

Ricette di Natale



*50 (e più) idee
dolci dei blogger
di Cookaround*

Cook
AROUND



Ricette di Natale

Quest'anno abbiamo deciso di farvi un regalo davvero speciale.

Con l'aiuto di cinquanta blogger e più di Cookaround, che hanno proposto, realizzato e fotografato le ricette, abbiamo creato per voi una raccolta esclusiva dedicata alle festività, adatta a tutti gli appassionati di cucina.

Ricette tramandate di generazione in generazione o nuove di zecca, legate al territorio italiano o ispirate dalle tradizioni di altri paesi. Tutte ovviamente in pieno stile Cookaround, facili e alla portata di tutti quelli che amano preparare e mangiare del buon cibo...e che credono che stare a tavola, in allegria, con chi si vuol bene sia uno dei piaceri della vita.

Buon Natale e buone feste da parte di tutto lo staff.

Indice

Ricette di
Natale

- 05** Cupcake red velvet
- 08** Biscotti al triplo cioccolato in barattolo
- 11** Zuppa inglese
- 15** Pitta calabrese
- 18** Taralli nasprati al pistacchio
- 22** Canestrelli
- 25** Crema inglese
- 28** Liquore al cioccolato cremoso
- 30** Liquore alla crema di limoni
- 33** Scorzette candite al cioccolato
- 36** Bonet monferrino
- 39** Pardulas

- 42** Croccante alle mandorle
- 45** Pandolce di Capodanno
- 48** Macarons al pistacchio
- 54** Crema di mascarpone e caffè
- 58** Torrone morbido alle nocciole
- 61** Zeppole
- 64** Cassata siciliana
- 68** Lebkuchen
- 71** Bicchierini di crema al caffè
- 74** Zabaione caldo all'arancia
- 77** Mostaccioli morbidi
- 80** Parrozzo
- 83** Bastoncini alle nocciole
- 86** Vanillekipferl

Cook
AROUND



- 89** Biscottini decorati natalizi
- 94** Mendiants
- 97** Panettoncini al cioccolato veloci
- 100** Christamas pudding
- 103** Torta al cioccolato con salsa alla vaniglia
- 106** Casetta di Natale
- 110** Tozzetti
- 113** Struffoli
- 116** Trionfo di cioccolato
- 120** Gingerbread
- 123** Tronchetto al tiramisù
- 127** Ricciarelli
- 131** Cremini

- 134** Tartufone cioccolato e rum
- 138** Acini aromatizzati
- 141** Zollette digestive
- 142** Mousse al pistacchio
- 147** Buccellati
- 150** Pignoccata con le mandorle
- 153** Tartufi al liquore
- 156** Pandoro artigianale
- 159** Panpepato
- 162** Roccocò
- 165** Cinnamon Rolls
- 168** Pandolce genovese basso
- 172** Mandorle caramellate



BLOG & Bloggers



Rimanete sintonizzati sul canale **YouTube** di **Cookaround** e non solo potrete partecipare alla crescita della Community, ma potrete anche usufruire di contenuti esclusivi pensati per i food blogger.

Per essere sempre aggiornato sui nuovi video e sui nuovi contenuti, **seguici su Facebook:**

<http://www.facebook.com/Cookaround>

Dolci



Ricette di
Natale



Cupcake red velvet

Cook
AROUND

Cupcake red velvet

I mitici cupcakes red velvet in versione natalizia!! Con veramente poco possiamo preparare dei dolcetti simpatici e originali per stupire i nostri ospiti!

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Preparate una teglia per muffin con dei pirottini di carta a tema natalizio e preriscaldate il forno a 180°C. Riunite in una ciotola la farina, il sale ed il cacao setacciati.

2 In un'altra ciotola iniziate a montare lo zucchero con il burro, quando risulterà bello cremoso aggiungete le uova, una alla volta, fino a che risultino ben amalgamate. Quando il composto sarà omogeneo aggiungete il colorante rosso.

3 Unite, quindi, gli ingredienti setacciati alternandoli con il latticello e mescolate. Infine, il momento topico: l'aggiunta dell'aceto e del bicarbonato.

4 Mescolate l'aceto ed il bicarbonato in un bicchierino o in una ciotolina, appena farà la schiuma versatelo nel composto e date una mescolata, costituirà il vostro agente lievitante.

Ricette di
Natale



Ingredienti

per 12-14 cupcakes

- ★ 200 g di farina
- ★ 80 g di burro a temperatura ambiente
- ★ 170 g di zucchero semolato
- ★ 2 uova
- ★ 150 ml di latticello
- ★ 40 g di cacao amaro
- ★ un cucchiaino di colorante rosso
- ★ un cucchiaino e mezzo di bicarbonato
- ★ 2 cucchiaini di aceto di mele
- ★ un pizzico di sale

Cupcake red velvet

5 Con un porzionatore da gelato versate il composto nei pirottini senza colmarli completamente e cuoceteli a 180°C per 15-20 minuti.

6 Una volta cotti, toglieteli dalla teglia e fateli raffreddare. Preparate il frosting: montate a neve ferma la panna con lo zucchero a velo e la vaniglia, aggiungete man mano il mascarpone a cucchiainate e mescolate senza far smontare la panna, ovvero con un movimento dal basso verso l'alto.

7 Riponete il frosting in frigorifero per mezz'ora. Distribuisci il frosting sui cupcakes. Ora potete sbizzarrirvi con i decori natalizi: io ho creato delle renne riproducendo gli occhi e il nasone con la pasta di zucchero e le orecchie con dei salatini, oppure se avete degli stampini a forma di fiocco di neve potete creare dei decori sempre con la pasta di zucchero, sta a voi liberare la fantasia!

Blogger

Nome: Deborha

Blog: "Debba,cakes and more"

Età: 31 anni

Città: Caorle

Piatto preferito: apple pie

Segni particolari: una fervida fantasia



Ricette di
Natale



Per il frosting:

- ★ 250 g di mascarpone
- ★ 250 ml di panna da montare vegetale
- ★ 150 g zucchero a velo
- ★ un cucchiaino di essenza di vaniglia

Per i decori:

- ★ salatini
- ★ pasta di zucchero

Dolci

Ricette di
Natale



Biscotti al triplo cioccolato in barattolo

Cook
AROUND

Biscotti al triplo cioccolato in barattolo

I biscotti in barattolo sono un'idea regalo originale, adatta agli amici più golosi. Potete decorare il barattolo con un nastro e scrivere su un bigliettino le istruzioni per l'uso, a loro basterà unire al contenuto del barattolo pochi ingredienti per trasformare il vostro regalo in una delizia! Potete preparare questi biscotti anche per voi, lasciatene, però, qualcuno a Babbo Natale accanto al camino, mi raccomando!

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Versate metà della farina indicata sul fondo del barattolo e livellatela. Aggiungete delicatamente metà dello zucchero di canna, poi la restante farina, il sale, il lievito e il restante zucchero di canna, in ultimo il cioccolato ridotto a cubetti piccoli, prima il fondente poi il bianco e poi quello al latte, in modo da avere un ordine di colori armonico.

2 Chiudete il barattolo, decorate con un bel fiocco e aggiungete un biglietto con le seguenti istruzioni: "In una ciotola versate il contenuto del barattolo, aggiungete 80 g di burro freddo a pezzetti e lavorate."

Ricette di
Natale



Ingredienti

per 30 biscotti, o un
barattolo da ½ litro

- ★ 140 g di farina 00
- ★ 100 g di zucchero di canna
- ★ 3 g di lievito in polvere
- ★ 30 g di cioccolato al latte
- ★ 30 g di cioccolato fondente
- ★ 30 g di cioccolato bianco
- ★ un pizzico di sale

Biscotti al triplo cioccolato in barattolo

3 Aggiungete un uovo ed impastate fino ad ottenere un composto ben compatto.

4 Preriscaldate il forno a 180°C. Formate un cilindro con l'impasto, tagliatelo a fettine dello spessore di ½ centimetro e sistematele su una teglia rivestita di carta forno.

5 Infornate a 180°C per 20 minuti o fino a colorazione, fate raffreddare e buon Natale!”

Blogger

Nome: Marianna Noascone

Blog: Aria Fritta

Età: 34 anni

Città: Napoli

Piatto preferito: basta sia dolce

Segni particolari: vulcanica



Ingredienti da aggiungere al momento:

- ★ 80 g di burro
- ★ un uovo intero



Ricette di
Natale

Cook
AROUND

Dolci

Ricette di
Natale



Zuppa inglese

Cook
AROUND

Zuppa inglese

Un dolce d'effetto che non può mancare sulle vostre tavole natalizie. La crema pasticciera e le amarene si sposano alla perfezione con la meringa fiammeggiata, regalando un'armonia di sapori che affascinerà il vostro palato.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore esclusi i riposi

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Montate bene uova, zucchero e vaniglia, per almeno 10-15 minuti o fino ad ottenere un composto spumoso e triplicato nel volume. Aggiungete le polveri precedentemente setacciate e mescolate lentamente dal basso verso l'alto.

2 Infornate in forno caldo a 170°C ventilato per circa 20 minuti. Preparate la crema pasticciera: in una ciotola da microonde, mescolate bene tuorli, zucchero, amidi, scorza di limone e vaniglia.

3 Aggiungete il latte, mescolate e cuocete nel microonde per un paio di minuti a massima potenza. Mescolate il composto e ripetere la cottura fino ad ottenere la densità desiderata.



Ingredienti

Per un pan di spagna da Ø24

- ★ 80 g di farina
- ★ 80 g di fecola
- ★ 150 g di zucchero
- ★ 6 uova
- ★ un pizzico di sale
- ★ una bacca di vaniglia

Per la crema pasticcera:

- ★ 500 g di latte intero
- ★ 80 g di tuorli
- ★ 150 g di zucchero
- ★ 21 g di amido di mais

segue...

4 Se preferite potete procedere con il sistema classico. Distribuite la crema in una teglia, in uno strato uniforme e riponetelo in freezer o nell'abbattitore, se l'avete, o in un bagno di ghiaccio affinché possa raffreddarsi il prima possibile.

5 Ora non vi resta che preparare la bagna facendo bollire acqua e zucchero, spegnete il fuoco e aggiungete il liquore; lasciate raffreddare. Componete il dolce: tagliate a fette il pan di Spagna e rivestite una tortiera rotonda o a forma di zuccotto con della pellicola trasparente.

6 Disponete le fette di pan di Spagna nello stampo rivestendolo completamente, bagnatele abbondantemente sia con lo sciroppo allo strega che con il succo delle amarene.

7 Realizzate uno strato consistente di crema e amarene sciroppate. Ricoprite con altre fette di pan di Spagna, anch'esse bagnate bene bene e fate riposare almeno 4 ore in frigorifero. Nel frattempo preparate la meringa italiana: scaldate lo sciroppo di zucchero e acqua a 121°C e versatelo a filo negli albumi mentre li state montando.



- ★ 21 g di amido di riso
- ★ ½ bacca di vaniglia
- ★ scorza grattugiata di limone (o arancia o ciò che si preferisce) q.b.

Per la bagna allo strega:

- ★ 80 g di acqua
- ★ 70 g di zucchero
- ★ 80 g di liquore strega
- ★ amarene sciroppate con il loro succo

Per la meringa:

- ★ 200 g di albumi
- ★ 400 g di zucchero
- ★ 90 g di acqua

8 Continuate a montare la meringa fino a che questa non raggiunga la temperatura ambiente, ci impiegherete circa 15 minuti.

9 Riprendete la zuppa inglese ben fredda, rivoltatela su di un piatto da portata e decoratela con la meringa utilizzando una sac à poche.

10 Ora potete caramellare la meringa o fiammeggiandola con un cannello, oppure nel forno con la sola serpentina superiore accesa fino a doratura. Fate raffreddare bene e servite.



Blogger

Nome: Cinzia

Blog: Cucinare chiacchierando

Città: Rossano Veneto (VI)

Età: 49 anni

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: appassionata



Dolci

Ricette di
Natale



Pitta calabrese

Cook
AROUND

Pitta calabrese

Non è Natale senza la pitta 'nchiusa! È un tipico dolce calabrese cotto in forno che si distingue per la sua forma rotonda che racchiude (da qui il termine 'nchiusa) tante roselline, farcite con frutta secca, uvetta e miele. Sebbene il procedimento sia un po' lungo, il risultato vi darà molta soddisfazione.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 40 minuti

1 Intiepidite insieme i liquori, l'olio, lo zucchero e le spezie polverizzate per poi versarli in una ciotola molto capiente.

Aggiungete la farina poco per volta, le uova e infine il lievito. Cominciate ad impastare il tutto con le mani, aggiungendo, laddove necessario, un po' di farina per facilitare la lavorazione. Dovrete ottenere un impasto compatto ed omogeneo.

2 Lasciate riposare il panetto per qualche minuto e intanto preparate il ripieno.

All'interno di una ciotola unite le mandorle e le noci tritate, l'uva passa, lo zucchero, un pizzico di cannella e di chiodi di garofano. Mescolate il tutto utilizzando un cucchiaino e aggiungete pochissimo liquore.

Ricette di
Natale



Ingredienti

Per la pasta:

- ★ 500 g farina di semola di grano
- ★ una bustina di lievito per dolci
- ★ 100 ml di olio d'oliva
- ★ 100 ml di liquori misti dolci (rum, vermouth, marsala)
- ★ 2 uova intere
- ★ 130 g di zucchero
- ★ un cucchiaino di chiodi di garofano polverizzati
- ★ un cucchiaino di cannella

Pitta calabrese

3 Riprendete il panetto e dividetelo in otto pezzetti di cui uno più grande degli altri che vi servirà a rivestire una teglia rotonda da 22 cm già unta ed infarinata. Con la sfogliatrice, iniziate a tirare le sfoglie, non troppo sottili, per formare le roselline.

