

la cucina a colori



realizzata da www.gnamgnam.it

Presentazione

Questa raccolta di ricette è nata dall'idea di unire tutti i foodblogger che volessero partecipare per mettere insieme ricette con un'unica prerogativa: dovevano essere piatti colorati!

Non credevo che avrebbe avuto un tale seguito, e invece il risultato è stata questa raccolta di oltre cento ricette, dagli antipasti al dolce. :)

Tutti i piatti sono divisi per categorie, corredati di foto e in basso troverete anche la fonte.

Ringraziando tutti i foodblogger che hanno partecipato e sperando che sia la prima di una lunga serie di raccolte, vi auguro una buona e saporita consultazione! :D

Elena

www.gnamgnam.it

Indice:

Antipasti	pag. 3
Primi piatti	pag. 11
Secondi piatti	pag. 38
Contorni	pag. 45
Insalate	pag. 51
Creme, salse e vellutate	pag. 57
Piatti unici	pag. 64
Pane, pizza e torte salate	pag. 66
Muffin e cupcake	pag. 74
Dolci al cucchiaino	pag. 77
Torte	pag. 85
Caramelle e conserve	pag. 115

Smorgastarta di mare

Smorgastarta al salmone

Ingredienti

un pacco di tramezzini (quelli rettangolari e senza bordo)
100 gr di salmone
maionese
carote, insalata, pomodori, cetrioli per il decoro

Preparazione

Affiancare due tramezzini e tagliarli in forma rotonda, ricoprirli con maionese poi stendere una fetta di salmone, ripetere l'operazione con un'altra coppia di tramezzini ed infine decorare con fantasia

Smorgastarta al tonno

Ingredienti

un pacco di tramezzini
una scatola di tonno da 80 gr
maionese
capperi
olive

Preparazione

Preparare una mousse frullando il tonno con due cucchiaini abbondanti di maionese, una manciata di capperi sciacquati dal sale, 6 olive.
Procedere come per la smorgastarta al salmone ricoprendo ogni strato di tramezzini con la mousse al tonno.
Semplice, veloce e d'effetto.



Fonte: <http://idolcidelcuore.blogspot.com/2010/03/smorgastarta-di-mare.html>

Bicchierini di granchio alla crema di avocado

Ingredienti: (per 4 persone)

400 gr di polpa di granchio sminuzzata
2 avocado
2 scalogni
2 limoni
Mezzo pompelmo (un'arancia per me).
un mazzettino di erba cipollina
3 fettina di formaggio fresco
Sale e pepe
Qualche goccia di tabasco.

Pelate e tritate gli scalogni.

Incidete l'erba cipollina e conservatene qualcuno per la decorazione.

Spremete il succo dei due limoni. Versate tre quarti del succo ottenuto sulla polpa di granchio.

Aggiungete lo scalogno e l'erba cipollina.

Salate e pepate.

Mescolate e conservare al fresco.

Tagliate a metà gli avocado. Denocciolateli e prendetene la polpa con un cucchiaino.

Schiacciatela in un'insalatiera col succo di limone rimanente.

Incorporate il formaggio fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungete qualche goccia di tabasco. Distribuite la polpa di granchio in quattro bicchierini.

Coprite con la crema di avocado.

Decorate con uno spicchio di pompelmo e dei fili d'erba cipollina.

Servite fresco.

Fonte: <http://saveursetgourmandises-nadjibella.blogspot.com/2010/04/verrines-de-crabe-la-creme-davocat.html>





Pancake di fave

Ingredienti:

100g di fave fresche sbollentate e spellate
100ml di latte
50g di maizena
2 uova
160g di philadelphia
2 zucchine grandi
olio per friggere
uno spicchio d'aglio
sale
pepe
burro per ungere la teglia

Frullate le fave sbollentate e spellate.

Aggiungete le uova, il latte, la maizena, il sale, il pepe ed amalgamate il tutto con una frusta. Scaldate sul fuoco la padellina per i pancake. Se non l'avete, potete usare dei cilindri aperti o fare una sorta di crepe grande da tagliare dopo a fette.

Cuocete i pancake di fave circa 3 minuti per lato.

Tagliate le zucchine a rondelle e friggetele con uno spicchio d'aglio.

Salate le zucchine e farcite i pancake di fave con uno strato di philadelphia ed uno di zucchine.

Servite i vostri pancake di fave.

fonte: <http://www.gnamgnam.it/index.php/2009/09/03/pancakes-di-fave.htm>



Pomodorini ripieni di stracchino

Ingredienti:

12 pomodorini
100g di stracchino
2 foglie di basilico + extra per guarnire
pepe
Sale

Lavate i pomodorini e tagliate le due estremità. La base deve essere tagliata giusto un po' per permettere al pomodorino di rimanere dritto.

Eliminate i semini usando uno scavino, un cucchiaino o un coltello, facendo attenzione a non bucare il pomodorino.

In ogni pomodorino mettete un pizzico di sale e lasciateli capovolti su un piatto per una decina di minuti. In questo modo elimineranno un po' d'acqua.

In un recipiente lavorare lo stracchino con un po' di pepe e le due foglie di basilico tritate.

Con una siringa da pasticciere farcite i pomodorini con lo stracchino.

Servite i pomodorini ripieni di stracchino guarnendoli con una foglia di basilico.

fonte: <http://www.gnamgnam.it/index.php/2010/05/07/pomodorini-ripieni-di-stracchino.htm>

Tramonto in barca a vela



Ingredienti:

400g di zucca
1 peperone rosso
1 peperone giallo
250g di patate
basilico
4 cucchiaini di farina di mais
sale
pepe
peperoncino

In una padella far rosolare della cipolla con un po' d'olio. Aggiungere la zucca tagliata a cubetti ed il peperoncino. Dopo un paio di minuti aggiungete un bicchiere d'acqua e coprite. Quando la zucca si sarà ammorbidita, schiacciatela con una forchetta, scoprite. Una volta evaporata l'acqua, spegnete.

Su una piastra arrostiti i peperoni.

Spellateli ed eliminate i semi.

Lavare le patate e farle cuocere una ventina di minuti in abbondante acqua.

Spellatele e passatele allo schiacciapatate.

Fate bollire 250ml di acqua con la punta di un cucchiaino di sale.

Aggiungere la farina di mais e mescolare una decina di minuti a fuoco moderato.

Trasferite la polenta su della carta da forno, spatolarla e lasciarla raffreddare.

Tagliatela a cubetti. (volendo a questo punto potete rosolare per qualche minuto la polenta in una padella con un cucchiaio d'olio).

Frullate (in tre contenitori separati) la zucca, il peperone giallo ed il peperone rosso.

Aggiustate di sale e pepe.

Dividete le patate in tre parti uguali ed aggiungerle alle verdure frullate.

Preparate i bicchierini mettendo un cucchiaio di passata di zucca, un cubetto di polenta, un cucchiaio di crema di peperone rosso, un altro cubetto di polenta ed infine la crema al peperone giallo. Terminate il bicchierino con un cubetto di polenta nel quale infilerete una foglia di basilico.

fonte: <http://www.gnamgnam.it/index.php/2009/08/31/tramonto-in-barca-a-vela.htm>



Uova sode al salmone

Ingredienti: (per 4 persone)

6 uova
1 cucchiaino di mostarda aromatizzata
8 gamberetti grandi (o 150g di gamberetti piccoli)
80g di salmone affumicato
mezzo limone
un vasetto piccolo di uova di salmone (io non l'avevo)
un'insalata verde (lattuga o indivia)
sale pepe

Pulite e lavate le foglie di insalata.
Fate cuocere le uova sode; lasciatele raffreddare e sgusciatele.
Sgusciate i gamberetti e metteteli da parte.
Tagliate il salmone a striscette larghe 2 cm.
Tagliate le uova a metà facendo attenzione a non rovinare l'albume.
Togliete i tuorli e metteteli in un'insalatiera.
Mettete un gamberetto sul fondo di ogni uovo svuotato.

Aggiungete la mostarda ai tuorli. Salate e pepate. Aggiungete qualche goccia di limone.
Mescolate con una forchetta per sbriciolare i tuorli senza schiacciarli troppo.
Dividete il composto nelle uova.

Poggiate una striscia di salmone arrotolata su se stessa.
Decorate con le uova di salmone (io ho messo un gamberetto).
Distribuite le uova decorate su uno strato di insalata.
Servire fresco.

fonte:

http://saveursetgourmandises-nadjibella.blogspot.com/2010/03/ufs-durs-au-saumon_28.html



Sablé alla creme brulée di surimi e formaggio di capra

Ingredienti: (per 4 persone)

un rotolo di pasta sablée
20g di burro leggermente salato

Crème brûlée :

4 bastoncini di surimi
200 gr. di panna di latte
3 tuorli di uova
1 cucchiaino di salsa d'ostrica (Oyster)
120 gr. di formaggio di capra fresco
Sale di Guérande
Pepe macinato

Rotolini:

8 bastoncini di surimi
1 cucchiaino di patè d'oliva nera

Preriscaldate il forno a 120°. Lavorate la panna, i tuorli e la salsa d'ostrica in un'insalatiera.

Mescolate il tutto con il formaggio di capra. Salate, pepate (assaggiate inizialmente per il sale). Lasciate riposare 15min. Spezzettate i bastoncini di surimi. Incorporate al composto.

Versate in piccoli stampi. Infornate per 8 minuti (20 per me) Riservate alle spese.

Aumentate la temperatura del forno a 150°. Srotolate la pasta. Spalmatela di burro leggermente salato.

Tagliate la pasta in piccoli cerchi. Mettete i cerchi tra 2 strati di carta da forno e 2 placche.

Infornate per 20 mn.

Srotolate i bastoncini di surimi. Spalmarvi il patè di olive e arrotolare delicatamente. Mettete al fresco 10 minuti. Tagliateli in due. Mettete la crema di surimi e formaggio su un disco di pasta sablée.

Decorate con un rotolo di surimi alle olive. Servite ben freschi. Consiglio: Coprite il fondo dello stampo d'una carta oleata sformarli più facilmente. Mettete alcuni minuti al congelatore prima di togliere dallo stampo. Avrete un tondo perfetto.

fonte: <http://saveursetgourmandises-nadjibella.blogspot.com/blogspot.com/2010/03/sables-la-creme-brulee-au-surimi-et-au.html>



Uova colorate

Ingredienti:

Uova
Rape rosse

Per farcire:

Tonno
Maionese
Qualche capperi

Mettere a bollire la quantità di uova desiderate, aspettare che siano sode, raffreddarle e sbucciarle.

Frullate una rapa rossa, io ho usato quelle che si comprano precotte, con mezza tazzina d'acqua. Tagliatele a metà le uova e togliete il tuorlo. Immergetele nella "tintura rossa" e lasciatele per una decina di minuti, è chiaro che se la colorazione non vi soddisfa basterà immergerle ancora aspettando un tempo maggiore.

Una volta decisa la giusta sfumatura sciacquare sotto l'acqua fredda le uova e tamponarle con carta da cucina. Frullare il tuorlo con il tonno, i capperi e la maionese ed inserire, con una sacca da pasticciere, il composto all'interno delle uova.

Si possono usare le rape in barattolo immergendo le uova direttamente nel liquido che le ricopre.

Il composto interno è modificabile in qualunque modo e può essere tinto anch'esso aggiungendo un po' di "colore", potreste invertire le cose colorando l'interno e lasciando bianchi gli albumi oppure colorando, in diverse gradazioni, farcia e albume. Il sapore non ne risente minimamente, c'è un leggerissimo retrogusto di rapa il primo secondo del primo boccone.

Buona Pasqua ma anche buon relax, buon appetito, buon riposo, buona lettura, buone passeggiate, buon viaggio, buona festa e per chi non può esimersi buon lavoro!!

Fonte: <http://puntinipuntiniepuntine.blogspot.com/2010/04/uova-colorate.html>



Risotto al tarassaco ed erbe di primavera

Ingredienti per 2 persone:

200 g. di riso
1 l. di brodo (dado, vegetale, carne... come vi pare)
1 scalogno
2 cucchiari di olio EVO
una manciata di erbe e foglie (Tarassaco, foglie di primula, pratolina e ortica)
mezzo bicchiere scarso di vino bianco
un pizzico di pistilli di zafferano
una noce di burro
sale e pepe

Ho preparato un brodo di dado (indicativamente 1 litro, ma non è detto che serva tutto). In un tegame ho soffritto nell'olio lo scalogno tritato finemente e quando ha cominciato a imbiondire ho aggiunto il riso e l'ho lasciato tostare un paio di minuti, quindi ho sfumato con il vino bianco e quando l'alcol è evaporato ho cominciato ad aggiungere il brodo poco alla volta. Mentre il risotto cuoceva pianin pianino a fiamma moderata, ho pulito e lavato le erbette, le ho tagliate grossolanamente e, quando mancavano circa dieci minuti alla fine della cottura, le ho unite al riso assieme ai pistilli di zafferano e ho continuato ad aggiungere il brodo (eventualmente aggiustare di sale). A cottura ultimata ho mantecato con il burro e insaporito con una grattata di pepe. Impiattato e decorato con i fiori di primula, che sono commestibili e che mangio in quantità quasi industriale :)

Fonte: <http://cielomiomarito.blogspot.com/2008/03/risotto-al-tarassaco-ed-erbe-di.html>

Bavette al profumo di mare



Ingredienti per 4 persone:

200 gr. di bavette;
olio extra vergine di oliva;
aglio e cipolla q.b.;
100 gr. di canestrelli;
3 o 4 calamari;
100 gr. di mazzancolle;
3 o 4 cicale;
3 o 4 gamberoni;
80/100 gr. di filetto di pesce persico;
sale e pepe q.b.;
basilico e prezzemolo q.b.;
vino bianco secco 1 bicchiere;
concentrato di pomodoro q.b.

Pulite e lavate bene il pesce. Tagliate in senso verticale i crostacei e le cicale sulla "pancia"(per fare uscire l'aroma).

Soffriggete in una pentola antiaderente l'aglio e la cipolla. Appena colorati, toglieteli e cominciate a rosolare il pesce a fiamma media.

Partite con i canestrelli, poi pian piano aggiungete i calamari (puliti e tagliati a tocchetti), le mazzancolle (fatele colorare bene)...ricordatevi di mescolare ogni tanto. Continuate aggiungendo le cicale e i gamberoni. Lasciateli andare sul fuoco per qualche minuto.

Bagnate con il vino bianco e fate evaporare.

A questo punto salate e pepate e aggiungete il pesce persico (non preoccupatevi se si riduce in poltiglia, deve solo insaporire!).

Aggiungete il concentrato di pomodoro e un po' d'acqua (non troppa) per farlo amalgamare aiutandovi con un mestolo.

Ultimate con il basilico ed il prezzemolo e lasciate cucinare a fuoco basso per una quindicina di minuti coperto, finché il sughetto sarà rappreso un poco.

Cuocete la pasta al dente, scolatela e fatela insaporire bene con il sughetto.

Ed ora impiattate e BUON APPETITO!!!!!!

Fonte: <http://sognangolo.blogspot.com/2010/03/bavette-al-profumo-di-mare.html>



Pasta dolce-piccante

Ingredienti

Pasta
Zucca piccola 1/2
Panna circa 100ml
Parmigiano o grana q.b.
Sale e pepe q.b.

Togliere la buccia e i semi dalla zucca e tagliarla a pezzettoni, da cucinare poi a vapore finchè non si schiacciano con la forchetta.

A questo punto passare la zucca in una padella capiente, condirla con sale e pepe, infine aggiungere la panna.

Quando avrete una crema morbida, aggiungete il grana o il parmigiano a scaglie secondo il vostro gusto personale, a seconda cioè se volete un sugo più o meno dolce.

Infine ricordatevi di aggiustare di sale e pepe, io ho abbondato soprattutto di quest'ultimo perchè mi piace moltissimo e poi casca a pennello con la dolcezza della zucca.

A questo punto quando la pasta è quasi cotta, scolatela nella padella e fatela saltare per un minutino nella crema, in modo tale che si amalgamino per bene.

Impiattate e terminate il piatto con grana o parmigiano a scaglie e, se come me non vi stancate mai del suo sapore, anche di pepe!

Fonte: <http://elel-vogliadi.blogspot.com/2010/03/pasta-dolce-piccante.html>



Un po' pasta un po' risotto! Pennette risottate alla zucca

Ingredienti

320gr di pennette
300gr di polpa di zucca al netto
100gr di carote al netto
1 piccolo porro
4-5 amaretti
parmigiano grattugiato
1 rametto di maggiorana
noce moscata
200ml di latte
burro
sale

Cuocere al vapore zucca e carote fino a che risulteranno morbide. Affettare finemente la parte bianca del porro e lasciarla appena rosolare in una padella con una grossa noce di burro e la maggiorana tritata, unire zucca e carote, il latte e frullare il tutto ottenendo una crema liscia (lasciare a piacere qualche dadino di zucca e di carota intero). Trasferire la crema in una casseruola, profumare con la noce moscata e appena prende il bollore aggiungere la pasta. Portare a cottura mescolando spesso e aggiungendo man mano acqua bollente come si fa per il risotto (a piacere si può usare anche del brodo vegetale ma io lo preferisco così).
Regolare di sale.

Al termine della cottura la pasta dovrà risultare cremosa, ma non "in brodo" !
Suddividere nei piatti e servire subito in tavola dopo aver spolverato con una manciata di parmigiano e decorato con gli amaretti sbriciolati grossolanamente.

Fonte: <http://notedicioccolato.blogspot.com/2010/03/un-po-pasta-un-po-risotto.html>



Risotto alle fragole

Ingredienti:

Riso
Vino bianco
Fragole
Brodo vegetale
Cipolla
Una noce di burro

In una pentola preparare una base per risotto facendo appassire un po' di cipolla (io porro) con un goccio d'olio; aggiungere il riso e dopo qualche istante il vino bianco, una volta sfumato aggiungere qualche fragola tagliata a dadini, conservandone qualcuna per dopo...

Coprire con un paio di mestoli di brodo e coprire, portando lentamente a cottura. A metà cottura, dopo circa 7/8 minuti aggiungere i dadini di fragola conservati in precedenza.

Coprire e far cuocere, irrorando con il brodo, fino a cottura.

Una volta cotto per renderlo più cremoso aggiungere una noce di burro, far riposare 5 minuti a fiamma spenta e servire.

Fonte: <http://daldolcealsalato.myblog.it/archive/2010/03/13/risotto-alle-fragole.html>

Tortino di riso al topinambur e arancia



Ingredienti:

per la crema di topinambur

1 cipolla

700 gr di topinambur

2 arance

timo

30 gr di burro, 2 cucchiaini di olio evo

3cl di acqua

per il risotto

Brodo di verdure

60 gr di riso(arborio o carnaroli)

1 scalogno

30 gr di burro, 2 cucchiaini di olio evo

4 cl di vino bianco

20 gr di parmigiano grattugiato

sale e pepe

Prepariamo la crema sbucciando il topinambur e tagliarlo a pezzi grandi. Pulire la cipolla e metterla in una padella con il burro e l'olio, aggiungere 1 cucchiaino di scorza d'arancia. Quando la cipolla si imbiondisce mettere il topinambur, l'acqua e il sale. Coprire e far cuocere circa 20 minuti, fino a quando il topinambur risulterà morbido. Togliere dal fuoco e frullare il tutto con il liquido di cottura. Trasferire la crema in una terrina, aggiungere il succo d'arancia filtrato e insaporire con il timo. Mescolare e mettere da parte. A questo punto si prepara il riso. Pulire lo scalogno e metterlo in una pentola con 30 gr di burro e l'olio, fate soffriggere e quando lo scalogno diventerà lucido bagnarlo con il vino, mescolare e fate evaporare.

