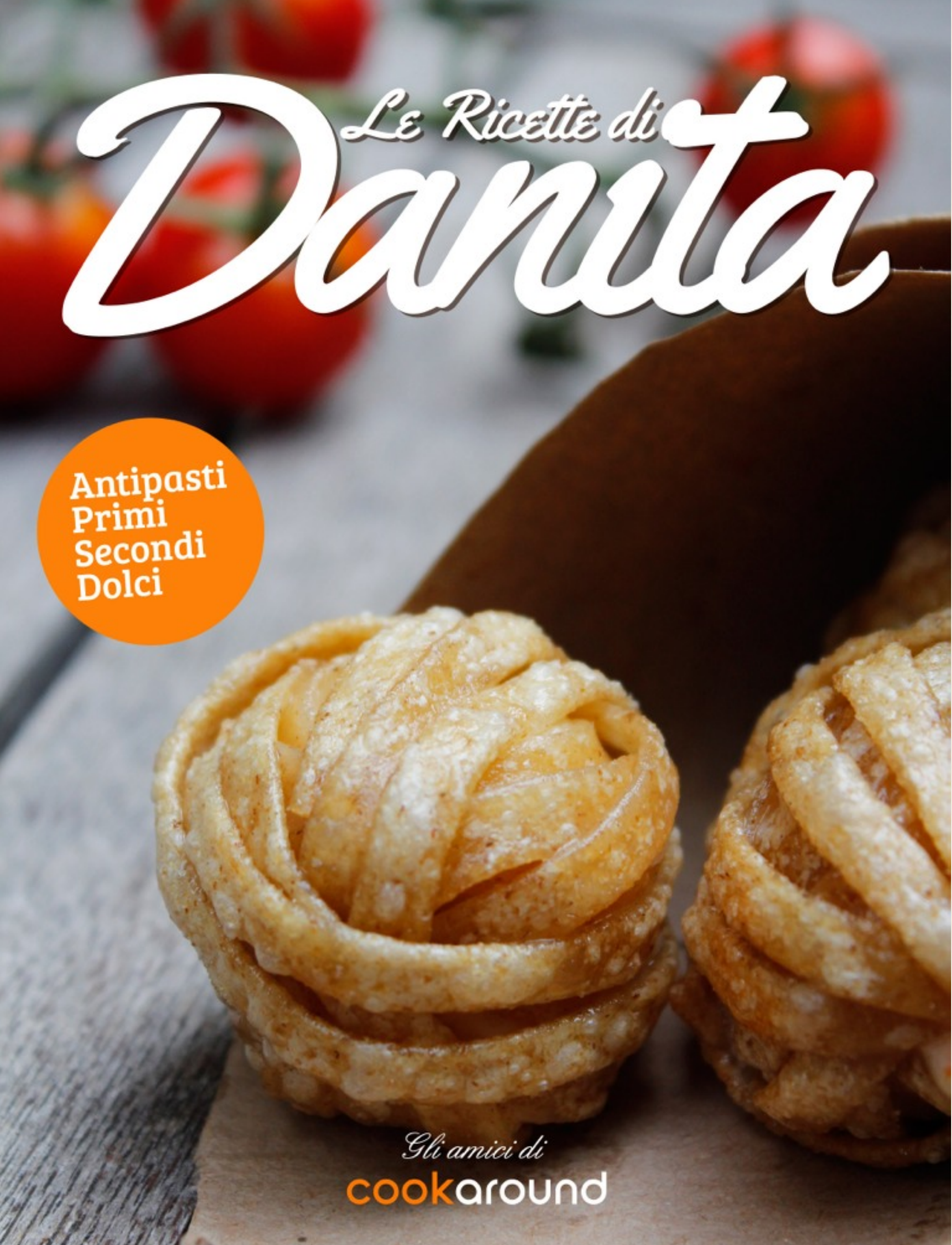
Le Ricette di Danta

Antipasti
Primi
Secondi
Dolci



Gli amici di
cookaround

SOMMARIO

Aperitivi & Finger Food

Aperitivo “caviale” di melograno
Il mio cocktail rosso
Caipirinha sicula
Gomitolino ai fichi e pancetta
Gomitolo di bavette con sorpresa su pesto di origano
Pomodorino ripieno con pasta al pesto
Uova a pic pacchiu
Anelli di cipolla gustosi

Antipasti

Sarde a beccafico
Boccioli di tarassaco sotto sale
Involtini di bresaola croccanti
Gamberetti su crostini aromatizzati con crema di carciofi
Alette di pollo speziate allo yogurt
Carpaccio fiorito di zucchine intrecciate
Insalata greca destrutturata
Crocchette alle ortiche

Primi

Paccheri ripieni di carciofi con gamberoni su burrata
Lumache gratinate ripiene di zucca con besciamella al pistacchio
Orecchiette con uova di pesce e pesto
Spaghetti al pesto di fave
Gnocchi di zucca su fonduta al rosmarino
Risotto alle ortiche e fontina
Busiate al pesto siciliano al pistacchio e zucchina
A pasta o fuinu – Anelletti al forno
Zuppa di miglio ai broccoletti e lenticchie
Gnocchi alla zucca ripieni di asparagi

SOMMARIO

Secondi

Carne “aggrassata”
Tournedos dal cuore dolce con fonduta croccante
Crostone con spatola “panata” al pistacchio su crema di carciofi e pomodori secchi
Involtini di melanzane con spatola al pesto
Sicilia chiama Lombardia: polenta verde al maiale
Cocotte al tarassaco
Coscette di quaglia ubriache
Lenticchie all'insalata su pagnotta
Verrine di broccoli: la moda in cucina

Panini e Torte Salated

Panino tutto Sicilia
Tutto il Sud in un panino
Panino al lardo e panino al tartufo
Torta salata con zucchinette ripiene e pomodorini
Torta rustica con patate e salsiccia

Dolci e Torte

Granita siciliana DOC
Cassatine siciliane
Granita di gelsi con panna e brioche
Crostatine clafoutis alle amarene
Bicchierino di caffè espresso e pere caramellate
Geometria di frutta su cheesecake fredda
Torta di crêpes alla crema di nocciole
Setteveli freagola e pistacchi
Millefoglie a scacchiera
Torta mousse di ricotta al cioccolato

Introduzione

Quando mi è stato chiesto da Cook se volessi che alcune delle mie ricette venissero raccolte in un ebook scaricabile ne sono rimasta subito entusiasta: sicuramente uno dei sogni più grandi di una foodblogger è quello di veder pubblicato un libro con le proprie ricette.

Del resto non sono una cuoca professionista.... sono "solamente" una cuoca di "cuore", una donna che, a parte lavorare part time come ragioniera, a parte fare la mamma e la moglie, riesce anche ad avere tempo per dedicarsi ad una grande passione, quella della cucina.

Non so se riesco a far bene tutte le cose che faccio, ma so di certo di metterci tanto amore e almeno, questo, spero che traspaia anche dietro le pagine del mio blog dove mi piace scrivere non solo di ricette ma anche di vita quotidiana legate ai piatti che preparo. La mia passione per la cucina, sicuramente, mi è stata trasmessa dai genitori, la mia vera ispiratrice, la mia musa, è stata sicuramente la mia mamma, una donna sempre impegnata nel lavoro ma sempre pronta a prepararmi la merendina: il suo pezzo forte era la frittatina, quella delle cinque, quando finiva dal lavoro :-).

Lei era negata nei dolci, ma i cannelloni e a "pasta o fuinu" che faceva lei e che fa tutt'ora, non la fa nessuno: ricordo le mattine dei giorni di festa, quelle mattine in cui si preparavano i pranzi importanti, in quelle mattine, io mi svegliavo presto (insomma, a metà mattinata, quando lei aveva già preparato il suo bel ragù) e l'aiutavo con i cannelloni; ecco, sicuramente la dedizione con cui lei preparava questi piatti, mi hanno trasmesso la passione per la cucina, ma i piatti della mia mamma, nessuno di noi figlie, neanche Patrizia, la più brava in cucina, li ha mai saputi riproporre tali e quali e quando domando: <Mamma, ma come mai a me non vengono buoni come te> lei, con quell'eleganza che la contraddistingue, risponde: <perché io ci metto l'amore> :-)

Ma non lasciamo fuori papà, no, anche lui, ha avuto il suo bel contributo, lui che, al ritorno dei suoi viaggi di lavoro, ci portava sempre una ricetta nuova: ancora oggi, però, la sua pasta "alla scaramuccia" rimane un mistero: ma sarà davvero una pasta tipica della Calabria o se l'è inventata lui?? E la sua carbonara??? Che solo lui fa in quel modo, ma che è tanto ma tanto buona, è davvero una ricetta che gli ha dato un grande cuoco in uno dei tanti ristoranti in cui ha mangiato??? :-) Queste saranno domande che non avranno mai una risposta ma ci hanno tartassato la mente per anni :-).

Ora che ci penso, mentre scrivo, più scrivo e più mi rendo conto come la mia famiglia, sia un concentrato davvero di buone forchette e devo dire che non ce la caviamo per nulla male: mamma con le sue ricette di casa, papà con le sue ricette prese dai vari ristoranti d'Italia, Patrizia, bhe, lei, che dire di lei, lei è...lei è, come dire, lei è un enciclopedia culinaria vivente, poi c'è Laura, anche lei bravissima nei suoi piatti in cui è specializzata e poi ci sono io...forse la più innovativa :-), forse un pò troppo per i tempi :-) e la più scenografica, che spesso viene presa in giro per le foto che prima deve fare al piatto e guai a chi comincia a mangiare :-).

Ecco, tutto nasce da qui ma mentre prima mi limitavo a cucinare, poi ho cominciato a scrivere sul sito di cucina, Cookaround e da lì, il passo ad aprire un mio blog è stato breve, grazie alle richieste di alcuni amici e alla visione del film “Julie & Julia” che mi ha dato l'input finale per aprire un blog tutto mio, "Le leccornie di Danita", una sorta di diario culinario dove mi piace scrivere non solo delle ricette che preparo ma anche dei momenti legati a quel piatto, momenti di vita, emozioni provate. Ecco, questa sono io: l'amore di mia mamma e del mio papà che mi hanno cresciuta, l'unione di tutti gli zii e nonna che mi hanno affiancata, i sapori e gli odori che mi hanno accompagnata negli anni, tutti i percorsi che ho dovuto affrontare.

E Oggi?? Oggi, anche alle mie bimbe cerco di farle crescere con l'amore verso ciò che ci circonda: le faccio uscir fuori a raccogliere i gelsomini per fare il gelo di "mellone", a raccogliere la mentuccia o il basilico per fare il pesto, ad impastare con le loro manine per far la pasta fresca o il pane, a pulire il pomodoro :-) per far le bottiglie.....insomma, vorrei che anche loro, da grandi, ricordino i "loro" odori e i loro sapori, domani come oggi, oggi come ieri, basta volerlo.

Danita

Aperitivi

Le Ricette di Danita

Gli amici di cookaround

Aperitivi

APERITIVO CON "CAVIALE" DI MELOGRANO

Tempo di preparazione totale: 25 minuti *Difficoltà: difficile*

Ingredienti

- *spumante secco e acqua tonica in parti uguali*
- *0,8 g di alginato di sodio*
- *3 g di cloruro di calcio diidrato*
- *600 cc di acqua*
- *100 ml di succo di melograno*

1) Se non trovate il succo di melograno, lo potrete ricavare dal frutto: apritelo a metà, ricavatene i semi e spremeteli con uno schiacciapatate; ne avrete bisogno di 100 ml.

2) Riunite in un bicchiere il succo di melograno e l'alginato di sodio. Mescolate bene per far sciogliere l'alginato di sodio nel succo e mettete da parte a riposare per 15 minuti ricordandovi di mescolare di tanto in tanto.

3) Nel frattempo fate sciogliere bene il cloruro di calcio diidrato in una ciotola con i 600 cc d'acqua e versate il composto in un bicchiere trasparente alto e stretto.

4) Prendete un po' di succo di melograno con un cucchiaio di legno e verificate che si sia addensato. Lasciate cadere il succo di melograno nella soluzione di cloruro di calcio, una goccia alla volta.
Le gocce di succo si addenseranno ulteriormente precipitando sul fondo del bicchiere trasformandosi in sfere gelatinose.

5) Lasciate le sfere nella soluzione per qualche minuto, poi scolatele aiutandovi con un colino. Sciacquate con molta delicatezza il caviale di melograno.

6) Preparate l'aperitivo: versate nei flûtes l'acqua tonica e lo spumante in parti uguali, quindi aggiungete piano piano il caviale di melograno.

Aperitivi

IL MIO COCKTAIL ROSSO

Tempo di preparazione totale: 1 minuto *Difficoltà: facilissimo*

Ingredienti

- *1 l di succo d'ananas*
- *6 bottigliette di Sanbittèr rosso*
- *2 bicchierini di Aperol rosso*
- *½ l di acqua tonica*

1) Prendete una brocca sufficientemente capiente da poter contenere tutti gli ingredienti.

2) Versate nella brocca dapprima il succo d'ananas, poi il Sanbittér rosso, quindi l'Aperol rosso ed infine l'acqua tonica.

3) Mescolate bene affinché gli ingredienti possano amalgamarsi al meglio e riponete la brocco in frigorifero.

4) Servite il cocktail rosso ben freddo di frigorifero, aggiungendo a piacere qualche cubetto di ghiaccio.

Aperitivi

CAIPIRINHA SICULA

Tempo di preparazione totale: 5 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *2 limoni (non trattati)*
- *2 cucchiai di zucchero*
- *250 g di cubetti di ghiaccio*
- *menta o mentuccia*
- *100 ml di vodka*
- *500 ml di acqua tonica*

1) Lavate bene il limone, tagliatelo prima a fette larghe senza sbucciarlo, poi a cubetti non troppo piccoli.

2) Pestate insieme il limone, la mentuccia, lo zucchero e i cubetti di ghiaccio e trasferiteli nella brocca.