4 Distribuite la farcia all'interno di ciascuna sfoglia ed arrotolatele su loro stesse come per creare delle rose. Partite ponendo la prima rosa al centro dello stampo e proseguite adagiando le altre tutte intorno avendo l'accortezza di aprire leggermente l'orlo superiore, per dare la forma dei petali.

5 Infornate a 180°C per circa 40 minuti o fin quando risulterà dorata. Una volta cotta, fate intiepidire e ricopritela con il miele.

Blogger

Nome: Melania

Blog: lacilieginasulcupcake

Età: 32 anni

Città: Crotone

Piatto preferito: pitta 'nchiusa calabrese

Segni particolari: determinata

Ricette di
Natale



Per il ripieno:

- ★ 300 g di frutta secca mista (noci, mandorle)
- ★ 100 g di uvetta
- ★ una manciata di zucchero
- ★ un pizzico di cannella
- ★ un pizzico di chiodi di garofano
- ★ qualche goccia di liquore a piacere

Per la glassa:

- ★ 300 g di miele

Dolci

Ricette di
Natale



Taralli nasprati al pistacchio

Cook
AROUND

Taralli nasprati al pistacchio

La ricetta dei taralli nasprati al pistacchio è molto semplice, si possono preparare con largo anticipo e si conservano bene per diversi giorni. L'idea giusta per completare la tavola dei dolci e perché no, da impacchettare e regalare a parenti e amici.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti

1 *Preparate l'impasto base: tritate 100 g di pistacchi e mettete da parte il restante. Versate la farina su un piano di lavoro, fate un buco nel mezzo e aggiungete il burro, il lievito, un poco di acqua tiepida e la granella di pistacchi.*

2 *Iniziate ad impastare il tutto, noterete che all'inizio l'impasto si sbriciolerà ma non temete, se risulterà troppo asciutto aggiungete ancora pochissima acqua e vedrete che man mano lavorandolo energicamente con le mani, si compatterà e raggiungerà la consistenza di un panetto morbido.*



Ingredienti

Per l'impasto base:

- ★ 500 g di farina
- ★ 200 g di burro
- ★ ½ bustina di lievito per dolci
- ★ 300 g di pistacchi non salati
- ★ acqua tiepida q.b

3 Una volta ottenuto un impasto compatto e morbido tagliatelo a pezzi grossi. Ora avete due opzioni: stendete l'impasto dello spessore di qualche centimetro e formate i taralli coppandoli con la stampo che solitamente usate per realizzare le macine.

4 Oppure formate tanti serpentelli, che non siano troppo sottili, tagliateli e formate manualmente i taralli. Una volta pronti posizionate, schiacciandoli un po', alcuni pistacchi interi su ciascun tarallo. Prendete una teglia antiaderente e disponete ben distanziati i taralli, infornate a 180°C per circa 15 minuti.

5 Prestate attenzione alla cottura perché il tempo può variare in base al vostro forno, saranno cotti se saranno ben dorati. Una volta pronti metteteli su una gratella a raffreddare e nel frattempo preparate il naspro.

6 Riunite in una pentola capiente lo zucchero, l'acqua e la buccia grattugiata di un limone, mettete la pentola sul fuoco e mescolate, se occorre, di tanto in tanto. Quando lo sciroppo inizierà a raggiungere l'ebollizione verificate la temperatura con un termometro ed attendete che raggiunga i 110°C senza mescolare.



Per il naspro o glassa:

- ★ 1 kg di zucchero
- ★ 250 ml di acqua
- ★ buccia grattugiata di un limone
- ★ succo di mezzo limone o una fialetta di aroma al limone

Taralli nasprati al pistacchio

7 Togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il succo di mezzo limone o la fialetta di aroma al limone. Lasciate intiepidire lo sciroppo senza mescolare.

8 Quando lo sciroppo sarà tiepido, emulsionatelo con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una glassa liscia e bianca.

9 Prendete i taralli e immergeteli nella glassa, dopodiché poggiateli su di una gratella e lasciateli asciugare.



Blogger



Nome: Stefania Di Mauro

Blog: la cucina del cuore

Età: 44 anni

Città: Roma

Piatto preferito: gnocchi alla sorrentina

Segni particolari: ciclonica

Dolci

Ricette di
Natale



Canestrelli

Cook
AROUND

Canestrelli

Ricette di
Natale

Ci sono profumi e sapori che mi riportano indietro nel tempo, a quando ero una bimba. Come quello dei canestrelli, piccoli pasticcini a forma di fiore tipici della tradizione ligure. Perfetti nei freddi pomeriggi invernali all'ora del tè, o come fine pasto per accompagnare il caffè, sarà per il loro aspetto natalizio, ma fanno sempre festa.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Lavorate il burro morbido con lo zucchero e la scorza di limone in planetaria con la foglia, giusto il tempo di amalgamare il tutto.

Unite il tuorlo, il rum e la farina e impastate brevemente fino ad ottenere un composto omogeneo.

2 Conferite una forma regolare, coprite con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per almeno due ore, meglio se quattro o tutta la notte. Se avete proprio fretta potete riporre in congelatore per 10 minuti. Dopo il riposo in frigorifero stendete la pasta sul piano leggermente infarinato ad uno spessore di circa 1 cm e coppate tanti canestrelli con uno stampo a fiore a 6 petali del diametro di circa 3-4 cm.



Ingredienti

- ★ 300 g di farina 0
- ★ un tuorlo
- ★ 250 g di burro morbido
- ★ 100 g di zucchero semolato
- ★ un bicchierino di rum
- ★ scorza di un limone grattugiata

Per la finitura:

- ★ zucchero a velo q.b.

3 Ricavate il foro centrale con una bocchetta liscia da sac à poche n°10 o con un levatorisoli e disponete i biscotti su placche rivestite con carta da forno.

4 Posizionate le teglie in frigorifero mentre fate riscaldare il forno a 160°C in modalità ventilata, cosicché i biscotti possano mantenere meglio la forma in cottura. Infornate per 18-20 minuti circa fino ad ottenere una leggera doratura.

5 Fate raffreddare bene su una gratella da pasticceria e prima di servire cospargete con abbondante zucchero a velo.



Blogger

Nome: Vanessa Giroto

Blog: Tra zucchero e vaniglia...

Età: 42 anni

Città: Castelfranco Veneto

Piatto preferito: millefoglie

Segni particolari: sincerità



Dolci



Ricette di
Natale



Crema inglese

Cook
AROUND

Crema inglese

La crema inglese è una delle preparazioni di base della pasticceria italiana e internazionale. Ingrediente principale di vari dolci al cucchiaio come bavaresi, cremosi e mousse, è fantastica anche da sola, come accompagnamento a preparazioni più semplici che così acquisteranno una nuova, golosa dimensione. Può essere realizzata con tre basi differenti, latte, latte e panna o solo panna e aromatizzata a piacere (vaniglia, limone, cannella..) anche se la ricetta classica prevede solo la vaniglia.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semini e uniteli ai tuorli. Scaldare il latte e la panna nel microonde con il baccello di vaniglia inciso.

2 Nel frattempo mescolate con una frusta i tuorli, i semini di vaniglia e lo zucchero facendo attenzione a incorporare meno aria possibile. Filtrate il liquido bollente direttamente sul composto di tuorli e stemperate bene.



Ingredienti

- ★ 350 g di panna fresca
- ★ 150 g di latte fresco
- ★ 110 g di tuorli
- ★ 65 g di zucchero
- ★ una bacca di vaniglia

3 Cuocete in microonde per 10-15 secondi per volta fino a raggiungere gli 84-85°C. Passate la crema al setaccio trasferendola in un contenitore freddo in modo da bloccarne la cottura ed eventualmente lisciatela per qualche secondo con il frullatore a immersione.

4 Copritela con della pellicola alimentare a contatto e fatela raffreddare in un bagnomaria di acqua e ghiaccio prima di riporla in frigorifero a + 4°C in un contenitore ermetico di vetro o plastica sanificato con alcool puro dove la potrete conservare per 2 o 3 giorni al massimo.

Il consiglio:

La crema inglese è velocissima da preparare, potete procedere sia con il microonde sia cuocendola sul fuoco.

L'unica accortezza è non superare mai gli 85°C, altrimenti la crema si separerà come una maionese impazzita.



Blogger



Nome: Vanessa Giroto

Blog: Tra zucchero e vaniglia

Età: 42 anni

Città: Castelfranco Veneto

Piatto preferito: millefoglie

Segni particolari: sincerità

Dolci

Ricette di
Natale



Liquore al cioccolato cremoso

Cook
AROUND

Liquore al cioccolato cremoso

Un liquore che fa anche da dessert tanto è cremoso. Accompagnate il bicchierino con un cucchiaino, farete felici i vostri commensali.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Riunite in una pentola tutti gli ingredienti tranne l'alcol. Portate sul fuoco e fate sciogliere tutti gli ingredienti mescolando con una frusta.

2 Portate a bollore ed abbassate la fiamma. Lasciate bollire per 20 minuti mescolando ogni tanto. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente il liquido. Unite, quindi, l'alcol, imbottigliate e conservate in frigorifero. Servite il liquore ben freddo.



Ingredienti

- ★ 1 l di latte intero
- ★ 800 g di zucchero
- ★ 125 g di cacao amaro
- ★ 200 cl di alcol a 95°

Blogger

Nome: Romina

Blog: Le Ricette di Mina

Età: 42 anni

Città: Penne (PE)

Piatto preferito:

ravioli di ricotta

Segni particolari:

esuberante

Dolci

Ricette di
Natale



Liquore alla crema di limoni

Cook
AROUND

Liquore alla crema di limoni

*Una deliziosa crema per concludere i
luculliani pasti delle feste con più
golosità, la crema di limoni è alcolica
al punto giusto da renderla ottima
anche come digestivo.*

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti



Ingredienti

- ★ la buccia di 9 limoni non trattati
- ★ 1,3 kg di zucchero
- ★ 2 l di latte
- ★ 1 l di alcol a 95°C
- ★ 500 ml di panna liquida

- 1** Pulite i limoni e prelevate la buccia priva della parte bianca.
- 2** Trasferitela in un contenitore a chiusura ermetica, versate l'alcol e lasciate a macerare per una settimana.
- 3** Trascorsa la settimana prendete tutti gli altri ingredienti, poneteli in una pentola e portateli a bollire, mescolando ogni tanto.
- 4** Fate bollire per 10 minuti e lasciate intiepidire.

5 Nel frattempo filtrate con delle garze l'alcol che avete lasciato a macerare con le bucce dei limoni. Unite i due liquidi e imbottigliate. Conservate in congelatore fino al momento di servire.

Blogger

Nome: Romina

Blog: Le Ricette di Mina

Età: 42 anni

Città: Penne (PE)

Piatto preferito: ravioli di ricotta

Segni particolari: esuberante



Dolci



Ricette di
Natale



Scorzette candite al cioccolato

Cook
AROUND

Scorzette candite al cioccolato

Le scorzette d'arancia candite al cioccolato sono una delle golosità più di successo di casa mia. A Natale non mancano mai e ne faccio tante anche da regalare. Si conservano bene, anche più di un mese in una scatola di latta.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore

TEMPO DI COTTURA: 50 minuti

1 Lavate bene le arance ed eliminate le due calotte. Incidete la buccia a spicchi e rimuovetela prestando molta attenzione a non romperla.

2 Tagliate, quindi, gli spicchi di scorza a bastoncini da ½ cm di spessore. Bollite in acqua fredda per tre volte, cambiando l'acqua ad ogni ebollizione.

3 Appena bolle scolatele e ripetete l'operazione con nuova acqua, con questa operazione toglierete il sentore amaro tipico della buccia.



Ingredienti

- ★ 4 arance non trattate
- ★ 200 g di zucchero
- ★ 100 g di cioccolato fondente
- ★ 250 ml d'acqua
- ★ una noce di burro

Scorzette candite al cioccolato

4 A questo punto aggiungete lo zucchero e 250 ml di acqua alle bucce sbollentate e fate cuocere per mezz'ora. Fate bollire fino a quando non ci sarà più liquido che sarà in parte evaporato e in parte assorbito.

5 Disponete i bastoncini su delle griglie ad asciugare per qualche ora. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria o nel microonde insieme a una nocciolina di burro.

6 Immergete i bastoncini quasi completamente nel cioccolato fuso e posizionate poi su carta da forno a solidificare.

Difficile resistere, una scorzetta tira l'altra...
gnammignamm!!!

Blogger

Nome: Emanuela Cavo

Blog: "La cucina di Ema"

Età: mezzo secolo ma è solo il mio giro di
boa

Città: Milano

Piatto preferito: gnocchi al pesto

Segni particolari: positività

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Dolci

Ricette di
Natale



Bonet monferrino

Cook
AROUND

Bonet monferrino

Il bonet monferrino è un tipico dolce piemontese al cucchiaio, davvero molto buono e scenografico, bello da presentare sulle tavole a fine pasto nei giorni di festa. È un dolce facile e con pochi ingredienti e il successo è garantito.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 50 minuti

1 Fate bollire il latte. Nel frattempo fate caramellare i tre cucchiaini di zucchero con meno di mezzo bicchiere d'acqua e versatelo nello stampo, va benissimo uno stampo da plumcake.

2 Sbattete le uova con lo zucchero, pestate finemente gli amaretti e aggiungeteli alle uova. Unite, infine, il resto degli ingredienti: il rum, il caffè, il cacao ed il latte bollente; mescolate bene.

3 Versate il composto nello stampo, quindi trasferite il tutto in uno stampo più grande che riempirete d'acqua in modo tale che lo stampo con il bonet ne sia coperto fino a due terzi.