Aggiungere il riso, mescolare ancora e aggiungere il brodo e man mano che il brodo si assorbe, fate cuocere 10 minuti e poi aggiungere al tutto la crema di topinambur, continuando a mescolare. Portare il risotto a cottura. Una volta che il riso è cotto, togliere la pentola dal fuoco e aggiungere 10 gr di burro e il parmigiano. Rimettere il riso sul fuoco e "mantecarlo", regolare di sale, insaporirlo con la buccia d'arancia e servirlo caldo.

Fonte:

<http://lafarinatralemaniblogspot.com/2010/03/tortino-di-riso-al-topinambur-e-arancia.html>

Crepes di grano saraceno con zucca

Ingredienti: (per due persone)

-per le crêpes di grano saraceno:

60g di farina di grano saraceno

60g di farina

125ml di latte di soia

1 uovo, un cucchiaio di olio di semi

-per il ripieno:

500g di zucca (tagliata a pezzetti)

un uovo

olio extravergine d'oliva

uno spicchio d'aglio, rosmarino

sale, peperoncino

-per la copertura:

200ml di besciamella senza latte

un cucchiaio di farina di mandorle



Preparate le crêpes di grano saraceno. In una terrina setacciate le due farine. Aggiungete l'uovo. Iniziate a lavorare con una frusta ed aggiungete il latte di soia. Una volta amalgamato tutto, aggiungete l'olio. Mescolare e far riposare in frigo per mezz'ora. Nel frattempo preparate il ripieno di zucca. Soffriggete uno spicchio d'aglio ed aggiungere la zucca. Coprire la zucca con l'acqua e lasciar cuocere (mettendo un coperchio) per almeno quindici minuti. Quando la zucca si sarà ammorbidita, lasciar evaporare l'eventuale acqua rimanente. Schiacciare la zucca con una forchetta. Lasciar intiepidire ed aggiungere il rosmarino, il sale, il peperoncino e l'uovo. Mescolare e tenere da parte. Riscaldate una crêpière (o una padella antiaderente unta con della margarina) e formate le vostre crêpes di grano saraceno, facendole cuocere un minuto per lato. In ogni crêpes mettete un paio di cucchiainate di zucca. Iniziare a piegare la crêpe su se stessa partendo dal basso. Arrivati a metà ripiegate i bordi ed ultimare la chiusura. Ungete una pirofila con la margarina e mettete i cannelloni di zucca. Ricoprite con la besciamella senza latte e con una spolverata di farina di mandorle. Mettere in forno a 180° per circa 25 minuti. Servite i cannelloni di zucca caldi.

Fonte:

<http://www.gnamgnam.it/index.php/2009/11/24/crepes-di-grano-saraceno-con-zucca.htm>



Pasta tricolore

Ingredienti: (per 4 persone)

200g di zucchine
200g di carote
200g di pancetta
mezza cipolla
mezzo bicchiere di vino bianco
olio extravergine d'oliva
basilico
400g di pasta
sale
pepe

Lavate e pulite le verdure.
E tagliatele a dadini piccoli.
Tagliate la pancetta a cubetti.
Soffriggere la cipolla e la pancetta.
Aggiungere le verdure.

Sfumare col vino bianco, aggiungere il sale e lasciar cuocere una quindicina di minuti, o fino a
che le verdure non saranno cotte.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e condire con le verdure e la pancetta.
Servire con basilico e una spruzzata di pepe.

Fonte: <http://www.gnamgnam.it/index.php/2008/07/25/pasta-tricolore.htm>



Ri-cocù-ricò alle 5 spezie

Ingredienti:

500g di riso da risotto
500g zucca
300g ricotta
brodo leggero di carne (o vegetale)
parmigiano
pistacchi sgusciati
burro e olio
cipolla
cinque spezie
sale

Far rosolare leggermente in olio una cipolla tritata, aggiungere mezzo chilo di zucca gialla tagliata a cubetti, un misto di cinque spezie cinesi (o in mancanza pepe, cannella e chiodi di garofano), non aver paura di abbondare tanto la ricotta smorzerà molto, e un pizzico di sale.

Nel frattempo tostare il riso in poco burro, sfumare con vino bianco e aggiungere prima la zucca poi il brodo bollente, far cuocere dai 15 ai 18 minuti (a seconda del riso) aggiungendo - se necessario - del brodo, tenendo presente che a fine cottura deve risultare più liquido di un comune risotto.

Intanto in una terrina lavorare con la frusta 300 g di ricotta aggiungendo, se necessario, un po' di yogurt denso per renderla più cremosa.

Quando il riso sarà cotto, mantecare con del parmigiano grattugiato e versare in una coppa.

Ricoprire con la ricotta e cospargere con pistacchi verdi tritati o, in mancanza con del prezzemolo.

Fonte: <http://senzapanna.blogspot.com/2010/03/ri-cocu-rico-alle-cinque-spezie.html>



Risotto alla zucca e grappa di Traminer con salvia croccante

Ingredienti per 2 persone:

150 g riso arborio
1 scalogno
1 bicchierino di grappa di traminer
3 cucchiaini di purea di zucca
brodo
olio extravergine di oliva
burro
grana padano grattugiato
alcune foglie di salvia
farina

Lavare bene le foglie di salvia, asciugarle e infarinare, quindi friggerle in abbondante olio caldo.

Tenere in caldo e preparare il risotto.

Tagliare finemente lo scalogno e farlo soffriggere con un cucchiaino d'olio.

Aggiungere il riso, farlo tostare per 2 minuti, poi sfumare con la grappa.

Aggiungere la purea di zucca e il brodo, un mestolo alla volta, fino a cottura.

Alla fine mantecare con una noce di burro.

Impiattare il risotto, spolverare con grana padano, adagiare sopra le foglie di salvia fritte e servire.

Fonte: <http://fragoleecioccolato.blogspot.com/2008/10/trilogia-del-risotto-prima-parte.html>

Risotto con gamberi, fragole e prosecco



Ingredienti per 2 persone:

150 g riso
15-20 code di gambero sgusciate
7-8 fragole mature
1 bicchiere di prosecco di valdobbiadene
1 scalogno
olio extravergine di oliva
brodo vegetale
prezzemolo
aceto balsamico

Tagliare finemente lo scalogno e farlo soffriggere con una noce di burro.

Aggiungere i gamberi, tenerli sul fuoco per 5 minuti.

Unire il riso, farlo tostare per 2 minuti, poi aggiungere il brodo, un mestolo alla volta, fino a cottura.

Verso fine cottura bagnare con il prosecco e aggiungere le fragole lavate e tagliate a dadini (tenerne da parte due per la decorazione).

Impiattare e decorare con le fragole tenute da parte, un po' di prezzemolo tritato e qualche goccia di aceto balsamico.

N.B. Per dare al risotto un bel colore rosa acceso, ho frullato due fragole e ho aggiunto la purea così ottenuta a fine cottura.

Fonte: <http://fragoleecioccolato.blogspot.com/2009/03/finamente-lho-provato-anchio.html>

Risotto alle carote rosse

Ingredienti x 3 persone:

300 gr di riso (VIALONE NANO, CARNAROLI o ARBORIO)
40 gr di burro
1 barbabietola già cotta
mezza cipolla
1 litro d'acqua
3 cucchiaini di brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco
20 gr di philadelphia
sale q.b.



Con il frullatore ad immersione fate divenire purea mezza barbabietola (l'altra metà tagliatela a cubetti, vi serviranno per la decorazione).

In una pentolina portate ad ebollizione l'acqua con il brodo vegetale (io uso il DIAL BRODO ganulare che si trova in farmacia). Tritate la cipolla finemente.

Aggiungetela al burro sciolto (a fiamma dolce) in una casseruola in acciaio inox a fondo spesso. Quando la cipolla sarà completamente appassita, aggiungete il riso e lasciatelo tostare per un minuto a fiamma viva. Unite il vino, mescolate e abbassate la fiamma.

A questo punto dovete aggiungere un mestolo d'acqua ogni volta che il riso si asciuga, piano piano, mescolando di tanto in tanto. Salate a vostro piacimento (un cucchiaino per me è più che sufficiente). A metà cottura aggiungete la purea di barbabietola.

Solitamente la cottura, compresa la mantecatura, dura 15/20 minuti circa (in definitiva, se volete mangiare alle otto vi consiglio di iniziare a preparare tutto dalle sette e mezza).

Quando sentite che il riso è arrivato al punto giusto spengete la fiamma.

Ora ha inizio la **mantecatura**.

Mantecare significa aggiungere burro e formaggio, mescolare e poi lasciare riposare a fiamma spenta coprendo la pentola con un coperchio. In questa fase i sapori si amalgamano, il riso si gonfia e la cottura è ultimata.

Io ho aggiunto solo il philadelphia, tralasciando il burro perchè mi sembrava eccessivo. Voi agite secondo i vostri gusti.

Decorate con i cubetti di barbabietola e servite.

Fonte: <http://comeunarcobaleno.blogspot.com/2008/04/risotto-alle-carote-rosse-di-lale.html>



Ingredienti per 6 persone

300 gr di spinaci lessati e tritati
3 uova
400 gr di farina
1 cucchiaino di sale
un a grattatine di noce moscata
1 bicchiere di acqua (o l'acqua di scongelamento degli spinaci se sono stati acquistati surgelati e già tritati)
per il condimento:
2 cucchiari di burro
2 hg di prosciutto a dadini piccoli o speck
1 bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di panna liquida fresca
1 cucchiaio raso di sale
2 manciate di formaggio grattugiato
1 pizzico di pepe

Procedimento:

Preparare una pastella di media densità con gli spinaci tritati finemente, le uova, la farina il sale e la noce moscata, mescolando con un cucchiaio di legno. La pasta deve cadere pesante dal cucchiaio, non deve essere troppo dura né troppo liquida.

Mentre la pastella riposa una decina di minuti si prepara il condimento. si rosola nel burro il prosciutto cotto o lo speck (personalmente lo preferisco) per pochi minuti, si aggiunge il vino bianco, aspettare che prenda bollore senza far evaporare tutto il vino.

Aggiungere un bicchiere di panna, un cucchiaio raso di sale e una bella manciata di formaggio grattugiato e un pizzico di pepe.

Preparare in una capiente pentola acqua salata e un cucchiaio di olio. Quando raggiunge l'ebollizione versare nel cassettino dell'apposito utensile (vedi foto) la pastella riempiendo il cassettino per 3/4 con l'impasto. Metterlo sopra la pentola e far scivolare la vaschetta avanti e indietro. Cadranno piccoli pezzetti di pastella. Appena salgono in superficie sono pronti. Raccoglierli con un mestolo forato e metterli in uno scolapasta, poi versarli nel sughetto.

Fonte: <http://lacasadiinessunluogo.net/?p=1426>



Gnocchi di zucca senza uova

(NB ci sono tantissime altre versioni per gli gnocchi di zucca: c'è chi mette anche l'uovo e chi le patate...Al prossimo inverno le altre...)

La mia dose assodata per quelli solo di zucca e farina è ormai:
farina 00= metà del peso della polpa di zucca (cotta) + 50 gr per spianatoia.

Ingredienti per 4 persone:

Polpa di zucca veneta (*) cotta al vapore: 700 gr ca (la mia zucca intera compresi semi e buccia era circa 900 gr)

farina 00: 400 gr (=la metà del peso della zucca + 50 gr per la spianatoia)
sale, pepe

Un pizzico di noce moscata

(*) la veneta è bella dolce e farinosa, si presta benissimo per gli gnocchi!

Cuocere l'intera zucca (anche la buccia) a pezzettoni a vapore fino a che sarà ben morbida (prova forchetta).

Una volta cotta (la buccia sarà morbida) raccogliete la polpa in un contenitore con l'aiuto di un cucchiaino e schiacciatela bene con una forchetta (o se preferite un passaverdura).

Aggiungete la farina, il sale e il pepe (anche un pizzico di noce moscata) e impastate tutti gli ingredienti, fino ad avere un impasto sodo e compatto.

Tagliatelo a fette e da ciascuna ricavate un rotolino, quindi gli gnocchi.

Buttateli in acqua bollente salata e scolateli appena vengono a galla...

Il mio condimento? Olio e parmigiano....di quelli buoni, però! Nulla di + semplice per assaporare il gusto pieno della zucca!

Fonte: <http://nocimoscate.blogspot.com/2010/03/bye-bye-winter.html> !!!

Risotto radicchio e gamberi al profumo di arancia



Ingredienti x 4 persone

(vi prego non mi odiate ma sono andata molto ad occhio)

Riso carnaroli io mi sono regolata con 2 pugni a testa

300 gr di gamberoni (questa volta li ho comprati surgelati)

1 Cespito di radicchio

Mezza cipolla

1 arancia non trattata

Olio EVO

Pepe Rosa

sale

Brodo vegetale

Preparazione:

Fate sbollentare i gamberi in acqua leggermente salata una volta pronti toglieteli dall'acqua e tenete l'acqua di cottura da parte.

fate soffriggere la cipolla in 2 cucchiaini di olio Evo fino ad imbiondirla e poi toglietela.

Fate saltare il riso per qualche minuto nell'olio e poi cominciate ad allungare con l'acqua di cottura dei gamberi , qualora non dovesse bastare per portare a termine cottura il riso aggiungete il brodo vegetale .

Aggiungete i gamberoni e fate finire di cuocere.

A fine cottura aggiungete il radicchio tagliato a listarelle, impiattate e grattugiate su ogni porzione di riso una spruzzata di buccia di arancia , guarnite con del pepe rosa e gustavi il piattino.

Fonte:

<http://lacucinadilellememo.blogspot.com/2010/01/risotto-radicchio-e-gamberi-al-profumo.html>

Fettuccine al nero di seppia



Ingredienti:

una seppia
cipolla
aglio
alloro
pomodoro fresco
vino bianco secco
olio sale e pepe qb

Procedimento:

Il lavoro più lungo è proprio pulire il pesce!

Il resto è abbastanza veloce!

Siccome la seppia prevede una cottura piuttosto lunga, di solito utilizzo la pentola a pressione per questa cottura, così sveltisco la preparazione e la seppia rimane morbida... morbida... morbidissima (provate!)

Affettare la cipolla e soffriggere con olio ed uno spicchio d'aglio la seppia tagliata a pezzetti, sfumare con un pò di vino bianco, aggiungere il pomodoro e l'alloro chiudere e lasciar cuocere in pentola a pressione per mezz'ora da quando zuffola.

A cottura ultimata regolate di sale e pepe!

Io ho usato le fettuccine al nero di seppia per accompagnare questa deliziosa seppia in guazzetto, ma ovviamente può diventare anche un prelibato secondo piatto se servita da sola! Magari accompagnata con dei crostini di pane! ;))

Noi l'abbiamo mangiata così, e anche da sola! :P

Fonte: <http://anastasiagrimaldi.blogspot.com/2010/03/fettuccine-al-nero-di-seppia.html>



Scialatielli al limone con vongole e dadolata di verdure

Ingredienti

250g scialatielli al limone (ma vanno bene anche quelli normali)
400g vongole
1 zuccina
8 pomodorini datterini
olio extravergine d'oliva
peperoncino
sale

Preparazione

Scaldare un po' di olio in una padella con un pò di peperoncino e farvi aprire le vongole. Nel frattempo tagliare la zuccina e i pomodorini a cubetti, scaldare dell'olio in un'altra padella e farvi rosolare le zucchine e poi, quando saranno cotte, aggiungervi i pomodori. Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Quando è cotta versarla nella padella delle vongole, aggiungere la dadolata e far saltare.

Fonte: <http://fairieskitchen.blogspot.com/2010/04/scialatielli-al-limone-con-vongole-e.html>

Risotto allo zafferano e carciofi con gremolada



Ingredienti per 2 persone:

140 gr. di riso Arborio
1 carciofo
uno scalogno
una cipolla, una carota
una costa di sedano, mezza zucchina
vino bianco
zafferano
4 filetti di acciuga sott'olio
un limone non trattato
grana padano grattugiato
prezzemolo
maizena
brodo vegetale
sale e pepe, burro

Togliere delicatamente con un pelapatate la buccia al limone (solo la parte esterna evitando l'interno bianco). Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e immergerli in acqua acidulata con il succo del limone. Soffriggere lo scalogno affettato con una noce di burro, unire i carciofi scolati, salare e pepare. Lasciarli rosolare qualche minuto e aggiungere il riso. Farlo tostare e sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, coprire con il brodo e proseguire la cottura aggiungendo man mano altro brodo. Nel frattempo pulire la carota, il sedano e la zucchina e tagliarli a pezzetti. Farli saltare in padella con una noce di burro. Stemperare con un pizzico di brodo 2 cucchiaini di maizena e aggiungere alle verdure. Bagnare con altro brodo e cuocere per 5 minuti. Unire i filetti di acciuga tritati con la scorza di limone tagliata a listarelle; salare e pepare. Qualche minuto prima del termine della cottura del riso aggiungere lo zafferano e mantecare con il grana. Distribuirlo nei piatti e completare con la gremolada.

Fonte: <http://ilricettariodiminnie.myblog.it/archive/2010/02/10/risotto-allo-zafferano-e-carciofi-con-gremolada.html>

Cous cous con peperoni

Ingredienti (per 4 persone) :

3 peperoni rossi grandi (circa 1 kg.)
1 cipolla piccola
5 cucchiaini di olio evo
400 ml. di acqua
240 gr. di cous cous
un po' di buccia grattugiata di limone
sale q.b.



Preparazione:

Lavare i peperoni interi, asciugarli e metterli in forno su una teglia a 200° per circa 40 minuti o fino a quando la pellicina esterna inizia leggermente a scurirsi ed a staccarsi.

Togliarli dal forno e chiuderli in un contenitore che non lasci fuoriuscire il vapore di cottura (una pentola con un coperchio ben chiuso, un foglio di carta di alluminio o altro che serva allo scopo)

Quando i peperoni diventano un po' più freddi (in modo da non ustionarsi le dita :) spellarli e togliere i semi. Tagliare le falde di peperoni in piccoli pezzi, aggiungere il sale e le zeste di limone.

In una padella antiaderente mettere 3 cucchiaini di olio evo e la cipolla tritata grossolanamente, far dorare ed aggiungere circa metà dei peperoni lasciando insaporire. Con il mixer ridurre in crema l'altra metà dei peperoni.

In un'altra pentola far tostare il cous cous con due cucchiaini di olio evo ed aggiungere l'acqua bollente salata. Coprire con il coperchio e far riposare 5 minuti. Sgranare il cous cous. Nel piatto di ciascun commensale distribuire della salsa di peperoni ed adagiarvi sopra il cous cous sformato da una tazza o una piccola cocotte. (Io uso una tazza da tè con il fondo bombato, la riempio con il cous cous, schiacciandolo e livellandolo bene con il dorso di un cucchiaino; aspetto qualche secondo e poi appoggio la tazza capovolta sulla salsa di peperoni nel piattotiro via e voilà: una cupola di cous cous)

Distribuire nel piatto delle falde di peperone.
Servire.