3) Unite al pestato la vodka e l'acqua tonica e fate riposare un minuto.

4) Servite il cocktail guarnendolo con una fettina sottile di limone e qualche fogliolina di mentuccia.

Aperitivi

GOMITOLINO AI FICHI E PANCETTA

Tempo di preparazione totale: 25 minuti *Difficoltà: media*

Ingredienti

- *10 fili di bavette lunghe (il doppio di una bavetta normale)*
- *10 fichi piccoli maturi*
- *10 fette di pancetta arrotolata tagliata sottile*
- *olio per fritture q.b.*
- *sale*

1) Lessate le bavette in abbondante acqua bollente salata, scolatele e mettetele ad asciugare distese e distanziate su un canovaccio pulito, in modo che non si attacchino tra di loro.

2) Lavate i fichi e privateli delle estremità, avvolgeteli nella pancetta e successivamente nei fili di pasta ricoprendoli quasi completamente.

3) Scaldate molto bene l'olio per fritture e tuffatevi i gomitoli ai fichi e pancetta per friggerli fino a doratura completa.

4) Prelevateli dall'olio bollente scolandoli il più possibile e trasferiteli su carta assorbente per asciugarli alla perfezione; salateli e serviteli tiepidi.

Aperitivi

GOMITOLO DI BAVETTE CON SORPRESA SU PESTO DI ORIGANO

Tempo di preparazione totale: 25 minuti + 2 ore di congelatore
Difficoltà: media

Ingredienti

Ingredienti per 10 gomitoli:
- *10 bavette lunghe (il doppio di quelle normali)*
- *10 mozzarelline*
- *10 pomodorini molto piccoli*
- *acciughe*
- *olio per fritture*

Per il pesto di origano:
- *origano fresco q.b.*
- *parmigiano grattugiato q.b.*
- *pinoli q.b.*
- *sale*
- *olio extravergine d'oliva*

1) Lessate le bavette in abbondante acqua bollente salata, scolatele e mettetele ad asciugare distese e distanziate su un canovaccio pulito, in modo che non si attacchino tra di loro. Tagliate i pomodorini a metà e schiacciateli leggermente cosicché perdano un po' d'acqua di vegetazione. Mettete a scaldare in un pentolino il siero delle mozzarelline.

2) Quando sarà caldo ma non bollente, tuffatele dentro e lasciatele scaldare qualche minuto a fuoco basso, per ammorbidirle e farle filare. Prendete ora un pomodorino diviso a metà, inseritevi dentro un pezzetto di acciuga e richiudetelo.

3) Estraete con una pinza una mozzarellina calda dal siero, il siero caldo l'avrà ammorbidita. Appiattite la mozzarella sul palmo della mano ed utilizzatela per avvolgere completamente il pomodorino. Se avete difficoltà a coprire completamente il pomodorino con la mozzarella, rimettete quest'ultima per qualche secondo nel siero per renderla nuovamente modellabile. Procedete in questo modo con tutti i pomodorini e tutte le mozzarelline, quindi mettetele ad asciugare su carta assorbente.

4) Una volta raffreddate, avvolgete ogni mozzarellina con un filo di pasta, facendo attenzione a continuare fino ad averla coperta tutta. Trasferite i gomitolini in una teglia, distanziandoli tra di loro e metteteli in congelatore per circa 2 ore. Nel frattempo pestate nel mortaio l'origano, il parmigiano, i pinoli, il sale e l'olio, fino ad ottenere un pesto leggero.

5) Friggete i gomitoli in olio bollente fino a completa doratura, scolateli e trasferiteli su carta assorbente affinché s'asciughino dall'olio in eccesso. Servite i gomitoli caldi o tiepidi su di una base di pesto all'origano.

Aperitivi

POMODORINO RIPIENO CON PASTA AL PESTO

Tempo di preparazione totale: 25 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Ingredienti per 10 pomodorini:
- *10 pomodorini*
- *10 fili di pasta lunga tipo spaghetti o bavette lunghe*
- *150 g di mozzarella di bufala*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale*

Per il pesto al pistacchio:
- *200 g di pistacchio di Bronte pestato*
- *1 pezzettino piccolo di aglio*
- *3 foglioline di basilico*
- *qualche pezzetto di parmigiano*
- *10 pinoli circa*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale*
- *pepe*

Per servire
- *10 pinoli*
- *10 foglioline di basilico*

1) Pestate i pistacchi nel mortaio fino ad ottenere una polvere finissima; mettete da parte. Pestate nel mortaio un pezzettino d'aglio, il basilico, due pizzichi di sale, il pepe, il parmigiano, una decina di pinoli e poco olio extravergine d'oliva. Aggiungete la polvere di pistacchio e mescolate versando altro olio extravergine d'oliva a filo fino ad ottenere un pesto morbido.

2) Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente, sciacquatela velocemente in acqua fredda, conditela con poco olio e lasciate che raffreddi completamente. Una volta fredda, conditela con il pesto preparato in precedenza.

3) Sfilacciate a mano la mozzarella di bufala e trasferitela in uno scolapasta per farla asciugare un po'. Nel frattempo preparate i pomodorini rimuovendo la calotta superiore e svuotandoli. Inserite in ogni pomodorino un pezzetto di mozzarella, evitando di riempirlo completamente; versate un goccio d'olio e salate leggermente.

4) Arrotolate un filo di pasta al pesto con una forchettina da finger food e posizionatelo nel pomodorino, facendo in modo che la forchettina si fissi sul pezzettino di mozzarella sottostante.

5) Guarnite ogni pomodorino con un pinolo tostato e una fogliolina di basilico; serviteli freddi.

Aperitivi

UOVA A PIC PACCHIU

Tempo di preparazione totale: 50 minuti + 27 ore lievitazione
Difficoltà: difficile

Ingredienti

- *Uova di quaglia*

Per i bocconcini alla gigiulena:
- *100 g di farina di semola rimacinata*
- *200 g di farina 00*
- *200 g di farina Manitoba*
- *400 g d'acqua*
- *2 g di lievito di birra*
- *1 cucchiaino abbondante di sale*
- *semi di sesamo q.b.*

Per il pesto di capperi:
- *30 g capperi sotto sale di Pantelleria*
- *1 piccola manciata di pinoli*
- *qualche pezzetto di parmigiano*
- *6 foglioline di prezzemolo*
- *1 pezzettino d'aglio*
- *olio extravergine d'oliva q.b*
- *pepe in grani o peperoncino*
- *sale*

Per la salsa:
- *pomodori maturi*
- *cipolla*
- *un cucchiaino di zucchero*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale*

1) Iniziate preparando i bocconcini di pane con almeno un giorno d'anticipo. In una ciotola molto capiente mescolate il sale e le farine. Fate sciogliere il lievito in 2 dita d'acqua tiepida e versatela al centro delle farine,, poi versate il resto dell'acqua, mescolate velocemente con un cucchiaio di legno, coprite la ciotola con la pellicola e lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 24 ore.

2) Versate l'impasto lievitato su una spianatoia infarinata, infarinate anche la superficie dell'impasto e conferitegli una forma il più possibile quadrata. Iniziate a tirare i 4 angoli del quadrato d'impasto, uno alla volta e ripiegateli verso il centro del panetto. Avvolgete l'impasto con la pellicola e fate riposare altri 15 minuti.

3) Infarinate un canovaccio pulito e con le mani, anch'esse infarinate, deponetevi l'impasto, poi ripiegate il canovaccio e fate lievitare per altre 2 ore. 30 minuti prima della fine della lievitazione, mettete una casseruola con coperchio, in ghisa o in terracotta, a scaldare in forno a 230°. Aprite il canovaccio e, sempre con le mani infarinate, dividete velocemente l'impasto in palline della dimensione di una polpetta e cospargetele di sesamo. Deponete i bocconcini di pane nella casseruola cercando di non farle perdere la temperatura, e fate cuocere per 20 minuti, poi togliete il coperchio e continuate la cottura per altri 10 minuti o fino ad ottenere una bella doratura. (Continua...)

UOVA A PIC PACCHIU

4) Sbollentate i pomodori per un minuto, spellateli, privateli dell'acqua di vegetazione e tagliateli a dadini. Mettete a soffriggere in una padella con olio extravergine d'oliva caldo la cipolla tritata, fatela imbiondire quindi unite i pomodori ed un cucchiaino di zucchero, mescolate e lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti; regolate di sale. Fate rassodare le uova di quaglia in abbondante acqua bollente per 3-4 minuti, scolatele, tuffatele in acqua fredda per 10 minuti poi privatele del guscio.

5) Dissalate i capperi sciacquandoli bene ed asciugandoli con della carta assorbente. Pestate nel mortaio i capperi dissalati, i pinoli, il parmigiano, un pezzetto d'aglio, il prezzemolo, l'olio, il sale ed il pepe fino ad ottenere un pesto cremoso.

6) Tagliate ora i panini a metà, svuotateli leggermente ed iniziate a farcirli con la salsa di pomodoro. Tagliate a metà anche le uova di quaglia e ponete una metà d'uovo su ciascun panino con il tuorlo rivolto verso l'alto. Cospargete il mezzo uovo con un cucchiaino di pesto, coprite con la calotta superiore del panino e fissate il tutto con uno stuzzicadenti decorato. Servite immediatamente le uova a pic pacchiu.

Aperitivi

ANELLI DI CIPOLLA GUSTOSI

Tempo di preparazione totale: 10 minuti + 30 minuti di riposo della pastella Difficoltà: facile

Ingredienti

- *2-3 cipolle bianche*
- *60 g di farina 00*
- *2 cucchiaini di amido di mais*
- *1/2 bustina di lievito in polvere per salati*
- *un pizzico di paprica*
- *un pizzico di cannella*
- *un pizzico di zucchero*
- *100 ml di latte*
- *1 uovo*
- *olio per fritture*
- *sale*

1) In una ciotola capiente mescolate la farina, l'amido, il lievito, lo zucchero e le spezie.

2) Sbattete l'uovo in una tazza, unitevi il latte e versate questo composto nella ciotola con gli ingredienti secchi.

3) Amalgamate con le fruste elettriche, aggiungete il sale e fate riposare per 30 minuti circa.

4) Sbucciate le cipolle e tagliatele in fette non troppo sottili, staccate le rondelle due alla volta e tuffatele nella pastella.

5) Scaldate abbondante olio per fritture quindi tuffatevi gli anelli di cipolla per friggerle fino a doratura completa.

6) Una volta ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente. Salate e servite gli anelli di cipolla ancora ben caldi.

Antipasti

Le Ricette di Danita

Gli amici di cookaround

Antipasti

SARDE A BECCAFICO

Tempo di preparazione totale: 40 minuti *Difficoltà: media*

Ingredienti

Ingredienti per 10 involtini:

- *10 sarde freschissime*
- *1 manciata di uva passolina siciliana (sostituibile con dell'uva passa)*
- *1 manciata di pinoli*
- *1 cipolla*
- *1 rametto di prezzemolo*
- *2 manciate di mollica fresca e secca*
- *1 piccola manciata di pecorino*
- *1 piccola manciata di parmigiano*
- *2 cucchiaini di zucchero*
- *½ limone (scorza e succo)*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*

Per la teglia:

- *2 limoni*
- *foglie d'alloro*
- *olio extravergine d'oliva*

Per l'emulsione:

- *succo di 1 limone*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale*
- *1 cucchiaino di zucchero*

1) Mettete l'uva passa a reidratarsi in acqua, grattugiate la scorza di mezzo limone, spremetene e conservatene il succo e tostate leggermente i pinoli in una padella senza aggiungere grassi.

2) Pulite con cura le sarde privandole di testa e interiora, apritele a libro lasciando intatta la coda e un pezzettino di lisca. Fate soffriggere in un ampio tegame la cipolla tritata con un abbondante giro d'olio extravergine d'oliva.

3) Quando la cipolla è appena dorata aggiungete l'uva passa ben strizzata, i pinoli e la mollica fresca. Unite anche la mollica secca, il pecorino, il parmigiano, il prezzemolo, lo zucchero, il succo del limone e la scorza grattugiata, fate tostare per qualche altro minuto, spegnete e lasciate intiepidire.

4) Prendete la sarda aperta a libro, poggiatela sul palmo di una mano e farcitela con il composto a base di mollica, schiacciando bene. Arrotolate la sarda su se stessa cominciando dalla parte più larga. Lasciate la codina fuori e chiudete l'involtino infilzando il pezzettino di lisca sporgente nella sarda in modo da tenerla bloccata, lasciando la codina all'insù.

5) Ungete generosamente una pirofila e iniziate a sistemarvi le sarde, separandole tra loro con foglie di alloro e fettine di limone. Emulsionate dell'olio con il succo di limone, il sale e lo zucchero e irrorate le sarde con questo composto, poi infornate a 180°C fino a farle dorare alla perfezione. Possono essere servite calde, ma sono ancora più buone se servite tiepide o fredde.

Antipasti

BOCCIOLI DI TARASSACO SOTTO SALE

Tempo di preparazione totale: 10 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *boccioli di tarassaco*
- *sale grosso*

1) Raccogliete i boccioli di tarassaco in un luogo più lontano possibile da fonti d'inquinamento e sporcizia. Lavate bene i boccioli e puliteli da eventuali pezzi di stelo o foglie rimaste attaccate durante la raccolta, poi fateli asciugare bene su carta assorbente in un luogo areato.

2) Coprite il fondo di un barattolo di vetro con del sale grosso, distribuitevi uno strato di boccioli, copriteli con dell'altro sale grosso e procedete in questo modo fino a riempirlo cercando di non lasciare spazi vuoti.

3) I boccioli di tarassaco saranno pronti dopo qualche giorno e potrete consumarli come normali capperi sotto sale.

4) Se si forma troppa acqua sostituire il sale con del nuovo sale grosso marino.