Ricette di
Natale



Ingredienti

- ★ 1/2 l di latte
- ★ 4 uova
- ★ 6 cucchiaini di zucchero semolato
- ★ 3 cucchiaini di zucchero per il caramello
- ★ 80 g di amaretti
- ★ 4 cucchiaini di cacao amaro
- ★ un bicchierino di rum
- ★ una tazzina di caffè

Zuppa inglese

4 Fate cuocere il bonet in forno già caldo a 180°C per 45 minuti, fate sempre la prova dello stecchino.

5 Una volta cotto fate raffreddare e riponete in frigorifero per un'ora. Una volta freddo rovesciate su un piatto da portata e servite.

Blogger

Nome: Gloria Mengarelli

Blog: Sweet home Kitchen

Età: 44 anni

Città: Ancona

Piatto preferito: "Bonet Monferrino"



Ricette di
Natale



Dolci

Ricette di
Natale



Pardulas

Cook
AROUND

Pardulas

Ricette di
Natale

Le Pardulas o formaggelle sono dei dolci tipici sardi, dal sapore inconfondibile e particolare, dei piccoli scrigni che racchiudono un tesoro di ricotta, zafferano e scorzette di agrumi.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Impastate la farina e lo strutto aggiungendo poco per volta l'acqua fino a creare un panetto compatto che dovrà riposare 30 minuti in frigorifero avvolto nella pellicola alimentare.

2 Riunite in una ciotola la ricotta setacciata, lo zucchero, la farina, lo zafferano, le scorze grattugiate e mescolate tutto con una spatola o con una frusta. Incorporate le uova, una alla volta e in ultimo il lievito.

3 Conservate in frigorifero nell'attesa di formare le basi. Riprendete il panetto d'impasto che avrà riposato 30 minuti e stendetelo allo spessore di 1 mm. Ricavate con un coppapasta, o con una tazza, dei dischi fino a esaurire l'impasto. Se ne fate parecchi, mantenete la pasta umida e coppate pochi dischi per volta.



Ingredienti

Per l'impasto base:

- ★ 300 g di farina 00
- ★ 40 g di strutto o burro
- ★ 90 - 100 ml di acqua tiepida

Per il ripieno :

- ★ 500 g di ricotta freschissima
- ★ 100 g di zucchero
- ★ 70 g di farina
- ★ 2 uova
- ★ una bustina di zafferano
- ★ la scorza di un' arancia e di un limone
- ★ un cucchiaino di lievito

4 Distribuite la farcia sui dischi in quantità adeguata alla grandezza del disco di pasta e pizzicate i bordi con il pollice e l'indice realizzando i bordi. Adagiate le pardulas su una leccarda ricoperta con carta forno ed infornate a 170°C per circa 15-20 minuti o fino a doratura.

5 Sfornate le pardulas, fatele raffreddare, spennellate la superficie con miele scaldato e decorate a piacere con gli zuccherini.

Blogger

Nome: Manuela

Blog: una mamma in padella

Età: 35

Città: Milano

Piatto preferito: pardulas

Segni particolari: tradizionale



Per la decorazione:

- ★ un cucchiaino di miele
- ★ zuccherini colorati q.b.

Dolci

Ricette di
Natale



Croccante alle mandorle

Cook
AROUND

Croccante alle mandorle

Ricette di
Natale

Il croccante alle mandorle è uno di quei dolci che si trovano sotto le feste nelle bancarelle di dolciumi, prepararlo è una gioia per il palato e per l'olfatto, crea subito in casa il profumo delle feste.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti



1 In un padellino con acqua bollente, sbollentate per 5 minuti le mandorle ancora con la buccia. Scolatele e facendo pressione sulla buccia liberatele dalla pellicola esterna marrone.

2 Infornate le mandorle per 5 minuti a 200°C su di un foglio di carta forno facendo attenzione che non brucino.

3 Riunite lo zucchero ed il miele in un padellino e fateli sciogliere a fiamma bassa evitando di mescolare di continuo. Quando il composto raggiunge i 130°C unite le mandorle.

Ingredienti

- ★ 300 g di mandorle sgusciate e pelate
- ★ 80 g di miele
- ★ 140 g di zucchero semolato
- ★ un limone

Croccante alle mandorle

4 Mescolate con un cucchiaino di legno sempre su fiamma finché il composto non avrà raggiunto la temperatura di 170°C e spegnete subito.

5 Versate il composto su una superficie di marmo oppure su di un tagliere ricoperto con carta forno. Prendete metà limone e premetelo sul croccante fino a renderlo tutto dello stesso spessore.

6 Tagliate il croccante ancora tiepido e lasciatelo raffreddare. Rispettate le temperature per avere un croccante perfetto, non superate i 175°C altrimenti il caramello diventerà amaro.

Blogger

Nome: Manuela

Blog: una mamma in padella

Età: 35 anni

Città: Milano

Piatto preferito: pardulas

Segni particolari: tradizionale



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Dolci

Ricette di
Natale



Pandolce di Capodanno

Cook
AROUND

Pandolce di Capodanno

Ecco un pandolce che, a fine pasto di Capodanno, insieme a mandarini, uva, datteri e frutta secca varia, non deve mancare. È un dolce che, impacchettato come si deve, può essere anche un apprezzatissimo pensiero a Natale. Lo possiamo preparare per tutti i nostri vicini!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 Riunite nel robot da cucina tutti gli ingredienti esclusa la frutta secca e frullate per amalgamare bene gli ingredienti.

2 Unite la frutta secca tranne l'uvetta e frullate velocemente ancora un po' lasciando che la frutta rimanga tritata grossolanamente. Aggiungete a mano l'uvetta precedentemente ammollata e formate il pandolce con l'impasto ottenuto.

3 Distribuite in superficie le mandorle e i pinoli, trasferitelo in una teglia foderata con carta forno e infornate a 180°C per 30 minuti circa. Sfornate, lasciate raffreddare e servite. A piacere, spolverizzare con zucchero a velo.

Ricette di
Natale



Ingredienti

- ★ 250 g di farina
- ★ 120 g di zucchero
- ★ un cucchiaino di miele
- ★ 60 g di burro
- ★ un uovo
- ★ 1/2 bustina di lievito per dolci
- ★ un pizzico di vanillina
- ★ 50 g di uvetta
- ★ 50 g di nocciole
- ★ 10 g di pinoli
- ★ un pizzico di cannella
- ★ 20 g di noci

Il consiglio:

Possiamo decidere di frullare subito insieme tutti gli ingredienti del pandolce e lasciare la parte croccante solo in superficie.

Questo perché qualcuno non gradisce l'uvetta che però frullata dà un gusto gradevolissimo! Buon Natale e Buon Anno!!! Per la frutta secca del pandolce, potete sbizzarrirvi, variandola e dando spazio ai vostri gusti e alle vostre preferenze... Diamo sempre un occhio al peso però! ;)

Blogger

Nome: Maria Di Lionardo

Blog: Magie in cucina

Età: 40 anni

Città: Cipressa (Imperia)

Piatto preferito: lasagne

Segni particolari: determinata



Per la finitura:

- ★ mandorle intere e pinoli a piacere
- ★ zucchero a velo q.b.

Dolci

Ricette di
Natale



Macarons al pistacchio

Cook
AROUND

Macarons al pistacchio

I macarons sono dei pasticcini francesi davvero buonissimi e raffinati; un dolce a base di meringhe, ottenuto da una miscela di albume d'uovo, farina di mandorle e zucchero a velo. Un gusto così delicato ma allo stesso tempo intenso, inconfondibile, abbinato all'eleganza del macaron e alla sua consistenza così irresistibile, rendono questo pasticcino un'esperienza sublime da assaporare, perfetto per i giorni di festa!

DIFFICOLTÀ: 4/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Iniziate pesando gli albumi e trasferiteli nella ciotola della planetaria, lasciateli per almeno mezz'ora fuori dal frigorifero per far sì che raggiungano la temperatura ambiente.

2 Nel frattempo, pesate lo zucchero a velo, la farina e la farina di pistacchi. Setacciate le polveri due volte per eliminare ogni grumo; se la farina di pistacchi fosse troppo spessa, passatela qualche secondo nel mixer per polverizzarla meglio.



Ingredienti

Per circa 2 teglie di
macarons da 5 cm

- ★ 100 g di farina di pistacchi
- ★ 120 g di zucchero a velo
- ★ 75 g di albumi
- ★ 13 g di farina
- ★ 43 g di zucchero
- ★ una punta di colorante verde in gel

2 Questo passaggio di setacciare i secchi è davvero essenziale, le farine, infatti, dovranno amalgamarsi perfettamente al composto di albume senza creare grumi. L'impasto quindi dovrà sempre essere liscio e omogeneo e se così non fosse, i macarons si creperebbero in cottura compromettendo il risultato finale.

3 Setacciare la farina di pistacchi è un lavoro ancora più lungo che setacciare quella di mandorle; il pistacchio infatti è un frutto più oleoso e per questo la farina tende a compattarsi e a non passare tra le piccole maglie del setaccio.. c'è comunque da armarsi di pazienza ed eseguire bene questo passaggio!

4 Quando avrete setacciato le farine mettetele da parte. Pesate insieme all'albume i 43 g di zucchero semolato e iniziate a montare in planetaria munita di frusta, partendo da una velocità bassa. Quando il composto sarà diventato bianco e inizierà a schiumare, aumentate gradualmente la velocità, raggiungendo quasi quella massima.

5 Dourete ottenere una meringa molto corposa, più densa delle normali meringhe alla francese.



Per la crema al burro al pistacchio:

- ★ 100 g di burro
- ★ 30 g di pasta di pistacchi
- ★ 50 g di zucchero a velo
- ★ croccante di pistacchi q.b.

6 Alzando la frusta, il composto dovrà sollevarsi leggermente insieme ad essa, senza colare giù troppo velocemente; quando la meringa sarà quasi pronta, unite il colorante in gel, che non dovrà colorare di verde la meringa, ma solo "sporcarla" leggermente, giusto per accentuare il colore che verrà ottenuto poi con l'aggiunta della farina di pistacchi.. la meringa quindi dovrà avere un colore verdino pallido quasi impercettibile.

7 Quando la meringa avrà raggiunto la consistenza giusta, incorporate le farine messe da parte in due o tre riprese, mescolando a spatolate decise, smontando intenzionalmente il composto (sembra un controsenso dire di smontare il composto, ma questa volta va fatto).

8 La consistenza e densità perfette sono quelle che renderanno l'impasto abbastanza fluido da colare nella ciotola formando una sorta di "nastro". Una volta ottenuto questo nastro, avrete la certezza che il composto è pronto.

9 Foderate due teglie con carta forno sul retro della quale disegnerete a matita dei cerchietti di circa 4-5 cm abbastanza distanziati tra loro. Munitevi di sac à poche con beccuccio tondo abbastanza stretto e trasferitevi l'impasto per macarons.



10 Distribuite il composto seguendo i cerchi tracciati, coprendoli solo per 2/3, in pochi secondi l'impasto si allargherà ricoprendo l'intero cerchio disegnato, raggiungendone i bordi.

11 Lasciate riposare i macarons a temperatura ambiente per un paio d'ore, il tempo necessario affinché si formi una pellicola esterna necessaria alla buona riuscita dei dolci. Una volta creata la patina opaca, fate la prova con il dito, se toccandoli non sporcheranno, saranno pronti per la cottura. Infornateli in forno statico preriscaldato a 150°C per 15-17 minuti.

12 Una volta cotti, lasciateli raffreddare completamente prima di staccarli delicatamente dalla carta forno; dopo averli staccati, prima di farcirli, sarebbe meglio lasciarli raffreddare per almeno 5 o 6 ore a testa in giù in modo che si asciughino completamente diventando più croccanti e meno gommosi.

13 Mentre i macarons raffreddano dedicarsi alla crema al pistacchio. Trasferite in planetaria, munita di frusta, il burro morbido e iniziate a lavorare a velocità media aggiungendo in tre riprese lo zucchero a velo.



14 Quando il burro sarà già amalgamato allo zucchero con una bella consistenza soffice, unite la pasta di pistacchi continuando a mescolare finché la crema non sarà bella omogenea e liscia. Trasferite la crema in una sac à poche con beccuccio liscio e sottile e farcite i macarons richiudendoli, premendo leggermente per permettere alla crema di raggiungere i bordi.

15 Prendete il croccante di pistacchi, sbriciolatelo abbastanza finemente in una ciotola e fate rotolare i macarons dalla parte del bordo sul croccante, per far sì che le briciole si attacchino alla crema; in questo modo in macarons vengono abbelliti e arricchiti ma senza alterarne o modificarne il gusto. Come si può notare, infatti, non c'è un sapore in questi dolcetti che non sia di pistacchio: guscio, crema e anche decorazione! Per questo motivo questi macarons sono dei dolcetti per veri appassionati del pistacchio, un gusto inconfondibile, delicato e davvero buonissimo!

Blogger

Nome: Martina

Blog: Zoe's Bakery

Età: 22 anni

Città: Cremona (CR)

Piatto preferito: gelato

Segni particolari: nonostante il disordine, molto fantasiosa e creativa!



Dolci

Ricette di
Natale



Crema di mascarpone e caffè

Cook
AROUND

Crema di mascarpone e caffè

Questo dessert è un inno alla golosità, per chi ama il tiramisù ed il caffè, con un tocco di leggerezza dato dalla mancanza delle uova nella crema di mascarpone.

Delizioso da gustare da soli o in compagnia.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 55 minuti

TEMPO DI COTTURA: 40 minuti

1 Per il pan di spagna alle mandorle procedete montando a spuma le uova con lo zucchero. Tostate le mandorle in una padella, poi tritatele finemente con un mixer.

2 Unite al composto di uova la fecola e il lievito setacciati, il pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata e la polvere di mandorle; mescolate delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.

3 Versate il composto in una tortiera tonda imburrata ed infarinata e infornate a 180°C per 35-40 minuti circa, sformate il dolce e lasciate freddare prima dell'utilizzo.



