili ma non ricotta, che richiede troppi ingredienti per diventare saporita quanto basta per una tart...ops...canapé.

le più richieste a casa sono:

- col tonno, aggiungendo anche un paio di alici.*
- con le olive*
- con il prosciutto*
- con il pesto*
- con peperoncino*

Micky:

Prova anche ad abbinare Philadelphia e sfilacci di cavallo, è molto buono il sapore e fa un bel contrasto cromatico.

Numberone:

Io invece non ti parlo di farciture ma ti indico un trucchetto, se già non lo sai: farcisci le varie fette di pancarrè come vuoi (e parti sempre con un velo di burro mooolto morbido su entrambe le facce interne, che farà da collante) e lasciale grandi, avvolgile bene in carta alluminio e riponi in frigo. Quando servirà le taglierai nelle misure volute, verranno perfette compatte (puoi anche fare i tramezzini a tre strati).

La Stefi:

Pensa invece che carina sarebbe stata, anche esteticamente, una farcitura di formaggio e di pomodori secchi tagliuzzati.

Mique:

Mesi fa sono stata a Londra. Per chi non ha un grosso budget per ristoranti decenti il cibo appena commestibile è già un problema (evvabbè, noi siamo abituati troppo bene...). Però abbiamo scoperto una cosa : i sandwich li sanno fare veramente bene! Molto più fantasiosi dei nostri triti e ritriti tramezzini sfilacci e rucola! Ora ti dico un po' degli ingredienti che mi hanno colpito di più (i migliori li ho assaggiati da Pret à manger):

-avocado+pinoli+basilico+insalata

-astice

-scampi

-mandorle+hummus

-zenzero

Mi spiace ma questi ultimi ingredienti li ho scritti in ordine sparso, magari tu riesci ad assemblarli in qualcosa di riuscito. La disposizione nel piatto a me piace e anche il sesamo su un lato, mi ricorda un po' l'estetica dei piatti giapponesi. Mi raccomando, non dimenticarti di raccontarci i dettagli di eventuali e sperimenti...avrei giusto una cenetta in piedi tra qualche settimana ma sono assolutamente disinteressata, veramente...sì.

Libera777:

A me piace tanto l'abbinamento gorgonzola(quello cremoso)e pera(la quale viene caramellata in padella con un po' di burro), questo pero' per lo strudel che faccio quando posso, non so se per le tartine andrebbe bene.

TIGELLE CON PESTO DI GAMBERETTI E POMODORINI



Ripieno delle crescente:

ho rosolato dei gamberetti in poco olio e aglio, aggiunto dadini di pomodorini e cotto finché non si sono un poco appassiti. Si può usare da freddo.

TORCETTI AL PROVOLONE

Grattugiare del provolone a julienne, stendere un rettangolo di pasta sfoglia non troppo sottile, in una metà spennellare con del rosso d'uovo e sopra cospargere di abbondante provolone, poi ripiegarvi sopra l'altra metà della sfoglia, tagliare a striscioline di circa 1 cm e mezzo e arrotolarle

una per una a tourchon. In forno in teglia coperta da carta forno a 180° girandole un paio di volte finché non si dorano uniformemente. Ottime fredde e ottime se fatte con pasta sfoglia fatta in casa (grazie Graziana)...



SPAGHETTI FRITTI (da un'idea di CoquiMario)



gli spaghetti fritti sono semplici da fare e sono gustosissimi..
basta far cuocere degli spaghetti (spezzandoli prima in due) per metà del tempo di cottura previsto, si scolano, si passano nel pangrattato e poi si friggono in olio di semi. Man mano che si freddano (sono ottimi anche freddi) diventano croccanti, una spolverata di sale e...via

SPIEDINI VARI

Spiedini di tris di frittatine:
sono tre frittate fatte al forno nella teglia per le lasagne (quindi rettangolare) ciascuna con sei uova più tre diversi tipi di "aggiunte" prima di cuocerle. Una è alle erbe aromatiche di provenza un'altra è alla cipolla e pomodoro la terza è alla pancetta e formaggio.



Cotte in tre tempi diversi, ovviamente , poi sovrapposte e tagliate a cubotti tenute insieme da stuzzicadenti con infilzati o funghetti sott'olio o cipolline sottaceto.

Pere caramellate e pecorino toscano



IMPASTI

Pizze e focacce

FOCACCIA

(Ricetta originale di Elisabetta66)



Precisazione di Maffo:

(questa l'ho fatta lievitare meno di quanto indicato perché sono rientrata giusto alle 18.45 e sono riuscita a metterla in tavola alle 8.30....)

Ingredienti per 3 teglie formato A4:

520 r di acqua

1 Kg di Farina 00

60 gr di olio

1,5 cubetti di lievito di birra

3 cucchiaini da the di sale

Sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungere l'olio e il sale , aggiungere la farina e impastare.

Dividere in 3 parti l'impasto e lasciar lievitare coperte per circa 45 minuti.

Mettere l'olio nella teglia, stendere la focaccia e fare i buchi.

Fare una miscela con olio e acqua in pari quantità (circa 2 dl di olio e 2 dl di acqua) e 1 cucchiaino da the di sale e versarlo sulle focacce distribuendolo bene rifacendo i buchi. Lascia

far lievitare coperto per ancora 30/45 minuti infornare a 250 °C per 10/15 minuti, sfofnare e togliere subito dalla teglia altrimenti diventa molliccia.

(Ricetta gentilmente offerta da Elisabetta66)

PIZZA CON CIPOLLA DI TROPEA

Pizza (80 gr d'impasto) cotta al fornello ferrari con poca passata di pomodoro, senza mozzarella, pomodorini a fettine e tanta cipolla di tropea sopra, un filo d'olio super buono e... gnam...