Fonte: <http://zuccheroandcannella.blogspot.com/2010/04/fuori-stagione.html>



Cotechino con fettuccine verdi e zucchine

Ingredienti per 4 persone:

1 cotechino Modena IGP da 500 gr

450 gr di zucchine

1 scalogno

250 gr di fettuccine verdi

q.b.: aglio in polvere, timo, menta

Mentre si cuoce il cotechino, far soffriggere uno scalogno e un pizzico di aglio in polvere in poco olio, affettare le zucchine e farle cuocere con lo scalogno.

Aggiungere il cotechino ormai cotto, a pezzetti tenendo da parte alcune fette intere.

Lessare la pasta e unirla al condimento facendola saltare insieme alle erbe aromatiche, disporre in piatti individuali e servire caldo con le fette di cotechino tenute da parte.

Fonte: <http://sunflowers8.blogspot.com/2010/01/cotechino-con-fettuccine-verdi-e.html>



Ravioli alla bufala

Ingredienti:

La pasta è classica:

50g semola

50g grano tenero

un uovo

Per il ripieno:

mozzarella frantumata

ricotta.

un pizzico di sale e uno di pepe.

Impastare le farine con l'uovo ed un pizzico di sale.

Avvolgere nella pellicola e mettere a riposare in frigo.

Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile. Tagliate dei quadrati di pasta e riempiate con la farcitura. Chiudete spennellando i bordi con dell'acqua o dell'uovo.

Condite con dei pomodorini con qualche taggiasca ed ecco un piatto di puro mediterraneo in pochi minuti! ;-)

Buon appetito Chicos!!!

Fonte: <http://cuocoperpassione.blogspot.com/2010/03/ravioli-alla-bufala.html>



Risotto alle fragole

Ingredienti per 2 persone:

brodo di carne
6 pugni di riso arborio
1/2 cipolla tagliata sottile
2 noci di burro
100 ml di panna liquida da cucina
grana grattugiato
vino bianco
una dozzina di fragole (se non le trovate ci sono anche quelle surgelate nei supermercati, vanno benissimo)
prezzemolo tritato

Procedimento:

Scaldare il burro in una pentola e far soffriggere la cipolla tagliata sottile, aggiungere il riso, far tostare sul fuoco 2 minuti e bagnare con il vino bianco.

Quando il vino è evaporato iniziate a cuocere il riso bagnandolo con il brodo finchè non si cuoce e continuando a bagnarlo ogni volta che evapora, attenzione a non lasciare il riso per troppo tempo senza il brodo altrimenti si secca e si attacca alla pentola.

Mentre il riso è in cottura lavare le fragole e togliere la foglia.

Tagliarle a pezzettini, tenetene da parte una per decorare il piatto

Scaldare in un pentolino un altro pezzetto di burro e aggiungere le fragole, mescolare bene e cercate di romperle, aggiungete un pizzico di sale e la panna liquida, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 3 minuti.

Quando il riso è pronto abbassate il fuoco e aggiungete la crema di fragole.

Mescolate bene.

A questo punto potete spegnere la fiamma e mantecare il riso aggiungendo il grana grattugiato (eviterei il, è già presente nella salsa di fragole). Lasciate risposare 2 minuti coprendo la pentola con uno strofinaccio, in questo modo il vapore verrà assorbito.

Servire con prezzemolo tritato e mezza fragola al centro del risotto.

Fonte: <http://lericettedellazu.blogspot.com/2010/01/risotto-alla-fragole.html>

Risotto alle more

Ingredienti:

170g di more
un cucchiaino di nettare di agave
mezzo cucchiaino di aceto balsamico
600ml di brodo vegetale
200g di riso arboreo o carnaroli
olio
due rametti di timo
vino bianco
due cucchiiai di mascarpone
sale



Mettere le more in una ciotola e aggiungere un cucchiaino di nettare di agave e mezzo cucchiaino di aceto balsamico. Lasciare marinare per un paio d'ore, poi frullare, e infine passare al setaccio per rimuovere i semini. Mettere da parte.

Portare a ebollizione il brodo vegetale leggero. In una pentola, scaldare mezzo cucchiaio di olio d'oliva e aggiungere uno scalogno piccolo tritato finemente e le foglioline di due rametti di timo. Cuocere a fuoco basso per qualche minuto, poi aggiungere il riso carnaroli o arborio. Tostare il riso per un minuto, poi aggiungere un generoso spruzzo di vino bianco (non freddo). Lasciare evaporare il vino, girando il riso, poi cominciare ad aggiungere il brodo bollente, un mestolo alla volta. Mantenere il riso bagnato col brodo e cuocere, girando ad intervalli regolari.

Assaggiare dopo 15 minuti dalla prima aggiunta di brodo e se il riso è ancora un po' duro al centro, lasciar cuocere un altro minuto, poi assaggiare di nuovo. A questo punto, tenere il risotto un po' più secco del solito. Aggiungere il purè di more e 2 cucchiiai di mascarpone (fatto in casa). Mescolare finché il mascarpone è ben distribuito, poi far riposare il risotto, coperto, per alcuni minuti. Correggere il sale e servire, decorando ogni porzione con un po' di mascarpone.

Fonte: <http://briciole.typepad.com/blog/2008/09/risotto-alle-more.html>



Risotto al radicchio

Ingredienti per 2 persone:

gr 130 riso vialone nano
1/2 dl vino rosso
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
gr 5 burro
1 piccola cipolla
1 radicchio trevisano
4 dl brodo vegetale
sale. pepe

Sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere la cipolla tagliata sottile e farla appassire, versare il riso e aspettare che diventi traslucido, quindi unire le foglioline rosse del radicchio tagliate sottile senza la parte bianca, e bagnare il tutto con il vino. Quando il risotto sarà pronto, spegnere la fiamma, unire il formaggio, aggiustare di sale; amalgamare bene il tutto e lasciar riposare per un paio di minuti prima di servire ben caldo con pepe nero macinato al momento.

Fonte: <http://lacucinadipaolabrunetti.blogspot.com/2009/11/risotto-al-radicchio.html>



Tagliolini 3 colori al profumo di pancetta su letto di frittata

Ingredienti per I tagliolini:

sfoglia gialla

sfoglia verde ottenuta con le bietole

sfoglia rossa ottenuta aggiungendo concentrato di pomodoro

Le sfoglie le ho tirate con il matterello in modo che siano meno scivolose possibili.

Ingredienti per il sugo:

cipolla

pancetta affumicata

pomodorini

prezzemolo

uova per la frittata

Soffriggere un po' di cipolla con un filo di olio, aggiungere la pancetta tagliata a dadini. Quando questa si è un po' rosolata, mettere i pomodorini tagliati in 4 e saltarli in padella a fuoco alto (non devono diventare un sugo al pomodoro).

Aggiungere un po' di prezzemolo tritato, una manciata di pepe e sale. Fare una semplice frittata con le uova (aggiungerei anche del parmigiano) e tagliarla a listarelle.

Adagiare le strisce di frittata su un piatto, poi i tagliolini conditi con il sughetto.

Un gusto delicato con un pizzico di sapore dato dalla pancetta.

Fonte: <http://unanotteincucina.blogspot.com/2010/04/tagliolini-tre-colori-al-profumo-di.html>



Riso alle verdure zenzero e limone

Ingredienti per 4 persone

250 gr di riso Basmati
2 chiodi di garofano
3 zucchine medie
3 carote medie
50 gr. di scalogno
8 fette di limone tagliate a spessore medio e poi a vostro gusto
60 gr. di zenzero fresco grattugiato
olio di semi di girasole
sale

Lavate e mondate le verdure, tagliate le zucchine e le carote a julienne e lo scalogno a fettine fine. Prendete un Wok e versate 2 cucchiaini d'olio di semi di girasole e 4 cucchiaini d'acqua, accendete il fuoco e fate scaldare, quindi versate le verdure, lo zenzero ed il limone. Procedete nella cottura delle verdure saltandole a fuoco vivo per almeno 7-8 minuti; prima di spegnere il fuoco aggiustate di sale e rigirate ancora le verdure per un minuto, quindi coprite e lasciate riposare a fuoco spento.

Pesate 600 gr d'acqua fredda, e mettetela nella pentola dove cucinerete il risotto. Versatevi il riso, salate leggermente e mettete a cuocere a fuoco basso, girando il riso il meno possibile.

Quando l'acqua inizia a bollire aggiungete i chiodi di garofano e continuate a cuocere sempre a fuoco basso.

Man mano che il riso cuoce assorbe l'acqua e asciuga.

Quando tutta l'acqua sarà stata assorbita spegnete per evitare che il riso attacchi. Versate il riso in quattro piatti fondi o ciotole e sgranatelo con la forchetta, aggiungete sopra la verdura decorando il piatto.

A questa preparazione io abbinò un the verde leggero per restare in tema con la ricetta, oppure un Verdicchio di Jesi fresco.

Fonte:

<http://gustosamenteinsieme.blogspot.com/2009/08/riso-alle-verdure-zenzero-e-limone.html>



Vellutata di zucca

Ingredienti (per 3/4 persone):

- 1 patata
- 400g. di zucca pulita
- 1 scalogno(o porro)
- 3/4 pugni di riso
- sale grosso quanto basta

Procedimento

Tagliare a cubetti sia la patata che la zucca. Trasferire tutto in una pentola dai bordi alti ed aggiungere acqua fino a coprire le verdure (non annegatele mi raccomando, l'acqua deve superare di poco le verdure). Salare e far cuocere fino a che i pezzi di patate e di zucca non saranno morbidi (20 minuti circa).

Frullare il tutto con un frullatore ad immersione e mettere il riso.

Rimettere sul fuoco fino a quando il riso non sarà cotto.

Servire calda.

Fonte: <http://pasticci-in-cucina.blogspot.com/2008/10/in-principio-erale-vellutata-di-zucca.html>

Pollo al curry

Ingredienti

Petti di pollo 2

Panna 200 ml

Formaggini 2

Spicchio d'aglio 1

Farina q.b.

Sale, curry, paprika dolce e piccante q.b.

Olio o burro per soffriggere

Spruzzata di vino bianco

Procedimento

Mettere a rosolare uno spicchio d'aglio in un paio di cucchiaini di olio o, se lo volete più saporito, in un po' di burro.

Nel frattempo tagliate a cubetti i petti di pollo, curandoli dall'eventuale grasso, e passarli in farina.

Una volta che il soffritto sarà pronto, mettete il tocchetti di pollo a soffriggere a fuoco medio in modo tale che la parte rosata si dori.

Togliere l'aglio (onde evitare di trovarselo tra i denti...parlo per esperienza diretta :- ((purtroppo!) e spruzzare un po' di vino bianco.

Quando tutti i lati del tocchetti di pollo saranno dorati per bene unire la panna e i formaggini, abbassando un pochino il fuoco.

Dopo aver mescolato un minuto e aver amalgamato i formaggini, mettere le spezie (curry e paprika), il sale e mescolare per bene in modo che il tutto si uniformi. Non vi preoccupate che tanto avrete modo di assaggiare e sistemare, quindi non esagerate all'inizio.

Lasciate cuocere a fuoco lento in modo tale che la panna si rapprenda, se vedete che lo fa troppo velocemente aggiungete del latte un po' per volta.

Assaggiate spesso per evitare spiacevoli risultati, tipo un gusto troppo piccante; se vedete che avete esagerato con qualche spezia potete allungare con un altro po' di panna o latte...tanto vedrete che quella cremosa cremina non sarà mai abbastanza da quanto è deliziosa! Per gli amanti del curry come me poi non ne parliamo!



Fonte: <http://elel-vogliadi.blogspot.com/2009/03/pollo-al-curry.html>

Calamari ripieni

Ingredienti:

4 calamari

Per il ripieno:

100 g di pane grattugiato

50 g di parmigiano reggiano

1 cucchiaio di capperi

4 cucchiaini di passata di pomodoro

1 cucchiaino di sale, Pepe

1 tentacolo dei calamari, 1 scalogno

Olio, Vino bianco

Per i calamari:

1/2 peperone rosso

250 g di pelati

2 spicchi di aglio, 2 cucchiaini di olio

Peperoncino



Pulite i calamari. Recuperare i tentacoli e le ali e tagliatele a pezzetti di dimensioni simili.

Preparare un soffritto facendo rosolare uno scalogno un due cucchiaini di olio. Mettere a cuocere il trito di tentacoli, lasciar rosolare per 5 minuti. Sfumare con vino bianco secco, lasciar evaporare e cuocere per una decina di minuti. In una ciotola, mescolare il pane grattugiato, il parmigiano, i capperi, il prezzemolo e la passata di pomodoro. Aggiungere il pesce, un cucchiaino di sale e una bella macinata di pepe. Mescolare il composto e iniziare ad aggiungere olio fino ad ottenere una consistenza morbida ma compatta. Riempire i calamari per 3/4, aiutandosi con un cucchiaino. In effetti, le dosi di questo ripieno sono sufficienti per 5 calamari, tenetene conto... Chiudere i calamari con uno stuzzicandenti. Far soffriggere un paio di spicchi di aglio in due cucchiaini di olio. Mettere i calamari a rosolare a fuoco medio alto. Rosolare i calamari da entrambi i lati, quindi aggiungete il peperone tagliato a filetti. Unire i pelati tagliati a pezzetti e un mestolo di acqua calda. Cuocere per circa 20 minuti, a fuoco lento. I calamari tenderanno a restringersi e il ripieno ad uscire (questo il motivo per cui vanno riempiti per 3/4). A conti fatti comunque non è un gran danno se il ripieno esce. Togliere i calamari dal fuoco e teneteli in caldo. Far asciugare il sugo, un paio di minuti, a fuoco alto e mescolando spesso. Servire i calamari.

Fonte: <http://chiunquepuocucinare.wordpress.com/2010/03/14/calamari-ripieni/>



Carpaccio di spada su insalatina di finocchi e vinaigrette all'arancia

Ingredienti

Per 4 persone servono:

8 fette di carpaccio di spada

1 finocchio grande e bello fresco, che sia croccante

olio extravergine

sale

2 arance

Spremete un'arancia e filtrate il succo con un colino a maglie fitte mettendolo in una ciotola.

Aggiungete abbondante olio e sale q.b.

Mischiate bene e adagiate le fette di carpaccio in modo che si bagnino bene col sugo.

Coprite con pellicola e conservate in frigo, è da preparare almeno un'oretta prima.

Affettate il finocchio dopo averlo lavato e pulito.

Per affettarlo davvero sottile usate una mandolina da verdure.

Conditelo con un po' d'olio e sale, mettetene un mucchietto su ogni piatto d'antipasto, adagiateci sopra due fette di carpaccio a testa e guarnite con un cucchiaino della vinaigrette e pezzi o spicchi della seconda arancia pelata a vivo.

Fonte: <http://pavellina.splinder.com/post/20668452/CARPACCIO+DI+SPADA+SU+INSALATI>

Scaloppina di spezzatino complessa (in padella) con purea di patate e zucca (nel Bimby)



Ingredienti per la scaloppina:

600gr di spezzatino
100gr di prosciutto cotto (una fetta)
50 gr di burro
2 tuorli d'uovo
1 cipollina, 1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
1 bicchiere di vino bianco
noce moscata, sale e pepe q.b.

In una padella antiaderente, far rosolare il burro, la cipollina tritata, il prosciutto e lo spezzatino. Condire il tutto con noce moscata, sale e pepe. Appena la carne sarà ben rosolata, aggiungere un bicchiere di vino bianco e la farina, amalgamare bene e cuocere a fuoco lento fino a cottura della carne. Ora unire i tuorli sbattuti insieme al succo di limone e parmigiano. Amalgamare per pochi minuti a fuoco lento.

Ingredienti per la purea di patate e zucca:

500gr di patate
200gr di zucca
180gr di latte
30gr di burro
30gr di parmigiano grattugiato
sale q.b.

Posizionare la farfalla nel boccale ed inserire le patate, la zucca, il latte ed il sale, cuocere a 100 gradi per 25 minuti, velocità 1. Aggiungere burro e parmigiano e mantecare per 30 secondi velocità 4. Lasciare intiepidire per aumentarne la consistenza.

Per la presentazione del piatto, ho utilizzato un piatto grande (tipo quelli da pizza) ed ho versato al centro metà della purea, poi ho ricoperto il tutto con lo spezzatino. Cercando di ricreare un girasole, servendomi di un sac a poche, ho decorato il contorno del piatto!

Fonte:

<http://blog-agrodolce.blogspot.com/2010/03/scaloppina-di-spezzatino-complessa-in.html>



Medaglioni di filettino di maiale ai pomodorini

Ingredienti:

- 2 filettini di maiale
- 1 scalogno o una cipolletta lunga
- 1 cucchiaino (da caffè) di cumino
- ½ cucchiaino (da caffè) di curcuma
- una ventina di pomodorini dolci
- sale
- olio extravergine di oliva

Tagliare il filetto in medaglioni di circa due cm. In una grande padella riscaldare l'olio e aggiungere i medaglioni e farli saltare a fuoco alto per 2 minuti per ogni lato. Quindi abbassare la fiamma e continuare la cottura lentamente per circa 5 minuti. Non cuocerli troppo o si rischia di indurire la carne. Adagiare i medaglioni su un piatto da portata. Nella stessa padella aggiungere le spezie e i pomodorini tagliati in quarti e far saltare per pochi secondi, quindi adagiare sopra i medaglioni. Servire subito. Volendo può essere considerato un secondo light, ma saporito.

Fonte: <http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2010/04/medaglioni-di-filetto-di-maiale.html>

Julienne di seppioline su letto di crema di patate tiepida e pesto alla genovese



Ingredienti (per 4 persone come antipasto)

Per le seppioline

una manciata di seppioline non troppo grandi
brodo (preparato con lisce e resti di pulitura del pesce e sedano carota e cipolla)

olio evo

sale e pepe

prezzemolo fresco

-Per la crema di patate:

3 patate medie

Latte, noce moscata

olio evo, sale e pepe

brodo di pesce

Per il simil-pesto alla genovese:

4 pinoli

1 cucchiaio di pecorino grattugiato

3 cucchiaio di parmigiano grattugiato

25 gr. foglie di basilico

olio evo

un pizzico di sale

Per prima cosa preparate la julienne di seppioline: Preparate il brodo di pesce facendo cuocere per almeno mezz'ora in acqua, i resti di pulitura di altri pesci con un pezzetto di sedano, uno di carota, un piccolo pezzo di cipolla, una foglia d'alloro e sale. Pulite le seppioline che devono essere freschissime, e

tuffatele nel brodo bollente precedentemente filtrato, lasciate cuocere 5-7 minuti (dipende dalle dimensioni), scolate e disponetele in un solo strato su un piatto piano, rivestito di pellicola, ricoprite con un altro foglio di pellicola, adagiatevi sopra un peso, ad esempio un altro piatto piano, in modo da assottigiarle in un unico strato, quindi riponete in freezer una mezz'ora.