Ingredienti

Per il pan di spagna alle mandorle:

- ★ 180 g di fecola di patate
- ★ 130 g di zucchero bianco
- ★ 50 g di mandorle pelate
- ★ 5 uova
- ★ la scorza di 1/2 limone non trattato
- ★ una bustina di lievito
- ★ un pizzico di sale

4 Per la crema di mascarpone al caffè riunite in una ciotola il mascarpone, la ricotta e lo zucchero ed amalgamateli con una frusta. Unite, ora, il latte e la polvere di caffè e mescolate un'ultima volta.

5 Per la salsa di caffè, riunite gli ingredienti previsti in una padella, portatela sul fuoco e fate cuocere per 4-5 minuti mescolando con una frusta fino a che non risulti leggermente addensata.

6 Per la bagna, riunite in un ciotolino il caffè caldo, il latte caldo e lo zucchero di canna. Mescolate fino a che lo zucchero non si sia sciolto.

7 Sul fondo dello stampo, versate uno strato di salsa di caffè, proseguite con dei quadrati di pan di spagna imbevuti nella bagna di caffè e latte, uno strato molto abbondante di crema di mascarpone, altra salsa di caffè, la meringa sbriciolata ed il cioccolato tagliato a scaglie.

Per la crema di mascarpone al caffè:

- ★ 250 g di mascarpone
- ★ 100 g di ricotta
- ★ 80 g di zucchero bianco
- ★ 10 g di latte intero
- ★ 5 g di polvere di caffè

Per la salsa di caffè:

- ★ 100 g di caffè liquido
- ★ 90 g di zucchero di canna
- ★ 35 g di cacao amaro in polvere
- ★ 20 g di liquore nocino

Per la bagna:

- ★ caffè q.b.
- ★ latte q.b.
- ★ zucchero di canna q.b.

Per la composizione:

- ★ 200 g di pan di spagna alle mandorle
- ★ 500 g di crema di mascarpone al caffè
- ★ 200 g di salsa di caffè
- ★ 50 g di cioccolato fondente
- ★ 6 meringhe
- ★ palline argentate per la decorazione

Crema di mascarpone e caffè

8 Proseguite in questo ordine fino ad esaurimento della crema.

Cospargete la superficie del dolce con meringa, cioccolato e palline argentate. Riponete il dessert almeno per due ore in frigorifero prima di servirlo e buon appetito!!!

Blogger

Nome: Daiana

Blog: Attimi di Dolcezza

Età: 33 anni

Città: Cuneo

Piatto preferito: Penne ai frutti di mare

Segni particolari: Dicono che sono dolce



Ricette di
Natale



Dolci

Ricette di
Natale



Torrone morbido alle nocciole

Cook
AROUND

Torrone morbido alle nocciole

Il torrone morbido alle nocciole è un dolce natalizio napoletano, così goloso con il suo interno cremoso e così sorprendente per la consistenza croccante delle nocciole tostate. Non riuscirete a resistergli, fidatevi!

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Per preparare il guscio riducete il cioccolato in pezzi, fondetene $\frac{3}{4}$ al microonde o a bagnomaria, quindi unite il cioccolato tenuto da parte mescolando delicatamente per farlo fondere grazie al calore del cioccolato fuso.

2 Quando sarà tutto uniformemente sciolto, versatelo nello stampo e con movimenti rotatori, rivestitelo completamente ed in modo uniforme. Riponete il guscio in congelatore per almeno 20 minuti.

3 Nel frattempo, preparate il ripieno. Fate a pezzi il cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria o al microonde.



Ingredienti

Ingredienti per lo stampo
da 500 g

Per il guscio:

- ★ 125 g di cioccolato fondente

Per il ripieno:

- ★ 125 g di cioccolato bianco
- ★ 250 g di crema alle nocciole
- ★ 125 g di nocciole tostate

Torrone morbido alle nocciole

Ricette di
Natale

4 Fatelo freddare quindi aggiungete la crema alle nocciole e lasciate raffreddare il tutto.

5 Quando la crema sarà fredda, aggiungete le nocciole tostate. È molto importante che la crema sia fredda o le nocciole affioreranno tutte in superficie invece di distribuirsi uniformemente.

6 Prendete dal freezer lo stampo con il guscio e versate dentro la farcia alla nocciola; lasciate riposare nel congelatore per 30 minuti.

7 Una volta ben freddo, capovolgete il torrone su di un vassoio e servite.



Blogger

Nome: Monica

Blog: Cucinare chiacchierando

Città: Palagonia

Età: 31 anni

Piatto preferito: polpette di patate

Segni particolari: pragmatica



Dolci

Ricette di
Natale



Zeppole

Cook
AROUND

Zeppole

Ricette di
Natale

Queste zeppole sono un dolce dell'infanzia, una ricetta antichissima che si tramanda da madre in figlia e a Natale non può mancare a tavola. È fatto di pochi ingredienti ma assolutamente genuini.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 3/4 minuti

1 In una pentola dai bordi alti versate l'acqua, le scorze, il burro, il sale e lo zucchero.

2 Portate il tutto a bollore e non appena inizia a bollire, togliete le bucce e versate la farina tutta in una volta, mescolate con un cucchiaino di legno fino a che il composto non si rapprende formando un'unica palla.

3 Continuate a mescolare per altri due minuti, noterete che inizierà ad attaccarsi al fondo della pentola e a questo punto, trasferite l'impasto su un tavolo di marmo o su un piano di lavoro e incominciate a lavorarla.

4 Attenzione, inizialmente scotterà molto ma piano piano, maneggiandola per impastarla, si raffredderà.



Ingredienti

- ★ 500 g di acqua
- ★ una scorza di limone e una di arancia possibilmente non trattata
- ★ 60 g di strutto o burro
- ★ 400 g di farina 00
- ★ 2 cucchiaini di zucchero
- ★ un cucchiaino di sale
- ★ olio per friggere q.b.
- ★ miele q.b.
- ★ corallini di zucchero per decorare

Zeppole

5 Prendete un pezzettino di impasto alla volta, allungatelo come per fare un cordoncino che non sia molto spesso, formate una piccola zeppola e chiudetela incrociando le estremità.

6 Procedete in questo modo fino ad esaurire l'impasto. Scaldate abbondante olio per frittura in una padella dai bordi alti e friggetele poche per volta, quindi fatele asciugare dall'olio in eccesso su fogli di carta assorbente.

7 Una volta fritte tutte le zeppole, scaldate in un pentolino 200 g di miele con un cucchiaino di zucchero, passatevi le zeppole, 2 o 3 alla volta così che ne vengano rivestite in modo uniforme, trasferitele in un vassoio e decoratele con degli zuccherini colorati. Fate freddare il tutto e servite in tavola.

Blogger

Nome: Damerinda

Blog: Cucinare Semplicemente

Età: 47 anni

Città: Vietri sul mare (Sa)

Piatto preferito: risotti

Segni particolari: pazienza

Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Dolci

Ricette di
Natale



Cassata siciliana

Cook
AROUND

Cassata siciliana

La cassata siciliana è un dolce tradizionale siciliano, una torta di pan di Spagna a base di ricotta zuccherata arricchita di gocce di cioccolato, una vera delizia per il palato.

DIFFICOLTÀ: 5/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 35 minuti

1 Il giorno prima preparate il pan di Spagna montando le uova con lo zucchero nella planetaria per 20 minuti, o fino ad ottenere un impasto gonfio e molto chiaro.

2 Aggiungete la farina e la vanillina setacciate mescolando lentamente con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto per non smontarlo. Trasferite l'impasto in uno stampo a cerniera ben imburrato e infarinato ed infornate a 180°C in forno preriscaldato per circa 35 minuti.

3 Per la bagna bollite l'acqua e lo zucchero, poi aggiungete il maraschino una volta freddo. Riunite la ricotta ben asciutta e lo zucchero in una ciotola, passate il tutto al setaccio e unite le gocce di cioccolato.



Ingredienti

Per un pan di Spagna
da ø 26 cm

- ★ 6 uova
- ★ 180 g di zucchero
- ★ 180 g di farina
- ★ una bustina di vanillina pura

Per la bagna:

- ★ 300 g di acqua
- ★ 50 g di zucchero
- ★ un bicchierino maraschino

4 Per ottenere la pasta reale mettete a bollire l'acqua e lo zucchero mescolando continuamente.

5 Spegnete il fuoco quando il caramello farà il filo, ovvero quando mettendo una goccia di composto tra pollice e indice vi accorgete che aprendo le due dita si forma un filo.

6 Unite la farina di mandorle ed il colorante. Fate raffreddare, poi trasferire il composto sulla spianatoia ed iniziate a lavorarlo fino ad ottenere un impasto della consistenza desiderata.

7 Il giorno successivo assemblate la cassata in uno stampo da 28 cm dai bordi suasati. Disponete le fette di pan di spagna tagliate ad uno spessore di 1 cm, come si fa per lo zuccotto. Bagnate le fette con lo sciroppo al maraschino.

8 Distribuite il ripieno di ricotta, paregiate ben bene i bordi che fuoriescono con il coltello. Chiudete il tutto con le restanti fette di pan di spagna. Riponete il tutto in frigorifero per almeno tre ore con un piatto sopra.

Per il ripieno:

- ★ 1 kg di ricotta di pecora ben asciutta
- ★ 300 g di zucchero a velo
- ★ 150 g di gocce di cioccolato

Per la pasta reale:

- ★ 200 g di farina di mandorle
- ★ 200 g di zucchero
- ★ 50 g di acqua
- ★ 3 gocce di colorante alimentare verde in gel

Glassa da copertura:

- ★ 250 g di zucchero a velo
- ★ un cucchiaino di succo di limone
- ★ 4 cucchiaini di acqua.

Per le decorazioni:

- ★ frutta candita a piacere, mandarino, pera, ciliege etc.
- ★ ghiaccia reale q.b

10 Trascorso questo tempo girate la cassata sul piatto di portata ed iniziate a guarnirla.

11 Stendete la pasta reale e create un bordo che va applicato su tutta la circonferenza della cassata.

12 Preparate la glassa: setacciate lo zucchero a velo, aggiungete poi i cucchiari d'acqua, uno alla volta e il succo di limone fino ad ottenere un composto liscio e fluido. Utilizzate la glassa per ricoprire il centro della cassata. Guarnite a piacere con frutta candita e decorate con ghiaccia reale.



Blogger



Nome: Antonella

Blog: La cucina di Reginé

Età: 44 anni

Città: Napoli

Piatto preferito: Pizza

Segni particolari: tenace

Dolci

Ricette di
Natale



Lebkuchen

Cook
AROUND

Lebkuchen

Ricette di
Natale

I biscotti natalizi che si trovano ai mercatini di Natale di tutta la Germania, profumati da zenzero, chiodi di garofano e cannella. Vi propongo la ricetta di quelli tipici di Norimberga arricchiti da frutta secca e scorze d'agrumi canditi.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 4/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Riunite in un pentolino il miele, metà dello zucchero ed il burro. Quando il burro sarà sciolto togliete dal fuoco e unite la farina, il bicarbonato, le spezie, il cacao, le mandorle, le nocciole ed i canditi tritati.

2 Montate il tuorlo con il restante zucchero ed unitelo al composto.

3 Lasciate riposare l'impasto per una notte a temperatura ambiente.

4 Il giorno successivo accendete il forno a 180°C e preparate i biscotti. Prelevate una pallina di impasto, rotolatelo tra i palmi della mano e schiacciate il composto dando una forma tondeggiante.



Ingredienti

Per 25 biscotti

- ★ 300 g di farina 00 (o di segale come da tradizione altoatesina)
- ★ 180 g di miele
- ★ 180 g di zucchero di canna
- ★ un tuorlo
- ★ 100 g di burro
- ★ 2 cucchiaini di cacao
- ★ 100 g di nocciole tritate
- ★ 100 g di mandorle tritate
- ★ arancia candita
- ★ limone candito
- ★ un pizzico di bicarbonato

5 Cuocete per una decina di minuti.
Distanziate bene i biscotti perché tendono ad allargarsi.

6 Non preoccupatevi se vi sembreranno ancora morbidi, appena si saranno raffreddati si induriranno.

7 Sciogliete il cioccolato fondente in un pentolino a bagnomaria e spennellatelo sui biscotti. Un'altra versione li vede decorati con la glassa al limone.

Blogger

Nome: Isabella

Blog: Cucinare chiacchierando - le balconcine in cucina

Età: 48 anni

Città: Pavia

Piatto preferito: Lajena con le cozze

Segni particolari: Insicura



Spezie per i Lebkuchen:

- ★ cannella
- ★ chiodi di garofano
- ★ noce moscata
- ★ zenzero
- ★ cardamomo

Per la finitura:

- ★ cioccolato fondente

Dolci

Ricette di
Natale



Bicchierini di crema al caffè

Cook
AROUND

Bicchierini di crema al caffè

I bicchierini di crema al caffè sono il dolce ideale per chiudere in bellezza il pranzo di Natale. Semplici e veloci da preparare, i bicchierini di crema al caffè sono un delizioso dolce al cucchiaio per gli amanti del caffè e non. Sono composti da strati di crema di mascarpone e zucchero, crema di mascarpone e caffè che racchiudono una golosa granella di nocciole.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 30 minuti

1 Lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema morbida.

2 Dividete in due ciotole la crema ottenuta e in una aggiungete il caffè.

3 Mettete le due farce in due sac à poche e componete i bicchierini alternando ad ogni strato di crema un po' di granella di nocciole.



Ingredienti

Per 3 bicchierini

- ★ 250 g di mascarpone
- ★ una tazzina di caffè freddo
- ★ 3 cucchiaini di zucchero a velo
- ★ granella di nocciola
- ★ gocce di cioccolato per decorare

Bicchierini di crema al caffè

4 Decorate i bicchierini con la granella di nocciole e con delle gocce di cioccolato. Se non le servite immediatamente, riponetele in frigorifero.