PIZZA RIPIENA



Ho preparato la classica pasta per pizza e l'ho farcita con scarola tagliata a pezzetti, fatta stufare in padella con olio e aglio e poi messa nell'impasto della pasta per pizza con l'aggiunta di acciughe e provolone..

PIZZE VARIE

Maffo è l'unica Donna al MONDO che riesce ad impastare ottime pizze con i tacchi ai piedi....sullo sfondo una esperta scienziata sta studiando il rapporto causa-effetto tra la pressione tacco-tallone e quella mano-pasta per pizza. (N.d.E.)



l'impasto è quello che faccio da una vita e ho visto essere simile a quello di tanti altri impasti:

300 gr farina 00

200 gr farina di semola di grano duro

3 cucchiaini di olio ev

1 cucchiaino di sale

300 ml circa di acqua tiepida
1 cubetto di lievito di birra

Io mi organizzo così:

prima preparo l'impasto e lo faccio lievitare per almeno un'ora (coperto, taglio a croce, luogo riparato etc etc) poi lo divido nelle teglie unte con poco olio lo stendo poco, faccio lievitare un altro po', almeno un'altra oretta, ogni tanto gli do una "stesa" visto che quando lo metti sulla teglia per stenderlo vedi i sorci verdi perché non si fa stendere...invece man mano che rilievita, diventa molto più "disponibile"...in ultimo le cospargo di salsa di pomodoro condita con sale pepe e olio e le metto in forno scaldato a 200° per dieci minuti (la pizza mi piace tirata sottile, basta poco per cuocerla). Se è già ora di mangiarle, le condisco con quello che ci va di volta in volta, e le faccio stare in forno altri dieci minuti. Altrimenti le tengo da parte (a volte le ho anche congelate) e le condisco più tardi all'abbisogna...
E' un sistema molto comodo e la pizza non ne risente..

Crudo, rucola e grana:



Prosciutto cotto, pomodorini e basilico:



Scamorza affumicata e pancetta:



Radicchio di chioggia e gorgonzola:



Fiore, il radicchio lo taglio prima a pezzetti piccoli e lo faccio stufare in un tegame con poco olio. Una volta lo facevo a cespi piccoli e alla griglia ma ci vuole più tempo e se vado di corsa, ricorro al tegame

Con lo stesso impasto faccio i calzoni: prosciutto e mozzarella



..e poi faccio i calzoni fritti: pesto, pomodori rosolati e mozzarella oppure prosciutto e mozzarella (una variante potrebbe essere con mortadella).



SCHIACCIATA CON ZUCCHINA (Variante ricetta di Elisabetta66)



La mia variante prevede, oltre alle zucchine, anche i cipollotti e i pomodori.

200 g. farina 00
acqua qb
sale qb
olio evo qb
zucchine piccole
cipollotti
pomodori

Impastare la farina con l'acqua, l'olio e il sale fino a farla diventare come la pastella. Aggiungere cipollotti, pomodorini e zucchine tagliate, versare in una teglia antiaderente a bordo basso, aggiungere un filo d'olio e aggiustare di sale. Mettere in forno per 35 minuti ad una temperatura di 250°.

Pane

PAGNOTTA CON FARINA AI SEMI DI GIRASOLE



Fatta con la farina della LIDL a cui devi solo aggiungere acqua e basta..si tratta di una farina che contiene già il lievito: metti nella mdp fai fare due giri di impasto e lievitazione poi tiri fuori il blobbone, gli dai una bella smucinata e lo metti a forma di pagnotta a lievitare ancora per un po' intanto che si accende e scalda il forno. E poi vai.....*di fortuna*

PANE AL BASILICO

(Ricetta adattata al quella originale di Coquimario)



280 gr farina 00

30 gr burro

mazzetto di foglie di basilico

150 ml acqua tiepida

1/2 cubetto lievito birra

1 cucchiaino sale

si mette la farina e il sale nel tritatutto con il basilico e il burro a tocchetti (anche duro di frigorifero) e si azionano le lame per un paio di minuti.

Poi si impasta (a mano o con la Mdp) con l'acqua dove si è sciolto il lievito. Si fa lievitare a palla per un'ora, poi si sgonfia e si rimpasta e poi lievitare ancora un'ora, in ultimo si fa o la pagnotta oppure i paninetti o sfilatini o treccioline, e si lascia lievitare un'altra mezzora.

In forno a 170 altezza media (mettere un contenitore con acqua all'interno del forno)

PANINI AL LATTE

(Ricetta originale di Elisabetta66)

Li ho farciti con nutella. Gli occhietti sono degli smarties che ho incollato con il cioccolato fuso)



ROSETTE CON FARINA INTEGRALE (Esito di una gara tra Maffo e CoquiMario)



Il materiale a disposizione era:
mezzo chilo di farina integrale autolievitante della LIDL
350 ml di acqua tiepida
una macchina del pane a testa
un fornello ferrari o forno tradizionale a gas, a scelta
La forma a rosetta forse viene meglio con l'impasto
di farina bianca perché quello con
farina integrale l'ho trovato molto morbido e
"pesante" anche se poi
si cuoce alla grande.

Una volta Barbara aveva accennato a
questa caccavella (che serve per le mele
in realtà) per dare la forma al pane e così
l'ho provata.