Nel frattempo preparate la crema di patate: In un recipiente adatto alla cottura in microonde mettete le patate pelate e tagliate in quarti, salate e aggiungete un filo di latte, ricoprite e cuocete a potenza media per circa 8-10 minuti, controllate la cottura ed eventualmente lasciate cuocere ancora qualche minuto. Mettete quindi le patate cotte nel vaso del mixer, aggiungete 1 mestolino di brodo di pesce e olio evo poco per volta, finchè non otterrete una crema non troppo liquida, aggiustate di sale e pepe e tenete in caldo. Infine preparate il pesto simil-genovese: L'ideale sarebbe utilizzare il mortaio per ridurre in crema le foglie di basilico insieme al formaggio e ai pinoli, per poi diluire con olio evo fino ad ottenere la giusta densità. Altrimenti versate tutti gli ingredienti nel mixer, tranne l'olio evo che aggiungerete a filo. Ricordatevi di togliere dal freezer lo strato di seppioline, quindi affettatele a julienne sottili tranne i tentacoli che lascerete interi, intiepiditele quindi qualche istante in un padellino con olio evo, aglio pelato, sale e pepe e infine spolverate di prezzemolo tritato. Al momento di servire distribuite sul fondo di una pirofila riscaldata uno strato di crema di patate tiepida, sopra distribuite la julienne di seppioline e infine il pesto a piccole cucchiariate! L'ideale è assaporare insieme alle seppioline la crema di patate amalgamata al pesto.. è veramente sublime!!!

Fonte: <http://mollyincucina.blogspot.com/2010/04/ecco-la-mia-ideaa-colori.html>



Peperoni in agrodolce (ricetta per il Bimby)

Ingredienti

600 g di Peperoni di vari colori lavati e tagliati a tocchetti
1 spicchio d'aglio tagliato a lamelle
1 scalogno affettato sottilmente
1 misurino scarso (pari a 100 ml) di ottimo olio extravergine d'oliva
20 g di vino bianco
(io ho usato il Vin Santo, mi garba di più, è molto più morbido e meno secco/acido)
25 g di aceto di vino
25 g di miele
10 g di sale
qualche foglia di basilico

Preparazione

Rosolare nell'olio l'aglio e la cipolla 3 minuti e mezzo a 100° velocità 1. Mettere la farfalla e aggiungere i peperoni 15 minuti Varoma Velocità 1. Aggiungere il sale, il miele, l'aceto, il vino 20 minuti Varoma velocità 1. Mettere in una terrina di coccio e cospargere con qualche foglia di basilico fresco.

Fonte: <http://antroalchimista.blogspot.com/2009/05/giocando-con-il-bimby-peperoni-in.html>



Anello di verdure tricolore

Ingredienti:

3 patate grosse
5 carote (visto il risultato, ne servirebbero almeno 8)
circa 300 gr di fagiolini verdi (500 gr sono forse più indicati...)
2 uova
2 cucchiaini di parmigiano
sale
pepe
poco latte.

Si lessano le verdure e le si passano al mixer separatamente, aiutandoci aggiungendo un pò di latte laddove non si riesce ad omogenizzare bene.

Io ho usato uno stampo antiaderente a forma di ciambella, l'ho imburato e cosparso di pangrattato. Man mano preparavo le verdure cominciando con i fagiolini. Ho aggiunto una parte delle uova sbattute con il parmigiano. Salato e pepato e fatto il primo strato nello stampo. Poi ho proseguito prima con le patate e poi con le carote. Ho terminato con una spolveratina finale di pangrattato e qualche fiocchetto di burro.

Ho infornate per circa 20' a 170°.

Ho servito poi a fettine.

Fonte: <http://pentoleeallegria.blogspot.com/2010/02/anello-di-verdure-tricolore.html>



Fiori di zuccina e zucchine

Ingredienti:

zucchini
fiori di zuccina
pomodorini pachino
sale pepe
olio

Prendere le zucchine e tagliarle in fettine molto sottili, si può usare il pelapatate ad archetto o con attenzione l'affetta cappucci.

Mettere le fettine su una piastra calda e farli cuocere lentamente un paio di minuti per lato o più se le vostre fettine sono più grosse.

Io non ungo mai la piastra ma se volete potete prendere uno scottex con un filo d'olio e passare sulla piastra. Mentre si cuociono le zucchine prendete dei pomodorini pachino e tagliateli a cubetti e metteteli in un colino per un po'.

Man mano che le zucchine sono pronte mettetele in un piatto e conditele con un po' di sale ed olio e se volete un po' d'origano

Prendete ora i fiori di zuccina
Privateli del gambo e del pistillo e con molta delicatezza riempiteli con i pomodorini che ora avranno perso parte dell'acqua

Fateli cuocere per qualche minuto sulla piastra girandoli delicatamente e salandoli leggermente se si rompersero potete tenerli uniti con un filetto di zuccino.

Ora non ci resta che comporre il piatto secondo il nostro gusto.

Fonte: <http://profumiecolori.blogspot.com/2009/06/fiori-e-colori-dellorto-zucchine.html>



Lasagnetta con melanzane al rosmarino, ricotta e pomodorini

Ingredienti:

Melanzane
Pomodorini
Ricotta
Olive
Aglio
Rosmarino
Olio

Gli ingredienti che ho sovrapposto a strati sono delle semplici melanzane sbucciate e saltate in padella con aglio, olio e del rosmarino(non eccedete mi raccomando).

Dei pomodorini fatti appassire a fiamma alta; delle olive taggiasche e della ricotta.

Ho gratinato tutto una decina di minuti in forno ed ecco a voi queste bellissime lasagnette!!!

Fonte:

<http://cuocoperpassione.blogspot.com/2010/04/lasagnetta-con-melanzane-al-rosmarino.html>

Sformato di verdure

Ingredienti:

3 zucchine
un peperone giallo
un peperone rosso
tre patate belle grandi
100g di provola
3 uova
mezzo bicchiere di latte
olio per friggere
aglio
sale e pepe
burro o margarina per ungere



Abbrustolite i peperoni su una piastra.

Spellateli, privateli dei semi e metteteli da parte.

Tagliate le zucchine a fette spesse circa mezzo cm e friggetele con uno spicchio d'aglio.

Sbucciate le patate e tagliatele a fettine spesse mezzo cm. Sbollentatele per 2-3 minuti in abbondante acqua e mettetele da parte.

Salate tutte le verdure.

Tagliate la provola a fettine.

Foderate uno stampo da plumcake con carta da forno unta con un po' di burro.

Stendete uno strato di patate, uno di zucchine, uno di peperoni, uno di provola e ripete l'operazione fino a che le verdure non saranno terminate. Cercate di terminare con uno strato di patate.

Sbattete le uova con il latte, il sale ed il pepe.

Versate il composto nello stampo.

Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 30 minuti.

Lasciar riposare 5 minuti fuori dal forno e togliere dallo stampo.

Servire lo sformato di verdure a fette.

Fonte: <http://www.gnamgnam.it/index.php/2009/05/14/sformato-di-verdure.htm>



by Serena Crivelli dolcipientieri.wordpress.com
TORTINO DI MELANZANA E SCAMORZA

Tortino di melanzana e scamorza

Ingredienti x 6 tortini

1 grossa melanzana
1 scamorza dolce
passata di pomodoro a cubetti
basilico q.b.
rucola
olio extravergine d'oliva
sale grosso
una noce di burro
sale fino.

Lavare e asciugare la melanzane, tagliarla a fette che poi metterete su un piatto con del sale grosso in modo che perdono la loro acqua per circa una mezz'oretta. Procedere poi a lavarle e asciugarle. Tagliare la scamorza a fette il più sottili possibile lasciandone da parte un pezzetto che grattugierete a striscioline. Imburrare leggermente il piatto o la teglia dove adagerete i tortini. Preparare i tortini calcolando circa 5-6 strati che alternerete con la scamorza e il passato di pomodoro a cubetti condito con un filo leggero di olio evo, un pizzico di sale e basilico tritato finemente (non siamo in stagione, io ho usato quello essiccato oppure quello surgelato). Terminare i tortini con la scamorza grattugiata. Infornare i tortini in forno già caldo a 180°C forno ventilato per circa venti minuti oppure fino a quando iniziano a dorare in superficie. Servire con della rucola condita con del semplice olio evo e del sale, magari aromatizzato.

Fonte: <http://dolcipientieri.wordpress.com/2010/02/19/tortino-di-melanzana-e-scamorza-secondo-dolcipientieri/>



Insalata di pollo

Ingredienti:

- 1 Petto di pollo intero cotto al forno.
- 4 o 5 cucchiai di Mais
- Piselli e carotine
- 3 o 4 olive verdi
- 2 cucchiaini di maionese
- Insalata verde

Procedimento:

Tagliate a pezzetti il petto e mettetelo in una ciotola.
Sgocciolate il mais, i piselli e le carotine in un passabrodo e poi mettetelo in un contenitore capiente. (io ho usato quello del pollo, travasando quest'ultimo in un piatto)
Aggiungete il pollo al condimento:
Sciacquate sotto acqua corrente le olive verdi, per eliminare la maggior parte del sale, e poi aggiungetele al resto del piatto con i due cucchiaini di maionese.
Infine aggiungete l'insalata.
Amalgamate bene, coprite il piatto un po' di pellicola trasparente e mettetelo in frigo per almeno un'oretta prima di servirlo.

Fonte: <http://dolcesalato.ilbello.com/?p=122>



Insalata di pollo e peperoni

Ingredienti (per 2 persone circa):
350gr di petto di pollo
un peperone giallo
senape
mezzo limone
1 spicchio d'aglio
olio
sale pepe

Tagliare il petto di pollo a fettine, pulire il peperone e tagliarlo a striscioline. Cuocere il pollo e il peperone su una piastra calda, 4-5 minuti per parte.

Trasferire il tutto in una ciotola, aggiungere l'aglio schiacciato, una presa di sale, pepe, irrorare con un po' d'olio, e mescolare bene. Lasciar raffreddare.

Versare il succo del mezzo limone in una ciotola, aggiungere 2 cucchiaini di senape e 2 di olio, emulsionare bene.

Versare la salsina di senape sull'insalata poco prima di servire.

Fonte: <http://sarukscorner.blogspot.com/2009/07/insalata-di-pollo-e-peperoni.html>



Insalata fresca su pane abbrustolito

Ingredienti: (per sei persone)

- 2 peperoni rossi arrostiti senza pelle
- 4 bastoncini di surimi
- 1 pomodoro o alcuni pomodori ciliegia
- qualche oliva nera
- erba cipollina
- pane a cassetta
- olio d'oliva profumata.

Tagliate i peperoni a striscioline e lasciate scolare un momento. Tagliate il surimi a pezzi non troppo spessi. Tagliate il pomodoro a cubetti. Lasciate scolare. Spezzettate grossolanamente le olive nere. Mescolate il tutto. Salate, pepate. Versate 2 o 3 cucchiaini d'olio d'oliva. Mettete in frigorifero qualche ora. Prima di servire spezzettate l'erba cipollina. Ritagliate dei cerchi nel pane a cassetta. Fatte abbrustolire in un tostapane. Aggiungete l'erba cipollina all'insalata. Mettete una cucchiainata di insalata sul pane. Servite immediatamente.

Fonte: <http://saveursetgourmandises-nadjibella.blogspot.com/2010/02/salade-fraicheur-sur-toast-grille.html>

Insalata mista con tonno di coniglio

Ingredienti per 8 persone:

Per il tonno di coniglio:

1 cipolla, 2 carote

2 coste di sedano

1 mazzetto di aromi (alloro, timo, rosmarino, salvia e gambi di prezzemolo)

10 foglie di salvia, 10 foglie di alloro

3 chiodi di garofano, 2 rametti di rosmarino, 10 spicchi di aglio

1/2 litro circa di olio extra-vergine di oliva

8 grani di pepe nero, sale e pepe

1 coniglio del peso di kg. 1.800 circa

Per l'insalata mista:

insalata brasiliana, indivia riccia

Cetrioli, carote

pomodori a grappolo, ravanelli

olio extra vergine d'oliva

sale e pepe, limone o aceto a piacere



In una pentola capace porre la cipolla steccata con i chiodi di garofano, la carota, il sedano, il mazzetto di aromi e qualche grano di pepe, versate abbondante acqua, portate ad ebollizione, salate poi aggiungere il coniglio intero e fatelo cuocere fino a quando diventerà tenero. A cottura ultimata lasciare intiepidire il coniglio e, prima che sia completamente freddo, estraetelo e spolpatelo con attenzione facendo in modo di ottenere dei pezzetti piuttosto regolari e non troppo piccoli. Sbucciate l'aglio, lavate la salvia, l'alloro, il rosmarino e asciugateli. Versate un po' di olio in una terrina, fate uno strato di pezzi di coniglio, distribuite qualche foglia di salvia e alloro, e qualche spicchio di aglio lasciato intero, versate altro olio poi formate altri strati di coniglio, aglio, olio e salvia. Fate almeno tre strati, poi aggiungere i 2 rametti di rosmarino. Alla fine il coniglio dovrà essere impregnato di olio senza esservi immerso, per cui conviene pressare bene gli strati. Coprire la terrina e lasciare riposare in frigo per almeno 48 ore prima di utilizzarlo. A mio avviso è bene togliere il coniglio dal frigo almeno un'ora prima di utilizzarlo. Comporre il piatto con i vari tipi di insalata e verdure e porre al centro del tonno di coniglio.

Fonte:

<http://danieladiocleziano.blogspot.com/2009/06/insalata-mista-con-tonno-di-coniglio.html>



Insalata di arance e finocchi

Ingredienti per 2-3 persone:

2 arance grandi
2 finocchi
2 cucchiaini olio e.v.o.
sale ai fiori bio q.b.
un pizzico di peperoncino in polvere
barbine dei finocchi q.b. per guarnire

Sbucciare le arance togliendo anche la parte bianca. Affettarle in modo da ottenere delle rondelle. Pulire bene i finocchi lavandoli almeno per un minuto sotto l'acqua corrente. Affettarli e tenere da parte un po' di barbina verde. Disporre nei piatti le rondelle d'arancia alternandole alle fettine di finocchi. Aggiungere qua e là qualche ciuffetto verde. Condire con sale, peperoncino e olio extravergine d'oliva.

Suggerimenti:

Per arricchire l'insalata è possibile aggiungere olive taggiasche, scaglie di parmigiano o grana, gherigli di noce, rucola, avocado, senape, origano, mandorle a lamelle, sesamo, zenzero... insomma c'è davvero l'imbarazzo della scelta!

Fonte: <http://anemonekawaii.blogspot.com/2010/02/insalata-di-arance-e-finocchi.html>



Insalatina primavera

Ingredienti (per due persone)

un finocchio
due pomodori da insalata belli sodi oppure pomodorini ciliegia
due arance
insalatina
noci
parmigiano

Presto fatto....tagliare il finocchio con la mandolina, fare degli spicchi dall'arancia pelata a vivo, tagliare il pomodoro a dadini scolandolo bene dalla sua acqua di vegetazione, e infine tagliare alcune noci grossolanamente al coltello. Impiattare facendo un letto di insalata, poi mettere le lamelle di finocchio, gli spicchi di arancia e i dadini di pomodoro al centro. Unire le noci a pezzetti e il parmigiano in scaglie. Condire con un filo d'olio, sale e un pochino di succo di limone.

Fonte: <http://saltandoinpadella.blogspot.com/2010/04/insalatina-primavera.html>



Cremosa primavera piselli e basilico

Ingredienti

200 gr di pisellini primavera congelati
5 grandi foglie di basilico
olio, sale, pepe
parmigiano
(cipolla per un po' di soffritto, ma io non l'ho messa)

Riscaldare un filo d'olio (con la cipolla) e aggiungere i pisellini ancora congelati. Coprire con acqua (sarebbe meglio brodo ma avevo finito le scorte) e cuocere per circa 10 minuti.

Aggiungere le foglie di basilico.

Frullare tutto con il minipimer e mangiar ancora caldo con un filo di olio a crudo e una spolverata di parmigiano.

Fonte: <http://www.mammachecucina.it/2010/01/thats-amore.html>



Pure' bi-patata

Ingredienti:

una grossa patata, classica
una grossa patata rossa dolce
mezzo bicchiere abbondante di latte caldo
20 g circa di burro
sale e pepe, a piacere
timo

Cuocere le patate: potete semplicemente lessarle, ma io avevo il forno acceso per un'altra preparazione per cui le ho avvolte singolarmente nell'alluminio dopo averle lavate e le ho cotte lì per circa un'ora.

Appena pronte, schiacciarle con lo schiacciapatate e raccogliere la polpa in una ciotola. Cominciare a battere con delle fruste elettriche aggiungendo il burro a pezzetti, in modo che il composto monti per bene. Diluire, sempre battendo, con il latte caldo e smettere di montare quando si sarà raggiunta la consistenza desiderata.

Condire a piacere con sale e pepe, e se ce l'avete a disposizione del timo fresco.

Note:

- potete, come anche il purè classico, prepararlo con qualche ora di anticipo. Prima di servirlo però scaldatelo (uso il microonde) e montatelo con le fruste per qualche secondo.
Tornerà come nuovo!

Fonte: <http://arabafeliceincucina.blogspot.com/2010/03/pure-bi-patata.html#comments>

Hummus alle rape rosse

Ingredienti:

200 gr di barbabietole, pesate dopo averle cotte e sbucciate
400 gr di ceci già lessati
1 spicchio d'aglio
olio extravergine
1 cucchiaino di tahina
sale
succo di limone
paprika
aneto fresco

Procedimento:

Cuocere le rape intere per circa 1 ora in pentola a pressione, lasciarle raffreddare e sbucciarle.

Unire in un mixer ceci, aglio, 1 cucchiaino d'olio, tahina, le rape rosse a pezzi, sale.

Frullare a lungo aggiungendo il succo di circa mezzo limone (è necessario assaggiare per stabilire la quantità esatta) e acqua a sufficienza per ottenere una crema densa; se necessario regolare il sale.

Servire l'hummus cosparso di paprika, aneto fresco tritato e un filo d'olio accompagnandolo con pane tostato.

Fonte: <http://www.kitchenbloodykitchen.com/2009/12/ricette-in-viola-nobday-in-cucina.html>

Crema di rape rosse al latte di cocco

Ingredienti:

1 cucchiaio di olio extravergine
semi di senape nera
50 gr di porro, pesato pulito
5 gr di zenzero fresco
100 gr di patate, pesate pulite
200 gr di barbabietole, pesate dopo averle cotte e sbucciate
150 gr di latte di cocco
sale
qualche cubetto di tofu
olio di sesamo

Procedimento:

Cuocere le rape intere per circa 1 ora in pentola a pressione, lasciarle raffreddare e sbucciarle.

Scaldare bene un cucchiaio d'olio, aggiungervi la senape e, quando inizia a scoppiettare, unire il porro e lo zenzero tritati.

Cuocere per qualche minuto quindi unire le patate e le rape rosse tagliate a pezzetti lasciando insaporire qualche minuto a fuoco medio.

Unire sale, latte di cocco e acqua a sufficienza per coprire il tutto a filo; cuocere finché le patate diventano tenere.

Passare il tutto al minipimer regolando sale e acqua se necessario.

Nel frattempo scaldare un cucchiaino di olio di sesamo in una padella, unirvi pochi semi di senape e dopo qualche secondo i cubetti di tofu; tenere sul fuoco solo un minuto per permettere al tofu di scaldarsi ed assorbire aroma ma non di dorarsi.