Antipasti

INVOLTINI DI BRESAOLA CROCCANTI

Tempo di preparazione totale: 10 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *24 fette di bresaola*
- *4 carciofi teneri*
- *20 baccelli di fave*
- *4 cucchiai di formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia)*
- *semi di sesamo q.b*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *limone q.b.*
- *sale*

1) Pulite i carciofi, eliminando il gambo, le foglie esterne più legnose e tagliando la punta con un taglio obliquo non solo per rimuovere le spine ma anche per far si che le foglie tenere più interne rimangano più lunghe e le più esterne, più coriacee, risultino più corte.

2) Passate il limone alla base dei carciofi puliti, tagliateli in due ed eliminate la peluria centrale. Pestate i carciofi in un mortaio aggiungendo poco olio e un pizzico di sale.

3) Aggiungete le fave ai carciofi e pestatele grossolanamente. Unite anche il formaggio spalmabile ed amalgamate bene.

4) Sovrapponete due fette di bresaola e distribuite un cucchiaio di farcia al centro, quindi arrotolate il tutto. Passate gli involtini che otterrete nei semi di sesamo e serviteli o riponeteli in frigorifero fino al momento di servirli in tavola.

Antipasti

GAMBERETTI SU CROSTINI AROMATIZZATI CON CREMA DI CARCIOFI

Tempo di preparazione totale: 45 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Ingredienti per 4 crostini:

- *4 carciofi*
- *2 patate*
- *brodo vegetale q.b.*
- *4 gamberetti*
- *1 cipollotto*
- *1 spicchio d'aglio*
- *1 limone*
- *pane*
- *6 pomodorini*
- *zucchero*
- *prezzemolo*
- *sale*
- *pepe*
- *olio extravergine d'oliva*
- *polvere di melograno*

1) Preparate un brodo vegetale facendo bollire in abbondante acqua 2 carote, 1 cipolla, 1 gambo di sedano e qualche grano di pepe. Pulite i carciofi, eliminando il gambo, le foglie esterne più legnose e tagliando la punta con un taglio obliquo non solo per rimuovere le spine ma anche per far si che le foglie tenere più interne rimangano più lunghe e le più esterne, più coriacee, risultino più corte.

2) Passate il limone alla base dei carciofi puliti, tagliateli in due, eliminate la peluria centrale e tagliateli in spicchi, poi tuffateli in acqua acidulata. In una padella fate soffriggere il cipollotto affettato e l'aglio in camicia, aggiungete i carciofi ben scolati lasciandone qualcuno da parte, coprite la padella e fate stufare il tutto.

3) Friggete gli spicchi di carciofo messi da parte in olio bollente, serviranno per la decorazione. Portate ad ebollizione dell'acqua salata (meglio se di mare) nella pentola a vapore e cuocete i gamberetti insieme alle patate sbucciate e tagliate a fette. Tagliate a metà i pomodorini, metteteli su delle fette di pane non troppo spesse, condite con olio, sale, pepe, prezzemolo e poco zucchero. Infornate il tutto a 180°C e quando i pomodorini si saranno dorati schiacciatene una parte per insaporire bene le fette di pane.

4) Frullate i carciofi con le patate, aggiungendo poco a poco del brodo vegetale fino a ottenere una crema compatta. Per comporre il piatto, disponete i crostini su di una base di crema di carciofi e patate e collocatevi sopra i gamberetti. Cospargete con polvere di melograno e terminate aggiungendo un paio di pomodorini caramellati, gli spicchi di carciofi fritti e un filo di olio extravergine d'oliva.

Antipasti

ALETTE DI POLLO SPEZIATE ALLO YOGURT

Tempo di preparazione totale: 15 minuti + 6 ore marinatura
Difficoltà: facile

Ingredienti

- *8 ali di pollo tagliate a metà (16 pezzi)*
- *500 g di yogurt al naturale*
- *aromi vari (paprica, cannella, senape in polvere etc)*
- *farina q.b.*
- *olio di semi per fritture*
- *sale*

1) Riunite in una ciotola molto capiente lo yogurt, le alette di pollo e le spezie preferite; mescolate bene affinché il pollo sia coperto dallo yogurt in modo uniforme.

2) Coprite la ciotola e lasciate marinare per almeno mezza giornata. Prelevate le alette di pollo dalla marinata e passatele nella farina.

3) Friggetele in abbondante olio per frittura fino a che siano ben colorate.

4) Prelevatele dall'olio, scolatele bene e fatele asciugare dall'olio in eccesso su fogli di carta assorbente; salate e servite le alette di pollo speziate allo yogurt ancora ben calde.

Antipasti

CARPACCIO FIORITO DI ZUCCHINE INTRECCIATE

Tempo di preparazione totale:40 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *4 zucchine genovesi freschissime*
- *20 g di pinoli*
- *40 g di parmigiano*
- *1/2 bicchiere di miele di Acacia*
- *menta o mentuccia*
- *pepe rosa secco*
- *violette*
- *olio*
- *limone*
- *sale*

1) Pulite le zucchine, privatele delle estremità e affettatele sottilmente per la lunghezza aiutandovi con una mandolina.

2) Preparate un'emulsione con olio extravergine d'olvia, succo di limone, miele di acacia e sale. Distribuite questa emulsione sulle zucchine insieme a qualche foglia di menta e lasciatele marinare per circa 30 minuti.

3) A questo punto prelevate le zucchine dalla marinata ed intrecciatele su di un piatto da portata come fossero fili di una trama.

4) Raccogliete la parte oleosa dell'emulsione utilizzata come marinata e distribuitela sulle zucchine.

5) In un padellino antiaderente tostate i pinoli facendo attenzione a non bruciarli.

6) Cospargete le zucchine con i pinoli, il parmigiano a scaglie, il pepe e guarnite con le violette e le foglie di mentuccia.

Antipasti

INSALATA GRECA DESTRUTTURATA

Tempo di preparazione totale:10 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Ingredienti per 12 piattini:

- *2 cipolle rosse di Tropea*
- *1 cetriolo*
- *12 pomodorini*
- *12 olive nere*
- *olio*
- *limone*
- *aceto*

Per la feta aromatizzata:

- *1 confezione di feta*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *olio di semi q.b.*
- *1 cucchiaino di pepe*
- *2 spicchi d'aglio*
- *1 cucchiaino di prezzemolo*
- *2 pizzichi di cannella*
- *1 cucchiaino di paprica dolce*
- *2 peperoncini*
- *1 cucchiaino di coriandolo*
- *½ cucchiaino di menta*
- *erba cipollina*
- *1 cucchiaino di origano*
- *½ cucchiaino di semi di sedano*
- *½ cucchiaino di timo*
- *½ cucchiaino di finocchio*

1) Preparate la feta sott'olio aromatizzata con 4-5 giorno d'anticipo cosicché possa insaporirsi a dovere. Tagliate la feta a cubetti e raccoglietela in un barattolo insieme allo spicchio d'aglio che avrete inciso in più punti, alle spezie e all'olio extravergine d'oliva.

2) Chiudete il barattolo con il suo tappo e agitatelo con delicatezza affinché la feta non si rompa eccessivamente.

3) Aggiungete altro olio extravergine d'oliva fino a raggiungere 3/4 della capienza del barattolo, a questo punto unite anche l'olio di semi fino a riempire completamente il barattolo.

4) Mettete da parte e lasciate insaporire per 4-5 giorni capovolgendo ogni tanto il barattolo per distribuire in modo uniforme gli aromi.

5) Sbucciate e affettate sottilmente la cipolla, poi fatela riposare in acqua salata per almeno un paio di ore. Affettate il cetriolo e conditelo con olio, sale, aceto, limone e pepe. Strizzate la cipolla e unitela al cetriolo. Fate nuovamente riposare un paio di ore.

6) Tagliate i pomodorini a metà, svuotateli e farciteli con la feta preparata in precedenza. Riempite dei bicchierini o delle piccole ciotole da finger food con l'insalata di cetriolo e adagiatevi il pomodorino ripieno di feta e l'oliva.

Antipasti

CROCCHETTE ALLE ORTICHE

Tempo di preparazione totale: 25 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *400 g di patate*
- *300 g di ortica*
- *2 uova*
- *1 tuorlo*
- *100 g di farina*
- *60 g di parmigiano*
- *noce moscata*
- *sale*
- *pepe*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*

1) Pulite le ortiche lavandole in abbondante acqua fredda, poi lessatele in abbondante acqua bollente salata per circa 10 minuti; scolatele, strizzatele e tritatele finemente al coltello.

2) Lessate anche le patate, passatele nello schiacciapatate e unitele alle ortiche.

3) Aggiungete al composto d'ortiche e patate le uova ed il tuorlo, mescolate e amalgamate bene. Insaporite il tutto con il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata.

4) Realizzate delle polpettine con il composto aiutandovi con i palmi delle mani, passatele nella farina e friggetele in olio extravergine d'oliva basso rigirandole un paio di volte fino a completa doratura.

5) Servite le polpette d'ortiche ancora ben calde dopo averle asciugate dall'olio in eccesso.

Primi

Le Ricette di Danita

Gli amici di cookaround

Primi

PACCHERI RIPIENI DI CARCIOFI, CON GAMBERONI SU BURRATA

Tempo di preparazione totale: 40 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *6 carciofi*
- *½ cipollotto*
- *2 filetti d'acciuga*
- *20 gamberoni*
- *pesce da brodo*
- *1 carota*
- *1 cipolla*
- *500 g di burrata*
- *200 g di paccheri*
- *olio extravergine d'oliva*
- *succo di limone*
- *sale*
- *pepe*

1) Iniziate pulendo i carciofi: rimuovete il gambo, le foglie esterne più legnose e tagliando la punta con un taglio obliquo non solo per rimuovere le spine ma anche per far si che le foglie tenere più interne rimangano più lunghe e le più esterne, più coriacee, risultino più corte. Passate il limone alla base dei carciofi puliti, tagliateli in due, eliminate la peluria centrale e affettateli, poi tuffateli in acqua acidulata.

2) Staccate le teste dai gamberoni e mettetele in una pentola con abbondante acqua, aggiungete il pesce da brodo, la carota tagliata a rondelle spesse, la cipolla ed il sale; accendete il fuoco e fate bollire per circa 20 minuti. Fate soffriggere in un tegame mezzo cipollotto tritato fino a doratura, unite i carciofi e fate stufare il tutto a fuoco basso e con il coperchio.

3) A cottura quasi ultimata aggiungete un paio di filetti di acciughe per arricchire il sapore. Riunite i gamberoni in una terrina, irrorateli con un filo di olio extravergine d'oliva, del succo di limone ed insaporite con del sale e del pepe macinato; fateli marinare per 10 minuti.

4) Controllate la cottura dei carciofi e ultimate la cottura aggiungendo del brodo di pesce poco alla volta, quindi triturateli utilizzando un mixer e trasferiteli in una sac à poche. (Continua...)

PACCHERI RIPIENI DI CARCIOFI, CON GAMBERONI SU BURRATA

5) Scolate e filtrate il brodo di pesce, riportatelo a bollore in una pentola e tuffatevi i paccheri che dovranno cuocere al dente. Scolate i paccheri e conditeli con un filo d'olio extravergine d'oliva, quindi farciteli con il composto di carciofi.

6) In una ciotola, mettete la burrata con il suo siero e fatela sciogliere delicatamente nel forno a microonde. Mescolatela velocemente con una frusta fino ad ottenere una consistenza quasi schiumosa e versatela in un piatto da portata, meglio se preriscaldato nel forno.

7) Disponete i paccheri ripieni in piedi nel piatto da portata formando una fila centrale, guarniteli infilando in ciascuno un gamberone e terminate con una spolverata di pepe nero macinato fresco.

Primi

LUMACHE GRATINATE RIPIENE DI ZUCCA, CON BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

Tempo di preparazione totale: 45 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *500 g di zucca*
- *300 g di ricotta*
- *300 g pasta tipo lumache o conchigliette*
- *100 g di parmigiano*
- *noce moscata q.b.*
- *1 cipolla*
- *100 g di guanciale*
- *1 cuore di brodo delicato (sostituibile con un dado)*
- *200 g di mozzarella di bufala*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *pepe*

Per la besciamella di pistacchio:

- *150 g di farina di pistacchi di Bronte*
- *150 g di burro*
- *1 l di latte (regolatelo in base alla densità desiderata)*
- *50 g di parmigiano*
- *sale*
- *noce moscata*
- *pepe*

1) Preparate la besciamella al pistacchio facendo appena sciogliere il burro in una pentola e aggiungendo il pistacchio tritato finemente a pioggia. Mescolate fino a ottenere una sorta di crema densa, solitamente chiamata roux, poi aggiungete poco per volta il latte già caldo. Lasciate cucinare, sempre mescolando, fino a che la salsa non si addensi.

2) Aggiungete a piacere il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata. Tagliate la zucca a pezzi e fatela cuocere al microonde fino a cottura quasi completa. Fate soffriggere in una padella la cipolla tritata, aggiungete la zucca tagliata a dadini e metà dado e fate cuocere per qualche minuto.

3) Togliete la zucca dal fuoco, lasciatela stiepidire appena e frullatela, quindi rimettetela in padella aggiungendo il guanciale tagliato in piccoli pezzi. Fate cucinare fino a che il guanciale non sia sciolto e amalgamato alla zucca.

4) Lasciate nuovamente intiepidire il composto, aggiungete il parmigiano grattugiato, la ricotta, la noce moscata e il pepe, amalgamate bene e trasferite il tutto in una sac à poche o sacca da pasticcere. Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela molto al dente, quindi conditela con un filo d'olio. (Continua...)

LUMACHE GRATINATE RIPIENE DI ZUCCA, CON BESCIAMELLA AL PISTACCHIO

4) Mettete sul fondo di una pirofila un po' di besciamella al pistacchio, farcite le lumache con il composto di zucca e disponetele via via nella pirofila.

5) Coprite tutto con uno strato di fette sottili di mozzarella e un altro po' di besciamella al pistacchio, proseguite in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.

6) Terminate con uno strato di besciamella e una grattugiata di parmigiano.