Poi sul fornello, posizione temperatura 2 e coperto
da un foglio d'alluminio, per 12 minuti circa e poi ho tolto l'alluminio e l'ho
fatto dorare sopra cambiandogli posizione così la resistenza superiore non
cuoceva sempre la stessa parte. L'importante, ho letto sul ricettario del
fornello che esiste in pdf sul sito della ferrari ma non è in dotazione, è che il
pane non sia alto più di un cm sennò cuocendosi e gonfiandosi andrebbe a
bruciarsi sulle resistenze.



Torte salate

ANGELICA SALATA (Ricetta originale di Ro)



Premessa di Maffo:

L'Angelica nasce dolce a opera di **MarinaB**, e si è trasformata in salata per la creatività di **Ro**.

Devo ringraziare **MarinaB** per avermi spiegato il trucco della lievitazione a campana.

Il trucco della lievitazione a campana consiste nel mettere all'interno del "tondo" un contenitore (col bordo unto perché non si attacchi all'impasto) di circonferenza di poco inferiore a quella della cosa che deve lievitare e metterne un altro all'esterno dell'anello di impasto di poco più grande così da farlo lievitare "costretto" tra queste misure perché non spatasci allargandosi ma lieviti bello in forma..

In genere io uso un ciotolone capovolto per l'esterno e un contenitore piccolino da frigo per l'interno.

Si conserva bene anche per due , tre giorni.

Consiglio di Rossanina:

Io l'ho congelata cotta. Poi l'ho lasciata scongelare a temperatura ambiente e in mattinata le ho dato una passata veloce in forno per "togliere l'idea di congelatore".



*Ho finalmente provato a fare l'angelica salata, che mi ha molto soddisfatto, quindi vi posto la ricetta con relative modifiche:
ANGELICA SALATA modificata da Ro (da Pane e roba dolce delle sorelle Simili)
Ingredienti*

*Primo impasto
135 g farina*

*mezzo panetto di lievito di birra
75 g acqua (circa)*

Amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare per 30 minuti.

Impasto

400 g farina

3 cucchiaini abbondanti di formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino)

120 g latte tiepido

1 uovo e mezzo

1 cucchiaino di sale

120 g di burro morbido

Per la lucidatura

uovo sbattuto con latte

Per il ripieno

cipolle tagliate a velo e stufate con poco olio

dadini di speck

50 g burro fuso

Impastare la farina con il formaggio, il sale e l'uovo, il latte, il burro e il primo impasto lievitato e mescolare fino a quando i due impasti saranno amalgamati. Lasciar lievitare coperto per 1 ora.

Rovesciare la pasta sul tavolo infarinato e stenderla formando un rettangolo di 2-3 mm di spessore senza lavorarla. Pennellare di burro fuso, cospargere con le cipolle stufate e lo speck.

Arrotolare il lato più lungo. Tagliare questo rotolo a metà per il lungo, separare delicatamente i due pezzi e formare una treccia tenendo il lato tagliato all'esterno. Mettere su una teglia da forno e chiudere a ciambella.

Fare lievitare coperta per 30-40 minuti (deve quasi raddoppiare), poi pennellare con l'uovo sbattuto col latte e cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora minuti (deve essere ben dorata).

Lo so che i ripieni "standard" non falliscono mai, ma provate cipolle stufate e speck

(Ricetta gentilmente offerta da Ro)

Variante di La Stefi

L'ho fatta con la cipolla rossa stufata, e al posto dello speck, del seitan affumicato.

PANETTONCINO GASTRONOMICO **(Ricetta originale di Elisabetta Cuomo)**



Lo stampo è per metà dose rispetto a quelli grandi da panettone.
Ho usato la ricetta di Alberto Bacchani, è venuto buono di sapore e consistenza ma bruttino anzicheno a vedersi (non ho spennellato etc etc).
Ho fatto di tutto per autoboiocottarne la riuscita, del tipo non rispettare i tempi di lievitazione, aggiungendo parmigiano, togliendo qualche altra cosa..
Vabbè, a parte l'aspetto "maculato", peraltro ancora di moda, era buono.
Era solo un prova, la famiglia se l'è spazzolato tutto nonostante le farciture "azzeccate" all'ultimo momento...
Le prove però continuano...

Panettoncino gastronomico di Elisabetta Cuomo

500 gr di farina americana

120 gr di burro

2 tuorli+ 1 intero

150 gr di latte

sale 10 gr

1 cucchiaio di zucchero

25 gr lievito di birra

Ingredienti: (alternativa
grammi farina bianca 1200

latte tiepido 500

burro 300

sale 25

tuorlo 4

uova 3

lievito 50

zucchero 20

Fare un panetto con 80 gr di farina, il lievito sbriciolato e poca acqua. Far lievitare 40 minuti. Versare nella ciotola dell'impastatrice la farina con le uova, il burro, lo zucchero e poco latte (50 gr) lavorare velocemente, agg il panetto lievitato e agg un po' alla volta il latte, la pasta deve prendere corda e va lavorata minimo 25 minuti. Il sale va aggiunto a metà lavorazione.

Lasciar lievitare la pasta per 2 ore, dopodichè andrà messa in un pirottino grande (per panettoni da 1 chilo) e fatta rilievitare per 3 ore circa. E' consigliabile anche farla riposare in frigo per 5/6 ore, prima della seconda lievitazione.

Cuocere il panettone per 1/2 ora a 170°. Una volta cotto e raffreddato il panettone va tagliato a fette orizzonta- li sottili e farcito con maionese, tonno,

pomodorini oppure con mousse di prosciutto o tonno. Dopo aver farcito i vari strati si ricompone e si taglia verticalmente, in modo da formare spicchi.
(Ricetta gentilmente offerta da Elisabetta Cuomo)

QUICHE LORRAINE CON PROSCIUTTO



La quiche lorraine (cosiddetta...) è stata fatta con una base di frolla salata stesa sulla teglia e bucherellata qui e là.