Servire la zuppa con qualche dadino di tofu alla senape.



Fonte: <http://www.kitchenbloodykitchen.com/2009/12/ricette-in-viola-nobday-in-cucina.html>



Purea di rape rosse con petali di bottarga

Ingredienti per 2 persone:

2 rape rosse precotte
1 patata
2 bicchieri di brodo vegetale (180-200 ml)
1 porro piccolo
100 ml di panna da cucina
bottarga

Preparazione:

Lessare la patata; nel frattempo fare a rondelle la parte bianca del porro e soffriggerla con poco olio extravergine, senza far prendere colore. Quando il porro è morbido, aggiungete le rape precotte tagliate a pezzi e lasciate intiepidire alcuni minuti a fiamma bassa. Prendete ora la patata precedentemente cotta, sbucciatela e mettetela nel robot con le lame insieme al porro con le rape.

Aggiungete il brodo e frullate fino ad ottenere un composto cremoso. Servite ben caldo nelle ciotole con la panna ed i petali di bottarga. Se preparate questo piatto per un bimbo in fase di svezzamento, la bottarga va grattugiata.

Fonte:

<http://lacuocafelice.blogspot.com/2010/02/purea-di-rape-rosse-con-petali-di.html>



Gazpacho di pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- 1/2 cucchiaino di pepe bianco in polvere
- 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato finemente
- 2 cucchiai di olio evo
- 10 pomodori a grappolo grandi (vanno bene anche cuori di bue, ecc..)
- basilico fresco per guarnire

Preparare un'emulsione con sale, zenzero, cumino, olio e pepe bianco. Con un coltellino scavare il picciolo dei pomodori scendendo in profondità in modo da creare un "cratere". Sistemare i pomodori in una teglia da forno con il buco rivolto verso l'alto e riempirli con l'emulsione preparata. Infornare in forno già caldo a 180° per 30 minuti finché sono belli morbidi e cominciano a disfarsi. Quindi sfornarli, frullarli fino ad ottenere una bella crema e lasciar riposare in frigo. Servire guarnendo con foglioline di basilico fresco.

Fonte: <http://nocimoscate.blogspot.com/2009/08/gazpacho-di-pomodoro.html>



Crema bicolore speziata

Ingredienti per la crema di zucca

500gr di zucca
1 patata media
1 cipolla piccola
1 peperoncino piccolo
1 pizzico di cannella in polvere
1 pizzico di zenzero in polvere
noce moscata
chiodi di garofano in polvere
olio
sale

Ingredienti per la crema di barbabietole

400gr di barbabietole (1-2 barbabietole)
1 patata media
1 mela verde
1 spicchio d'aglio
1 pizzico di cumino in polvere
1 mazzetto di coriandolo fresco (*io ho usato del prezzemolo, ma il coriandolo è meglio!*)
olio
sale

In una padella soffriggete la cipolla tritata con il peperoncino. Aggiungete la zucca e la patata tagliata a cubetti. Salate, versate mezzo bicchiere di acqua. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 20 minuti. In un'altra padella soffriggete uno spicchio d'aglio. Aggiungete la barbabietola, la patata e la mela verde tagliate a cubetti. Salate, pepate, aggiungete cumino e coprite a filo con acqua bollente lasciando cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata, unite alla zucca la cannella, lo zenzero, i chiodi di garofano e una grattugiata di noce moscata e alla barbabietola il coriandolo tritato. Frullate separatamente aggiungendo qualche cucchiaino di acqua calda se necessario. Versate la crema di zucca nel piatto da portata ed al centro quella di barbabietole. Servite calda.

Fonte: <http://nocimoscate.blogspot.com/2009/01/crema-bicolore-speziata.html>



Tofu in padella con verdure

Ingredienti (per una persona)

- 1 cipolla
- 2 carote medie
- 1 zucchina [*nella variazione che ho in foto, come già ho detto, ho messo delle patate lessate avanzate dal pranzo, e ho ommesso la zucchina non avendola a disposizione*]
- uno spicchio d'aglio
- salsa di soia
- acqua
- 1 panetto di tofu (160 g)
- olio q.b.
- zenzero in polvere q.b.

In una padella piuttosto grande fate rosolare l'aglio. Tagliate le verdure a pezzi piuttosto grandi: una volta che l'aglio si sarà rosolato aggiungete prima la cipolla, poi le carote e le zucchine. Io adoro le cipolle, e lasciare la cipolla in pezzi così grande rappresenta per me una goduria reale dei sensi!

Lasciate insaporire qualche minuto; poi aggiungete il tofu tagliato a dadini, e poi una spolverata di zenzero in polvere, un fondo di bicchiere d'acqua e un paio di cucchiaini di salsa di soia.

Fate cuocere per 15-20 minuti a fuoco lento, facendo attenzione che gli ingredienti non attacchino alla padella (se succede, aggiungete dell'acqua). Per la *variazione con patate*, ho inserito le patate già lessate qualche minuto prima di togliere dal fuoco, così che si riscaldassero e si insaporissero nel sughetto di salsa di soia e zenzero. Servitelo caldo e gustatelo con pane (è la su' morte!).

Fonte:

<http://filosoficamentesostenibile.blogspot.com/2010/03/ragionando-di-o-aspirando-alla.html>



Peperoni ripieni

Ingredienti:

Peperoni
Carne macinata, manzo e maiale.
Mollica di pane ammollata nel latte, strizzata
Un uovo
Parmigiano grattugiato
foglie di basilico tritate
mortadella a dadini
olive verdi a pezzetti.

Mescolare tutti gli ingredienti per il ripieno.

Tagliare i peperoni, togliere filamenti e semi, riempirli con il composto, mettere in forno coperti a 200° per venti venticinque minuti.

Fonte: <http://vitadiunacasalingadisperata.blogspot.com/2010/04/peperoni-ripieni.html>

Roule au fromage doux



Rotolo al formaggio morbido

Ingredienti

Per la base del rotolo

3 uova

50 grammi di farina

50 grammi di maizena

1 cucchiaino e 1/2 di lievito mastrofornaio

1 pizzico di sale

50 ml di olio di girasole

50 g di grana grattugiato

1 cucchiaio di passata

Farcimento

250 g di ricotta

200 g di philadelphia

Erba cipollina

Sale e pepe

Mescolate bene i 2 formaggi ed amalgamate con una spatola. Aggiungete l'erba cipollina il sale ed il pepe e srotolate il rotolo e spalmatelo con la crema. Riavvolgete il tutto e sigillate con carta alluminio e tenete in frigo fino al momento di servire.

Fonte: <http://dolciagogo.blogspot.com/2010/02/rotolo-salato-al-formaggio-morbido.html>



Pane Senza Impasto Giallo Mimosa

Ingredienti

60 g Pasta Madre appena rinfrescata
300 g Farina 00
200 g Farina di mais tipo fioretto
250 g Acqua
1 cucchiaino di sale

Preparazione

Sciogliere la pasta madre nell'acqua e aggiungere le farine con il sale. Impastare velocemente e porre l'impasto a lievitare al caldo 30/40° per 16 ore. Al termine se vi sembra umido o peggio molliccio (come è successo a me) aggiungere ancora un po' di farina sempre impastando velocemente. Rimettere a lievitare per altre 2 ore. Preriscaldare il forno a 230° con all'interno una pentola e il suo coperchio. Scaravoltare l'impasto nella pentola, coprire e cuocere per 40 minuti. Al termine rovesciare il pane sulla teglia e continuare la cottura per altri 15 minuti.

Fonte: <http://raidnevegan.blogspot.com/2010/03/pane-senza-impasto-giallo-mimosa.html>

Butternut Brioche



Resa: 1.800 g di Brioche

Tempo (dopo che la zucca è cotta e raffreddata): Mix: 20 minuti

Prima fermentazione: un'ora a temperatura ambiente, poi una notte in frigorifero

Divisione e forma: 15 minuti

Ultima lievitazione: 2 ore

Cottura: 20 - 40 minuti

Temperatura dell'impasto desiderata: 25,5

Ingredienti pasta:

840 g di farina (250 gr lievito madre e 620 gr di farina)

60 g di tuorli d'uovo

100 g di uova intere

34 g di latte (non l'ho utilizzato)

480 g di polpa di zucca, frullata e raffreddata

1,5 g (mezzo generoso cucchiaino) di cannella

0,8 g (1 / 4 di cucchiaino) di noce moscata

0,8 g (mezzo cucchiaino scarso) di zenzero

10 g (3-1/4 t. di lievito istantaneo (non l'ho utilizzato)

14 g (2-1/3 t.) sale

acqua se necessario (non ne ho usata)

126 g di zucchero bruno

226 g di burro, tagliato a cubetti , ammorbidito

Ingredienti topping:

un uovo

pecans tritate (opzionale) (io ho usato alcune noci)

Metodo:

Unire farina, uova e tuorli d'uovo, latte, purea di zucca, le spezie, lievito e sale nella ciotola di un mixer dotato di un gancio per impastare. Mescolare a bassa velocità per circa 4 minuti. È normale che l'impasto sia abbastanza duro a questo punto, ma se l'lo fosse troppo aggiungere acqua quanto basta per lavorarlo.

Con il mixer a media velocità, aggiungere lo zucchero di canna molto lentamente, in 5 o 6 aggiunte. Mescolare per circa due minuti dopo ogni aggiunta. (Se si aggiunge lo zucchero troppo in fretta, richiederà più tempo.)

Continuare a mescolare a media velocità fino a quando il glutine raggiunge il pieno sviluppo (windowpane test)

Con il mixer a bassa velocità aggiungere il burro tutto in una volta. Mescolare per un minuto a bassa velocità, poi a velocità media fino a quando il burro è completamente integrato. Si dovrebbe avere una pasta che è molto morbida e liscia, molto estensibile, ma anche forte ed elastica

Trasferire la pasta in un contenitore coperto. Fermentare a temperatura ambiente per un'ora, poi conservare in frigorifero durante la notte (8 - 12 ore).

Dividere la pasta in 36 pezzi di circa 50 grammi ciascuno. Formare delle palline strette mettendo sul banco con le mani a coppa attorno ad esse e muovendo la mano in un cerchio stretto più volte.

Per le pagnotte di grandi dimensioni, imburrare due teglie. Mettere più palline sul fondo della teglia a seconda del diametro. Le palline residue possono essere cotte in formine individuali.

Spennellare con un po' di uovo sbattuto. Far lievitare per circa un'ora e 45 minuti a temperatura ambiente.

Nel frattempo, preriscaldare il forno a 200 C.

Prima della cottura, pennellare ancora con l'uovo .Cospargere di noci tritate, se volete.

Fonte:

<http://gattifiliefarina.blogspot.com/2010/03/butternut-squash-brioche-brioche-alla.html>



Pomodorini confit reloaded

Ingredienti

Per la pasta brisée

250 gr di farina

150 gr di burro ammorbidito

1 cucchiaino di sale ed un pizzico di zucchero

1 cucchiaio di latte freddo

1 uovo intero

Per il ripieno

1/2 chilo di pomodorini confit

6 cucchiaini di senape di digione

2 cucchiaini di ricotta freschissima (sostituibile con panna appena montata)

4 cucchiaini di riso bianco

sale e pepe macinati al momento.

Procedimento

Preparare la pasta brisée com'è vostra abitudine (io metto tutto in planetaria), stenderla fino ad uno spessore di 3 mm, rivestire un anello del diametro di 20 cm ed almeno 3 cm di altezza e mettere in frigo per una ventina di minuti.

Cucinare in bianco a 190° (forno statico) per 40 minuti o fino alla cottura, togliendo i pesi per gli ultimi 15 minuti ed abbassando la temperatura a 170°.

Togliere l'anello e lasciar raffreddare su una griglia.

Far bollire in acqua salata il riso per 18 minuti, raffreddarlo sotto l'acqua fredda ed asciugarlo bene.

Mescolarlo in una ciotola con la senape e poi con la ricotta setacciata (o con la panna). Salare, pepare e versare, livellando, nel guscio di pasta. Posizionare i pomodorini, cospargere con un trito di basilico, macinare sopra un po' di sale ed un po' di pepe nero lungo e servire a temperatura ambiente.

Fonte: <http://www.lacucinadiqb.com/2009/09/pomodorini-confit-reloaded.html>



Rotolo di patate e spinaci

Ingredienti:

400g patate
150g semola rimacinata
400g spinaci
190g ricotta
40g grana grattugiato
2 tuorli
50g burro
6 foglie di salvia
noce moscata
sale e pepe

Lessare le patate con la buccia per 35 minuti dal momento dell'ebollizione. Nel frattempo lessare gli spinaci per 4 minuti con la sola acqua del lavaggio, quindi strizzarli, tritarli e unirli alla ricotta con 1 tuorlo, una bella grattata di noce moscata, sale e pepe. Sbucciare le patate, schiacciarle e unirvi il tuorlo rimasto, la farina, salare e lavorare fino ad ottenere un composto consistente; stenderlo su un foglio di carta forno in un rettangolo 35x25cm. Spalmarvi sopra il composto con gli spinaci, lasciando libero 2cm di bordo, e arrotolare. Formare un bel salame, sigillarlo bene, avvolgerlo con la carta forno e legare le estremità (tipo caramella). Immergere il rotolo in acqua bollente e salata e cuocere per 20 minuti. Scolare il rotolo, lasciar raffreddare, quindi eliminare la carta forno, affettarlo, distribuirvi sopra il grana, e condirlo con il burro fuso profumato con la salvia.

Fonte: <http://atuttacucina.blogspot.com/2010/04/rotolo-di-patate-e-spinaci.html>

Calico Sabry



Polenta con crema di spinaci ai pistacchi

Ingredienti x 6 persone

500gr polenta

2,5 l acqua

sale

500gr pomodorini

300gr mozzarella

500gr spinaci surgelati in foglie

latte

50gr pistacchi più alcuni per decorare il piatto

erba cipollina

Portare l'acqua salata ad ebollizione, versare lentamente la polenta e mescolare. Cuocere per circa 10 minuti o secondo le istruzioni. Versare la polenta in una teglia da forno. Cuocere gli spinaci con un pò di olio d'oliva. In un robot da cucina ridurre i pistacchi in polvere, aggiungere gli spinaci e un po' di latte. Frullare fino ad ottenere una crema densa. Disporre gli spinaci sulla polenta, aggiungere i pomodorini, la mozzarella, pistacchi ed erba cipollina. Cuocere a 180° per circa 30 minuti.

Fonte:

http://maccaveggieblog.blogspot.com/2010_04_01_archive.html#2806833933397744578

Pizza a lunga lievitazione

Ingredienti

500g di farina (al di là del w lui ha sottolineato la grana, quindi 0 o 1)

400g di acqua

1 cucchiaino di sale fino

lievito di birra (io suggerisco di usare quello disidratato, 5g, se non si sa bene come è stato trattato quello compresso fresco, meglio di tutto sarebbe, ovviamente, 150 g di lievito madre)

1 cucchiaio di olio EVO

Per la farcitura prosciutto e funghi:

Passata di pomodoro

Mozzarella, Funghi

prosciutto cotto

Per la farcitura patate e salsiccia

Passata di pomodoro

Mozzarella , Provolone dolce

Patate lesse

Salsiccia



Versare la farina in una ciotola, unire l'acqua (io mi sono tenuta un pochino scarsa perchè ho usato la farina 0, con la 1 ci va tutta) mescolare semplicemente con un cucchiaio; unire il lievito, mescolare il sale, l'olio e mescolare ancora ma senza finire l'impasto, lasciandolo in pratica "stracciato". Lasciare il tutto a riposare 10 minuti. Su una spianatoia versare abbondante farina di semola, versare l'impasto e dargli delle pieghe portando i lembi verso il centro e ruotando di volta in volta di 180° per asciugare l'impasto, suggerisco di non farsi prendere dal panico e dalla voglia di aggiungere farina, in effetti non serve. Quando l'impasto, che è molto morbido, si sarà asciugato rimetterlo nella ciotola, coprirlo e lasciarlo a riposare nella parte bassa del frigo per 24 ore. Il giorno dopo prendere l'impasto e procedere a formare la pizza. Prendere l'impasto e iniziare a stenderlo con le mani. Ungere leggermente la teglia e trasferire la pasta prima sul braccio poi nella teglia. Accendere il forno al massimo. Farcire la pizza con la passata di pomodoro e la mozzarella, infornare la pizza per 10 minuti nel ripiano più basso del forno e dopo togliere la pizza del forno e concludere la farcitura con gli ingredienti restanti e rinfornare per altri 10 minuti alzando la teglia di un ripiano nel forno.

Fonte: <http://pannacioccolatoefantasia.blogspot.com/2010/04/pizza-lunga-lievitazione.html>



Muffin al cioccolato

Ingredienti

250 gr di farina 00
175 gr di zucchero
2 cucchiaini di cacao
250 ml di latte
90 ml di olio
1 uovo
1 busta di vanillina
2 cucchiaini di lievito per dolci vanigliato
1 cucchiaino di bicarbonato
200 ml di panna montata più codette colorate

Unite tutti i liquidi in una ciotola: latte, olio, uovo, e mescolate, in un'altro recipiente unite le polveri :farina, cacao, zucchero, vanillina, il lievito e il bicarbonato, versate i liquidi nella ciotola delle polveri , lavorate velocemente l'impasto con un cucchiaio senza mescolare troppo infatti il trucco per muffin morbidi è proprio questo e versate nei pirottini fino quasi all'orlo e Infornare per 20 minuti a 170 gradi nel forno ventilato . Montate la panna bella solida e con una sac a poche decorate i muffin terminando con delle codette colorate.

Fonte: <http://dolciagogo.blogspot.com/2010/03/chocolate-muffin.html>



Ruebli muffins

Ingredienti:

50g di burro morbido
 120g di zucchero
 un pizzico di sale
 due uova
 100ml di latte
 200g di carote grattugiate
 150g di mandorle macinate
 100g di farina
 2 cucchiaini di lievito per dolci
 mezzo cucchiaino di Natron (ammoniaca in polvere).

Montare il burro morbido con lo zucchero. Aggiungere 1 pizzico di sale, le uova ed il latte.
 Amalgamare bene con le fruste elettriche.
 Aggiungere le carote grattugiate, le mandorle macinate, la farina, il lievito per dolci e mezzo cucchiaino di Natron (ammoniaca in polvere).
 Mescolare bene.
 Mettere il composto in 12 pirottini per muffins.
 Cuocere a 180° per 25 minuti.
 Una volta sfornati decorare con le carotine di marzapane.

Fonte: <http://pandistelle.style.it/559/la-cucina-a-colori--ruebli-muffins>



Muffin salati

Ingredienti per 12 muffin:

250 gr. farina
200 ml latte
60 gr. burro
100 gr. scarmorza affumicata
100 gr. di mozzarella ben scolata dalla sua acqua
100 gr. speck a julienne (si può sostituire con della pancetta a dadini)
2 uova
parmigiano grattugiato
1/2 bustina di lievito per salati

Tagliare i formaggi a dadini, aggiungere quindi lo speck. A parte sbattere le uova con il sale, aggiungere il latte, il parmigiano ed il burro fuso ma non caldo. Unire la farina ed il lievito e per ultimi i formaggi e lo speck. Mettere l'impasto nelle formine per muffin con i pirottini di carta e far cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.