Blogger

Nome: Valentina

Blog: A casa di Vale

Età: 33 anni

Città: Saint Christophe (AO)

Piatto preferito: zuppa di funghi porcini

Segni particolari: curiosità



Ricette di
Natale



Dolci

Ricette di
Natale



Zabaione caldo all'arancia

Cook
AROUND

Zabaione caldo all'arancia

Lo zabaione caldo all'arancia è un classico delle feste, per accompagnare i dolci secchi, a fine pasto oppure per una ricca colazione Natalizia.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Separate i tuorli dagli albumi.
Montate i tuorli con lo zucchero,
fino ad ottenere un composto
spumoso e chiaro.

2 Incorporate il cointreau e il succo
d'arancia. Cuocete il composto a
bagnomaria, mescolando con la
frusta fino a che non si addensi.

3 Distribuite nelle coppette singole
e decorate con la buccia
d'arancia grattugiata.

Ricette di
Natale



Ingredienti

Per 2 persone

- ★ 4 tuorli
- ★ 60 g di zucchero
- ★ 5 mezzi gusci di uovo colmi di succo di arancia
- ★ 3 mezzi gusci di uovo colmi di Cointreau

4 Potete gustare lo zabaione caldo, appena preparato, accompagnato da biscotti secchi oppure potete conservarlo in frigorifero e servirlo freddo.

Blogger

Nome: Rita

Blog: Dituttoedipiù

Città: Castel san Pietro romano

Età: 56 anni

Piatto preferito: conserve e liquori

Segni particolari: attenta



Dolci

Ricette di
Natale



Mostaccioli morbidi

Cook
AROUND

Mostaccioli morbidi

I mostaccioli morbidi sono dei biscotti natalizi speziati e ricoperti di cioccolato fondente, il cui sapore caratteristico è dato dal pisto, un misto di spezie tra la quali cannella, chiodi di garofano, anice stellato e noce moscata.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 3 ore circa

TEMPO DI COTTURA PER INFORNATA: 10 minuti

TEMPO DI COTTURA TOTALE: 30 minuti circa

1 Tritate, senza ridurre in farina, le mandorle. Setacciate insieme la farina, il cacao, il pisto, il bicarbonato e il lievito in una grossa ciotola, mescolate con lo zucchero e le mandorle e create una cavità al centro, in cui aggiungerete le uova, il miele, la marmellata, l'olio di oliva, il ponce, il caffè e la scorza degli agrumi.

2 Iniziate a mescolare con un cucchiaino di legno resistente per compattare gli ingredienti, poi trasferite sul piano di lavoro e continuate ad impastare a mano, fino ad ottenere un composto compatto e non troppo appiccicoso. Se l'impasto dovesse risultare troppo sabbioso, aggiungete un po' di miele, se dovesse essere troppo appiccicoso, aggiungete della farina.

Ricette di
Natale



Ingredienti

- ★ 1 kg di farina
- ★ 300 g di zucchero semolato
- ★ 75 g di cacao amaro
- ★ 50 g di pisto
- ★ 500 g di mandorle palate
- ★ 30 g di bicarbonato
- ★ 1 e 1/2 bustina li lievito per dolci
- ★ 6 uova medie
- ★ 100 g di miele
- ★ 100 g di marmellata (preferibilmente amarena o ciliegia)

Segue...

Cook
AROUND

4 Avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola da cucina e fate riposare in frigorifero per un'ora. Stendete la pasta in uno spessore di poco meno di 1 cm e ricavate dei biscotti di forma romboidale, che è quella tipica dei mostaccioli.

5 Disponete i mostaccioli su teglie rivestite di carta forno, distanziandoli leggermente tra loro, e infornate in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti. Potrete infornare su due livelli, ricordandovi però di invertire le teglie a metà cottura. Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente.

6 Preparate ora la copertura di cioccolato: versate in una pentola l'olio di semi e il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria mescolando di tanto in tanto. Immergete completamente i mostaccioli nel cioccolato fuso, fateli sgocciolare, poneteli su fogli di carta forno senza sovrapporli e lasciateli asciugare. Conservate i mostaccioli morbidi in un contenitore ben chiuso o in bustine da congelatore, si manterranno fragranti per tutto il periodo natalizio.

Blogger

Nome: Gilda

Blog: Donnepasticcione

Età: 41 anni

Città: Venafro (IS)

Piatto preferito: mostaccioli morbidi

Segni particolari: socievolezza



- ★ un bicchiere di plastica di olio di oliva
- ★ un bicchiere di plastica di ponce o liquore all'arancia
- ★ una tazzina di caffè amaro
- ★ la buccia grattugiata di un'arancia, un mandarino e un limone

Per la copertura:

- ★ 1 kg di cioccolato fondente per copertura in monete
- ★ un bicchiere di olio di semi

Dolci

Ricette di
Natale



Parrozzo

Cook
AROUND

Parrozzo

Ricette di
Natale

Il Parrozzo è una specialità abruzzese legata alla tradizione del Natale. La forma semisferica ed il colore scuro sono ispirate ad un antico pane contadino, il pane rozzo. Nonostante le umili origini, questo squisito dolce ideato da Luigi D'Amico titolare di un laboratorio di pasticceria a Pescara, ha conquistato il palato del poeta Gabriele D'Annunzio.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 60 minuti

TEMPO DI COTTURA: 45 minuti



Ingredienti

- ★ 250 g di zucchero
- ★ 200 g di mandorle
- ★ 150 g di farina di semola
- ★ 6 uova
- ★ 150 g cioccolato fondente
- ★ 40 g di burro
- ★ qualche mandorla amara o armelline
- ★ burro per la teglia

1 Frullate le mandorle insieme alle mandorle amare o alle armelline. Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e chiaro, unite le mandorle tritate alternandole al semolino. Incorporate il tutto con una spatola.

2 Montate gli albumi a neve ferma, quindi uniteli al composto di uova e mandorle, mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto.

3 Imburrate uno stampo a cupola, che è tipico di questo dolce, versate il composto e cuocete in forno caldo a 170°C per 45 minuti.

4 Il dolce sarà cotto quando, inserendo uno stecchino al centro, ne uscirà asciutto. Una volta pronto, togliete il dolce dallo stampo e fatelo raffreddare su una griglia.

5 Tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo sciogliere con il burro a bagnomaria. Una volta liquido, versatelo sulla cupola e distribuite la glassa in maniera uniforme su tutto il dolce.



Blogger



Nome: Cinzia Lazzaroni

Blog: Home Sweet Home

Età: 45 anni

Città: Pescara

Piatto preferito: Pizza

Segni particolari: Creativa

Dolci

Ricette di
Natale



Bastoncini alle nocciole

Cook
AROUND

Bastoncini alle nocciole

Si sa, il Natale è un'occasione per passare un po' di tempo in famiglia e fare dei bei regali alle persone alle quali si vuole più bene. E se stavolta i regali oltre che belli fossero anche buoni? E se poi fossero fatti in casa da voi? Non sarebbe il regalo più bello? E, fidatevi, non serve essere grandi pasticciieri per realizzare questi biscotti alle nocciole. Sono tanto semplici quanto gustosi!

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE TOTALE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Iniziate la preparazione mettendo le nocciole in una padella antiaderente e facendole tostare per qualche minuto. Quando si saranno raffreddate, mettetele in un mixer e tritatele grossolanamente, azionando il mixer ad intermittenza. Preparate l'impasto per i biscotti. Mescolate la farina ed il lievito e disponeteli a fontana su una spianatoia.

2 Aggiungete il burro freddo di frigorifero a pezzetti e impastate gli ingredienti fino ad ottenere un composto sbriciolato. Unite lo zucchero, i tuorli, le nocciole e il sale e continuate ad impastare

Ricette di
Natale



Ingredienti

- ★ 250 g di farina
- ★ 125 g di burro
- ★ 125 g di zucchero
- ★ 100 g di nocciole sgusciate
- ★ 2 tuorli
- ★ 8 g di lievito per dolci
- ★ un pizzico di sale
- ★ ghiaccia reale bianca e rossa per la decorazione

3 Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e riponetela in frigorifero a riposare per un'ora circa.

4 Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e ricavate delle formine con l'aiuto degli appositi stampini. Disponete i biscotti sulla carta forno, facendo attenzione a distanziarli leggermente in quanto si allargheranno leggermente durante la cottura. Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 10-12 minuti.

5 Una volta cotti, fateli raffreddare e poi procedete a decorarli con la ghiaccia reale bianca e rossa. Inserire la ghiaccia nelle apposite penne per decorare o, in alternativa, nelle sac à poche dotate di bocchetta molto piccola e decorate i biscotti con i motivi che preferite, alternando i colori a vostro piacere.

Blogger

Nome: Angela

Blog: tutta colpa di Masterchef

Età: 33 anni

Città: Alba Adriatica

Piatto preferito: dolci

Segni particolari: entusiasta



Dolci

Ricette di
Natale



Vanillekipferl

Cook
AROUND

Vanillekipferl

Ricette di
Natale

I Vanillekipferl sono dei deliziosi biscotti natalizi tipici della cucina austriaca a base di pasta frolla, mandorle e vaniglia; l'impasto ottenuto viene poi suddiviso e piegato in forma di piccoli ferri di cavallo, cotti in forno e infine spolverati con abbondante zucchero a velo.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti



1 Versate in una ciotola la farina setacciata e il burro morbido lavorandoli insieme per qualche istante, aggiungete lo zucchero, l'uovo, le mandorle tritate e la vanillina, impastando fino ad ottenere un composto omogeneo.

2 Fate una palla e mettetela in frigorifero coperta e lasciate riposare per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo prendete l'impasto e formate dei cilindri della lunghezza di circa 10 cm che piegherete come un ferro di cavallo.

3 Adagiate i Vanillekipferl sopra una teglia ricoperta di carta di forno e cuoceteli in forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti.

Ingredienti

- ★ 150 g di burro
- ★ 250 g di farina 00
- ★ 100 g di mandorle pelate e tritate
- ★ 100 g di zucchero semolato
- ★ un uovo
- ★ una bustina di vanillina

Per decorare:

- ★ zucchero a velo q.b.

4 Per una giusta cottura togliere i biscotti dal forno non appena iniziano a diventare dorati.

5 Lasciate freddare e spolverate con abbondante zucchero a velo. Conservateli chiusi in una scatola di latta.

Blogger

Nome: Viola

Blog: Pasticci e Pasticcini

Età: 37 anni

Città: Roma

Piatto preferito: Lasagne

Segni particolari: creatività



Dolci

Ricette di
Natale



Biscottini decorati natalizi

Cook
AROUND

Biscottini decorati natalizi

Ricette di
Natale

Questa è la ricetta dei classici biscotti natalizi di pasta frolla impreziositi con decori realizzati con un composto di albume e zucchero a velo, detto ghiaccia reale. Semplici da eseguire, i bambini sono degli aiutanti perfetti, oltre a scandire allegramente i momenti di festa sono anche un regalo gradito per tutti i nostri cari.

DIFFICOLTÀ: 4/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Nel boccale della planetaria con il gancio a foglia lavorate lo zucchero e la margarina morbida per un minuto circa; velocemente impastate di seguito le uova, la farina, il pizzico di sale e la buccia grattugiata del limone, interrompendo appena viene assorbita la farina.

2 Fate una palla con la frolla ottenuta e riponetela in frigorifero avvolta con la pellicola trasparente per un'ora circa.



Ingredienti

Per la pasta frolla:

- ★ 500 g di farina 00
- ★ 2 uova
- ★ 250 g di zucchero a velo
- ★ 250 g di margarina
- ★ un pizzico di sale
- ★ buccia di mezzo limone grattugiata

3 Successivamente stendete la frolla su un piano infarinato con uno spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm; realizzate i biscotti con gli stampi natalizi che preferite e aiutandovi con una spatolina, adagiate ben distanziate le forme ottenute sopra le teglie foderate di carta forno.

4 Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 160°C per 15-20 minuti. Per una giusta cottura togliete i biscotti dal forno non appena iniziano a diventare dorati e quando sono ancora morbidi, il colore deve rimanere chiaro. Fateli freddare fuori dal forno senza sovrapporli.

5 Per la ghiaccia reale, sbattete l'albume in una terrina senza montarlo a neve, aggiungete il limone e poco per volta lo zucchero a velo ben setacciato, facendo attenzione ai grumi.

6 Quando la ghiaccia reale sarà compatta e rimarrà attaccata alla frusta avrà raggiunto la consistenza giusta. Ricopritela con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 20 minuti.



Per la ghiaccia reale:

- ★ un albume
- ★ 250 g di zucchero a velo
- ★ un cucchiaino di limone
- ★ colorante alimentare
- ★ perline d'argento alimentari

7 Dividete la ghiaccia e coloratela con il colorante alimentare. Con l'aiuto di conetti di carta forno decorate i biscotti delimitando prima i bordi e procedendo poi a decorare l'interno con onde, merletti e perline argentate.