Poi a parte ho sbattuto tre uova (la teglia era di 28 cm diametro) poi mischiate ad abbondanti dadini di groviera e dadini di cotto più una manciata di parmigiano grattugiato.

Il tutto steso sulla base di frolla cruda, decorato con le striscioline di cotto e infornato a 180° a media altezza per almeno venti minuti e comunque finché la crosta di frolla non fosse dorata.

Buona tiepida o fredda.

Variante con sfoglia, mozzarella e pomodoro:



ROSANDOLE

(Mix ricetta di StefaniaDE e MarinaB)

Rosandole = rose + girandole

Le girandole di StefaniaDE (vedi ricetta Girandole) messe a forma di torta di rose e farcite con broccoli leggermente stufati nella pentola a pressione e poi ripassate nell'olio, aglio e acciughe, e infine frullate. Attenzione che la consistenza del ripieno deve essere molto compatta, densa assolutamente non liquida senno il rotolo non viene bene.



ROTOLO SALATO



La pasta matta è quella di **Nanninella**: secondo la sua ricetta prendi della ricotta, misuri il doppio del suo peso in farina e impasti aggiungendo un po' di latte per lavorare e amalgamare il tutto per farlo diventare una pallozza morbida elastica e maneggevole.

non deve riposare in frigo prima di essere usata.

L'impasto deve essere coperto da pellicola se non si usa subito perché se non si secca in superficie. La pasta l'ho stesa in una sfoglia sottilissima, quasi trasparente e l'ho ricoperta di prosciutto cotto, formaggio, fettine di pomodorini e origano, sale e pepe pochino per la verità.

Chiuso, arrotolato, inciso sopra, sulla carta forno col trucco di Nanninella (la carta imburrata sopra e sotto) in forno a 200° finché non dora la pasta sugli "spigoli".

Nanninella spiegò che se si imburra la teglia dove si poggia la carta forno e la carta forno stessa, le cose si cucinano meglio.

Io ho provato e con la pasta matta in particolare è vero, viene più buona.

Ho aspettato un po' che si intiepidisse e poi l'ho servito a fette spesse.

TARTE TATIN POMODORI E CIPOLLOTTI E ZUCCHINE, MANDORLE E PECORINO

(Ricetta originale Cucina Moderna proposta sul forum da Tina)



Le ho fatte così

per quella coi pomodori ho messo un cucchiaino di zucchero e qualche goccia di aceto a caramellare sul fondo della teglietta: poi ho aggiunto le fette di pomodoro e di cipollotto, coperto con la pasta brisè tirata sottile a mezzo cm circa rimboccando un poco sotto la farcitura i bordi della pasta.



Invece per quella di zucchine ho messo nella teglia imburrata le scaglie di mandorle e abbondante pecorino grattugiato, poi le zucchine tagliate a tocchetti e fatte precedentemente rosolare in poco olio e aglio e la stessa copertura di brisè, poi in forno a 180/200 gradi per circa 40 minuti almeno finché il bordo della brisè non è dorato.



La Commissione Assaggiatrice che a pranzo si è sollazzata con le sopramenzionate tarte tatin ha così stabilito:

- tarte tatin ai pomodori e cipollotti **OTTIMA**, un giusto equilibrio tra il dolce della caramellatura e l'acidulo dei pomodori, buono l'accostamento con la rotondità della pasta brisè, nel complesso una cuvée frizzante nella quale si intuisce il sentore dell'erba cinerina affumicata delle malghe predolomitiche, ottimo prodotto consigliato per antipasti anche nella versione monodose;

- tarte tatin alle zucchine **BUONA**, notevole l'accostamento tra la prepotenza del pecorino e l'arrendevolezza delle scaglie di mandorle, da migliorare nelle prossime produzioni la quantità delle zucchine e la morbidezza della texture finale, ancora un tantinello isolata dai sentori di alba sull'adriatico richiamata dal retrogusto finale palatabile.

TORTA RUSTICA CON PANCETTA E MOZZARELLA

Prendi una confezione di pasta sfoglia e ci foderi una teglia, lasciando la carta dove è stesa la sfoglia come fodera.

Poi tagli a dadini circa 200 gr di mozzarella, sbatti bene 2 uova intere e ci aggiungi la mozzarella, poi un bel pò di parmigiano grattugiato e circa 100 gr di dadini di pancetta. Versi tutto il composto sulla sfoglia stesa, copri con delle fettine di pancetta arrotolata e ripieghi il bordo della sfoglia sopra.

Infornare a circa 200° a mezza altezza e sfornare quando il bordo di sfoglia è bella dorata. Da mangiare (e tagliare....) tiepida.
Ottima.



PRIMI

CANESTRINI DI LASAGNE

(Rielaborazione con variante di un'idea di Criss)



Prendendo spunto dalla terrina di lasagne alla robiola di Criss (grazie Criss per la ricetta), mi è balenata questa idea (sapete che sono fissata con le monoporzioni e con i "pasticci")....

Ingredienti:

pomodorini a dadini saltati in poco olio con basilico spezzettato, cipolle di tropea fatte stufare con olio e acqua finché non diventano trasparenti e dolcissime, robiola, strisce di lasagna (ho preso i fogli di lasagna della Rana, non sfogliavelo, e le ho fatte bollire un paio di minuti in acqua bollente con qualche goccia d'olio, tuffate in acqua fredda e olio e distese su un canovaccio a freddarsi e poi le ho tagliate a strisce regolari per il lato corto) e parmigiano.