Fonte: <http://gustoegusto.blogspot.com/2010/04/muffin-salato.html>

Parfait with raspberry Sauce



Semifreddo con salsa di mirtilli

Ingredienti (per 4 persone)

150 di ricotta
2 tuorli
100 ml di latte
60 ml di panna
20 g di zucchero
1,5 di fogli di gelatina
60 g di panettone
Vanillina
2 cucchiaini di Brandy
Per la salsa
Confettura di mirtilli

Versate i tuorli e lo zucchero nel bicchiere del mixer, unite il panettone ammollato nel latte precedentemente e la vanillina. Frullate il tutto ed aggiungete anche la colla sciolta nel brandy al tutto e frullate ancora un po'. Montate la panna e unite al composto con una spatola. Versate negli stampini e mettete in frigo almeno 2 ore, prima di servire versate la salsa di lamponi preparata frullando un po' la confettura .
p.s. io ho unito delle granelline azzurre per dare ancora di più un tocco di colore.

Fonte: <http://dolciagogo.blogspot.com/2010/02/semifreddo-con-salsa-ai-mirtilli.html>



Gelatina di Menta

di Laura de Vincentis

Ingredienti:

mezzo bicchiere di sciroppi menta
mezzo bicchiere d'acqua
due cucchiaini di zucchero
qualche goccia di limone
due fogli di gelatina

Faccio bollire lo sciroppo di menta con mezzo bicchiere d'acqua, lo zucchero, qualche goccia di limone e due fogli di gelatina. Verso in una teglia, lascio raffreddare e taglio a quadratini.

Coppe di Mousse di Cioccolato Fondente con Gelatina di Menta

di Laura de Vincentis

Ingredienti:

150 g di cioccolato fondente,
250 cc di panna da montare,
100 g di zucchero
80 g di cioccolato fondente ridotto in scaglie finissime
una noce di burro

Fondere il cioccolato con il burro amalgamare bene fino ad ottenere un composto liscio. Farlo raffreddare completamente ed incorporare molto, ma molto delicatamente la panna che nel frattempo avrete montato. Aggiungere poi le scaglie del restante cioccolato fondente. Mettere in frigo per alcune ore. Servire la mousse a cucchiaiate in una coppe monoporzione e cospargere con la gelatina di menta.

Fonte: <http://antroalchimista.blogspot.com/2008/07/coppe-di-mousse-al-cioccolato-con.html>



Fragole in chantilly e basilico

Ingredienti per 6 persone:

- Per la chantilly
 - 300 g fragole
 - il succo di 1 limone
 - 300 ml panna fresca da montare
 - 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
 - 100 g zucchero
- Per le fragole al basilico
 - 300 g fragole
 - 8 foglie di basilico
 - il succo di 1 limone

Per la chantilly

Frullare le fragole nel mixer con il succo di limone, lo zucchero e l'olio.

Passare il tutto in un colino a maglie strette.

Unire la panna fresca e versare la preparazione nel sifone.

Aggiungere 1 cartuccia di gas (sifone da 500 ml), agitare e tenere in frigorifero fino all'utilizzo (almeno 2-3 ore).

Per le fragole al basilico

Tagliare le fragole, tagliuzzare il basilico e aggiungere il succo di limone.

Mescolare bene e lasciar riposare un paio d'ore.

Nelle coppe individuali, formare uno strato di fragole al basilico e uno di chantilly alle fragole.

Completare con alcuni pezzi di fragole e un po' di sugheretto.

Servire subito.

Fonte: <http://fragoleecioccolato.blogspot.com/2009/04/sifone-primo-esperimento.html>



French toast con frutti di bosco!

Ingredienti:

4 fette di Pan brioche

1 uovo

50ml di latte

1 cucchiaio di zucchero

20 g di burro

200g di frutti di bosco + fragole dell'orto

Fate fondere in una padella il burro. Nel frattempo immergete le fette di pane nell'uovo sbattuto con il latte. Doratele 2 minuti per lato nella padella, spolveratele con lo zucchero e infornatele per 3 minuti a 200°. Distribuitele su dei piattini con i frutti di bosco.

Fonte: <http://rossierossy.blogspot.com/2010/04/french-toast-con-frutti-di-bosco.html>



Medley di fragole

Ingredienti:

250 gr di fragole
200 ml di panna di latte
Il succo di mezzo limone
50 gr de meringhe
1 cucchiaino di zucchero

Lavate e pulite le fragole. Tagliatele in due e mettetele da parte.

Per la crema chantilly:

Versate la panna in un recipiente e iniziate a sbatterla lentamente. Incorporate il succo di limone. Prima che la panna sia montata del tutto, aggiungere lo zucchero. Rompete grossolanamente le meringhe.

In un bicchierino mettete qualche meringa, qualche fragola, coprite con la crema chantilly. Aggiungete ancora qualche meringa e decorate con pezzi di fragola. Mettete in frigo.

Fonte:

<http://saveursetgourmandises-nadjibella.blogspot.com/2010/03/meli-melo-de-fraises.html>

Delizia alle noci

Ingredienti:

(per circa dieci dolcetti)

300 gr di noci

Un barattolo di latte condensato

250 gr di pasta di mandorle

Pasta brisée :

250 gr di farina, 125 gr di burro

5 cl di acqua, 1 tuorlo

1 taglia pasta a vostra scelta



Un giorno prima:

Mettete il barattolo di latte condensato in una pentola a pressione. A partire dallo sbuffo, lasciate cuocere 50 minuti. Lasciate raffreddare nella pentola. Otterrete un dulce de leche molto denso. Pâte brisée : Setacciate la farina e mettetela sul piano da lavoro. Ammorbidite il burro ed aggiungetelo a pezzetti. Mescolate delicatamente fino ad incorporare il burro. Sbriciolate tra le mani in modo da ottenere una pasta simile alla sabbia. Disponete a fontana e mettete al centro l'acqua, il tuorlo e il sale. Mescolate con la punta delle dita. Impastate velocemente a piene mani. Infarinare leggermente la pasta e formate una palla. Avvolgere nella pellicola trasparente e mettere in frigo da trenta minuti a una notte.

Il giorno dopo:

Stendete la pasta e tagliate le formine col tagliapasta. Disponete le formine su una placca rivestita di carta da forno. Coprite con un altro foglio di carta da forno e un'altra placca.

Cuocere in forno preriscaldato a 150° per circa venti minuti.

Farcimento: Tritate grossolanamente le noci. Mescolate col dulce de leche fino ad ottenere un composto omogeneo. Stendete sul piano da lavoro e tagliatele col tagliapasta. Mettetele da parte. Se si attacca, aggiungete della farina sul piano da lavoro.

Copertura: Stendete la pasta di mandorle e tagliate le formine col tagliapasta. Se si attacca, aggiungete della maizena sul piano da lavoro. Montaggio:

Su una formina di pasta mettete della farcia alle noci. Schiacciate per bene. Coprite con la pasta di mandorle. Chiudete bene rispettando le forme e non far uscire niente. Lasciate riposare un po' per far mescolare i sapori.

Fonte:

http://saveursetgourmandises-nadjibella.blogspot.com/2010/03/delices-aux-noix_21.html



Tiramisù ai frutti rossi

Ingredienti per sei coppe
circa 20 savoiardi
250 grammi di mascarpone
2 uova
1 bicchiere di zucchero
1 tazzina di caffè espresso
4 tazzine di latte fresco
cacao amaro
un pizzico di sale
200 grammi di fragole
150 grammi di lamponi.

Preparazione

Lavare delicatamente le fragole e i lamponi: farli asciugare su un canovaccio di cotone. Preparare con la macchina del caffè espresso, una tazzina di caffè concentrato (se usate la caffettiera, fatelo ben ristretto). Farlo raffreddare aggiungendo le tazzine di latte fresco.

Prendere le uova: separare i tuorli dagli albumi che verranno poi montati a neve con un pizzico di sale. Lavorare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto bello spumoso e chiaro. Aggiungere il mascarpone, mischiare il tutto, aggiungere gli albumi a neve.

Inzuppare i savoiardi nel latte e caffè: prendere i bicchieri per la composizione singola dei tiramisù e iniziare con uno strato di savoiardi spezzati in due, versare due cucchiaini di crema per ogni bicchiere; sovrapporre qualche dadino di fragola precedentemente tagliate.

Fonte:

<http://dolcipensieri.wordpress.com/2009/05/07/tiramisu-ai-frutti-rossi-secondo-dolcipensieri/>



Triangolini di pasta sfoglia con lemon curd e fragole

Ingredienti per 4 triangolini:

2 fogli rettangolari di pasta sfoglia
lemon curd a piacere per la farcitura
fragole fresche e mature, almeno una decina
zucchero a velo

Abbiamo scaldato il forno a 190 gradi, nel frattempo abbiamo steso la sfoglia, suddividendola in 8 quadrati. Ora abbiamo sovrapposto i quadrati a 2 a 2, ripiegando poi ogni doppio quadrato a metà e ottenendo così 4 triangoli. Li abbiamo ripiegati senza calcare troppo la pasta sfoglia.

Li abbiamo sistemati su una teglia leggermente imburata e li abbiamo passati in forno per circa 12 minuti.

Li abbiamo lasciati raffreddare, dopodiché abbiamo tagliato le sfogliatine a metà e farcite con il lemon curd e con le fragole tagliate a fettine. Per completare abbiamo spolverizzato di zucchero a velo e poi vi ci siamo avventati sopra.

Con delle rimanenze di pasta sfoglia abbiamo sfornato anche dei mini cannoli, ma non ci vogliamo pensare sennò ci ritorna l'acquolina!

Fonte: <http://saporidivini.blogspot.com/2010/04/una-goccia-di-miele-fermando-il-tempo.html>



Mai dire mais...

Ingredienti

Per la frolla:

125gr. di farina 00

125 gr. di farina di mais

90g di zucchero

80g di burro (o forse anche meno)

latte q.b.

2 cucchiaini di rosmarino

Ho mescolato le due farine, lo zucchero e il rosmarino, poi ho aggiunto il burro bello morbido a tocchetti e dopo aver lavorato il tutto per un po' aggiungere latte quanto basta per formare un bell'impasto.

Ho messo il tutto in frigo e poi dopo una mezz'oretta ho l'ho tirato fuori e ci ho rivestito la teglia (in silicone, così non ho problemi per sformarlo!!!) ho cotto solo la base (rivestendola con carta stagnola e mettendoci sopra i soliti fagioli secchi per evitare che si gonfi!) a 180°

Una volta cotta, (ma non troppo sennò diventa croccantissima!) ho tolto dal forno e riempito con la mia marmellata di arance rosse (che col rosmarino, manco a dirlo, ci sta da Dio!!!) e ho rimesso il tutto in forno...

siccome al mio moroso la marmellata cotta non piace, ho trovato il compromesso di spegnere il forno prima di rimettere la crostata dentro così la marmellata si scioglie un po' e si distribuisce omogeneamente, ma non si cuoce!!

Una volta raffreddata tagliare e mangiarne a volontà!!!

Fonte: <http://unazebrapois.blogspot.com/2010/04/mai-dire-mais.html>



Torta alla crema di arance rosse

(Dal libro: Dolci delle feste)

Ingredienti

150 g di farina
150 di zucchero
100 di burro
50 g di fecola
3 uova
3 arance rosse non trattate
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito
Per la crema
25 g di farina
80 g di zucchero
40 g di burro

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro ammorbidito, il latte, la buccia grattugiata delle arance (tenete il succo da parte) e la fecola. Montate a neve gli albumi uniteli al composto ed incorporare a pioggia la farina; mescolate il tutto delicatamente ed unite il lievito setacciato. Versate il composto in una teglia da 24 di diametro, imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti.

Per preparare la crema, stemperate la farina nel succo delle arance (io ho ricavato dalle mie circa 200ml di succo) unite lo zucchero e il burro; fate cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente fino a ottenere una crema densa. Sfornate la torta fatela raffreddare e tagliatela a metà e spalmatela con la crema, coprite e spolverare a piacere con zucchero a velo.

Fonte: <http://dolciagogo.blogspot.com/2010/03/torta-alla-crema-di-arance-rosse.html>

Mousse a limone con geleè di fragole!

Ingredienti per la mousse:

200gr di panna
160gr di latte
60gr di zucchero
due tuorli
buccia di due limoni
4gr di colla di pesce.

Ingredienti per il gelée di fragole:

250gr di fragole
50gr di zucchero
succo di mezzo limone
4gr di colla di pesce



Togliere la buccia ai limoni senza la parte bianca e metterla nel latte tiepido, lasciando in infusione per mezzora, nel frattempo idratare la colla di pesce, montare un po' i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte con le buccie e portare a bollore, eliminare le bucce, unire la colla di pesce ben strizzata e filtrare il tutto, far raffreddare a temperatura ambiente e aggiungere la panna semimontata.

Per il gelée: idratare la colla di pesce, frullare le fragole con lo zucchero, mettere sul fuoco con il succo di limone e portare a bollore, unire la colla di pesce, e far raffreddare a temperatura ambiente.

Composizione del dolce:

Poniamo in un cerchio regolabile (con queste dosi il mio era di 20cm di diametro) un disco di pds bagnato con succo di fragole e fare un primo strato di mousse, mettere in frigo a rapprendere, riprendere il dolce e versare metà geleè di fragole, rimettere ancora in frigo.

Riprendiamo il dolce e versare la mousse rimasta, rimettiamo in frigo, e quando è rappreso versare su l'ultimo strato di geleè, porre in frigo per qualche ora. Per decorare la mousse ho usato delle fettine di limone caramellate e foglioline di basilico che direi ci sta proprio bene.

Fonte: <http://maria61m.wordpress.com/2010/03/04/mousse-a-limone-con-gelee-di-fragole/>



Tiramisù alle fragole

Ingredienti.

savoiardi
una dose Camy cream
fragole

gelée di fragole (150gr di fragole, 50gr di zucchero, 2gr di colla di pesce, succo limone)

Per prima cosa ho tagliato le fragole, e messe a macerare con zucchero e succo di limone, nel frattempo in un anello regolabile ho fatto uno strato di savoiardi, bagnati con il succo delle fragole e limone, ho fatto uno strato di Camy Cream messo le fragole a pezzetti, sopra altri savoiardi bagnati sempre con il succo delle fragole, altro strato di Camy Cream e messo in frigo. A parte mi sono preparata la gelée di fragole (io ho usato il bimby) 150gr di fragole. 70gr di zucchero, succo di mezzo limone, 4 minuti a 80gradi velocità 3a fine cottura ho aggiunto un foglio di colla di pesce precedentemente ammollato in acqua fredda, e fatto andare a turbo per 1 minuto. Per rendere la gelée più limpida l'ho prima filtrata e poi versata sullo strato di Camy Cream e messo il tutto in frigo per qualche ora (io una notte intera). Il giorno dopo ho prima passato la lama di un coltello bagnato intorno al cerchio e poi delicatamente l'ho tolto, decorato il tutto con ciuffetti di panna, e un tentativo di rosa e foglie sempre di panna. La torta era per festeggiare il compleanno di un'amica, ed era di 18cm di diametro.

Fonte: <http://maria61m.wordpress.com/2010/02/07/tiramisu-alle-fragole/>



Torta farfalla

Ricetta del Pan di spagna

Ingredienti:

6 uova
200 gr. di zucchero
1 bustina di vanillina
Scorza grattugiata di mezzo limone
100 gr. di farina (+ quella per infarinare)
70 gr. di fecola di patate
Una noce di burro

Rompete le uova, raccogliendo i tuorli e gli albumi in due terrine differenti. Unite ai tuorli lo zucchero, la vanillina e la scorza di limone grattugiata. Montate gli ingredienti con lo sbattitore elettrico o con la frusta a mano, fino a che avete ottenuto una crema gonfia e spumosa. In un'altra terrina mescolate insieme la farina e la fecola. Montate a neve densa gli albumi. Incorporate qualche cucchiata di albumi montati alla crema di tuorli, mescolando con estrema delicatezza dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno. Quindi unite a piacere, e poca alla volta, la farina mescolata con la fecola. Continuate ad alternare gli ingredienti, sempre in piccole quantità e lavorando delicatamente, fino ad averli esauriti. Ora imburrate uno stampo da 24 a 26 cm. di diametro, infarinatelo, quindi versatevi l'impasto. Sbattete lo stampo sul piano di lavoro, in modo che l'impasto si assesti bene e non vi restino dei vuoti d'aria interni. Mettere in forno e cuocere a 180 gradi per 30-35 minuti. Trascorso il tempo indicato, sfornate il pan di spagna sopra una gratella coperta con un canovaccio e fatelo raffreddare completamente. Tagliatelo il pan di spagna come in foto e dividete ogni parte in tre strati.



Ricetta della crema

Ingredienti:

5 tuorli
150 gi zucchero
15g di maizena
450ml di latte
una stecca di vaniglia
mezzo litro circa di panna montata

In una pentola sbattere a mano energicamente con una frusta i **tuorli** con lo **zucchero**, fino ad ottenere una crema spumosa, a quel punto unire la **maizena** e, dopo che quest'ultima si è amalgamata, unire **450 ml. di latte** precedentemente bollito con una stecca di **vaniglia**. Quando il latte è stato ben amalgamato alla crema di tuorli mettere a fuoco lento e girare fino a quando si addensa. Far raffreddare e aggiungere in uguale quantità la **panna montata**.

Quindi ho messo il primo strato di pan di Spagna di un'ala grande e di una piccola su una lastra di vetro, e le altre 2 ali su una seconda lastra di vetro (posizionate come si vede nella foto del pds sagomato). Ho bagnato con il succo ottenuto dalla macedonia, a cui ho aggiunto spremuta di arance e di limoni, e poi ho passato uno strato di crema. Quindi ho ripetuto fino ad esaurimento degli strati di pan di Spagna. L'ultimo strato di pds l'ho solo bagnato e non coperto con crema, poiché andrà messa la panna di copertura. Sopra la panna frutta a volontà e piacere, e sopra alla frutta ho passato uno strato di gelatina.

Ho preparato il vassoio da me, rivestendo una tavola di legno e su questa ho poggato le lastre di vetro su cui ho farcito e decorato la torta

Qui la torta pronta per il viaggio; manca il corpo che ho realizzato sul posto! Per il corpo ho utilizzato una banana intera, ricoperta poi con panna montata, e infine ho aggiunto le antenne di cioccolato.

Fonte: http://dolci-idee.blogspot.com/2009_05_05_archive.html#8011188043051042208



Migliaccio

Ingredienti

150 g di semolino
270 g di zucchero
250 g di ricotta fresca
5 uova
Mezzo cucchiaino di sugna (o burro, o strutto)
300 ml di latte fresco intero
Mezza fialetta di acqua di fiori d'arancio
Un pizzico di sale
Codette colorate (o zucchero a velo)

Preparazione

In un pentolino di coccio far cuocere il semolino insieme al latte, al pizzico di sale e al mezzo cucchiaino di sugna (o burro, o strutto) per circa 15 minuti rimestando frequentemente con un cucchiaino di legno. Quando risulterà ben sodo levare dalla fiamma, mettere da parte e far intiepidire. Sbattere le uova con lo zucchero sino ad ottenere un bel composto spumoso. Aggiungere poi a cucchiaiate la ricotta setacciata ed infine il semolino. Frullare il tutto per ottenere un composto omogeneo senza grumi. Mettere in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere a 170° per circa 60 minuti (la superficie dovrà risultare di un bel colore ambrato scuro). Servire cosperso di codette colorate o più semplicemente di zucchero a velo.