8 Regolate la consistenza della ghiaccia aggiungendo al bisogno qualche goccia di acqua. Lasciate asciugare all'aria.

Blogger

Nome: Viola

Blog: Pasticci e Pasticcini

Età: 37 anni

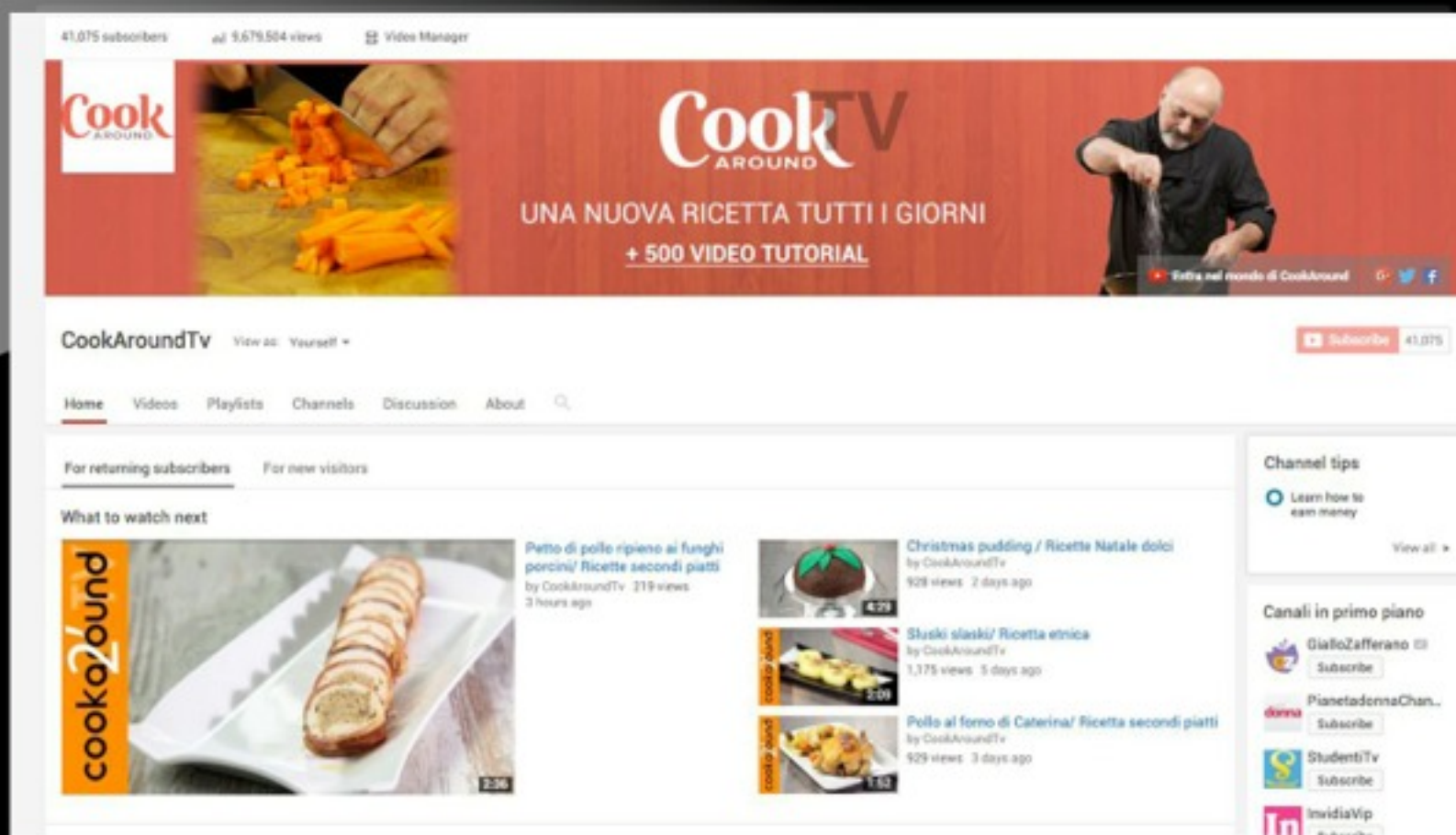
Città: Roma

Piatto preferito: Lasagne

Segni particolari: creatività



Nella cucina di Cookaround c'è sempre una *nuova ricetta* da scoprire!



**Ogni giorno ricette veloci e facili da replicare,
ma anche tutorial passo passo.**

Puoi scegliere tra **più di 500 piatti originali e gustosi**: antipasti, primi, secondi, dolci e specialità della cucina italiana ed internazionale che aggiungeranno stile e fantasia ai tuoi piatti.



Iscriviti al canale YouTube e comincia a scaldare i fornelli!

<http://www.youtube.com/Cookaroundtv>

Dolci

Ricette di
Natale



Mendiants

Cook
AROUND

Mendiants

Ricette di
Natale

I mendiants sono dolci natalizi tipici francesi. Il nome significa letteralmente "mendicanti", realizzati originariamente sempre con cioccolato fondente e venivano decorati con uvetta, nocciole, fichi secchi e mandorle. I tipi di frutta rappresentano i quattro mendicanti o ordini monastici. Oltre alla versione originale, esistono varianti con cioccolato al latte, cioccolato bianco e frutta secca diversa, candita o semi.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Sminuzzate grossolanamente il cioccolato al latte. Fatelo fondere a bagnomaria mescolandolo spesso e facendo molta attenzione a non prolungare troppo il tempo di fusione, perché un riscaldamento eccessivo può alterare il cioccolato. Allontanate dal fuoco e lasciate intiepidire leggermente.

2 Versate un cucchiaino di cioccolata su un foglio di carta forno, formando dei sottili dischetti di 4-5 cm di diametro. Disponete sopra ogni dischetto di cioccolato la frutta secca e candita a piacere.



Ingredienti

- ★ 100 g di cioccolato al latte
- ★ 100 g di cioccolato bianco
- ★ 100 g di cioccolato fondente
- ★ frutta secca: noci, nocciole, mandorle, fichi secchi, uvetta, albicocche essiccate etc.

Mendiants

3 Ripetete nuovamente l'operazione sia con il cioccolato bianco che con quello fondente.

4 Lasciate riposare i mendiants fino a quando non si sono completamente induriti, poi staccateli delicatamente dalla carta forno e serviteli in tavola su di un bel vassoio da portata.

Blogger

Nome: Cinzia Lazzaroni

Blog: Home Sweet Home

Età: 45 anni

Città: Pescara

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: creativa



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Dolci

Ricette di
Natale



Panettoncini al cioccolato veloci

Cook
AROUND

Panettoncini al cioccolato veloci

Questi mini panettoni al cioccolato sono facili da fare, è una ricetta veloce per dei dolcetti davvero squisiti. Ottimi da offrire ai bambini nelle feste, li gradiranno di sicuro.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 120 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti



Ingredienti

Per 8 minipanettoni

- ★ 250 g di farina manitoba
- ★ 250 g di farina 00
- ★ 250 ml di latte scremato
- ★ 100 g di zucchero
- ★ 3 cucchiaini di caffè d'orzo
- ★ 150 ml di gocce di cioccolato
- ★ 70 ml di olio di semi
- ★ un uovo
- ★ una bustina di lievito per torte salate
- ★ un cucchiaino di sale fino

1 Sciogliete il lievito nel latte tiepido.
In una ciotola mettete lo zucchero, il caffè d'orzo e poi versate il latte con il lievito sciolto; mescolate bene. Aggiungete piano piano le farine e continuate a mescolare.

2 Aggiungete l'uovo, l'olio di semi e anche il cucchiaino di sale fino. Amalgamate bene tutti gli ingredienti. Versate l'impasto sulla tavola infarinata e impastate con le mani, fino a ottenere un impasto leggero e omogeneo.

3 Mettete l'impasto ottenuto nella ciotola, copritelo bene con un canovaccio asciutto e lasciatelo riposare un'ora.

4 Quando l'impasto è raddoppiato di volume, prendetelo ed impastatelo sul tavolo infarinato per alcuni minuti. Stendetelo con le mani, arrotolatelo su se stesso e richiudetelo. Fate questa operazione un paio di volte. Aggiungete le gocce di cioccolato e impastate ancora con le mani per alcuni minuti.

5 Dividetelo in 8 parti. Lavorate formando delle palline e mettetele negli stampini di carta per mini panettoni. Se non riuscite a trovarli, foderate delle lattine di pomodoro con la carta da forno, vanno benissimo lo stesso.

6 Coprite i mini panettoni al cioccolato con un canovaccio e lasciare riposare per un'ora. Accendete il forno a 180°C. Spennellate i mini panettoni con un pochino di miele e cospargete sopra con alcune gocce di cioccolato. Cuoceteli per circa 25-30 minuti. Quando saranno ben cotti, toglieteli dal forno, lasciateli raffreddare e poi spolverateli di zucchero a velo.



Per decorare :

- ★ 8 stampini di carta per mini panettoni
- ★ miele q.b.
- ★ gocce di cioccolato q.b.
- ★ zucchero a velo q.b.

Blogger

Nome: Claudia R. Pesci

Blog: Cucina con Claudia

Età: 44 anni

Città: Montegranaro (Fermo)

Piatto preferito: pasta ripiena

Segni particolari: Ottimista



Dolci

Ricette di
Natale



Christmas pudding

Cook
AROUND

Christamas pudding

Christmas pudding è un noto dessert inglese tipicamente natalizio. Un dolce cioccolatoso e invitante per dare alle vostre feste un tocco internazionale. Se questo Natale volete essere creativi provate a fare questi muffin decorati che lo rappresentano giocosamente.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 2 ore

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Spezzettate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria.

2 Sbattete il burro con lo zucchero, le uova, il latte e il cioccolato, utilizzando le fruste elettriche. Unite la farina e il lievito setacciati, continuate a lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

3 Foderate le formine nello stampo per muffins con dei pirottini di carta e riempiteli per $\frac{3}{4}$ con l'impasto. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 18-20 minuti. Sfornateli e fateli raffreddare su una griglia.

Ricette di
Natale



Ingredienti

Per 12 muffin

- ★ 100 g di farina
- ★ 100 g di burro
- ★ 100 g di zucchero
- ★ 2 uova
- ★ 50 ml di latte
- ★ 75 g di cioccolato fondente
- ★ 5 g di lievito

4 Una volta freddi, spennellate la superficie di ciascun pudding con la gelatina di albicocca. Stendete la pasta di zucchero color cioccolato e con un taglia-biscotti circolare, ritagliate dei dischi che posizionerete sui puddings.

5 Aiutatevi con uno smoother per fare aderire bene la pasta di zucchero. Stendete la pasta di zucchero bianca e ricavate dei fiorellini con l'apposito stampino, inumiditeli leggermente nella parte inferiore ed applicateli sulla sommità dei puddings.

6 Stendete la pasta verde e con uno stampino, realizzate le foglioline di agrifoglio, inumiditele e fatele aderire al centro del fiorellino, completate con tre piccole bacche rosse.

7 Per rendere ancora più simpatici i puddings, aggiungete occhi naso e bocca.



Per la decorazione:

- ★ gelatina di albicocca q.b.
- ★ pasta di zucchero color cioccolato q.b.
- ★ pasta di zucchero bianca q.b.
- ★ pasta di zucchero verde q.b.
- ★ pasta di zucchero rossa q.b.
- ★ colore alimentare bianco q.b.

Blogger

Nome: Cinzia Lazzaroni

Blog: Home Sweet Home

Età: 45 anni

Città: Pescara

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: creativa



Dolci

Ricette di
Natale



Torta al cioccolato con salsa alla vaniglia

Cook
AROUND

Torta al cioccolato con salsa alla vaniglia

Ecco un dolce ideale per le feste natalizie, un morbidissima torta al cioccolato accompagnata da una cremosa salsa alla vaniglia. Da servire con un cucchiaino per raccogliere meglio la salsa.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 25 minuti

1 Tagliate a pezzetti il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria insieme allo zucchero e il burro. Nel frattempo dividete i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve.

2 Unite, quindi, un tuorlo alla volta al composto di cioccolato ancora caldo, amalgamate bene e in ultimo, incorporate anche gli albumi montati a neve mescolando delicatamente.

3 Versate il composto in una teglia larga e bassa ricoperta da un foglio di carta forno e cuocete in forno caldo a 160°C per 25 minuti.



Ingredienti

Per 6 persone

Per la torta:

- ★ 330 g di cioccolato fondente
- ★ 160 g di burro
- ★ 5 uova
- ★ 50 g di zucchero

Per la salsa:

- ★ 500 ml di latte
- ★ 4 tuorli
- ★ 3 cucchiaini di zucchero
- ★ una stecca di vaniglia

Per la finitura:

- ★ zucchero a velo q.b.

Torta al cioccolato con salsa alla vaniglia

4 In una terrina sbattete, a lungo con una frusta, i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida.

5 Fate bollire il latte con la stecca di vaniglia, eliminate quindi la stecca e versate il latte a filo sulle uova con lo zucchero sempre continuando a mescolare. Rimettete la salsa in un pentolino e cuocete a bagno maria fino a quando la crema, che non deve mai bollire, cominci a velare il cucchiaino.

6 Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Servite la torta tagliata a fettine oppure ricavate delle formine con gli stampi dei biscotti, spolverizzatela con lo zucchero a velo e accompagnatela con la salsa alla vaniglia.

Blogger

Nome: Carla

Blog: InCuninaConCarla

Età: 44 anni

Città: Milano

Piatto preferito: spaghetti aglio olio e peperoncino

Segni particolari: curiosa



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Dolci

Ricette di
Natale



Casetta di Natale

Cook
AROUND

Casetta di Natale

Ricette di
Natale

La casetta di Natale è una chicca che non può mancare nel periodo dell'anno più bello che c'è! Farla, sarà come ritornare bambini, immersi in una favola fatta di personaggi di zucchero!

DIFFICOLTÀ: 4/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 50 minuti

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

ASSEMBLAGGIO: 48 ore

1 *Preparate la pasta frolla versando la farina sulla spianatoia o nella ciotola dell'impastatrice, aggiungete lo zucchero, il lievito, due uova intere ed iniziate ad impastare.*

2 *Mentre si sta impastando, aggiungete la scorza di limone o la vanillina ed infine, il burro ammorbidito. Continuate ad impastare fino ad ottenere una pasta omogenea, liscia e senza grumi. Riponetela in frigorifero per circa 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente prima di stenderla.*

3 *Mentre la pasta frolla riposa in frigorifero, preparate la ghiaccia reale montando l'albume d'uovo con lo zucchero a velo ed il cucchiaino di succo di limone.*



Ingredienti

Per la pasta frolla:

- ★ 300 g di farina
- ★ 100 g di zucchero
- ★ 1/2 cucchiaino di lievito
- ★ 2 uova intere
- ★ 100 g di burro
- ★ scorza di limone o vanillina

4 La ghiaccia sarà pronta quando, girando la ciotola, il composto non si muoverà e resterà ben fermo. Trasferitela in una sac à poche.