7) Infornate a 180°C per 30 minuti circa o fino a che le lumache non saranno ben gratinate e non presenteranno una bella crosticina dorata.

Primi

ORECCHIETTE CON UOVA DI PESCE E PESTO

Tempo di preparazione totale: 25 minuti *Difficoltà: media*

Ingredienti

- *300 g di orecchiette*
- *200 g di uova di pesce fresco (merluzzo, sarago etc.)*
- *500 g di gamberetti*
- *8-10 pomodori secchi*
- *1 cipolla*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*

Per il pesto:

- *1 mazzo di prezzemolo*
- *100 g di capperi di Pantelleria sotto sale*
- *20 g di mandorle*
- *30 g di pistacchio di Bronte*
- *olio*
- *aglio*
- *sale*

1) Mettete a soffriggere in un tegame la cipolla tritata finemente fino a farla appena dorare, poi aggiungete le uova di pesce private della pellicina esterna. A cottura quasi ultimata, aggiungete i gamberetti e lasciate cuocere per un paio di minuti.

2) Pestate nel mortaio il prezzemolo con i capperi, dissalati, l'aglio, le mandorle, i pistacchi, il sale e tanto olio extravergine d'oliva quanto basta per ottenere un pesto cremoso.

3) Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente, unitela alla padella con le uova e gamberi e mescolate, aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura della pasta.

4) Aggiungete il pesto e fate saltare per qualche minuto.

Primi

SPAGHETTI AL PESTO DI FAVE

Tempo di preparazione totale: 20 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *350 g di spaghetti*
- *500 g di fave freschissime (se sono leggermente dure, levate la buccia)*
- *500 g di piselli freschissimi*
- *30 g di parmigiano*
- *10 g di pinoli*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale grosso*

Per servire:
- *parmigiano grattugiato o in scaglie a piacere*

1) Pestate nel mortaio le fave con i piselli, il parmigiano, i pinoli, il sale e tanto olio quanto è necessario per realizzare un pesto cremoso.

2) Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente.

3) Condite la pasta con il pesto appena preparato mescolando bene e aggiungendo, se necessario, poca acqua di cottura della pasta per ammorbidire il tutto.

4) Potete guarnire il piatto con qualche fava fresca e del parmigiano grattugiato o in scaglie.

Primi

GNOCCHI DI ZUCCA SU FONDUTA AL ROSMARINO

Tempo di preparazione totale: 1 ora e 30 minuti *Difficoltà: media*

Ingredienti

Per gli gnocchi:
- *1/2 kg di zucca*
- *100 g di farina*
- *1 uovo*
- *noce moscata q.b.*
- *sale*

Per la fonduta:
- *200 g di fontina*
- *100 g di latte*
- *2 tuorli*
- *20 g di burro*
- *noce moscata*
- *parmigiano q.b*
- *1 piccolo rametto di rosmarino*

Per servire:
- *parmigiano in scaglie q.b.*
- *fiori di rosmarino*

1) Per cominciare tagliate a fettine il formaggio e mettetelo in ammollo nel latte per almeno un'ora. Pulite la zucca, tagliatela a pezzetti e fatela cuocere in forno a 180°C per circa un'ora, o fino a che non risulterà molto morbida.

2) Fate stiepidire la zucca su un canovaccio pulito, passatela con lo schiacciapatate facendola ricadere in un colino cosicché perda l'acqua di vegetazione in eccesso. Trasferite la purea di zucca in una ciotola e aggiungete l'uovo, la farina, il sale e la noce moscata, poi amalgamate bene il composto lavorandolo fino a che non risulti omogeneo.

3) Non aggiungete ulteriore farina per addensare il composto, rischiereste solo d'avere degli gnocchi duri. Se l'impasto è molto morbido, raccoglietelo in una sac à poche, in questo modo farete ricadere piccole porzioni direttamente nella pentola con dell'acqua salata in ebollizione.

4) Per la fonduta: ponete un pentolino a bagnomaria, fatevi sciogliere il burro, aggiungete la fontina ed il latte. Mescolate continuamente per almeno 10 minuti, aggiungete i tuorli uno alla volta e infine, mescolando più velocemente, la noce moscata grattugiata ed il parmigiano.

5) Frullate la fonduta con del rosmarino fresco, senza esagerare con la quantità. Fate cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e scolateli quando affiorano in superficie. Servite gli gnocchi su di una base di fonduta e guarnite il tutto con scaglie di parmigiano e fiori di rosmarino.

Primi

RISOTTO ALLE ORTICHE E FONTINA

Tempo di preparazione totale: 30 minuti *Difficoltà: media*

Ingredienti

- *300 g di riso arborio o carnaroli*
- *300 g di ortiche pulite*
- *2 cipolle scalogne (cipollotti) o 1 cipolla*
- *abbondante fontina*
- *100 g di parmigiano*
- *80 g di burro*
- *80 g di bacon*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *sale*

1) Pulite e lavate bene l'ortica in acqua calda, poi mettetela a scolare.

2) Fate soffriggere in una padella con un giro d'olio extravergine d'oliva un cipollotto o mezza cipolla tritati fino a che non inizi a prendere colore, aggiungete, quindi, le foglie d'ortica e lasciate cuocere per qualche minuto.

3) A questo punto frullate il tutto aggiungendo abbondante acqua e sale, ottenendo un brodo alle ortiche.

4) In un tegame fate soffriggere il cipollotto rimasto dopo averlo tritato e fategli prendere colore.Aggiungete il riso e lasciatelo tostare per qualche minuto mescolando spesso quindi unite, poco alla volta, il brodo con le ortiche, continuando a mescolare.
In un padellino fate tostare, senza aggiungere altri grassi, il bacon tagliato a strisce.

5) A cottura quasi ultimata del riso, mantecatelo con il burro, il parmigiano e la fontina tagliata a dadini.
Servite il risotto alle ortiche decorando ciascun piatto con del bacon croccante.

Primi

BUSIATE AL PESTO SICILIANO AL PISTACCHIO E ZUCCHINA

Tempo di preparazione totale: 3 ore *Difficoltà: difficile*

Ingredienti

- *50 g di pistacchio*
- *50 g di ricotta salata*
- *1 zucchina napoletana*
- *olio per fritture q.b.*

Per le busiate:

- *500 g di farina di grano duro*
- *250 g di acqua*
- *2 cucchiaini di olio*

Per il pesto:

- *500 g di pomodorini*
- *1 bel mazzo di basilico*
- *100 g di pinoli*
- *100 g di parmigiano*
- *100 g di ricotta salata*
- *1 spicchio d'aglio*
- *50 g di mandorle*
- *peperoncino*
- *sale*
- *abbondante olio extra vergine d'oliva*

1) Lavate, asciugate e tagliate a pezzetti i pomodorini e lavate e asciugate bene il basilico. Pestate nel mortaio il basilico, i pomodorini, i pinoli, l'aglio, il peperoncino e il sale. Aggiungete olio poco alla volta, quindi unite il parmigiano a pezzetti, le mandorle intere e la ricotta salata e pestate ancora fino ad ottenere la giusta consistenza. Fate riposare il pesto almeno 2 ore.

2) Per l'impasto delle busiate raccogliete la farina in una ciotola, aggiungete l'acqua, l'olio e lavorate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo che farete riposare per mezz'ora.

3) Confezionate le busiate formando un cordoncino sottile sul quale appoggerete la "busa" (un ferretto o uno stecco in legno), arrotolate il cordoncino a spirale sulla busa con una leggera pressione cosicché la pasta s'appiattisca leggermente.

4) Sfilate, ora, il riccio di pasta e tagliatelo alla lunghezza desiderata. Solitamente si fanno poi essiccare per un paio di giorni, ma potete anche cucinarli freschi.

5) Lavate e asciugate la zucchina, privatela delle estremità ed affettatela a rondelle sottili.
(Continua...)

BUSIATE AL PESTO SICILIANO AL PISTACCHIO E ZUCCHINA

6) Friggete le rondelle di zucchina in abbondante olio bollente fino a farle ben dorare. Fate cuocere le busiate in abbondante acqua bollente salata e scolatele al dente.

7) Condite la pasta col pesto e mescolate per amalgamare bene; aggiungete le zucchine fritte conservando giusto qualche rondella fritta e mescolate nuovamente.

8) Prima di servire le busiate, guarnitele con le rondelle di zucchina fritte messe da parte, una bella manciata di pistacchi pestati grossolanamente e una grattugiata di ricotta salata.

Nota

La ricotta salata è un prodotto originario del sud e segue il procedimento di produzione della ricotta tradizionale, ma invece di essere messa in commercio fresca viene salata a secco in superficie e messa a stagionare per un periodo variabile da 10 giorni a un mese. Durante questo periodo la ricotta perde almeno il 50% di acqua rispetto alla ricotta fresca divenendo così più dura

Primi

A PASTA O FUINU (ANELLETTI AL FORNO)

Tempo di preparazione totale: 2 ore *Difficoltà: media*

Ingredienti

Ingredienti per 6 persone:
- *500 ml di besciamella*
- *100 g di parmigiano*
- *500 g di anelletti*
- *1 l di salsa di pomodoro*
- *1 cipolla*
- *basilico*
- *300 g di mozzarella*
- *mollica q.b.*
- *150 g di burro*

Per il ragù:
- *500 g di carne tritata (meglio se mista: metà maiale e metà manzo)*
- *500 ml d'acqua*
- *1 carota grande*
- *cipolle*
- *1 cucchiaio abbondante di "strattu" o concentrato di pomodoro*
- *120 g di concentrato di pomodoro*
- *piselli*
- *1 uovo*
- *burro*
- *un dito di latte*
- *sale*
- *pepe*
- *olio*

1) Fate soffriggere in un tegame la cipolla tritata, aggiungete il cucchiaio abbondante di "strattu" e fatelo rosolare leggermente, poi aggiungete anche il concentrato, mescolate e fate addensare leggermente.

2) A questo punto unite l'acqua, portate a ebollizione e fate cucinare a fuoco basso con il coperchio fino a farlo restringere.

3) A cottura quasi ultimata, arricchitelo con poco latte. In un altro tegame mettete a soffriggere la cipolla e la carota tritate finemente. Unite la carne al soffritto e continuate la cottura a fuoco lento, con il coperchio, mescolando spesso per almeno 40 minuti.

4) In un pentolino fate soffriggere poca cipolla tritata con olio e burro, quindi unite i piselli e portateli a cottura aggiungendo dell'acqua tiepida se necessario.

5) Aggiungete alla carne un uovo sbattuto, unite il sugo di pomodoro cotto precedentemente, aggiungete il burro e protraete la cottura per almeno altri 40 minuti.

6) Spegnete il fuoco, aggiungete il pepe, i piselli e una presa abbondante di parmigiano e mescolate bene.
(Continua....)

A PASTA O FUINU (ANELLETTI AL FORNO)

7) Fate soffriggere in un pentolino la cipolla tagliata sottile e aggiungete la salsa di pomodoro. A fine cottura aggiungete anche qualche foglia di basilico. Fate cuocere gli anelletti in abbondante acqua bollente salata e scolateli molto al dente.

8) Unite la pasta e la passata di pomodoro, il ragù, poca besciamella, solo per mantenere la pasta morbida e la mozzarella tagliata a dadini, amalgamate bene e trasferite il tutto in una teglia o in pirofile monoporzione, poi distribuitevi sopra della la mollica.

9) Terminate con dei ciuffetti di burro e infornate a 180°C fino ad ottenere una bella crosticina.

Primi

ZUPPA DI MIGLIO AI BROCCOLETTI E LENTICCHIE

Tempo di preparazione totale: 40 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *500 g di broccoletti*
- *1 spicchio di aglio*
- *200 g di miglio*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*

Per le lenticchie:

- *250 g di lenticchie piccole*
- *1 carota*
- *1 cipolla*
- *1 spicchio d'aglio*
- *2 pomodori*
- *1 foglia di alloro*
- *un pizzico di bicarbonato*

1) Lavate le lenticchie e trasferitele in un tegame con abbondante acqua.

2) Aggiungete al tegame un pizzico di bicarbonato, la carota e la cipolla tagliate grossolanamente, l'aglio e una foglia di alloro.

3) Lasciate cuocere circa 10 minuti a fuoco basso, aggiungete il pomodoro spellato e tagliato a pezzetti e continuate la cottura, mescolando di tanto in tanto. A parte, sbollentate i broccoletti, scolateli e fateli soffriggere velocemente in padella con dell'olio extravergine d'oliva ed uno spicchio di aglio schiacciato.

4) Quando le lenticchie saranno quasi cotte, aggiungete il miglio e fate cuocere fino a cottura (i tempi di cottura del miglio dipende dal tipo di miglio utilizzato). A cottura quasi ultimata, unite i broccoletti cotti in precedenza.

Servite la zuppa ben calda.

Primi

GNOCCHI ALLA ZUCCA RIPIENI DI ASPARAGI

Tempo di preparazione totale:1 ora e 30 minuti *Difficoltà: media*

Ingredienti

Per gli gnocchi:
- *1/2 kg di zucca*
- *100 g di farina*
- *1 uovo*
- *1 pizzico di noce moscata*
- *sale*

Per la salsa:
- *500 g di asparagi*
- *1 cipolla*
- *burro q.b.*
- *formaggino q.b.*

Per servire:
- *pecorino sardo o ricotta salata*

1) Lavate gli asparagi con delicatezza, poi fateli lessare per qualche minuto lasciando le punte fuori dall'acqua. Una volta cotti conservatene qualcuno per riempire gli gnocchi. Fate soffriggere della cipolla tagliata sottile in una padella con del burro fino a farla dorare, aggiungete gli asparagi e saltateli velocemente.

2) Frullate insieme gli asparagi ed il formaggino, fino ad ottenere una salsa morbida, aggiungendo se necessario poca acqua di cottura degli asparagi stessi e regolando di sale. Pulite la zucca, tagliatela a pezzetti e fatela cuocere in forno a 180°C per circa un'ora. Fate stiepidire la zucca su un canovaccio pulito, passatela con lo schiacciapatate facendola ricadere in un colino cosicché perda l'acqua di vegetazione in eccesso.