Procurarsi degli stampini usa e getta oliati e cosparsi di pangrattato.
Ho steso 6 strisce di pasta una accanto all'altra
Poi ho cominciato l'intreccio alzando le strisce che dovevano passare sopra prima di stendere la striscia orizzontale e riabbassandole alzando per il passaggio successivo le altre a scambio.



A questo punto ho preso lo stampino e l'ho messo sopra l'intreccio e girato il tagliere (non mi sono fidata a tirare su la pasta con le mani). Poi ho adattato con le mie "manine" delicate la pasta allo stampino lasciando fuoriuscire la pasta avanzata lungo il bordo e a questo punto ho iniziato a mettere a strati i pomodorini, la cipolla, la robiola e una spolverata di parmigiano.





Poi ho messo uno strato di pasta e ancora ltri strati di ripieno.
Ho chiuso il fondo con la pasta dell'intreccio che avanzava e ho infornato.



FARFALLE AI PEPERONI E MANDORLE (Ricetta originale Susanna)



*Cuocere un paio di peperoni gialli in olio, salarli quando son giunti a fine cottura, unire un cucchiaino di zucchero di canna e un cucchiaio di aceto balsamico, una puntina di paprika dolce. Spegnerne dopo pochi minuti, giusto il tempo di legare i sapori. Sfilettare un pugno di mandorle, abbrustolirle. Condire le farfalle coi peperoni, dare una bella grattata di pepe bianco, cospargere con le mandorle e un pizzico di basilico tritato. (**Ricetta gentilmente offerta da Susanna**)*

GNOCCHETTI ALLA ZUCCA (Grazie Marcy)



Ho preparato la crema di zucca facendola cuocere a tocchetti nella pentola a pressione con cipolla, poco timo e poco olio, quando è cotta l'ho frullata col minipimer e allungata con un po' di latte. Va scaldata poco prima di metterla sul fondo del piatto.

ho preparato gli gnocchetti di Nanninella e un sughetto facendo rosolare le code di gambero con dei fiammiferi di pancetta affumicata. Quando si sono cotti gli gnocchetti, li ho spadellati velocemente nel sughetto e adagiati sulla crema di zucca.

GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' CON VELLUTATA DI BARBABIETOLE E SEMI DI PAPAVERO **(Ricetta Gnocchetti sciuè sciuè di Nanninella)**

Gli gnocchi sono quelli della ricetta di nanninella

(pari peso di acqua calda e farina, si impasta si fa riposare avvolta nella pellicola un poco, poi si fanno gli gnocchetti)

In questa versione sono serviti su una crema di barbabietole rosse, fatta con le barbabietole messe a dadini a stufare in un tegame con cipolla e poco olio

mescolando. Quando si sono bene insaporite (tanto si comprano già lessate) si frulla il tutto e si sala

a piacere, la salsa viene bella liquida perché la barbabietola è acquosa.

Si cuociono gli gnocchi, si scolano appena vengono a galla e poi si spadellano in un padellino con un po' di burro sciolto.

Si mette sul piatto la salsa di barbabietola, glli gnocchetti conditi col burro, una grattata di parmigiano e in ultimo una manciata di semi di papavero fatti prima tostare un poco su un padellino.



GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' CON VELLUTATA DI PEPERONI
(Ricetta Gnocchetti sciùè sciùè di Nanninella)



Gnocchetti sciue' sciue' su vellutata di peperoni gialli con brunoise (Criss, olalàà...) di peperoni verdi e gialli e striscioline di crudo rosolate ed erba cipollina.

GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' HARD
(Ricetta Gnocchetti sciùè sciùè di Nanninella)



In versione "hard" per gli adulti con pomodorini, cipolla rossa, pecorino e basilico fresco.

GNOCCHETTI SCIUE' SCIUE' SOFT
(Ricetta Gnocchetti sciùè sciùè di Nanninella)



conditi "soft" per il pupo con prosciutto cotto appena appena rosolato e scagliette di parmigiano

LASAGNA RISTRUTTURATA



Ho usato le sfoglie già pronte (non quelle sottili) della Rana, ogni foglio tagliato in quattro rettangoli e ho calcolato tre rettangoli a persona.

Le ho lessate per due minuti in acqua bollente con un po' d'olio ev e scolate via via in una bacinella piena di acqua fredda sempre con un po' d'olio ev e poi stese su un canovaccio.

Precedentemente avevo preparato il ripieno liberamente ispiratomi dai "Pomodorini glassati di Graziana"

(Scottare dei pomodorini, spellarli, poi a metà conditi con olio, sale, timo e messi in forno per due ore e mezza)

e dalla "Vellutata di porri di Daniela"

(Stufare le rondelle di due porri medi in un poco di olio, aggiungere e far tostare 3 cucchiaini di farina, aggiungere mezzo litro di brodo e far cuocere finché non è ristretto, salare e poco pepe)

Così, una volta terminata la cottura del ripieno, ho iniziato la ristrutturazione della lasagna.

Nella tegliona sufficientemente ampia, sul fondo la carta forno, ho costruito le singole porzioni: un rettangolo di pasta, un paio di cucchiaini di vellutata, un paio di cucchiaini di pomodorini, altro strato di pasta, vellutata e pomodorini. Si termina con poca vellutata e qualche pomodorino intero così, tanto per bellezza.

In forno a scaldarsi il tempo sufficiente all'amalgama dei sapori, sono pronte quando i rettangoli di pasta si arrocchiano un po' ai lati.