5 A questo punto disegnate le pareti della casetta con matita e righello su fogli di carta, una per ogni parete.

6 Una volta disegnate, ritagliate le pareti con le forbici e rendetele impermeabili e più rigide coprendole con abbondante scotch adesivo.

7 Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela con il mattarello ad 1 cm di spessore.

8 Ritagliate le pareti della casetta utilizzando i carta modelli appena preparati ed infornatele a 180°C fino a doratura.

9 Sfornatele e fatele freddare. Adesso, è arrivato il momento di unire le pareti e costruire la casetta utilizzando la ghiaccia reale a mo' di colla, per questa operazione ci vorrà qualche giorno perché la ghiaccia deve asciugarsi bene.



Per la ghiaccia reale:

- ★ 60 g di albume
- ★ 170 g di zucchero a velo
- ★ un cucchiaino di succo di limone

Per decorare:

- ★ caramelle (marshmallow, m&m, liquirizie)

Attrezzatura per le pareti della casetta:

- ★ carta
- ★ forbici
- ★ righello
- ★ matita

10 È preferibile unire prima le 4 pareti e poi, il giorno seguente, il tetto.

A questo punto potete decorare la casetta di Natale come più preferite.

Blogger

Nome: Michela

Blog: Come una pentola di fagioli

Città: Roma

Età: 27

Piatto preferito: Amatriciana

Segni particolari: perseveranza



Dolci

Ricette di
Natale



Tozzetti

Cook
AROUND

Tozzetti

Ricette di
Natale

I tozzetti sono un classico biscotto da avere a tavola. Con il loro gusto e consistenza inconfondibile accompagneranno le ore più liete della giornata e perché no, potranno essere anche un ottimo regalo da fare a parenti ed amici!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20/30 minuti

1 Per prima cosa tritate il cioccolato fondente e le nocciole tostate in pezzi grossolani.

2 Successivamente in una ciotola o nella planetaria riunite in ordine la farina, le uova, lo zucchero, la margarina, la scorza d'arancio, la scorza dei limoni, la cannella, il lievito in polvere, le nocciole tostate a pezzi, la cioccolata fondente sbriciolata ed infine, un bicchiere del liquore prescelto.

3 Mescolate bene il tutto ottenendo un impasto appiccicoso. Prendete una teglia da forno e foderatela con carta forno.

4 Con l'impasto modellate dei filoni, come i filoni del pane, che non siano troppo spessi altrimenti non si cuoceranno bene all'interno ed infornate a 180°C ventilato.



Ingredienti

- ★ 500 g di farina
- ★ 5 uova
- ★ 500 g di zucchero
- ★ 150 g di margarina
- ★ 500 g di mandorle tostate o nocciole tostate
- ★ 500 g di cioccolata fondente
- ★ scorza di un arancio
- ★ scorza di due limoni
- ★ 2 cucchiaini di cannella
- ★ una bustina di lievito in polvere per dolci
- ★ un bicchiere di sambuca o acquavite o mandarino o limoncello

5 I filoni saranno pronti quando saranno dorati, verificate comunque la cottura dell'interno con uno stecchino.

6 Fateli freddare e tagliateli. Serviteli in cestini di vimini, saranno un ottimo fine pasto.

Blogger

Nome: Michela

Blog: Come una pentola di fagioli

Città: Roma

Età: 27

Piatto preferito: Amatriciana

Segni particolari: perseveranza



Dolci

Ricette di
Natale



Struffoli

Cook
AROUND

Struffoli

Ricette di
Natale

Gli struffoli sono dolci che sulla tavola a Natale non possono mancare. La ricetta di mia mamma non prevede il bicarbonato ed in effetti risultano molto più morbidi. Indispensabile per la buona riuscita di questa ricetta sono i confetti che li guarniscono, oltre a quelli tutti colorati occorrono anche i cannellini alla cannella.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 15/20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10/15 minuti



1 Su di una spianatoia o sul tavolo versate la farina e al centro, le uova, i tuorli, i sei cucchiari di olio, lo zucchero, la vanillina, il sale, il succo di arancio e la sua scorza.

2 Impastate il tutto almeno per 10 minuti. Con un coltello prelevate una parte dell'impasto ottenuto e con l'aiuto delle mani formate un cordoncino di circa 1 cm di spessore.

3 Sempre con il coltello tagliate dei piccoli dadini in modo trasversale, così da ottenere una forma tondeggiante. Con la farina aiutatevi a non farli legare l'uno all'altro.

Ingredienti

- ★ 500 g di farina
- ★ 3 uova
- ★ 3 tuorli
- ★ 6 cucchiari di olio di arachidi
- ★ 100 g di zucchero
- ★ una bustina di vanillina
- ★ sale
- ★ un arancio (metà per il succo e metà per la scorza grattugiata)

4 In una padella versate l'olio di arachidi e quando questo è molto caldo, versate una piccola parte degli struffoli per friggerli.

5 Fate attenzione che si verrà a creare un schiuma sulla superficie dell'olio che potrà fuoriuscire dalla padella. Quando gli struffoli avranno un colore dorato dovrete toglierli dalla padella e versarli in un colino per far colare l'olio in eccesso.

6 Ora, in una pentola dal fondo poco spesso riunite lo zucchero ed il succo d'arancia per la farcitura. Accendete il fuoco e lasciate sciogliere, aggiungete, quindi, il miele e mescolate fino a che questo sia sciolto.

7 Quando il composto sarà liquido, tuffatevi gli struffoli che avrete già fritto e mescolateli con un cucchiaino affinché ne vengano completamente rivestiti. Versate gli struffoli sul piatto di portata e ricopriteli con i confettini e la frutta candita. E ora gustatevi questo buonissimo dolce.

Blogger

Nome: Maria Rosaria

Blog: Cucina Casareccia

Città: Arezzo (Toscana)

Età: 43 anni

Piatto preferito: salsicce e friarielli

Segni particolari: testarda



Per la copertura:

- ★ 250 g di miele
- ★ 1/2 cucchiaino di succo di arancia
- ★ 2 cucchiaini di zucchero
- ★ confettini colorati
- ★ confetti bianchi cannellini alla cannella
- ★ confettini argentati
- ★ frutta candita a pezzettini

Per friggere:

- ★ olio di semi di arachidi q.b.

Dolci

Ricette di
Natale



Trionfo di cioccolato

Cook
AROUND

Trionfo di cioccolato

Scioglievole e lussuriosa, "Trionfo di cioccolato" è una torta soffice al cacao e yogurt, farcita con un frosting al cioccolato e decorata con noci e caramello salato che smorza ed equilibra la note fondente del cioccolato. Il cioccolato, il caramello e la frutta secca creano un'alchimia di sapori ad hoc per le feste.

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti

1 Montate il burro con lo zucchero fino a renderlo bianco e spumoso.

Aggiungete le uova, una alla volta, facendo assorbire pian piano al composto.

2 Con la punta di un coltello incidete longitudinalmente la bacca di vaniglia, grattatene la polpa ed unitela al composto assieme al sale.

3 Successivamente unite lo yogurt e il latte. Mescolando, amalgamate la farina, un pizzico di sale e il cacao precedentemente setacciati.

Ricette di
Natale



Ingredienti

Per una torta da ø 24 cm

Per la base:

- ★ 150 g di burro a temperatura ambiente
- ★ 330 g di zucchero semolato
- ★ 120 g di uova intere (circa 2)
- ★ un pizzico di sale
- ★ una bacca di vaniglia Bourbon
- ★ 300 g di yogurt bianco
- ★ 50 ml di latte intero
- ★ 100 g di cacao amaro in polvere
- ★ 320 g di farina 00

segue...

4 In un bicchiere mescolate il lievito, il bicarbonato e l'aceto di mele. Unite, quindi, questo composto all'impasto.

5 Imburrate e infarinate due tortiere da 24 cm e dividete l'impasto in parti uguali (700 g per ogni tortiera). Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti.

6 Fate raffreddare completamente prima di tornire e tagliare i dischi. Per il frosting al cioccolato, sciogliete a bagnomaria il cioccolato e il burro. In una ciotola a parte lavorate il mascarpone con lo zucchero fino ad ottenere una crema liscia e setosa. Una volta fuso il cioccolato e lasciato intiepidire leggermente, aggiungetelo al composto di mascarpone.

7 Montate quindi la panna e con una spatola unitela al frosting dal basso verso l'alto per evitare di smontarla. Riponete in frigorifero fino all'utilizzo.

8 Per il caramello salato fate caramellare lo zucchero in una pentola alta col fondo spesso.

- ★ 8 g di lievito istantaneo per dolci
- ★ 2 g di bicarbonato di sodio
- ★ 15 ml di aceto di mele

Per il frosting al cioccolato:

- ★ 500 g di mascarpone
- ★ 300 g di cioccolato fondente
- ★ 50 g di burro a temperatura ambiente
- ★ 160 g di zucchero a velo
- ★ 400 ml di panna fresca

Per il caramello salato:

- ★ 100 g di zucchero semolato
- ★ 280 ml di panna fresca
- ★ 30 g di burro a temperatura ambiente
- ★ 2 g di sale di maldon (o il sale che preferite)
- ★ noci sgusciate q.b.

9 A parte, portate ad ebollizione la panna ed unitela al caramello, una volta pronto, facendo molta attenzione, mescolando con una frusta. Portate quindi a cottura per 5-6 minuti fino a quando riprende il bollore e s'addensa leggermente, togliete dal fuoco e unite quindi il sale e il burro.

10 Trasferite in un barattolo di vetro chiuso e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Una volta aperto può essere conservato in frigorifero per qualche giorno.

11 Per comporre il dolce alternate i dischi di impasto base con il frosting. Utilizzate il frosting anche per rivestire i bordi della torta. Sporcate la superficie con il caramello salato e guarnite con le noci.

Blogger

Nome: Chiara

Blog: VanigliaBourbon

Età: 20 anni

Città: Villa Castelli, provincia di Brindisi

Piatto preferito: profiteroles

Segni particolari: determinazione



Dolci

Ricette di
Natale



Gingerbread

Cook
AROUND

Gingerbread

Ricette di
Natale

Il gingerbread, pan di zenzero in italiano, è una pasta frolla americana caratterizzata da un mix di spezie come cannella, zenzero e noce moscata tipicamente natalizia, proprio perché il profumo che emanano questi dolcissimi omini fanno ricordare tanto il tepore natalizio.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 10 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 In una ciotola capiente unite gli ingredienti secchi: la farina, il bicarbonato, lo zucchero di canna, lo zucchero muscovado, la cannella, lo zenzero, la noce moscata, il pizzico di sale.

2 Impastate con il burro freddo di frigorifero, procedendo con dei pizzicotti, fino ad ottenere un composto sabbioso.

3 Aggiungete la scorza grattugiata del lime, lo sciroppo d'acero e l'uovo, impastate fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Stendete il gingerbread a 2-3 mm e coppate della forma desiderata.



Ingredienti

Per circa 25 gingerbread medi

- ★ 350 g di farina 00
- ★ 5 g di bicarbonato di sodio
- ★ 5 g di cannella
- ★ 5 g di zenzero secco
- ★ 1 g di noce moscata (facoltativo)
- ★ 100 g di zucchero di canna
- ★ 75 g di zucchero muscovado
- ★ la scorza grattugiata di un lime (o limone o arancia non trattato/a)

Segue...

4 Trasferiteli in una placca rivestita di carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 12-14 minuti. Lasciate raffreddare e decorate con ghiaccia reale secondo la vostra fantasia.

Blogger

Nome: Chiara

Blog: VanigliaBourbon

Età: 20 anni

Città: Villa Castelli, provincia di Brindisi

Piatto preferito: profiteroles

Segni particolari: determinazione



- ★ 125 g di burro freddo
- ★ 60 ml di sciroppo d'acero
- ★ un uovo intero
- ★ un pizzico di sale
- ★ ghiaccia reale per decorare

Dolci

Ricette di
Natale



Tronchetto al tiramisù

Cook
AROUND

Tronchetto al tiramisù

Questo è un tradizionale tronchetto natalizio che nasconde il classico gusto del tiramisù, arricchito dalla ganache al cioccolato fondente. Piace ai grandi e ai piccini!!

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora + 2 ore di raffreddamento

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti

1 Per la pasta biscotto fate montare molto bene i tuorli con lo zucchero e unite, poco alla volta, la fecola di patate fino ad ottenere un composto omogeneo.

2 Aggiungete il sale e gli aromi e alla fine, gli albumi montati a neve fermissima. Versate il composto sulla placca del forno ricoperta con carta forno, stendendolo con la spatola all'altezza di un cm circa di spessore.

3 Infornatelo a 180°C per circa 10 minuti. A cottura ultimata, capovolgete la pasta su un telo bagnato e ben strizzato e fatelo riposare 5 minuti. Arrotolate il tutto e lasciate da parte a raffreddare.

Ricette di
Natale



Ingredienti

Per la pasta biscotto:

- ★ 60 g di zucchero
- ★ 60 g di fecola di patate
- ★ 3 uova
- ★ un pizzico di sale
- ★ un pizzico di vaniglia pura
- ★ un cucchiaino di rum

4 Nel frattempo preparate la crema al mascarpone: montate i tuorli d'uovo nella planetaria, con i semi della bacca di vaniglia.

5 Dopo aver montato la panna ben ferma, unitela al mascarpone, amalgamando con cura. Mescolate assieme i due composti di mascarpone e uova. A questo punto srotolate, con delicatezza, la pasta biscotto, stendetela su un piano e inzuppatela con il caffè.

6 Distribuitevi sopra la crema al mascarpone e arrotolate nuovamente. Tagliate le estremità del rotolo in obliquo e attaccate i ritagli al corpo principale per riprodurre i rami tagliati. Rivestite con un velo leggero di crema e mettetelo da parte.