3) Trasferite la purea di zucca in una ciotola e aggiungete l'uovo, la farina, il sale e la noce moscata, poi amalgamate bene il composto lavorandolo finché non risulti omogeneo. Non aggiungete ulteriore farina per addensare il composto, rischiereste solo d'avere degli gnocchi duri. Formate delle palline con l'impasto appena realizzato, schiacciatele leggermente, mettete un pezzetto di asparago nel centro e richiudetelo.

4) Rigate gli gnocchi appena realizzati con i rebbi di una forchetta o con il classico riga-gnocchi. Fate cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata fino a che non saliranno in superficie, quindi prelevateli con una schiumarola o con un mestolo forato.

5) Servite gli gnocchi su di una base di salsa agli asparagi e guarnite con scaglie di pecorino sardo o ricotta salata.

Secondi

Le Ricette di Danita

Gli amici di cookaround

Secondi

CARNE "AGGRASSATA"

Tempo di preparazione totale:1 ora e 30 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *1 kg di carne di manzo da spezzatino*
- *2 cipolle o cipollotti*
- *1 kg di patate*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *brodo vegetale q.b.*

1) Fate appassire in un ampio tegame con olio extravergine d'oliva, la cipolla o i cipollotti affettati grossolanamente.

2) Aggiungete la carne tagliata in piccoli pezzi e fatela rosolare a fiamma alta, mescolando affinché si colori uniformemente.

3) Quando la carne sarà ben rosolata, aggiungete tanto brodo quanto ne serve per coprire la carne e fate cuocere a fiamma bassa con il coperchio per circa un'ora, badando che il fondo di cottura non si asciughi troppo e aggiungendo, se necessario, un mestolo di brodo caldo.

4) Pelate le patate e tagliatele a cubetti non troppo piccoli. Togliete il coperchio, aggiungete le patate e proseguite con la cottura senza mescolare cuocendo le patate leggermente al dente.

5) Coprite nuovamente, spegnete il fuoco e lasciate riposare per 15 minuti prima di servire.

Secondi

TOURNEDOS DAL CUORE DOLCE CON FONDUTA CROCCANTE

Tempo di preparazione totale: 35 minuti *Difficoltà: media*

Ingredienti

- *2 tournedos (filetti di manzo tagliato in fette di 2 cm di spessore)*
- *6 fette di lardo pancettato*
- *aglio*
- *rametti di rosmarino fresco*
- *una pera*
- *zucchero*
- *1 limone*
- *olio per fritture q.b.*
- *sale grosso q.b.*
- *2 carciofi*

Per la fonduta:

- *200 g di fontina*
- *100 g di latte*
- *2 tuorli*
- *20 g di burro*
- *noce moscata*
- *1 manciata di parmigiano*

1) Per cominciare tagliate a fettine il formaggio e mettetelo in ammollo nel latte per almeno un'ora. Pulite i carciofi, eliminando il gambo, le foglie esterne più legnose e tagliando la punta con un taglio obliquo non solo per rimuovere le spine ma anche per far si che le foglie tenere più interne rimangano più lunghe e le più esterne, più coriacee, risultino più corte.

2) Passate il limone alla base dei carciofi puliti, tagliateli in due, eliminate la peluria centrale e affettateli, poi tuffateli in acqua acidulata.

3) Rivestite i bordi del cuore di filetto con due fette di lardo pancettato, posizionate tutt'intorno dei rametti di rosmarino che fermerete con un giro di spago da cucina che servirà anche per mantenere la carne in forma durante la cottura.

4) Lavate, sbucciate la pera e con uno scavino a forma di cuore, ritagliate due blocchetti dello stesso spessore del filetto. Mettete i pezzi di pera a forma di cuore in un pentolino con poco zucchero e fate leggermente caramellare.

5) Ora mettete a scaldare un pentolino a bagnomaria, fateci sciogliere il burro, aggiungete il formaggio che avrete sgocciolato dal latte e 6 cucchiai di latte.

6) Mescolate continuamente per almeno 10 minuti, aggiungete i tuorli uno alla volta, e infine, mescolando più velocemente, la noce moscata grattugiata e il parmigiano. (Continua...)

Secondi

TOURNEDOS DAL CUORE DOLCE CON FONDUTA CROCCANTE

7) Contemporaneamente friggete i carciofi, che avrete ben sgocciolato e asciugato, in abbondante olio bollente.

8) Scaldate ora i piatti che userete per la presentazione nel forno classico o a microonde, per far si che la fonduta, una volta versata, non si rapprenda immediatamente.

9) Fate scaldare bene in una padella senza altri grassi il lardo pancettato, insieme a uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato. Appena il lardo sarà sciolto fateci rosolare il filetto a fiamma alta, girandolo da entrambi i lati.

10) Una volta cotto il tournedos, ben rosolato fuori e al sangue dentro, incidete con un coltello sottile la parte centrale e incastonateci il cuore di pera caramellato.

11) Ultimate il piatto con una macinata di sale grosso. Se avete perso tempo e vi sembra che il vostro filetto non sia più caldo come deve essere, potete ripassarlo nella stessa padella, caldissima.

12) Ora componete il piatto realizzando una base con la fonduta, adagiandovi sopra il tournedos e per finire i carciofi fritti croccanti.

Secondi

CROSTONE CON SPATOLA "PANATA" AL PISTACCHIO SU CREMA DI CARCIOFI E POMODORI SECCHI

Tempo di preparazione totale: 30 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *4 filetti di pesce spatola*
- *4 carciofi*
- *50 g di pomodori secchi*
- *100 g di pistacchi di Bronte*
- *1 cipollotto*
- *limone*
- *olio extravergine d'oliva*
- *pane raffermo*
- *sale*

1) Pulite i carciofi, eliminando il gambo, le foglie esterne più legnose e tagliando la punta con un taglio obliquo non solo per rimuovere le spine ma anche per far si che le foglie tenere più interne rimangano più lunghe e le più esterne, più coriacee, risultino più corte.

2) Passate il limone alla base dei carciofi puliti, tagliateli in due, eliminate la peluria centrale e tagliateli a spicchi sottili, poi tuffateli in acqua acidulata.

3) Tritate grossolanamente il cipollotto e mettetelo in padella ad appassire con un giro d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Aggiungete i carciofi scolati e fate cucinare col coperchio fino a cottura completa, se s'asciugassero troppo, bagnateli con poca acqua tiepida. Frullate i carciofi insieme ai pomodori secchi versando l'olio extravergine a filo in quantità tale da realizzare una salsa rustica.

4) Fate soffriggere i filetti di pesce in una padella con poco olio caldo per pochi minuti da ogni lato. Una volta cotti panateli da un solo lato con del pistacchio pestato.

5) Tostate delle fette di pane da entrambi i lati. Per finire stendete la crema di carciofi e pomodori secchi su un piatto da portata, adagiateci il pane tostato, irrorate con il sughetto di cottura del pesce e posizionate sopra il pesce con la panatura rivolta verso l'alto.

Secondi

INVOLTINI DI MELANZANE CON SPATOLA AL PESTO

Tempo di preparazione totale: 30 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Ingredienti per 4 persone:
- *1 melanzana grande*
- *8 filetti di pesce spatola*
- *valeriana e pera q.b.*
- *olio per fritture q.b.*
- *sale*

Per il pesto:
- *1 mazzo di mentuccia o menta*
- *100 g di pistacchi*
- *30 g di pinoli*
- *una decina di capperi*
- *olio extravergine d'oliva*

1) Lavate, private dell'estremità e affettate le melanzane, poi immergetele in acqua salata. Pestate con il mortaio i pistacchi e i pinoli insieme alla mentuccia e ai capperi aggiungendo tanto olio quanto ne serve per ottenere un pesto morbido e consistente. Regolate di sale.

2) Scolate bene le melanzane dall'acqua salata e friggetele in padella in abbondante olio per fritture. Una volta cotte scolatele e fatele asciugare su carta assorbente.

3) Scottate i filetti di pesce spatola in una padella ben calda, senza aggiungere grassi e girandola da entrambi i lati.

4) Componete gli involtini adagiando un filetto di spatola leggermente salato su una fetta di melanzana fritta, aggiungete due cucchiaini di pesto e arrotolate il tutto accuratamente. Fissate gli involtini con gli stuzzicadenti, disponeteli in una teglia foderata di carta da forno e fate cuocere in forno caldo a 180°C per 10 minuti.

5) Lavate, asciugate e tagliate l'insalata, disponetela nel piatto da portata e aggiungete le pere sbucciate e tagliate a dadini.

6) Appoggiate gli involtini sul letto d'insalata e ultimate con altro pesto.

Secondi

SICILIA CHIAMA LOMBARDIA: POLENTA VERDE AL MAIALE

Tempo di preparazione totale: 1 ora *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Per il maiale e salsiccia al sugo:

- *500 g di salsiccia*
- *500 g di maiale a tocchetti*
- *4 cucchiai di concentrato di pomodoro*
- *1 bottiglia di salsa di pomodoro*
- *1 cipolla*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*

Per la polenta:

- *5500 g di farina di mais per polenta*
- *300 g di ortiche (o atra verdura)*
- *parmigiano*
- *sale*

1) Preparate per prima cosa la carne di maiale e le salsicce al sugo: affettate la cipolla sottile e fatela soffriggere leggermente. Aggiungete la carne di maiale e la salsiccia e fatele rosolare.

2) Appena saranno rosolate aggiungete il concentrato di pomodoro e fate cucinare per 10 minuti circa. A questo punto aggiungete dell'acqua, circa un litro e lasciate cuocere per circa mezz'ora. Unite la salsa di pomodoro e portate la carne a cottura.

3) Nel frattempo pulite bene le ortiche e fatele lessare in poca acqua. Potete bere l'acqua di cottura delle ortiche come una tisana. Una volta cotte, scolate le ortiche, strizzatele e frullatele. Preparate la polenta come di consueto: portate ad ebollizione l'acqua salata, versatevi la polenta a pioggia e lasciatela cuocere.

4) Una volta cotta, aggiungete il frullato di ortica e mescolate bene. Per finire, versate la polenta verde sulla spianatoia, create un incavo nel centro dove verserete il sugo con la carne di maiale e la salsiccia e cospargete con del parmigiano.

Secondi

COCOTTE AL TARASSACO

Tempo di preparazione totale: 30 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *80 g di tarassaco*
- *4 uova*
- *2 tuorli*
- *1 cipollotto*
- *burro q.b.*
- *6 cucchiai di besciamella*
- *parmigiano in scaglie q.b.*
- *1 mozzarella*
- *1 spicchio d'aglio*
- *mandorle q.b.*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale*
- *pepe*

1) Lavate bene il tarassaco, tagliatelo e mettetelo a scolare.

2) Fate soffriggere leggermente uno spicchio d'aglio in camicia con un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete il tarassaco e fatelo stufare a fuoco basso e con il coperchio.

3) Nel frattempo sbattete le uova e i tuorli, salate, pepate e aggiungete il tarassaco cotto, 6 cucchiai di besciamella, la mozzarella tagliata a dadini, del parmigiano grattugiato e il cipollotto tritato finemente. Imburrate abbondantemente le cocotte e riempitele a metà con il composto ottenuto. Cospargete di mandorle tritate grossolanamente e di scaglie di parmigiano.

4) Fate cuocere in forno già caldo a 170°C fino a che il composto non si sarà ben gonfiato e dorato in superficie. Servite subito le cocotte per evitare che si sgonfino.

Secondi

COSCETTE DI QUAGLIA UBRIACHE

Tempo di preparazione totale: 30 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Ingredienti per 4 persone:

- *12 cosce di quaglia o una quaglia intera a persona*
- *1 cipollotto*
- *aromi (salvia, rosmarino, bacche etc)*
- *birra q.b*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale*

1) Mettete a soffriggere in un ampio tegame un cipollotto tritato finemente con un giro d'olio extravergine d'oliva.

2) Aggiungete gli aromi, mescolate, poi unite le cosce di quaglia.

3) Fate rosolare le cosce rigirandole un paio di volte, salatele e versate un bicchiere di birra e continuate la cottura.

4) Fate cuocere, aggiungendo altra birra se necessario, fino a che le cosce non saranno morbide e ben colorate e non si sarà formato un delizioso sughetto.

Secondi

LENTICCHIE ALL'INSALATA SU PAGNOTTA

Tempo di preparazione totale: 1 ora e 10 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *500 g di lenticchie*
- *1 carota*
- *1 cipolla*
- *1 cipolla di Tropea*
- *1 spicchio d'aglio*
- *300 g di pomodorini*
- *mentuccia q.b.*
- *pagnotte per servire*
- *olio extravergine d'oliva*
- *sale*

1) Affettate finemente la cipolla di Tropea, mettetela a bagno con acqua e sale per almeno un'ora.

2) Mettete a cuocere le lenticchie ben lavate in un tegame con abbondante acqua, insieme alle carote tagliate sottili e la cipolla tritata finemente.

3) Scolate le lenticchie al dente e fatele raffreddare. Una volta fredde, mettetele in una casseruola e conditele con olio extravergine d'oliva, il sale, i pomodorini tagliati a dadini, la cipolla di Tropea strizzata e asciugata, la mentuccia e uno spicchio di aglio.

4) Prendete una pagnotta, tagliate con un coltello la cupola superiore, svuotatela di parte della mollica, irroratela con dell'olio e mettetela sotto il grill fino a farla dorare bene.

5) Servite l'insalata di lenticchie versandola con cura dentro la pagnotta.

Secondi

VERRINE DI BROCCOLI : LA MODA IN CUCINA

Tempo di preparazione totale: 40 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *1 broccolo*
- *1 cipolla*
- *500 ml di besciamella*
- *500 g di salsiccia*
- *formaggio filante a piacere*
- *parmigiano q.b.*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*

1) Fate bollire le cime del broccolo in abbondante acqua bollente fino a cottura completa, badando che non diventino troppo morbidi.