Fonte: http://antroalchimista.blogspot.com/2010/02/giovedi-grasso-il-migliaccio_11.html

Dolce mimosa

Ingredienti per il pan di spagna:

2 uova
35 gr zucchero
25 gr farina
una bustina di vanillina

Ingredienti per la crema chantilly:

1 tuorlo
10 gr farina
25 gr zucchero
125 ml latte
120 ml panna montata

fette di ananas qb. (io quello in scatola non lo posso vedere, ho dovuto prenderne alcune fette dal frutto vero e proprio!il gusto ci guadagna!)

20 gr di croccante di mandorla



Preparate il pan di spagna montando a crema i tuorli con lo zucchero. Aggiungete la farina e la vanillina e delicatamente anche le chiare montate a neve ben ferma. Riempite degli stampi da muffin piuttosto piccini (in alternativa potete usare i pirottini di carta) e cuocete a 180 ° per 5/6 min.

Una volta raffreddati smussateli ai lati per conferirgli la forma sferica (tenete da parte questi pezzetti in eccesso perchè serviranno per la copertura) e tagliateli a metà.

Preparate la crema chantilly montando a crema il tuorlo con lo zucchero, aggiungete la farina e il latte poi mettete a cuocere a fiamma bassa. Una volta rappresa la crema, toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare. Quando sarà fredda unite delicatamente la panna montata e spalmate la crema chantilly su ogni metà di pan di spagna. Adagiatevi sopra un pezzetto di ananas e ricoprite con l'altra metà. Rivestite ogni pallina con un velo di crema chantilly e passatela nei residui di pan di spagna sbriciolato assieme al croccante di mandorla. Et voilà, servite subito o sennò teneteli al fresco!

Fonte: <http://dolcemente-ale.blogspot.com/2010/03/dolce-mimosa.html>



Torta allo yogurt

Ingredienti

Per la base:

200g di biscotti secchi

120g di burro

io ho aggiunto 2 cucchiaini di cannella in polvere.

Per il farcimento:

250g di yogurt compatto

250g di panna fresca

2 cucchiaini di zucchero a velo

2 fogli di colla di pesce

per guarnire:

250 gr di pesche sciroppate.

Procedimento:

Tritare nel robot i biscotti ed unirvi il burro fuso, aggiungere la cannella e con questo composto formare la base su carta forno dentro un cerchio apribile. Far rassodare in frigo. Nel frattempo preparare la farcia. Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda, montare la panna con lo zucchero a velo e unirlo allo yogurt, sciogliere la colla in pochissima panna e una volta raffreddata versarla nella crema, mescolare bene e versarla sulla base di biscotto.

Riporre in frigo per 3 ore.

Per decorare: frullare le pesche e far cuocere con un cucchiaino di maizena, un cucchiaino di zucchero a velo. Farlo raffreddare e versarlo sulla torta. Lasciar riposare la torta così composta per almeno 30 minuti. Io questa operazione l'ho eseguita una volta tolto il cerchio.

Decorare con fettine di pesche sciroppate..e servire.

Fonte: <http://dolcesalatomio.blogspot.com/2010/03/torta-allo-yogurt-simil-cameo.html>



Torta alla mousse di lime

Ingredienti

Per la base:

6 biscotti tipo digestive

50gr di burro

per la crema:

5 uova

150 gr di zucchero

120 ml di succo di lime

la scorza grattugiata di 2 lime

10gr di gelatina in fogli

150 ml di panna fresca

per la decorazione:

100 ml di panna montata

frutta fresca (la ricetta dice ribes rossi ma io ho abbondato con more, lamponi e mirtilli....)

La base si prepara come un normale cheese cake, si tritano finemente i biscotti, si aggiunge il burro fuso, si amalgama bene e si stende in una teglia a cerniera e si fa rapprendere il tutto il frigo. Intanto in una casseruola versare lo zucchero, i tuorli, il succo di lime, e la scorza, cuocete a bagnomaria per 20 minuti mescolando continuamente., aggiungete quindi la gelatina, togliete dal fuoco, mescolate per farla sciogliere, fatela raffreddare, intanto montate gli albumi con un pizzico di sale a neve ferma, incorporateli alla crema di lime, montate la panna fredda di frigo e aggiungete anche quella delicatamente con una spatola.

Versate sopra la base di biscotto, paregiate la superficie, e fate raffreddare in frigo per almeno 5 ore. Decorate con ciuffetti di panna e la frutta fresca (le immagini parlano da sole)
P.s: la gelatina va ammolata in acqua fredda, mi son scordata di scriverlo, ma non si sa mai, sempre meglio precisare, e secondo suggerimento: per staccare la mousse dalle pareti della teglia aiutatevi con un coltello bagnato con acqua fredda.

Fonte: <http://lovelycake-gatta.blogspot.com/2010/01/torta-alla-mousse-di-lime.html>

Lemon Cheese Cake

Ingredienti

400 gr di formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia)
160 gr di biscotti secchi, 200 ml di panna fresca
2 cucchiaini di zucchero a velo, 130 gr di zucchero
5 fogli di gelatina
1 limone e mezzo, 65 gr di burro
Per la gelatina al limone
150 gr. di succo di limone filtrato
150 gr. di acqua, 150 gr. di zucchero
5 fogli di colla di pesce in fogli
Per la decorazione
1 limone tagliato a fettine



Fare sciogliere il burro a fiamma bassa o nel microonde. Frullare i biscotti nel mixer fino a farli diventare una farina. Versare il burro fuso sulla farina di biscotti ed amalgamare sino a ottenere un composto omogeneo. Prendere uno stampo a cerniera da 22 cm, posizionarvi alla base della carta da forno e compattare la base di biscotto sul fondo, schiacciando bene con un cucchiaio. Porre la base in frigo. Grattugiare i limoni e spremere il succo. Rendere omogeneo il formaggio fresco lavorandolo con le fruste elettriche, poi aggiungere la scorza e il succo di limone e lo zucchero. Nel frattempo, ammollare la gelatina in fogli in acqua tiepida e quando sarà morbida strizzarla e amalgamarla al composto di formaggio. Sempre con le fruste elettriche montare la panna con un cucchiaino di zucchero a velo e aggiungerla al composto mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaino di legno, affinché non smonti. Ottenuta questa farcitura, porla sulla base biscottata, livellandola bene. Porre il dessert finché si sarà ben solidificato (ci vorrà un'oretta). Nel frattempo preparare la gelatina di limone. Mettere ad ammollare in acqua fredda la colla di pesce. Versare in un pentolino l'acqua con lo zucchero ed il succo, porre sul fuoco e far sciogliere bene lo zucchero. Quando il composto è ben caldo metterci dentro i fogli di colla di pesce ammorlati e far sciogliere bene. Mettere in una ciotola fredda e lasciar raffreddare bene. Controllare ogni tanto, si deve solidificare ma non troppo! Una volta solidificata anche la gelatina, disporre a piacere le fette di limone sulla torta, ed infine versarvi sopra la gelatina. Tornare a mettere in frigo per alcune ore. L'ideale è prepararla oggi per domani e lasciarla tutta la notte in frigo.

Fonte: <http://idolcidiale.blogspot.com/2010/03/lemon-chees-cake.html>

Crostata di frutta

Ingredienti

per la pasta frolla:

130 g di burro freddo

130 g di zucchero

1 tuorlo più un uovo

300 g di farina 00

buccia di limone grattugiata

per il frangipane:

100 g di burro morbido

100 g di zucchero a velo

100 g di farina di mandorle

2 uova

30 g di farina 00

per la crema pasticcera:

500 g di latte intero alta qualità

120 g di zucchero

3 tuorli g di tuorli d'uovo

40 g di maizena

fiala di vaniglia

frutta fresca per decorare

gelatina



Preparare la frolla mischiando tutti gli ingredienti sino a formare con l'impasto una palla da far riposare in frigo per 30'.

Nel frattempo preparare il frangipane mescolando in una ciotola il burro morbido e lo zucchero a velo ,aggiungere le uova, uno alla volta, la farina di mandorle e la farina 00.Foderare con la pasta frolla uno stampo per crostate versare la crema ottenuta sulla base di frolla e cuocere a 160° per 15 minuti circa.

Preparate la crema pasticcera, lasciatela freddare e poi versatela sullo strato di frolla e frangipane e decorate con la frutta fresca
Spennellare poi il tutto con la gelatina.

Fonte: <http://idoloidelcuore.blogspot.com/2010/03/la-crostata-di-frutta.html>



Ciambella all'acqua variegata al cioccolato e pistacchio

Ingredienti:

250 g di zucchero
250 g di farina
3 uova
130 g di olio di semi
130 g di acqua
una bustina di lievito
due cucchiaini di cacao amaro
due cucchiaini di pasta al pistacchio

Lavorare lo zucchero con le uova. Aggiungere l'olio e l'acqua.

Aggiungere lievito e farina setacciati.

Dividere in due parti l'impasto. In una metà aggiungere il cacao ed un cucchiaino di zucchero.

Nell'altra metà aggiungere la pasta al pistacchio.

Imburrare ed infarinare una teglia e versare i due composti.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti.

Capovolgere su una gratella e lasciare raffreddare.

Magari potete decorare con cioccolato fondente e pistacchi tritati

Fonte: <http://www.gnamgnam.it/index.php/2008/05/16/ciambella-allacqua-variegata-al-cioccolato-e-pistacchio.htm>

Profiteroles al limone

di Sal De Riso

Ingredienti per i bigné (circa 25/30):

125 gr di farina (*io la setaccio, per sicurezza, ma non è indispensabile*)
200 ml di acqua
75 gr di burro
1 pizzico di sale
3 uova



Mettete sul fuoco una casseruola con l'acqua, il pizzico di sale e il burro: appena alza il bollore (il burro deve essere sciolto), unite in un colpo solo la farina e mescolate energicamente con un cucchiaino di legno. Cuocete, senza smettere di mescolare, finché la pasta si stacca dalle pareti del recipiente formando un unico blocco (basteranno un paio di minuti). Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire la pasta e incorporate, una alla volta, le uova, mescolando energicamente con le fruste elettriche a gancio. Con la sacca del pasticciere con la bocchetta liscia (*non troppo piccola, altrimenti vi verranno dei bigné mignon...*) fate scendere sulla placca del forno (foderata di carta forno) il composto a ciuffi distanti tra loro. Col dito bagnato, schiacciate leggermente la punta, che altrimenti in cottura brucerà. Cuocete i bigné in forno caldo a 180° per circa 15/20 minuti. Lasciateli asciugare col forno spento e lo sportello un po' aperto.

Ingredienti per la crema al limone:

40 g di tuorlo d'uovo
40 g di zucchero, 40 g di burro
60 g di succo di limone.

Grattugiate la buccia di un limone e mettetela in infusione nel succo spremuto x 20 minuti. In un pentolino mescolate le uova (il peso ed il numero delle uova chiaramente varia in base alla loro grandezza) con lo zucchero ed i 60 g di succo di limone filtrato (succo con buccia grattugiata). Cuocete a fuoco lento fino a che la crema si sarà addensata (seguendo il consiglio di Rosalba io ho aggiunto un cucchiaino di maizena per addensare). Bloccate la cottura velocemente mettendo il pentolino in un bagnomaria ad acqua fredda e continuate a mescolare (e raffinare la crema con il mixer, se dovessero esserci dei grumi), fate raffreddare ed aggiungete il burro a pezzetti; coprite con pellicola la crema e mettetela in frigo.

Ingredienti per la crema pasticcera profumata al limone

280 g di latte fresco
120 g di panna fresca liquida
115 g di tuorlo d'uovo (*ho diminuito di un po' le uova, rispetto alla ricetta originale*)
120 g di zucchero
40 g di amido di mais (*io ho aumentato leggermente la maizena perché volevo una crema più soda*)
2 g di sale
3 limoni
1/2 baccello di vaniglia

.In un tegame mettete il latte la panna e la scorza dei tre limoni e portate ad ebollizione lentamente. Togliete dal fuoco e lasciate in infusione x un'ora. A parte sbattete con la frusta a mano i tuorli con lo zucchero, aggiungete i semi di vaniglia e il sale. Unite la maizena setacciata e mescolate bene. Filtrate il latte e versatelo sul composto di uova; rimettete nel tegame e cuocete a fiamma bassa finché la crema incomincia ad addensarsi. Mettete la crema in un contenitore e coprite con pellicola trasparente. Fate raffreddare e ponetela in frigo finché sarà ben fredda.

Ingredienti per la glassa di copertura:

150 g di panna fresca
50 g limoncello, 15 g zucchero a velo
60 g di latte fresco intero

Comporre i profiteroles:.

Montate la panna fresca con lo zucchero a velo. Unite la crema al limone con la crema pasticcera al profumo di limone. Mescolate bene e unite 50 g di panna e 50 g di limoncello. Amalgamate bene il composto e farcite i bigné (*anche qui ho seguito le indicazioni di Rosalba e i bigné farciti li ho messi a testa in giù nel freezer, per evitare che la crema fuoriuscisse*).. Alla crema rimasta aggiungete 100 g di panna e 60 g di latte fresco intero, fino ad ottenere una glassa densa. Infine immergete i bigné nella glassa e poneteli ancora in freezer a rassodare. Teneteli in frigo almeno un'ora prima di servirli.

Fonte:

<http://ilprofumodellemadeleines.blogspot.com/2010/01/profiteroles-al-limone-di-sal-de-riso.html>



Torta fredda allo yogurt

Ingredienti per la base di biscotti

250 gr di biscotti secchi

125 gr di burro fuso

per la crema allo yogurt

12 gr di gelatina

375 ml di yogurt del gusto che preferite

250 ml di panna da montare

4 cucchiaini di zucchero a velo

1 bustina di vanillina

per la decorazione

frutta a piacere

1 bustina di gelatina in polvere (o 6 gr di gelatina in fogli)

3-4 cucchiaini di zucchero

250 ml di acqua

Preparazione

1. Far ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per qualche minuto.
2. Frullare i biscotti nel mixer, fino a renderli una farina. Unire il burro fuso e mescolare bene. Rivestire con il composto il fondo di una tortiera di 24 cm di diametro e appiattire bene. Mettere in frigo a riposare.
3. Intanto preparare la crema: mescolare lo zucchero con lo yogurt; far sciogliere la colla di pesce con un paio di cucchiaini di acqua e aggiungerla allo yogurt. Montare la panna e incorporarla al composto. Far riposare in frigo per almeno 3 ore.
4. Decorare con la frutta e spennellare con la gelatina che avrete fatto, facendo bollire l'acqua con la polvere e lo zucchero per un paio di minuti.

Fonte:

<http://ilprofumodellemadeleines.blogspot.com/2009/08/fresco-gustoso-versatile-yogurt.html>

Torta trionfo di fragole

(per una tortiera di 24 cm)

Ingredienti

per il Pan di Spagna:

250 gr di farina

250 gr di zucchero

5 uova (che io qui ho messo intere)

1/2 bustina di lievito

la buccia di un'arancia, 1 bustina di vanillina

Per la bagna:

80 gr di zucchero

80 ml di acqua

25 ml di liquore alle fragole

Per la crema di ricotta alle fragole:

500 gr di ricotta

250 gr di panna per dolci

3 o 4 cucchiaini di zucchero (meglio se a velo)
fragole

Per la copertura:

250 ml di panna, 400 gr di fragole



Montare a lungo le uova con lo zucchero, a cui avrete aggiunto la buccia grattugiata dell'arancia e la vanillina, fino a farle diventare gonfie e spumose. Aggiungere la farina e il lievito setacciati e amalgamare bene. Infornare in forno caldo a 180° per circa 35-40 minuti. Preparare la bagna: mettere lo zucchero e l'acqua in un pentolino e portare a ebollizione. Far bollire qualche minuto, fino a che lo zucchero si sarà sciolto completamente, poi aggiungere il liquore e spegnere. Mescolare la ricotta e lo zucchero con uno sbattitore elettrico, aggiungere la panna montata a parte e unire alla crema le fragole tagliate a pezzetti.

6. Tagliare il pan di Spagna in 3 dischi, bagnarli, farcire i primi due strati con la crema di ricotta, coprire con l'ultimo disco di pan di Spagna, spalmarvi il resto della panna montata e decorarla con le fragole.

Fonte:

<http://ilprofumodellemadeleines.blogspot.com/2009/07/volli-volli-fortissimamente-volli.html>



Torta cioccolato e fragole

Ingredienti:

250 g di burro
80 g di cioccolato fondente
80 g codette di cioccolato fondente
300 g di farina
1 bustina lievito in polvere per dolci
8 uova
400 g zucchero al velo
Per la copertura:
200 g cioccolato fondente
80 g glucosio
175 g panna
25 g di burro fuso
300 g di fragole

Con il mixer ho lavorato il burro a crema con metà zucchero a velo, la vanillina, i rossi d'uovo ed il cioccolato fuso. Ho montato a neve gli albumi aggiungendo, sempre sbattendo, l'altra metà dello zucchero a velo, un cucchiaino alla volta. Ho incorporato gli albumi alla crema di cioccolato, aggiunto le codette, e alla fine la farina e il lievito setacciati. Ho imburato e infarinato la tortiera, versato il composto e infornato a 175° per quasi un'ora. Ho fatto raffreddare la torta, poi ho preparato la glassa scaldando la panna con il glucosio, (50°) aggiunto il cioccolato a pezzi, il burro fuso, versata la crema sulla torta ricoprendola tutta. Ho fatto raffreddare un po' in frigo e poi decorato con le fragole. Una botta di calorie, però ne vale la pena. Ieri sera, a cena di una mia amica, gli avvoltoi l'hanno fatta sparire. La prossima volta però provo la copertura con il cacao, perché la trovo molto particolare.

Fonte: <http://laterradeiviolini-germana.blogspot.com/2008/09/torta-cioccolato-e-fragole.html>



Menta e cioccolato

Ingredienti

150 g burro morbido
150 g di zucchero
3 uova
1 pizzico di sale
250 g farina 00
1 bustina lievito Paneangeli
175 ml latte + 10 cucchiaini di sciroppo alla menta
per la glassa di copertura
200 g cioccolato fondente
80 g glucosio
175 g panna
25 g di burro fuso

Ho lavorato il burro a crema ed aggiunto poco per volta 100 g di zucchero ed i 3 tuorli. Impastato a cucchiaini la farina setacciata con il lievito alternate con lo sciroppo alla menta.

Ho montato a neve gli albumi con il sale ed il resto dello zucchero. Li ho incorporati delicatamente dal basso verso l'alto e versato il tutto in una tortiera a cerchio apribile di cm 24 di diametro con il fondo foderato di carta.

Infornato a 150° forno ventilato per 20-25 minuti.

Ho fatto raffreddare la torta e ricoperta con la glassa. scaldando la panna con il glucosio, (50°) aggiunto il cioccolato a pezzi, il burro fuso, versata la crema nel centro della torta ricoprendola tutta.