Si sforma nei singoli piatti, si spolvera con della mollica di pancarrè sbriciolata finemente e fatta abbrustolire in un padellino con pochissimo olio e mischiata con pochissimo pecorino grattato.

Spolverata di prezzemolo tagliuzzato e qualche goccia d'olio di cottura dei pomodorini...

Se si mangia tiepido, è molto più buono.

ORECCHIETTE CON CARCIOFI E ASIAGO

Carciofi congelati "il tempo" da crudi e già tagliati abbastanza sottili, fatti cuocere in olio, aglio e acciughe, e poi fatti saltare con orecchiette cotte al dente, una spolverata di asiago stravecchio e pepe.



PAPPARDELLE ALLA CREMA DI ZUCCHINE E PANCETTA AFFUMICATA

Si cuociono le pappardelle e intanto si prepara il pesto di zucchine. Prendi qualche bella zuccina, calcolane una a persona, non è tanto, quando si frullano si riducono da matti.. La tagli a tocchetti o rondelle come preferisci e le metti in una padella con poco olio e aglio a piacere. Le sali e le fai rosolare un po', poi aggiungi un goccio d'acqua, incoperchi e lasci cuocere finché diventano tenere, puoi aggiungerci pepe, peperoncino, timo, insomma i sapori che preferisci. Quando cotte, le frulli col minipimer. Intanto fai rosolare la pancetta(con quel pesto verrebbero da dio anche i gamberi) e cuoci la pasta al dente. La scoli, ma tieni da parte un bicchiere di acqua di cottura, la spadelli con la pancetta (o i gamberi o quello con cui la vuoi accompagnare anche da sola con scaglie di pecorino...slurpissima), poi aggiungi il pesto di zucchine e un po' dell'acqua di cottura che avevi messo da parte così fa la cremina...



PASTA CON MOUSSE DI FAGIOLI (Grazie Gabriella)



Gabriella mi ha regalato un sacchetto di fagioli e stasera ne ho fatto: un po' passati (la Truppa non me li mangia interi) con un po' di pasta corta della Garofalo e una passata di olio quello superbuono.

PASTA CON VONGOLE (Ricetta originale di Coquimario)

Prendo le vongole, le metto a spurgare una mezzoretta in acqua salata fredda, mescolandole ogni tanto.

Poi le scolo, le metto in una casseruola e col coperchio e a fuoco vivace le faccio aprire, praticamente sono pronte quando la schiumetta che viene fuori fa alzare il coperchio..

Poi le tiro fuori dalla casseruola e tengo il liquido che rimane nella pentola e lo filtro (perché ci sarà sabbia, sicuramente)

In una padella ampia metto dell'aglio a pezzettini olio e faccio soffriggere

poi metto il liquido filtrato delle vongole, faccio "tirare" un po', poi le vongole e faccio sfumare con un po' di vino bianco (se ce l'ho..), a volte aggiungo qualche pomodorino a cubetti, e copro e faccio cuocere per un po' almeno un quarto d'ora a fuoco medio, mescolando tanto per insaporire il tutto.

Quando è bello amalgamato, spengo e qualche vongola la sguscio tanto perché la pasta si insaporisca.

Nel frattempo ho cotto la pasta e ce la spadello dentro, aggiungendo anche un po' d'acqua della cottura della pasta se vedo che il sughetto è scarso ma in genere è sufficiente.

Spolverata di prezzemolo tritato e via.

Se non hai parenti stretti strarompi come i miei, quando fai il soffrittino per le vongole, metti un pezzetto di peperoncino tritato, ci sta proprio bbbbuono



PASTICCIO GRATINATO DI FUSILLI CON ZUCCA GIALLA E SALSICCIA

Il pasticcio non erano lasagne ma fusilli..ho fatto cuocere della zucca gialla (circa mezzo chilo) tagliata a pezzettoni in poco olio, tanta cipolla bianca affettata sottile, e un poco d'acqua tanto per non farla attaccare, finché non si è disfatta quasi completamente. In un'altra padella ho fatto rosolare cinque salsicce a pezzettini, e preparato



un litro di besciamella non troppo solida.

Ho cotto 600 gr di fusilli molto al dente (stavolta hanno cotto troppo ma tant'è..), scolati e conditi con la zucca e la salsiccia, poi la besciamella

(non tutta, ne ho lasciato un po' da parte per il sopra) e qualche manciata di parmigiano. Volendo, si può aggiungere anche del provolone piccante a dadini. Poi ho steso la pasta in una teglia, coperto del poco di besciamella rimasta e ancora un poco di parmigiano e in forno per una ventina di minuti eventualmente passandola sotto il grill per rendere la crosta croccantina.

PIATTO TRICOLORE (Piatto freddo)

Ho fatto un mix tra il pane frattau che ho visto fare dalla Ravaioli l'altra sera e delle lasagnette pubblicate su una rivista, pomodori a metà rosolati in padella con poco olio, fette di carasau bagnato in acqua calda, una spennellata



di pesto (fatto da me!!!! primo esperimento..), fette di mozzarella di bufala e poi a ripetere ancora pomodori, pane etc etc...molto buono, adatto al caldo di queste sere..il caldo del pane scolato dall'acqua intiepidisce un poco la mozzarella e il dolce dei pomodorini si sposa bene con il forte del pesto (non pensavo ma vanno d'accordo)..

POMODORINI DI RISO (Ricetta originale di mia nonna)



Pomodori belli rossi sodi e sugosi, con la calottina tagliata e svuotati della polpa, e messi da parte. La polpa dei pomodori frullata col minipimer e condita con olio, sale, prezzemolo, aglio a piacere. Quando il gusto di questo composto ti soddisfa allora ci metti dentro del riso arborio crudo calcolandone un cucchiaino per ogni pomodoro, mescoli il tutto, copri con la pellicola e lasci tutta una notte in frigo ad insaporirsi (o perlomeno un bel po' di ore).