2) Fate soffriggere in padella con un giro d'olio extravergine d'oliva la cipolla tritata, quindi unite i broccoli e fateli saltare per qualche minuto. Mettete a rosolare la salsiccia in una padella ben calda senza aggiungere grassi.

3) Preparate la besciamella, se non ne avete di pronta. Iniziate a comporre il piatto formando uno strato di besciamella in una verrina da forno. Aggiungete dei pezzi di salsiccia e di broccoli, il formaggio a pezzetti e ancora besciamella.

4) Continuate in questo modo fino a riempire la verrina terminando con uno strato di besciamella e parmigiano grattugiato.

5) Fate cuocere in forno a 180°C fino a che sulla superficie si formi una crosticina dorata, 30 minuti circa.

Panini e torte salate

Le Ricette di Danita

Gli amici di cookaround

Panini e torte salate

PANINO TUTTO SICILIA

Tempo di preparazione totale: 1 ora + 4 ore di lievitazione dei panini
Difficoltà: difficile

Ingredienti

Farcia per ciascun panino:
- *2 fette di Mortadella*
- *2 fette di primo sale della Madonie al pistacchio*
- *4 fette di pomodori seccati al sole di Sicilia*
- *"alivi scacciati"*

Per il pesto al pistacchio:
- *200 g di pistacchi di Bronte pestati*
- *1/2 spicchio d'aglio*
- *3 foglioline di basilico*
- *parmigiano q.b.*
- *pinoli q.b.*
- *olio extra vergine d'oliva*
- *sale*
- *pepe*

Per "a mafaida":
- *350 g di farina di semola di rimacinato*
- *150 g di farina 00*
- *10 g di lievito*
- *10 g di sale*
- *2 cucchiai di olio d'oliva*
- *300 g circa di acqua*
- *1 cucchiaino di malto d'orzo*
- *semi di sesamo*

1) Iniziate preparando i panini. Disponete la semola a fontana insieme alla farina 00 e dopo aver messo al centro il malto, l'olio e il lievito, lavorate aggiungendo l'acqua poca per volta. Aggiungete il sale e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto sodo e liscio, badando di sbattere spesso la pasta così da creare la maglia glutinica.

2) Formate una palla e mettetela a lievitare in una ciotola unta d'olio per circa 4 ore o comunque fino al raddoppio del volume iniziale. Dividete l'impasto in quattro parti. Lavorando direttamente sulla teglia foderata di carta forno sulla quale cuocerete il pane, formate un lungo cilindro che disporrete a serpente, forma tipica della mafalda. Una volta ottenuta la forma giusta, spennellate con acqua o albume e cospargete di semi di sesamo. Lasciate i panini a lievitare ancora un paio di ore, quindi infornateli a 210°C per 10 minuti, quindi a 190°C per altri 10 minuti fino a che prendano un bel colore dorato.

3) Pestate nel mortaio mezzo spicchio d'aglio, il basilico, due pizzichi di sale, il pepe, una presa di parmigiano, dell'olio e una decina di pinoli, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Aggiungete alla salsa i pistacchi precedentemente pestati e ancora poco olio e mescolate.

4) Affettate il primo sale, mettetene una fettina al centro di una fetta di mortadella e ripiegate quest'ultima sopra il formaggio, formando un pacchettino.

5) Passate il fagottino di formaggio e mortadella sulla piastra ben calda, girandolo su entrambi i lati. Tagliate a metà il panino e irroratene entrambi i lati con il pesto, quindi disponete al centro della metà inferiore il fagottino di mortadella, aggiungete delle olive schiacciate, il pomodoro secco e richiudete con la metà superiore.

Panini e torte salate

TUTTO IL SUD IN UN PANINO

Tempo di preparazione totale: 50 minuti + 4 ore di lievitazione del pane Difficoltà: difficile

Ingredienti

Farcia per ciascun panino:
- *2 friggitelli*
- *4 pomodorini*
- *50 g di lonza di maiale stagionata*
- *50 g di scamorza affumicata o vastedda palermitana affumicata*
- *sale*
- *olio*
- *zucchero*
- *limone*
- *origano*

Per il filoncino bomba calabrese:
- *350 g di farina di semola di rimacinata*
- *150 g di farina 00*
- *10 g di lievito*
- *10 g di sale*
- *2 cucchiai di olio extravergine d'oliva*
- *300 g circa d'acqua*
- *1 cucchiaino di malto d'orzo*
- *un cucchiaio di bomba calabrese (preparato già pronto a base di peperoncino,pomodori secchi, pomodori verdi, funghi grigliati, olio)*

Per il pesto al pistacchio:
- *200 g di pistacchi di Bronte pestati*
- *1/2 spicchio d'aglio*
- *3 foglioline di basilico*
- *parmigiano q.b.*
- *pinoli*
- *q.b.*
- *olio extra vergine d'oliva*
- *sale*
- *pepe*

1) Iniziate preparando i panini. Disponete la semola a fontana insieme alla farina 00 e dopo aver messo al centro il malto, l'olio e il lievito, lavorate il composto aggiungendo l'acqua poca per volta. Aggiungete il sale e la bomba calabrese all'impasto e continuate a lavorare fino ad ottenere un composto sodo e liscio, badando di sbattere spesso la pasta, in modo da creare la maglia glutinica.

2) Formate i filoncini, incideteli sulla superficie superiore e metteteli a lievitare per circa due ore direttamente sulla teglia foderata di carta forno che utilizzerete per cuocerli. Una volta gonfi e ben lievitati, infornate i filoncini a 210°C per 10 minuti, quindi a 190°C per altri 10 minuti fino a che diventino di un bel colore dorato.

3) Pestate nel mortaio mezzo spicchio d'aglio, il basilico, due pizzichi di sale, il pepe, una presa di parmigiano, dell'olio e una decina di pinoli, fino ad ottenere una sorta di crema. Aggiungete alla salsa i pistacchi precedentemente pestati e tanto olio quanto ne serve per ottenere un pesto morbido. Affettate la lonza di maiale, conditela con olio, succo di limone e origano e lasciatela ad insaporirsi per un paio d'ore.

4) Fate rosolare in una padella senza aggiungere grassi i friggitelli affettati e i pomodorini tagliati a metà e spolverati di zucchero. Tagliate i filoncini a metà e condite entrambe le metà del panino con del pesto, disponete al centro della metà inferiore la lonza, una fetta di formaggio, i friggitelli e i pomodorini caramellati.

5) Richiudete il panino con la metà superiore e mettetelo a scaldare sulla piastra fino a che il formaggio non sia ben fuso e filante.

Panini e torte salate

PANINO AL LARDO E PANINO AI TARTUFI

Tempo di preparazione totale:10 minuti + 2 ore di marinatura della carne Difficoltà: facile

Ingredienti

Ingredienti per 1 panino:

- *2 fette di pane a lievitazione naturale*
- *30 g di lardo di Colonnata affettato*
- *1 cucchiaio di paté di fegatini di pollo ai tartufi*
- *50 g di zucchine*
- *1 fetta di filetto*
- *pepe verde in salamoia*
- *rosmarino*
- *1 cipolla*
- *miele*
- *olio extravergine d'oliva*
- *aceto*
- *origano*
- *sale*
- *pepe*

1) Tritate grossolanamente una fetta di filetto al coltello e mettetelo a marinare con olio, sale, pepe verde in salamoia e rosmarino per almeno due ore.

2) Affettate la cipolla e fatela caramellare in una padella con il miele, aggiungendo un pizzico di sale e pepe. Affettate le zucchine e grigliatele, poi conditele con olio, aceto e origano.

3) A questo punto componete il panino al lardo: prendete due fette di pane disponete una fetta di lardo di Colonnata su ogni fetta di pane. Passatelo sotto il grill ben caldo per un minuto o due, poi aggiungete le fette di zucchina, la carne marinata e per finire la cipolla caramellata.

4) Per comporre invece il panino ai tartufi, spalmate il paté di fegatini di pollo al tartufo su due fette di pane, passatele velocemente sotto al grill ben caldo, aggiungete le fette di zucchina, la carne marinata e per finire, la cipolla caramellata.

Panini e torte salate

TORTA SALATA ALLE ZUCCHINETTE RIPIENE E POMODORINI

Tempo di preparazione totale: 1 ora 15 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

- *1 confezione di pasta sfoglia*
- *6 zucchinette genovesi piccole*
- *2 cipollotti*
- *500 g di pomodorini*
- *500 g di salsiccia*
- *250 g di formaggio morbido tipo stracchino*
- *parmigiano q.b.*
- *provoletta q.b.*
- *100 ml panna*
- *300 ml latte*
- *1 uovo*
- *zucchero q.b.*
- *origano*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*
- *sale*
- *pepe*

1) Fate soffriggere un cipollotto tritato in una padella con un giro d'olio extravergine d'oliva, fino a farlo ben dorare, aggiungete la salsiccia privata del budello e fatela saltare a fiamma alta. Quando la salsiccia sarà ben rosolata, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Unite alla salsiccia lo stracchino e del parmigiano mescolando bene per ottenere un composto omogeneo.

2) Pulite le zucchinette, svuotatele con il leva-torsoli e riempitele con il composto appena preparato aiutandovi con una sac à poche, poi tagliatele a rondelle spesse 3 cm circa. Sbattete un uovo in una ciotola, aggiungete la panna, del latte, del parmigiano grattugiato il sale e il pepe.

3) Tagliate la provoletta in cubetti della dimensione di mezzo pomodorino. Adagiate la pasta sfoglia nella teglia e distribuitevi sopra parte della salsa di panna e uova. Realizzate, quindi, una prima fila di zucchinette, seguita da una fila di cubetti di provoletta. Tagliate i pomodorini a metà e posizionate mezzo pomodorino sopra ogni cubetto di provoletta, con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

4) Continuate così fino a riempire la torta salata. Cospargete ora i pomodorini con poco zucchero, sale, pepe e origano e riempite i buchi con il composto di panna e uova messo da parte. Infornate la torta salata a 180°C per circa 30 minuti, o fino a che la superficie non risulti ben arrostita.

Panini e torte salate

TORTA RUSTICA ALLE PATATE E SALSICCIA

Tempo di preparazione totale: 45 minuti + 4 ore di lievitazione
Difficoltà: media

Ingredienti

- *1 kg di patate*
- *300 g di salsiccia*
- *2 cipolle*
- *4 filetti d'acciuga*
- *caciocavallo*
- *500 g di primo sale*
- *rosmarino*
- *sale*
- *pepe*
- *olio*

Per la pasta:

- *300 g di farina manitoba*
- *12 g di lievito di birra*
- *100 ml latte*
- *1 cucchiaio di olio*
- *1 cucchiaino di sale*
- *1 uovo*
- *1 patata media*

1) Lessate una patata fino a cottura completa e passatela nello schiacciapatate. Disponete la farina a fontana e mettete al centro l'uovo, l'olio e il lievito sciolto in poco latte tiepido.

2) Lavorate aggiungendo il latte poco per volta, poi unite la patata schiacciata, il sale e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto sodo e liscio.

3) Formate una palla e mettetela a lievitare circa 4 ore o comunque fino al raddoppio del volume iniziale. Lavate, sbucciate e tagliate le patate a fettine sottili, aggiungetevi le acciughe, le cipolle tagliate a rondelle sottili, sale, olio, pepe e abbondante rosmarino.

4) Fate riposare il tutto per almeno un'ora, quindi eliminate il liquido in eccesso ed aggiungete del caciocavallo grattugiato. Private la salsiccia del budello e fatela saltare in padella a fuoco alto in modo da rosolarla per bene.

5) Quando la pasta sarà lievitata, dividetela in due pezzi, uno poco più grande dell'altro. Stendete la parte più grande nella tortiera, distribuitevi sopra il primo sale in pezzetti, quindi unite le patate condite con tutta la marinatura e la salsiccia sbriciolata. (Continua...)

TORTA RUSTICA ALLE PATATE E SALSICCIA

6) Stendete la pasta restante formando un disco grande come la tortiera e passatelo con il rullo losangatore per creare l'effetto griglia.

7) Spennellate la griglia con dell'olio ed adagiatelo sopra la torta salata allargando le losanghe.

8) Potete eseguire la griglia disponendo delle strisce d'impasto diagonalmente, prima in un senso e poi nell'altro, proprio come si fa per le crostate.

9) Cospargete la pasta con del rosmarino e del pepe. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa mezz'ora o fino a cottura completa delle patate.

Dolci e torte

Le Ricette di Danita

Gli amici di cookaround

Dolci e torte

GRANITA SICILIANA DOC

Tempo di preparazione totale: 15 minuti + tempo di congelamento
Difficoltà: facile

Ingredienti

- *1 l d'acqua*
- *500 g di zucchero*
- *250 ml di succo di limone*

1) Versate l'acqua in una pentola, aggiungete lo zucchero e portate a bollore mescolando fino a che lo zucchero non si sia sciolto completamente.

2) Spostate lo sciroppo dal fuoco e lasciatelo freddare. Aggiungete il succo di limone allo sciroppo freddo e mescolate.

3) Trasferite il liquido in un contenitore adatto al congelamento e riponetelo nel congelatore.

4) Ricordate di mescolare la granita di tanto in tanto durante il congelamento.

5) Per una presentazione classica potete servire la granita dentro a bucce ben svuotate di limoni tagliati a metà.

Dolci e torte

CASSATINE SICILIANE

Tempo di preparazione totale: 1 ora 20 minuti + 24 ore di riposo in frigorifero Difficoltà: media

Ingredienti

Per il pan di spagna:
- *6 uova*
- *180 g di amido di grano (detto anche frumina)*
- *240 g di zucchero*
- *1 bustina di vanillina*
- *succo di mezzo limone*
- *1 pizzico di sale*

Per la crema di ricotta:
- *500 g di ricotta di pecora compatta*
- *250 g di zucchero*
- *1 bustina di vanillina*
- *gocce di coccolato*

Per la pasta di mandorla (sostituibile con del marzapane):
- *250 g di mandorle*
- *250 g di zucchero a velo*
- *circa 30 g di acqua colorante verde o pasta di pistacchio o pistacchio di Bronte*

Per la glassa:
- *300 g di zucchero a velo*
- *1 cucchiaio di limone*
- *2-3 cucchiai di acqua*

1) Fate asciugare bene la ricotta facendola scolare dal siero per almeno 24 ore. Preparate il pan di spagna montando le uova intere con lo zucchero e il succo di limone per almeno una ventina di minuti.