Fonte: <http://laterradeiviolini-germana.blogspot.com/2009/03/menta-e-cioccolato.html>



Cake al cioccolato amaro

Ingredienti:

150 gr di buon cioccolato amaro
100 gr di burro, morbido
100 gr di zucchero
3 uova
1 baccello di vaniglia
1 cucchiaino di zenzero in polvere (anche meno se volete)
1 cucchiaino di cardamomo in polvere
90 gr di maizena
un pizzico di sale

Preriscaldare il forno a 200°C:

Far fondere il cioccolato a bagno-maria.
Lavorate il burro con lo zucchero finché diventa bello « spumoso »
Aprite il baccello di vaniglia e toglietene i semi.
Rompete le uova e separate i rossi dai bianchi.
Unite i rossi d'uovo uno a uno con il burro-zucchero montato sempre mescolando.
Quindi unite il cioccolato fuso, i semi di vaniglia, lo zenzero, il cardamomo e la maizena.
Montate i bianchi a neve con un pizzico di sale e amalgamateli con la preparazione, mescolando delicatamente con una spatola.
Versate la massa in una forma imburata (o foderata con carta da forno) e cuocete il dolce a bagnomaria nel forno. La cottura è di ca. 30 minuti.
Lasciate raffreddare.

Fonte: <http://dolciprofumi.blogspot.com/2010/02/cake-al-cioccolato-amaro.html>



Torta di carote e albicocche all'olio d'oliva

Ingredienti

150 g di carote lessate (2 carote medie)
100 g di albicocche
4 uova
120 g di farina
100 g di zucchero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
60 ml di olio d'oliva delicato, tipo ligure
1 bustina di polvere lievitante
1 pizzico di sale

- frullare le carote con l'olio
 - montare le uova con lo zucchero, aggiungere le carote, la farina setacciata con la polvere lievitante, un pizzico di sale e l'estratto di vaniglia
 - tagliare le albicocche a pezzetti e mescolare all'impasto
 - versare l'impasto in uno stampo unto ed infornare a 180° per 25 minuti
 - far raffreddare, togliere dallo stampo, tagliare a quadretti e spolverare con lo zucchero a velo
- E' davvero soffice ed è molto delicata! Ideale per una colazione sana e leggera.

Fonte: <http://rossa-di-sera.blogspot.com/2010/03/torta-di-carote-e-albicocche-allolio.html>

Foret noir restyling

Ingredienti

per la base:

200 gr di zucchero

75 gr di farina 00

75 gr di cacao amaro

75 gr di amido di mais

1 bustina (16 gr) di lievito vanigliato

3 uova, 100 gr di burro fuso

1 bicchiere di latte a temperatura ambiente

Alcune gocce di estratto di vaniglia, Sale

per la farcitura:

300ml di panna fresca da montare

200gr di ricotta vaccina

Un vasetto di amarene sciroppate

100gr di cioccolato fondente 60%

Zucchero a velo q.b., Latte q.b.

per decorare:

150gr di cioccolato fondente 60%

Qualche amarena con il suo sciroppo



Preparazione della base

Dopo aver preriscaldato il forno a 180° C, in un pentolino fondere il burro a fuoco basso e mettere da parte ad intiepidire. In una terrina grande, con le fruste elettriche, mescolare bene uova e zucchero. Unire il burro fuso a filo continuando a sbattere, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Setacciare ed unire tutto in una volta fecola, farina, cacao, la vaniglia ed un pizzico di sale. Sciogliere il lievito nel latte e mescolarlo al composto. Foderare una tortiera (diametro 18-20cm) con carta forno,* quindi versarvi il composto ed infornare a 180°C per 40-45 minuti. Far raffreddare la torta completamente e tagliarla a metà. Spennellare le due superfici interne della torta con una bagna di sciroppo di amarene e latte (volendo, a questa bagna si può aggiungere del kirsch o dello cherry).

*Per poter manipolare meglio la carta forno, consigliamo di inumidirla prima con acqua tiepida e strizzarla delicatamente. Un'alternativa può essere invece imburrare e cospargere la tortiera con cacao, in modo da non provocare antiestetiche striature di farina a fine cottura.

Preparazione del ripieno

Montare a neve la panna e dolcificarla a piacere con lo zucchero a velo. Frullare grossolanamente due terzi delle amarene sciroppate. Tritare il cioccolato fondente in pezzi non troppo piccoli. Prelevare un terzo della panna ed amalgamarla in una ciotola alla ricotta setacciata, alla purea di amarene e al cioccolato in pezzi. Spalmare il ripieno sulla metà inferiore della torta, formando uno strato corposo, quindi coprirlo con la metà superiore del dolce. Spennellare con lo sciroppo di amarene puro la parte superiore del dolce quindi ricoprire quest'ultimo con la panna montata rimasta e livellare con cura superficie e bordi. In questo caso noi abbiamo aggiunto alla panna un altro po' di purea di amarene per creare l'effetto variegato. Riporre la torta in frigo.

Preparazione delle decorazioni

Per la banda di cioccolato basta fondere 150gr di cioccolato fondente e spennellarlo su una striscia di carta forno (lunga quanto il diametro della torta e alta poco più del dolce). La striscia così ottenuta va applicata immediatamente lungo la circonferenza della torta, facendo aderire con cura. Una volta raffreddato ed indurito il cioccolato, si può togliere la carta. Con il restante cioccolato fuso, realizzare dei decori a piacere, servendosi di un cono di carta forno. Quando questi si saranno induriti, rifinire il dolce a piacere, aggiungendo qualche filo di sciroppo e alcune amarene intere.

Fonte: <http://ourfoodstory.blogspot.com/2010/02/foret-noir-restiling.html>



Zuccotto all'ananas

Ingredienti

per una ciotola sferica di 20 cm
un pan di spagna da 26 cm (io ho usato al base all'acqua minerale)
un barattolo grande di ananas sciroppato
350 gr di lamponi freschi o congelati

per la crema allo yogurt
500 gr di yogurt magro naturale
100 gr di zucchero a velo
il succo di 1 limone
15 gr di gelatina in fogli
200 gr di panna fresca montata non zuccherata

ammorbidire la gelatina in poca acqua fredda, e scioglierla il poca acqua calda aggiungere poco per volta lo yogurt, zucchero a velo e il succo di limone
far riposare 5 minuti e aggiungere la panna montata..

Rivestire la ciotola con la pellicola trasparente, ricoprire con le fette di ananas e riempire gli spazi con i lamponi..

Ricoprire la frutta con il pan di spagna tagliato a fette, non bagnare il pan di spagna assorbe l'umidità dell'ananas se si bagna ulteriormente si rischia di avere una zuppa...versare metta della crema allo yogurt, fare uno strato con il resto dei lamponi, e sopra il resto della crema e chiudere con i restante pan di spagna.

Va fatto riposare in frigo almeno 8 ore..
Capovolgere in un piatto e spennellare con il torta gel.
Buonissima garantisco :-))

Fonte: http://tortedecorazioni.blogspot.com/2010/03/zuccotto-allananas_28.html



Crostata alla fragola

Ingredienti

Per la frolla
burro 100gr
farina 300gr
zucchero 150 gr
scorza di 1limone
uova 2 (1 intera- 1 tuorlo)
vanillina

Fare la fontana con la farina e amalgamare tutti gli ingredienti,il burro deve essere freddo e tagliato a cubetti.

Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e far riposare in frigo per mezz'ora.

Per la confettura di fragole

1 kg fragole
570 gr zucchero
1 limone

Lavare le fragole e metterle in un insalatiera con la scorza e il succo del limone.

Sciogliere lo zucchero in mezzo bicchiere d'acqua e far bollire per 5 min.

Versare lo sciroppo sulle fragole e attendere 1 ora

Cuocere a fiamma alta,schiumando spesso per circa 40 min

Invasare caldo.

Composizione del dolce

Stendere la pasta frolla in una tortiera avendo cura di livellare bene i bordi.

Con una forchetta bucherellare il fondo.Cuocere in forno già caldo a 180° per 40 min.

Una volta cotta stendere la confettura sulla base di pasta frolla e disporre a piacimento le fragole tagliate a metà' (facoltativo).

Per rendere lucido il dolce spennellare con della gelatina in gel.

Fonte: <http://saporidisara.blogspot.com/2010/03/crostata-alla-fragola-per-la-frolla.html>



Torta fragolosa.

Ingredienti per uno stampo da 20 cm di diametro

1/2 kg di fragole mature

70 g di farina "00"

88 g di burro ammorbidito

88 g di zucchero

2 cucchiaini di mandorle in polvere (circa 70 g)

2 uova

1/2 bustina di lievito in polvere

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Scalda il forno a 150° gradi.

Ungi con il burro e ricopri di farina uno stampo dai bordi alti di 24 cm di diametro.

Metti le fragole senza disporle con cura nella tortiera.

Con una frusta sbatti le uova con lo zucchero e il burro fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi l'estratto di vaniglia e le mandorle in polvere e mescola bene. Setaccia la

farina e il lievito nel composto e amalgama il tutto. Versa il composto nella teglia sopra la frutta. Cuoci per circa 50 minuti. Una volta cotta lasciala raffreddare nello stampo. Quando si

sarà raffreddata passa un coltello lungo i bordi dello stampo per staccare meglio la torta.

Capovolgila su un piatto da portata.

<http://www.kisskissanna.com/2010/04/il-mio-colore-preferito.html>



Tiramisù alle fragole

Ingredienti:

500g. di mascarpone
una confezione di savoiardi da 400g.
3 uova fresche
3 cucchiaini di zucchero + 3/4 cucchiaini per le fragole
500g di fragole
un pizzico di sale

Procedimento:

La sera prima affettare le fragole e metterle in una terrina con 3/4 cucchiaini di zucchero in modo che facciano il sughetto tipico.

Raccogliere i tre quarti delle fragole, separandole dal sughetto con un colino. Sbattere con una frusta i rossi delle uova con lo zucchero, fino a che il composto non diventa spumoso, aggiungere il mascarpone e le fragole a tocchetti, continuare a mescolare. Montare le chiare d'uovo a neve ferma con un pizzico di sale e incorporarle alla crema di mascarpone, avendo cura di mescolare sempre dall'alto verso il basso (così non si smontano).

Mescolare fino a rendere il tutto omogeneo e spumoso.

Frullare le restanti fragole con il loro stesso sugo.

In una teglia formare uno strato di savoiardi imbevuti nel frullato di fragole. Alternare lo strato di savoiardi con la crema di mascarpone fino ad esaurimento degli ingredienti.

Ultimo strato decorare con fragole a pezzi.

Io ho preferito spolverare comunque di cacao amaro, perché l'accostamento fragole e cioccolato mi piace sempre un sacco.

Fonte: <http://pasticci-in-cucina.blogspot.com/2008/04/tiramisu-alle-fragole.html>

Crostata di crema pasticciera con fragole



Quando fare la crostata con le fragole se non adesso? Sono mature al punto giusto...e adatte a fare dolci e marmellate, io uso la fragola di Terracina, dolce e rossa. Pasta frolla. Per la pasta frolla uso la farina bio n°2, è una farina poco raffinata, saporita e il risultato è una pasta frolla molto croccante. 500 gr di farina, 250 gr di zucchero, 230 gr di burro, 2 uova e un tuorlo, un pizzico di sale, io ci metto anche un cucchiaino di lievito per dolci (io uso il cremor tartaro di Vegan ché non contiene fosfati).

Si uniscono farina, zucchero, sale e il cucchiaino di lievito e si mescolano, si aggiunge poi il burro freddo a pezzettini, le due uova ed il tuorlo. Si impasta molto velocemente cercando di non scaldare l'impasto. Si fa una palla e si mette a riposare nella parte meno fredda del frigorifero. Dopo una/due ore si riprende la pasta frolla e si stende con il mattarello, (se vogliamo esagerare possiamo comprare un matterello di marmo o, meglio ancora, un matterello vuoto dove possiamo inserire cubetti di ghiaccio. Io la stendo con il mattarello normale, ma se si dovesse scaldare e rompere troppo va rimessa in frigo. Si stende ad 1 cm massimo di altezza, nella pirofila precedentemente imburata e infarinata, meglio usare una pirofila bassa perché cuoce meglio, poi si aggiusta con le mani e si rifinisce il bordo scavando un po' perché dopo andrà ricoperta di crema. Si inforna a forno caldo 170° per 30/40 minuti, fino ad un colore ambrato.

La crema pasticcera: 4 tuorli, 100 gr di zucchero, 30 gr di farina, 300 ml di latte. Si uniscono i tuorli e lo zucchero in un recipiente che poi andrà sul fuoco e si mescolano, anche con le fruste elettriche, si aggiunge poi la farina ed il latte e si porta sul fuoco basso. La crema si deve girare sempre altrimenti si attacca e prende il sapore di bruciato. Dopo pochi minuti comincia ad addensare, continuate a girare fino a che la schiuma bianca che sta sopra non sparisce, ancora un minuto o due. Io nella crema metto l'interno di mezza bacca di vaniglia perché mi piace quell'aroma, altrimenti si può profumare con la buccia del limone, ovviamente biologico. Una volta tiepida si spalma sulla crostata, lasciando mezzo centimetro di bordo libero, si livella e si cominciano a mettere le fragole tagliate in due. Potete decidere di metterle a spirale, a lisca di pesce o come meglio preferite. Spolverizzatela con lo zucchero a velo così diventa lucida. Adesso sentite il sapore.

Fonte:

<http://unpezzodellamiamaremma.blogspot.com/2010/04/crostata-di-crema-pasticcera-con.html>

Torta alla frutta



Ingredienti

per la base (stampo diametro 25-30 cm):

4 uova

250 g farina 00

200 g zucchero

160 g margarina o burro

(sembra inevitabile, purtroppo!)

1 bustina lievito per dolci

per la crema:

2 uova intere

1/2 litro di latte

4 cucchiaini di zucchero

6 cucchiaini di farina

cannella e limone

per la bagna:

succo di ananas o di pesca

Per la decorazione:

frutta a volontà!! (io uso: banane, kiwi, fragole)

gelatina alimentare per torte di frutta

Procedimento

Preparate l'impasto per la base, mettetelo in una teglia per crostate (ben oliata e infarinata) e infornate a 180°C per circa 45 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Preparate la crema: sbattete prima lo zucchero e le uova, aggiungete gradualmente la farina e il latte facendo attenzione che non si formino grumi. Mettete sul fuoco a fiamma moderata e aggiungete la scorza del limone e un pò di cannella in polvere. Non smettete mai di mescolare con una frusta finché la crema non raggiunge la consistenza giusta. A questo punto togliete dal fuoco e fate raffreddare in un piatto, mescolando di tanto in tanto (ricordatevi di togliere la scorza del limone). Ora bagnate la base con il succo di ananas o di pesca, a seconda dei gusti e della disponibilità! Spalmateci su la crema e cominciate a decorare con la frutta come più vi piace. Alla fine di tutto spalmateci su la gelatina per evitare che la frutta si rovini troppo in fretta.

Fonte: <http://verdepomodoro.blogspot.com/2009/03/colori-che-scaldano.html>

Crostata con kiwi e mandarini

Ingredienti:

per la base della crostata:

250g di farina

140g di burro

50g di zucchero

3 cucchiaini di latte, buccia di limone

per la copertura della crostata:

mezzo litro di latte

180g di zucchero

90g di farina

buccia di limone, essenza di vaniglia

2 kiwi

due mandarini

buccia di limone per guarnire

gelatina di albicocche



Disponete a fontana la farina e ponete al centro il burro, lo zucchero, la buccia di limone ed il latte. Lavorate il tutto velocemente e ponete l'impasto in frigo per mezz'ora. Nel frattempo preparate la crema alla vaniglia. Fate bollire il latte con la buccia di limone. A parte setacciate zucchero e farina e aggiungetevi poco alla volta il latte intiepidito e filtrato. Fate cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti, fino a che la crema non si sarà addensata.

Aggiungere l'essenza di vaniglia e lasciar raffreddare.

Stendete l'impasto su un piano infarinato e rivestite una teglia del diametro di 28cm, imburrata ed infarinata. Bucherellate la base. Coprite con carta da forno e dei fagioli secchi e cuocere in forno preriscaldato a 180° per una ventina di minuti. Togliere i fagioli e cuocere altri dieci minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Sbucciate i kiwi e tagliateli a metà e poi a fette, come in foto.

Versate la crema nella base della crostata e disponete le fettine di kiwi come in foto.

Completate il cerchio e fate un cerchio interno con gli spicchi di mandarino.

Al centro ponete le striscioline di buccia di limone (io le ho fatte col riga limoni).

Sciogliete la gelatina di albicocche e spennellatela sulla frutta.

Ed ecco la mia coloratissima ricetta di crostata con la frutta.

Fonte: <http://www.gnamgnam.it/index.php/2010/04/29/crostata-con-kiwi-e-mandarini.htm>



Gelatine

Ingredienti:

300ml di acqua
3 grammi di agar agar
1-2 cucchiaini di zucchero
colorante rosso
fragole, mandarini, mirtilli
salvia, prezzemolo
succo d'arancia

Far bollire 300 ml d'acqua ed aggiungere l'agar-agar
Continuare per 1-2 minuti a far addensare sul fuoco, spegnere il gas ed aggiungere lo zucchero o altro dolcificante o altro ingrediente (dipende dal gusto personale).
In una piccola parte ho messo 3 micro-cucchiaini di colorante alimentare rosso che poi ho versato nelle formine a cuore.
La restante parte l'ho versata nella formina rettangolare e dentro ho sistemato fette di fragole, spicchi di mandarini, foglie di salvia o prezzemolo.
Quelle giallo-oro sono fatte con succo di arancia allungato con pochissima acqua che ho fatto bollire ed unito agar-agar, versato nella forma ed inserito dei mirtilli.
Dopo 30 minuti circa sono belle e pronte.

Per farle utilizzo "nagashi-ki", la formina per gli alimenti da addensare.
Siccome ogni quadratino è abbastanza grande, ognuno si può dividere in quattro.
Ho messo poco zucchero nel liquido gelante, se si vuole qualcosa di più coccoloso, basterà inzupparle nello zucchero semolato poco prima di mangiarle.

Fonte:

<http://cedimezzoilmare.blogspot.com/2010/03/gelatine-gelatine-morbidose-e-carine.html>



Ciliege scioppate

di Nicola da Altino

Ingredienti:

ciliegie

scioppo:

ogni 2,5 litri di acqua 1 kg di zucchero

Procedimento

Lavate le ciliegie e tagliate i gambi a metà. Prendete i vasetti puliti e metteteci dentro le ciliegie. Sul fuoco preparate lo scioppo mettendo acqua e zucchero, quando il tutto bollerà spegnete e lasciate raffreddare. Versate poi lo scioppo nei vasetti avendo cura di coprire tutte le ciliegie. Chiudete poi i vasetti e metteteli in una pentola piena d'acqua, mettete sul fuoco e appena bolle, dopo qualche minuto, toglieteli dall'acqua con l'aiuto di una cacciapesce (come dice Nicola!). Avvolgeteli con degli strofinacci finché non si raffreddano e fate riposare in cantina!

fonte: <http://verdepomodoro.blogspot.com/2009/05/aggirandomi-curiosa-fra-il-verde.html>