Poi prendi i pomodori, li riempi tutti col riso insaporito, li copri coi "cappelletti" tagliati delle cupolette, li metti in una teglia unta con poco olio dove stiano tutti uno vicino all'altro senza cadere, casomai metti qualche tocchetto di patata a mò di "zeppetta" e se ti è avanzato un po' di riso e composto di polpa frullata ce lo spargi sopra.

In forno a 180° per circa un'ora e comunque finché non vedi che il pomodoro si "ammoscia" e il sughetto sul fondo si restringe.

Vanno obbligatoriamente mangiati freddi.

RADIATORI AI POMODORINI CAMELLATI (Ricetta light calorie 319)

130 gr pomodorini (6,7 pezzi)

2 cucchiaini olio evo

4 aceto balsamico

sale pepe timo

60 gr radiatori (sono 34 pezzi, per l'esattezza...)

1 cucchiaino di parmigiano

apro i pomodorini e li metto con la parte interna ingiù su una teglietta, preparo un'emulsione con l'olio e il balsamico, poco sale, pepe e timo e ce li irroro e poi in forno a 180° per 45 minuti finché i pomodori non sono "appassiti".

Intanto cuocio la pasta, poi la unisco ai pomodorini e ci spargo sopra il parmigiano.

I pomodorini fatti così si possono usare pure con del petto di pollo grigliato.



Variante con melanzane, rucola e provolone



RISO CON ZUCCA



- 1 kg di zucca gialla tagliata a pezzetti
- un paio di cucchiaini d'olio nella pentola a pressione e una cipolla media a fettine sottili (non si soffrigge)



si mette la zucca e un bicchiere di brodo vegetale, si chiude e si fa andare dal fischio circa dieci minuti, quando diventa morbida, mescolare per farla ridurre in poltiglia. Aggiungere un po' di sale e pepe. Con questa base ho fatto il risotto, che ho condito con timo e scaglette di parmigiano.

RISO PILAF



Ci vuole il riso parboiled.

Si fa tostare il riso con il classico soffritto (cipolla carota sedano tagliato a pezzetti piccoli piccoli) possibilmente in una teglia che vada anche in forno. poi si ricopre di brodo vegetale e si inforna coperto con l'alluminio per circa venti minuti a 180 200 gradi.

trascorso questo tempo, si tira fuori e si toglie l'alluminio, con un cucchiaino si fa la prova se il riso si "sgrana" e se il liquido si è tutto riassorbito.

se si, ok altrimenti si rimette in forno ancora per qualche minuto.

Ottimo per accompagnare cose sughose.

SCHIAFFONI CON RICOTTA

Per pranzo ho lessato degli schiaffoni della Garofalo, preparato del ripieno alla ricotta, parmigiano e scorza grattata di limone, li ho riempiti, ci ho aggiunto dei pezzetti di salame dentro, cosparsi di semplice sugo al basilico, spolverata di parmigiano e in forno finché non fa la crosticina. Finiti e mangiati in un battibaleno.



SEDANINI AL RADICCHIO ROSSO E CREMA DI GORGONZOLA



(dosi ad occhio, per due persone 1 cespo di radicchio, 150 gr gorgonzola, un bicchiere di latte, 160 gr sedanini, ieri sera ovviamente erano moltiplicate per sette...)

si taglia il radicchio a pezzettoni, si fa stufare con poco olio e un po' d'acqua, si sfuma con un po' di vino rosso, sale e pepe a piacere.

A parte si scioglie del gorgonzola dolce in un po' di latte in un pentolino finché diventa una crema densa ma non troppo, se piace aggiungere anche un po' di timo.

Quando la pasta è al dente, si spadella con la salsa al gorgonzola e in ultimo si aggiunge il radicchio e si fa insaporire il tutto per poi servirlo nei piatti con una spolverata di parmigiano.

(Nota di Quella che è a Dieta: a parte il poco olio che serve per sfumare il radicchio, e il gorgonzola che è un formaggio calorico, questo piatto non è troppo calorico nel complesso, se si sostituisce il gorgonzola con della ricotta, per esempio, diventa perfetto...)

SPATZLE AGLI SPINACI (Ricetta originale di MarinaB)



Spatzle agli spinaci.. conditi con sughetto semplice al pomodoro.. la prima volta che li provavo a fare: che buoni.

Ricetta base di MarinaB

Ricetta base: 500 gr di farina, 3-4 uova, ca. 1/8 ltr. di latte, sale .

Per capire se l'impasto è giusto devi vedere se inizia a fare le bolle ... allora ci sei; la prima volta ti conviene tenerli piuttosto fissi (meno latte) ...

Poi lascia riposare l'impasto per almeno mezz'ora ... la farina deve "prendere"!

Porti a bollire dell'acqua salata in una pentola più larga che alta e appoggi sopra l'attrezzo per gli spaetzle ... versi nella vaschetta due-tre mestoli d'impasto e inizi a spingere avanti e indietro la vaschetta e gli spaetzle scenderanno nell'acqua ... vai avanti fino ad esaurimento dell'impasto ...

quest'operazione va fatta con una certa velocità ...

Con la schiumarola tiri su gli spaetzle che sono venuti a galla e condisci immediatamente.

Se li usi in un secondo momento versali in una ciotola di acqua fredda e poi scolali e condiscili con un filo di olio e.v. ... al momento di usarli li salti in padella col loro sugo.