2) Aggiungete, setacciandoli poco alla volta, l'amido di grano e la bustina di vanillina mescolando delicatamente dall'alto verso il basso.

3) Versate il composto nella teglia rivestita con carta forno e fate cuocere a 180°C fino a cottura completa, circa 20 minuti. Verificate la cottura infilando uno stuzzicadenti nel pan di spagna, se ne uscirà pulito allora il pan di spagna è cotto.

4) Preparate una crema amalgamando bene la ricotta scolata e passata per due volte al setaccio, lo zucchero, la vanillina e le gocce di cioccolato.

5) Tritate le mandorle molto finemente utilizzando un mixer, aggiungete lo zucchero a velo e l'acqua poco alla volta impastando fino ad ottenere un composto compatto. Aggiungete della pasta di pistacchio o del colorante alimentare verde. Avvolgete ora la pasta con la pellicola e lasciatela riposare.

6) Se non avete molto tempo da dedicare a questa operazione potete acquistare del marzapane verde oppure del marzapane bianco che colorerete con del colorante alimentare. (Continua...)

CASSATINE SICILIANE

7) Foderate le formine per cassata con fogli di pellicola trasparente. Stendete la pasta di mandorla e ricavatene con un coltello delle strisce con le quali rivestirete le pareti delle formine.

8) Ricavate dal pan di spagna dei dischetti del diametro pari a quello degli stampini e inseritene uno in ciascuna formina.

9) Coprite il pan di spagna con uno strato di crema di ricotta, quindi coprite con un altro strato sottile di pan di spagna. Fate riposare le cassatine in frigorifero per 24 ore.

10) Preparate la glassa amalgamando bene con una frusta lo zucchero a velo, il succo del limone e l'acqua cercando di ottenere una consistenza abbastanza compatta.

11) Tirate fuori le cassatine dal frigorifero, capovolgetele e iniziate a glassarle, aiutandovi con un coltello a lama larga e ripassando due volte lungo i bordi.

12) Decorate le cassatine secondo fantasia, quindi collocate una ciliegina candita al centro e riponetele in frigorifero fino al momento di servirle affinché anche la glassa possa solidificarsi.

Dolci e torte

GRANITA DI GELSI CON PANNA E BRIOCHE

Tempo di preparazione totale: 20 minuti + tempo di congelamento
Difficoltà: facile

Ingredienti

- *500 g di gelsi neri freschi*
- *succo di 1 limone*
- *200 ml di acqua*
- *100 g di zucchero*
- *100 g di glucosio*
- *panna montata q.b.*
- *brioche per servire*

1) Pulite e lavate accuratamente i gelsi, poi frullateli insieme al succo del limone.

2) Preparate lo sciroppo facendo bollire l'acqua per 15 minuti con lo zucchero e il glucosio, spegnete e fate raffreddare.

3) Una volta tiepido, aggiungete la purea dei gelsi e mescolate.

4) Versate il composto in un contenitore e riponetelo nel congelatore, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

5) Servite la granita in un bicchiere, coprendola di panna montata ed accompagnandola con una brioche.

Dolci e torte

CROSTATINE CLAFOUTIS ALLE AMARENE

Tempo di preparazione totale: 40 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Per la pasta frolla al pistacchio:
- *250 g di farina 00*
- *125 g di burro*
- *100 g di zucchero a velo*
- *50 g di farina di pistacchio*
- *25 g di pasta di pistacchio*
- *45 g di tuorlo*

Per il composto clafoutis al cioccolato bianco:
- *1 uovo intero*
- *1 tuorlo*
- *30 g di zucchero*
- *25 g di farina*
- *7 g di sciroppo di conservazione delle amarene*
- *65 g di latte intero*
- *65 g di panna da montare*
- *10 g di burro*
- *15 g di cioccolato bianco*

- *amarene sciroppate q.b.*
- *zucchero a velo q.b.*

1) Preparate la pasta frolla lavorando nella planetaria il burro e lo zucchero. Una volta amalgamati, unite i tuorli, la pasta di pistacchio e le farine e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo.

2) Stendete la pasta tra due fogli di carta da forno e mettetela a riposare in frigorifero.

3) Per la preparazione del clafoutis, amalgamate e lavorate le uova e la farina fino ad ottenere un impasto senza grumi.

4) Unite il latte, la panna, il burro fuso, il cioccolato bianco, lo zucchero e lo sciroppo delle amarene.

5) Riprendete ora la pasta frolla dal frigorifero, impastatela velocemente e stendetela di nuovo. Foderate le formine per crostatine con la frolla e disponete sul fondo le amarene tagliate a metà.

6) Ricoprite con il composto clafoutis e fate cuocere in forno già caldo a 180°C fino a che la superficie non sarà ben dorata, quindi sfornate, lasciate raffreddare e trasferite in frigorifero.

7) Servite le crostatine cosparse di zucchero a velo e guarnite con un'amarena.

Dolci e torte

BICCHIERINO DI CAFFÈ ESPRESSO E PERE CARAMELLATE

Tempo di preparazione totale: 35 minuti *Difficoltà:*

Ingredienti

- *100 g di cioccolato fondente*
- *50 g di zucchero di canna*
- *10 g di glucosio*
- *2 pere*
- *caffè di moka forte e leggermente zuccherato*
- *cannella q.b.*
- *Bayles q.b.*

1) Tritate grossolanamente il cioccolato fondente, fatelo sciogliere a bagnomaria e spennelateci le formine per i bicchierini. Lasciate solidificare e ripetete l'operazione una seconda volta, in modo da ottenere uno strato di cioccolato più spesso.

2) Preparate il caffè abbastanza forte, zuccheratelo leggermente e lasciatelo raffreddare.

3) Sbucciate e affettate la pera, cospargetela con zucchero di canna e mettetela in forno a 180°C fino a farla caramellare.

4) Estraete i bicchierini di cioccolato ormai ben solidificati dalle formine.

5) Mescolate poco glucosio con lo zucchero e fateli sciogliere a bagnomaria o al microonde, poi spennellateci l'interno dei bicchierini di cioccolato per creare una pellicola isolante.

6) Aggiungete il Bayles al caffè, mescolate e riempite i bicchierini con il caffè corretto. Spolverate con la cannella e adagiate in ciascun bicchierino una fetta di pera caramellata.

Dolci e torte

GEOMETRIA DI FRUTTA SU CHEESECAKE FREDDA

Tempo di preparazione totale: 1 ora e 20 minuti + tempo di raffreddamento *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Per la crema al formaggio:
- *250 g di formaggio spalmabile tipo Philadelphia*
- *80 g di zucchero*
- *500 g di yogurt*
- *250 g di panna fresca*
- *14 g di colla di pesce*

Per la base:
- *300 g di biscotti tipo Digestive*
- *150 g di burro*

Per la decorazione finale:
- *300 g circa di fragole*
- *limoni*
- *100 g circa di zucchero*
- *6 g di colla di pesce*
- *frutta fresca*
- *2 foglie di mentuccia*
- *1 bustina di gelatina neutra*

1) Fate sciogliere il burro, poi lasciatelo a raffreddare. Sbriciolate i biscotti e lavorateli con il burro raffreddato. Riempite con questo composto la base di una tortiera con bordo a cerniera, livellandolo e compattandolo con un cucchiaio. Trasferite la base in frigorifero in modo che possa solidificarsi.
Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda. A parte frullate il formaggio spalmabile con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa.

2) Scolate la gelatina e senza strizzarla, mettetela pochi secondi al microonde fino a farla appena sciogliere, prestate attenzione a non farla scaldare troppo. Versate lo yogurt a temperatura ambiente in una ciotola capiente ed unite la gelatina liquida mescolando.

3) Aggiungete al composto di yogurt la crema al formaggio e la panna già montata, mescolando il tutto con delicatezza. Rivestite ora i bordi della tortiera con dei fogli di acetato, questi vi permetteranno di ottenere dei bordi molto lisci. Versate il composto al formaggio nella tortiera, sopra la base di biscotti lasciando un po' di spazio per l'ultimo strato e riponete il tutto in frigorifero.

4) Per preparare la glassa lavate le fragole e frullatele insieme al succo di limone e allo zucchero. Fate scaldare il frullato in un pentolino, aggiungete la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata.
(Continua...)

GEOMETRIA DI FRUTTA SU CHEESECAKE FREDDA

5) Filtrate il succo ottenuto con un colino e fatelo raffreddare a temperatura ambiente. Una volta rassodata la torta, lavate, sbucciate e tagliate a fette o con stampini di forma geometrica la frutta che preferite.

6) Distribuite la frutta e le foglie di mentuccia sulla torta e versate la glassa alle fragole negli spazi liberi tra un pezzo di frutta e l'altro, per questa operazione potete aiutarvi con un biberon da cucina..

7) Trasferite nuovamente in frigorifero la torta per farla rassodare bene.

8) Preparate ora la gelatina neutra e versatela sulla torta ancora dentro allo stampo. Rimettete nuovamente in frigorifero a raffreddare fino a che la gelatina non sia solidificata.

Dolci e torte

TORTA DI CRÊPES ALLA CREMA DI NOCCIOLE

Tempo di preparazione totale: 1 ora e 30 minuti + 24 ore di raffreddamento *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Per le crêpes:
- *125 g di farina*
- *50 g di maizena*
- *50 g di cacao amaro*
- *4 uova*
- *1/2 l di latte intero*
- *11 g di lievito vanigliato*
- *1 pizzico di sale*

1 cucchiaio di zucchero

Per la crema di nocciole:
- *150 g di burro*
- *150 g di zucchero*
- *200 g di nocciole*
- *4 tuorli*
- *300 ml di panna*
- *1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere*

1 cucchiaio di Cognac

Per la glassa al caramello:
- *150 g di zucchero*
- *220 g di pere*
- *15 g di burro*
- *25 g di cioccolato bianco*
- *succo di 1 limone*
- *3 cucchiai di acqua*

1) Per cominciare sbattete le uova con il latte in una ciotola capiente. Mescolate a parte la farina con la maizena, il cacao e il lievito e aggiungeteli, setacciandoli, al composto di uova e latte, mescolando continuamente. Trasferite il composto in una terrina, coprite e fate riposare per un paio di ore.

2) Preparate ora la crema di burro alle nocciole: fate bollire per pochi secondi la panna in un pentolino poi toglietela dal fuoco e fatela raffreddare. Frullate nel mixer le nocciole intere fino ad ottenere una specie di pasta. Lavorate il burro a crema con delle fruste elettriche.

3) Incorporate al burro lo zucchero, la vaniglia e i tuorli d'uovo aggiungendoli uno alla volta e alternandoli con la panna preparata in precedenza e la crema di nocciole mescolando lentamente con la frusta.

4) Insaporite infine la crema di nocciole con un goccio di Cognac. Scaldate una padella imburrata, poco più ampia della tortiera che userete, versate un mestolo di composto per le crêpes e fatelo scorrere su tutta la superficie della padella, facendolo cuocere prima da un lato e poi dall'altro.

5) Cercate di ottenere crêpes sottili, morbide e non troppo cotte. Man mano che le crêpes sono pronte, trasferitele su un piatto impilandole una sull'altra e frapponendo dei fogli d'alluminio. (Continua...)

TORTA DI CRÊPES ALLA CREMA DI NOCCIOLE

6) Mettete la prima crêpe alla base della tortiera, ritagliando i bordi in eccesso, che conserverete per la decorazione.

7) Distribuite circa due cucchiai di crema di nocciole sulla prima crêpe e coprite con una seconda sempre rifilando i bordi; procedete in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti. Per preparare la glassa al caramello sbucciate la pera, frullatela con il succo di un limone e scaldatela al microonde.

8) In un pentolino mettete lo zucchero con tre cucchiai d'acqua e fate scaldare fino a farlo caramellare. Togliete dal fuoco aggiungete il burro a pezzetti, mescolate bene e aggiungete la purea di pera calda. Mettete nuovamente sul fuoco, sempre mescolando, fino a far sciogliere tutto lo zucchero e far addensare leggermente.

9) Togliete il pentolino dal fuoco, aggiungete il cioccolato bianco a pezzetti e mescolate velocemente fino a che non sarà sciolto del tutto.

10) A questo punto trasferite il pentolino nella vasca del lavello o in una ciotola sufficientemente capiente, colma d'acqua fredda per fermare la cottura; continuate a mescolare durante il raffreddamento cosicché non si formino grumi. Una volta raffreddata leggermente, usate quasi tutta la glassa per coprire la superficie superiore della torta, senza togliere il bordo a cerniera.

11) Conservate il resto della glassa in una piccola caraffa, per servirlo insieme alla torta. Trasferite la torta in frigorifero e lasciatela riposare per almeno 24 ore. Il giorno dopo, arrotolate i riccioli scartati dalle crêpes formando delle roselline. Sganciate e togliete il bordo a cerniera dalla tortiera e ultimate la decorazione con le roselline di crêpes preparate in precedenza.

Dolci e torte

SETTE VELI FRAGOLA E PISTACCHI

Tempo di preparazione totale: 1 ora 15 minuti + tempo di raffreddamento *Difficoltà: media*

Ingredienti

Per il panettone:
- *240 g di cioccolato fondente*
- *70 g di farina*
- *6 uova*
- *200 g di burro*
- *150 g di zucchero*

Per la base croccante:
- *200 g di cioccolato bianco*
- *90 g di crema di pistacchio*
- *120 g di feuillantine gavottes (dette anche crêpes dentelles, che sono un sottilissimo biscotto bretone) o di corn flakes*

Per la bavarese al pistacchio:
- *6 tuorli*
- *120 g di zucchero*
- *3 fogli di gelatina*
- *300 ml di panna fresca*
- *4 cucchiaini di pasta di pistacchio*
- *1 cucchiaino da caffè di maizena*
- *500 ml di latte intero*

Per la mousse alla fragola:
- *200 g di fragole*
- *8 g di colla di pesce*
- *150 g di cioccolato bianco*
- *450 ml di panna*
- *50 g di zucchero*
- *2 cucchiai di succo di limone*

Per la glassa alle fragole:
- *2 vaschette piccole di fragole*
- *acqua*
- *zucchero*
- *6 g di colla di pesce*
- *2 cucchiai di succo di limone*

1) Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro. Amalgamate i rossi d'uovo con lo zucchero e la farina, aggiungete il cioccolato sciolto e sbattete con la frusta elettrica. Montate gli albumi a neve non troppo ferma e incorporateli al resto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versate il composto in una teglia imburrata e infarinata e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

2) Una volta cotto fate raffreddare e dividete in tre dischi sottili. Per lo strato croccante, fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, aggiungete la crema di pistacchi e i feuillantine gavottes, o i cornflakes, rotti con le mani. Collocate ora un disco di panettone sulla base della tortiera. Distribuiteci sopra il preparato croccante ancora caldo, schiacciate e livellate bene con un cucchiaio e trasferite in frigorifero.

3) Per preparare la bavarese, iniziate a riscaldare mezzo litro di latte intero. Montate bene i 6 rossi d'uovo con 120 g di zucchero fino a quando diventano chiari e spumosi, aggiungete un cucchiaino di maizena e versate lentamente il latte tiepido, sempre mescolando. Fate scaldare la crema a fuoco basso, mescolando continuamente fino a portarla a bollore. Lasciate addensare leggermente e togliete dal fuoco, aggiungete la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata, amalgamate bene e fate raffreddare. (Continua...)

SETTE VELI FRAGOLA E PISTACCHI

4) Montate la panna e aggiungetela alla crema ormai fredda insieme a 4 cucchiaini di crema di pistacchio, mescolate e lasciate riposare. Estraete la tortiera dal frigorifero, versate metà della crema bavarese, livellatela e rimettetela in frigorifero per almeno un'ora.

5) Ripetete l'operazione togliendo la torta dal frigo, posizionando sugli strati solidificati il secondo disco di panettone e versando la crema bavarese rimasta; livellate e trasferite in frigorifero per un'altra ora.

6) Ora iniziate a preparare la mousse di fragole, facendo sciogliere il cioccolato bianco insieme a 250 g di panna non zuccherata.

7) Frullate le fragole con lo zucchero e il limone, versatele in un pentolino e portate ad ebollizione, fate cuocere per circa 3 minuti, poi spegnete il fuoco e fate raffreddare leggermente. Unite la colla di pesce, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Aggiungete la purea di fragole alla panna con il cioccolato bianco e amalgamate.

8) Montate la restante panna e aggiungetela al composto freddato, mescolando delicatamente. Adesso potete tirare fuori la torta dal frigorifero, posizionare l'ultimo disco di panettone sopra lo strato di bavarese e versare la mousse di fragole, arrivando con questo ultimo strato fino all'orlo della tortiera.

9) Trasferite nuovamente la torta in frigorifero e lasciatela riposare tutta la notte. Prima di rimuovere il bordo a cerniera della tortiera, passate con un coltello bagnato tra lo stampo e la crema solidificata.
Se la torta dovesse danneggiarsi in qualche punto, livellate la crema con un dito bagnato. (Continua...)

SETTE VELI FRAGOLA E PISTACCHI

10) Ora preparate la glassa alle fragole: frullate le fragole con lo zucchero e il limone, versatele in un pentolino con dell'acqua, portate il tutto ad ebollizione e fate cuocere per circa 3 minuti.

11) Fate raffreddare leggermente e aggiungete la colla di pesce, precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata, mescolate bene, filtrate con un colino per scartare i semini e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

12) Tenendo la torta sollevata su un piatto con un rialzo, versate la glassa tiepida e distribuitela con un coltello a lama piatta in modo tale che la torta ne venga completamente ricoperta.

13) Riponete la torta in frigorifero affinché la glassa si solidifichi. Preparate ora delle decorazioni secondo la vostra fantasia, facendo sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e poi versandolo e colandolo sulla carta da forno. Così facendo creerete forme e decorazioni che potrete staccare e trasferire sulla torta, una volta solidificate.

Dolci e torte

MILLEFOGLIE A SCACCHIERA

Tempo di preparazione totale: 45 minuti + tempo di raffreddamento
Difficoltà: facile

Ingredienti

- *2 rotoli di pasta sfoglia*
- *crema pasticcera q.b.*
- *500 g di panna*
- *zucchero a velo*
- *200 g di cioccolato bianco*
- *200 g di cioccolato fondente*
- *1 kg circa di fragole*
- *zucchero per macerare le fragole*

1) Mettete a macerare le fragole con lo zucchero in una terrina, lasciandone alcune intere e tagliando il resto a dadini. Preparate la crema pasticcera come la preparate solitamente e mettetela da parte a raffreddare.

2) Srotolate la pasta sfoglia, ricavatene un quadrato di 20 cm per lato, bucherellatela e mettetela in forno a 160°C. Quando la sfoglia prenderà leggermente colore, tiratela fuori dal forno, spolveratela con lo zucchero a velo e mettetela nuovamente nel forno che avrete portato a 200°C.

3) Accendete anche il grill, lasciando che lo zucchero si caramelli ma badando bene a non farlo bruciare.
Lo strato di zucchero caramellato renderà la pasta sfoglia più impermeabile rispetto all'umidità della farcia conservandola friabile. Montate la panna, aggiungendo zucchero a vostro piacere. Unite la panna alla crema pasticcera, poca alla volta, mescolando delicatamente e conservandone una parte per coprire la torta. Scolate ora le fragole a pezzetti macerate nello zucchero e incorporatele alla crema. Posizionate il primo strato di pasta sfoglia sul vassoio da portata e copritelo con uno strato di crema, coprite con un altro strato di sfoglia e farcite nuovamente con la crema. Terminate con uno strato sottile di panna.

4) Trasferite la millefoglie in frigorifero. Nel frattempo, fate sciogliere separatamente il cioccolato bianco e quello fondente, stendeteli entrambi su carta da forno ad uno spessore di 2 mm e tagliateli in quadratini da 5 cm per lato. Guarnite la torta disponendo i quadratini di cioccolato sui lati, alternando i colori, e ricoprendo la superficie con le fragole intere macerate nello zucchero.

Dolci e torte

TORTA MOUSSE DI RICOTTA AL CIOCCOLATO

Tempo di preparazione totale: 1 ora 15 minuti *Difficoltà: facile*

Ingredienti

Per il pan di spagna:
- *6 uova*
- *180 g di amido di grano (frumina)*
- *240 g di zucchero*
- *1 bustine di vaniglia*
- *succo di mezzo limone*
- *1 pizzico di sale*

Per la mousse di crema di ricotta:
- *500 g di ricotta fresca*
- *200 g di zucchero*
- *200 g di panna da montare*
- *1 bicchiere di latte*
- *8 g di colla di pesce*

Per la crema al cioccolato:
- *100 g d'acqua*
- *100 g di panna liquida fresca*
- *120 g di zucchero*
- *35 g di cacao*
- *8 g di colla di pesce*

1) Preparate il pan di spagna montando per circa 20 minuti le uova intere con lo zucchero e il succo di limone. Incorporate, setacciandoli e poco alla volta, l'amido di grano e la bustina di vaniglia, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Versate il composto nella teglia rivestita con carta forno e fate cuocere a 180°C, fino a cottura completa, circa 20 minuti.

2) Verificate la cottura infilando uno stuzzicadenti nel pan di spagna. Se estraendo lo stuzzicadenti questo risulterà pulito, il pan di spagna è cotto. Una volta freddo dividete il pan di spagna in 3 dischi.

3) Preparate la bagna facendo sciogliere dello zucchero in poca acqua. Setacciate due volte la ricotta e lavoratela con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa. Fate sciogliere a fuoco basso la colla di pesce, precedentemente ammorbidita nell'acqua e strizzata, in un pentolino con 2 cucchiai di acqua, poi unitela alla crema di ricotta. Montate la panna non troppo ferma, aggiungete poco latte e incorporate alla crema di ricotta.

4) Per la mousse al coccolato, mescolate bene il cioccolato amaro in polvere con lo zucchero, mettetelo in un pentolino e versate l'acqua e la panna. Fate cuocere il tutto per 8 minuti, a fuoco basso, mescolando continuamente. Togliete dal fuoco, fate raffreddare e aggiungete la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e strizzata, mescolate bene il tutto e fate raffreddare. (Continua...)

TORTA MOUSSE DI RICOTTA AL CIOCCOLATO

5) Mettete una striscia di acetato lungo il cerchio dove comporrete la mousse, in modo da lasciare i bordi puliti.

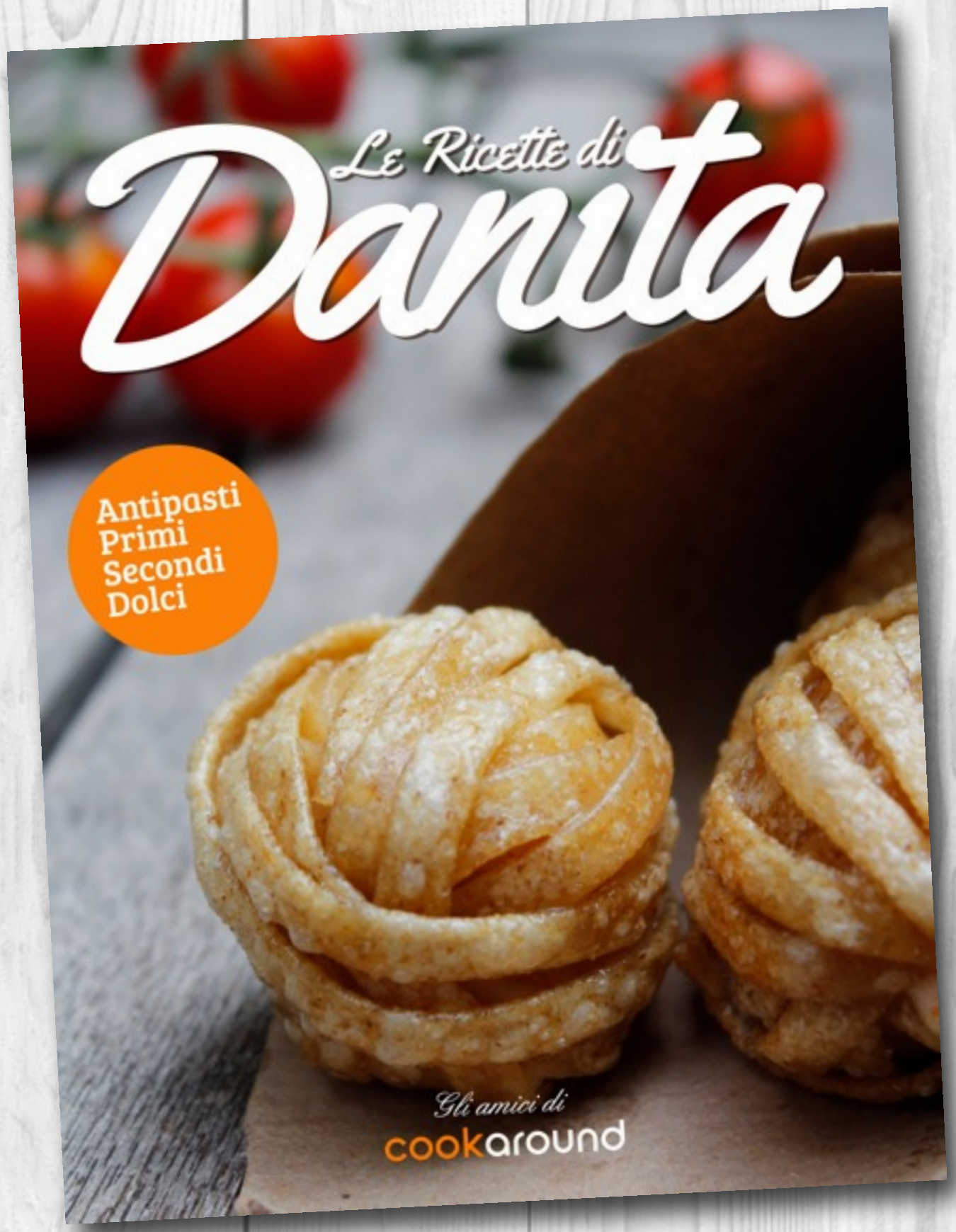
6) Posizionate il primo disco di pan di spagna alla base della tortiera, bagnatelo pochissimo, poi versate metà della mousse alla ricotta, livellatela bene con un coltello a lama piatta.

7) Posizionate il secondo disco di pan di spagna, bagnatelo leggermente e versate la mousse al cioccolato, conservandone una parte per la copertura.

8) Coprite con un altro disco di pan di spagna e versate tutta la mousse di ricotta rimanente, livellando sempre con un coltello a lama piatta.

9) Trasferite in frigorifero e fate riposare. Terminate ricoprendo la torta con la glassa al cioccolato che avevate messo da parte.

10) Tenetela ancora in frigorifero per un'ora prima di aprire il bordo a cerniera. Fate sciogliere il cioccolato bianco con un po' di latte, fatelo addensare ed usatelo per realizzare delle decorazioni a piacere.



DIRETTORE RESPONSABILE EDITORIALE

Luca Pappagallo

PROGETTAZIONE GRAFICA

Boris Orlovich

REDAZIONE

Silvia Trenti
Alessandra Biferale

Cookaround: http://www.cookaround.com/

Scarica l'app: http://mobile.banzai.it/showcase/cookaround/it/