SPAGHETTI CON SUGO AL TONNO DI NONNA MIA

in un poco d'olio evo, si fanno rosolare un paio di spicchi d'aglio interi, poi si aggiunge il tonno in scatola ben sgocciolato dall'olio di conservazione, un bel po' di pasta d'acciuga, e si fa rosolare a fuoco vivo mescolando perché non attacchi.

Poi si aggiunge la passata e si fa cuocere a fuoco basso per un

quarto d'ora, venti minuti al massimo. Si sala a gusto personale, si cuoce la pasta e la si condisce con abbondante sugo

(attenzione che questo sugo è fetente,

per quanto si mescoli, rimane tutto sul fondo, quindi..beati gli ultimi ad essere serviti...) una spolverata di prezzemolo e vai..



TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE ALLO SPECK



per 6 persone (porzioni normali) non rendono molto..

Impasto:

4 uova

200 gr farina di castagne

200 gr farina 00

Condimento:

speck a dadini (ma sarebbe meglio a listarelle)

porri a rondelle

erba cipollina

burro fuso

Si preparano le tagliatelle nel modo usuale, poi si spadellano nel burro fuso dove si è fatto dorare lo speck e si aggiungono le rondelle di porri fatti leggermente anch'essi cuocere nel burro. Nel piatto una spolverata di

parmigiano e una manciata di erba cipollina tagliuzzata.

Variante con ricotta:



la pasta in questo caso è condita con porro e speck a listerelle fatti rosolare. Poi ho sciolto un po' di ricotta con un po' di latte per fare la cremina senza usare la panna.

TIMBALLO DI MALTAGLIATI



Composto di maltagliati fatti in casa (dalle mie manine..) cotti molto al dente e conditi con una besciamella leggera, burro e parmigiano, messi in uno stampo foderato di fette di coppa (lonza per chi è romano..) e poi in forno a scaldare per una ventina di minuti.

Quella cosa bianca là sopra è una crema al grana fatta con tre rossi d'uovo, latte e parmigiano messi a scaldare in un pentolino finché non si rapprende un poco

TONDELLI RIPIENI

(la forma dei tondelli l'ho vista su una rivista così come anche il suggerimento del ripieno, il condimento invece è autoctono...)

ripieno:

ricotta 200 gr

caprino 1

erba cipollina tagliuzzata

mescolare la ricotta con il caprino e abbondante

erba cipollina ed un pizzichino di sale
condimento:

tagliare un paio di zucchine a julienne non troppo sottili e farle soffriggere qualche minuto in poco olio evo, aggiungere alla fine qualche cozza già fatta aprire e cotta poco, far insaporire e poi condirci i tondelli con l'aggiunta di una spolverata di erba cipollina (non avevo quella fresca, ho usato quella essiccata)



TORCHIETTI ZUCCA E SALSICCIA



zucca gialla a pezzettoni

cipolla bianca

olio

salsiccia

prima si fa cuocere in un tegame basso la zucca con tanta cipolla affettata sottile, l'olio e un po' di acqua finché i pezzi di zucca non si disfino, salando e pepando alla fine.. (questo preparato io lo congelo pure e mi serve come base sia per farla con la carne che il risotto o altro)

Poi in una padella faccio rosolare con pochissimo olio la salsiccia, la quantità va a gusto, per tre persone la proporzione è due salsiccie per circa 400 gr di zucca, però io vado ad occhio..

si unisce a questo punto la zucca già cotta e si fanno insaporire insieme. Mia madre aggiunge della panna, io evito e aggiungo piuttosto un po' d'acqua di cottura della pasta per renderle il sugo più morbido.

Ci si spadella la pasta, meglio fusillo o comunque pasta corta, e una spolverata di prezzemolo e parmigiano alla fine.

TORTELLINI

(Ricetta originale di Irenequarato)



Per la pasta all'uovo io uso per ogni uovo 50 g. di farina di grano duro e 50 g. di farina 00, sale ed un cucchiaino di olio. Per fare 400 pezzi ho usato un impasto di 7 uova...in totale..ma ne faccio un po' per volta.

per il ripieno

150g di carne di maiale magra

150g di mortadella

75g di carne di vitella

75g di petto di tacchino

75g di prosciutto crudo

100g di parmigiano reggiano

3 tuorli

sale e pepe

Faccio rosolare le carni tagliate a piccoli pezzi in 30g di burro..e le stempero con mezzo bicchiere di vino bianco

aggiungo la mortadella ed il prosciutto

metto il tutto in un trita carne... non nel mixer... "impappa" troppo e non filtra i pezzetti filamentosi e lo faccio passare per 3 volte aggiungo il parmigiano e i tuorli... impasto... e... ripasso nel tritacarne: passo la sfoglia fino alla penultima tacca.

Uso un taglia pasta quadrato con il lato di 3,5 circa cm... ma questo è solo una questione di gusti personali... mi piace il tortellino con la punta all'insù...metto una pallina di ripieno al centro del quadrato di sfoglia e arrotolo la pasta intorno all'impasto partendo da un angolo. Continuo sempre arrotolando fino a quando il tortellino non è ben chiuso. In questo modo il ripieno non esce.

(Ricetta gentilmente offerta da Irenequarato)

TORTINO NERO AGLI SCAMPI E ZAFFERANO



Riso Venere bollito saltato in aglio olio e fumetto degli avanzi degli scampi, rosolati in aglio olio e un poco di peperoncino e poi sfumati col vino bianco. Il fondo di cottura allungato con fumetto, pizzico di zafferano et voilà.