7 A questo punto dedicatevi alla ganache portando a bollore la panna e aggiungendovi il cioccolato.

8 Mescolate molto bene fino a che il cioccolato si scioglia completamente nella panna. Perfezionare la ganache aggiungendo una noce di burro per renderla più lucida.



Per la crema:

- ★ 85 g di tuorli
- ★ una bacca di vaniglia
- ★ 350 g di panna fresca
- ★ 250 g di mascarpone

Per la bagna:

- ★ 4 tazzine di caffè amaro

Per la glassa (ganache):

- ★ 200 g di cioccolato fondente
- ★ 100 ml di panna fresca
- ★ una noce di burro

Per decorare:

- ★ biscottini di frolla, confettini, funghetti di glassa reale o quello che più preferite

Tronchetto al tiramisù

9 Trasferite il tronchetto su una gratella, versatevi sopra la glassa coprendolo bene e formando dei disegni a ghirigoro con una forchetta.

10 Dopo averlo fatto raffreddare in frigorifero per qualche ora, decoratelo con i confettini bianchi a fiocco di neve. Lasciatelo fuori dal frigorifero almeno mezz'ora, prima di servire.

Blogger

Nome: Simona Mondelli

Età: 47 anni

Blog: In cucina ci pensa Simo

Piatto preferito: brioche salata

Segni particolari: curiosità



Ricette di
Natale



Cook
AROUND

Dolci

Ricette di
Natale



I ricciarelli

Cook
AROUND

Ricciarelli

Ricette di
Natale

I ricciarelli sono morbidi biscotti di pasta di mandorle, deliziosi da offrire ad amici e parenti durante le feste natalizie. Gli ingredienti vengono lavorati delicatamente e l'impasto viene trasformato in biscotti dalla tipica forma a losanga e spolverizzati con lo zucchero a velo, prima della cottura.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 Tritate finemente le mandorle con 330 g di zucchero semolato. Trasferite il composto ottenuto in una ciotola e mescolate con una spatola di legno. In un piccolo pentolino versate i 50 g di zucchero semolato rimasti e l'acqua, accendete il fuoco, mantenendolo ad intensità moderata e mescolate per far sciogliere lo zucchero.

2 Spegnete il fuoco quando lo zucchero inizia a velare il cucchiaino. Aggiungete questo sciroppo all'impasto e mescolate ancora con la spatola in legno unendo anche 50 g di zucchero a velo, la farina setacciata ed il lievito. Mescolate ancora tutti gli ingredienti con la spatola. L'impasto ottenuto dovrà riposare nella ciotola a temperatura ambiente almeno 12 ore, coperto con un panno umido.



Ingredienti

- ★ 50 g di farina tipo 00
- ★ 2 albumi
- ★ ½ cucchiaino di lievito chimico in polvere
- ★ 6 cucchiaini (circa 20 g) d'acqua
- ★ 380 g di zucchero semolato
- ★ 1 rettangolo di ostia (21x30 cm)
- ★ 400 g di mandorle pelate
- ★ un cucchiaino di estratto di mandorle amare
- ★ 100 g di zucchero a velo
- ★ zucchero a velo q.b. per la finitura

4 Dopo 12 ore montate gli albumi con una frusta elettrica. Quando iniziano a schiumare, aggiungete lo zucchero a velo rimasto, poco per volta, dopo averlo setacciato e un cucchiaino di estratto di mandorle amare.

5 Riprendete l'impasto dopo averlo fatto riposare, rompetelo con la spatola in legno ed unite gli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto. Una volta ben amalgamati, iniziate ad impastare con le mani e quando l'impasto è più omogeneo, trasferitelo su di un piano spolverato di zucchero a velo.

6 Continuate a lavorare l'impasto fino a renderlo morbido ed omogeneo. Modellate l'impasto in un filoncino e ricavate con un coltello dei pezzetti di circa 25 g l'uno.

7 Con la punta delle dita date la forma tipica dei ricciarelli, disponeteli su una leccarda foderata con carta da forno e spolverizzata di farina oppure sulle ostie, come da tradizione.

8 Cospargeteli di zucchero a velo setacciato e infornateli in forno ventilato, preriscaldato per 10 minuti a 110°C.



9 *I ricciarelli dovranno essere cotti, ma risultare ancora chiari. Sfornateli e lasciateli freddare su di una griglia. Si possono conservare chiusi in un recipiente, per tre, quattro giorni.*

Blogger

Nome: Simona Mondelli

Età: 47 anni

Blog: In cucina ci pensa Simo

Piatto preferito: brioche salata

Segni particolari: curiosità



Dolci

Ricette di
Natale



Cremini

Cook
AROUND

Cremini

Ricette di
Natale

*I cremini sono scioglievolissimi
cioccolatini semplici da preparare e
perfetti con il caffè o da regalare, bastano
pochi ingredienti per creare questi
cioccolatini golosi e belli da vedere*

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora 30 minuti circa

TEMPO DI COTTURA: 30 minuti circa



1 Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria e una volta sciolto, aggiungete 60 g di nutella e mescolate bene.

2 Mettete questo composto in una teglia (preferibilmente rettangolare 27x17 cm) ricoperta di pellicola trasparente e lasciate raffreddare in frigorifero per 20 minuti. Nel frattempo sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria e aggiungetevi 60 g di nutella, mescolando bene.

3 Distribuite questo composto sopra quello fondente e rimettete lo stampo in frigorifero a raffreddare.

4 Fate lo stesso con il cioccolato al latte: scoglietelo a bagnomaria e aggiungete 60 g di nutella.

Ingredienti

- ★ 300 g di cioccolato fondente
- ★ 300 g di cioccolato al latte
- ★ 300 g di cioccolato bianco
- ★ 180 g di nutella

5 Realizzate il terzo strato del cremino e lasciate raffreddare in frigorifero.

Una volta freddo, togliete il cremino dalla teglia e tagliatelo a quadretti.

Blogger

Nome: Cristina

Blog: In cucina con Pagnottina

Età: 35 anni

Città: Bergamo

Piatto preferito: pizza

Segni particolari: empatia



Dolci

Ricette di
Natale



Tartufone cioccolato e rum

Cook
AROUND

Tartufone cioccolato e rum

Il Tartufone cioccolato e rum è un golosissimo dolce natalizio che donerà alla vostra tavola un sapore caldo ed avvolgente come solo il cioccolato sa dare.

DIFFICOLTÀ: 5/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 8 ore

TEMPO DI COTTURA: 40 minuti

1 *Preparate il poolish sciogliendo il lievito nell'acqua e aggiungendo la farina. Mescolate benissimo con un cucchiaino e lasciate in un contenitore chiuso a temperatura ambiente.*

2 *Quando inizia a lievitare preparate la biga sciogliendo il lievito nell'acqua ed impastate con la farina fino a formare una palla liscia e morbida. Chiudete la biga in un po' di pellicola alimentare, stringendo bene e senza far entrare aria.*

Ricette di
Natale



Ingredienti

Per uno stampo da 1 kg

Poolish:

- ★ 50 g di farina manitoba
- ★ 50 g di acqua
- ★ 5 g di lievito di birra

Biga:

- ★ 50 g di farina 00
- ★ 25 g di acqua
- ★ 6 g di lievito di birra

3 Quando i lieviti saranno pronti, preparate l'impasto nell'impastatrice dotata di frusta K. Riunite nella ciotola della planetaria la farina, il poolish, la biga, l'acqua, lo zucchero, la vaniglia, il cacao, l'aroma al rum ed i tuorli.

4 Impastate a media velocità che poi aumenterete per far incordare l'impasto. Aggiungete poco per volta la panna. Quando l'impasto sarà perfettamente incordato, sostituite la frusta K con il gancio ed aggiungete poco per volta il burro.

5 Quando l'impasto sarà nuovamente incordato, aggiungete il sale. Lavorate ancora un po' fino a che risulti ben incordato, spegnete l'impastatrice e asciugate l'impasto facendo delle pieghe nella ciotola stessa.

6 Spostate l'impasto in una ciotola capiente coperta e lasciate lievitare a temperatura ambiente fino a far quadruplicare il volume iniziale.

7 Rovesciate l'impasto su di un piano e pirlatelo. Trasferite l'impasto nello stampo da panettone basso e fate lievitare in una busta per alimenti chiusa oppure in forno chiuso ad una temperatura non superiore ai 26°C.



Per l'impasto:

- ★ 260 g di farina manitoba
- ★ 40 g di cacao amaro
- ★ 130 g di zucchero
- ★ 60 g di acqua
- ★ 30 g di panna
- ★ 110 g di tuorli (circa 6)
- ★ 200 g di burro
- ★ una bacca di vaniglia
- ★ 6 g di sale
- ★ una fialetta di aroma al rum

Per la glassa:

- ★ 250 g di cioccolato fondente
- ★ 30 g di burro

Per decorare:

- ★ confettini di cioccolato

Tartufone cioccolato e rum

8 Cuocete a 170°C per circa 40 minuti.
Fate la prova stecchino sul lato della cupola. Lasciate raffreddare per almeno 4 ore prima di glassarlo.

9 Sciogliete il cioccolato con il burro a bagnomaria e colatelo sul tartufone. Decorate con confettini di cioccolato.

Blogger

Nome: Clara

Blog: Pasta, patate e fantasia

Città: Napoli

Età: 42 anni

Piatto preferito: pizza fritta

Segni particolari: accogliente

Ricette di
Natale



Dolci

Ricette di
Natale



Acini aromatizzati

Cook
AROUND

Acini aromatizzati

Acini aromatizzati, semplici e gustosissimi da offrire accompagnando l'aperitivo e golosissimi dessert a fine pasto. L'uva pizzuttella, così dolce e soda, con i suoi chicchi lunghi ben si presta a questa prelibatezza. Un modo diverso di presentare l'uva, associandola all'aroma straordinario dello sciroppo di tarassaco.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore esclusi i riposi

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Scegliere dei chicchi d'uva belli grossi e sodi. Lavateli e asciugateli.

Tagliateli a metà nel senso della lunghezza, ma senza separarli così da riformare l'acino e con un coltello appuntito, eliminate i semi. Lasciateli aperti ad asciugare.

2 In una ciotola mescolate la ricotta insieme al formaggio morbido. Unite lo sciroppo di tarassaco e mescolate bene, evitando i grumi, fino ad ottenere una crema densa. Non deve essere particolarmente morbida.



Ingredienti

- ★ un grappolo di uva pizzuttella
- ★ un grappolo di uva nera
- ★ un grappolo di uva rosata
- ★ 50 g di formaggio morbido spalmabile
- ★ 30 g di ricotta fresca
- ★ sciroppo di tarassaco

Acini aromatizzati

3 Con lo spalmينو prelevate un poco di crema e distribuitelo su metà acino. Proseguite così fino ad esaurimento degli ingredienti.

4 Fate riposare gli acini farciti per circa 30 minuti lasciando "seccare" la crema. Chiudete delicatamente gli acini facendo combaciare le due metà e senza schiacciarle troppo tra loro perché uscirebbe la crema.

5 Sistemate gli acini di uva così composti su un piatto di portata e conservateli in frigorifero sino al momento di servirli.



Blogger

Nome: Vincenzina,

Blog: Pane & Tulipani

Età: 63 anni

Città: Brugherio (Monza e Brianza)

Piatto preferito: tutti i primi

Segni particolari: timorosa

Dolci

Ricette di
Natale



Zollette digestive

Cook
AROUND

Zollette digestive

La preparazione è molto semplice e le zollette digestive possono essere servite come digestivo dopo un pranzo o una cena "sostanziosi" o per "correggere" il caffè.

Prima di consumarle, chi non gradisce l'alcol, può bruciarle con un accendino, in modo da far evaporare l'alcol.

Attenzione però a non bruciarvi con il cucchiaino bollente e a non far caramellare troppo lo zucchero!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 15 minuti + il periodo di riposo

TEMPO DI COTTURA: zero

1 Prendete quattro vasetti di medie dimensioni e dopo averli sterilizzati, iniziate a riempirli con le zollette di zucchero bagnandole con gli aromi prescelti.

2 Riempite i vasetti con l'alcol, chiudeteli e fateli riposare per circa 10-20 giorni. Trascorso questo periodo di tempo gli zuccherini alcolici sono pronti.

Ricette di
Natale



Ingredienti

- ★ alcol puro 90° q.b.
- ★ zollette di zucchero
- ★ aromi vari (ad esempio: cannella, scorze di arancia e di limone, bacche di ginepro)

3 Le zollette digestive possono essere gustate direttamente nel caffè, in modo da ottenere il caffè corretto, in alternativa potete dar loro fuoco in modo da far evaporare l'alcol e non appena le zollette saranno intiepidite potete procedere all'assaggio.

Blogger

Nome: Elisa

Blog: Cooking Time

Età: 28 anni

Città: Russi (RA)

Piatto preferito: cappelletti al ragù

Segni particolari: determinazione



Dolci

Ricette di
Natale



Mousse al pistacchio

Cook
AROUND

Mousse al pistacchio

La mousse al pistacchio è quello che ci vuole per concludere il pranzo o la cena durante le festività. Buona, soffice e golosa delizierà i vostri ospiti!

DIFFICOLTA': 1/5

REPERIBILITA' ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti + 2 ore di riposo

TEMPO DI COTTURA: 0 minuti



Ingredienti

- ★ 100 g di pasta di pistacchio
- ★ 225 g di zucchero
- ★ 220 g di panna montata
- ★ 6 g di gelatina in fogli (circa 3)
- ★ 4 uova medie o grandi
- ★ 2 o 3 cucchiaini di latte

1 Montate gli albumi a neve e metteteli da parte. Ammollate i fogli di gelatina in un po d'acqua fredda di rubinetto.

2 Montate i tuorli con lo zucchero, a piacere potete farlo a bagnomaria o a freddo. Fate intiepidire il latte, aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate per farla sciogliere completamente.

3 Aggiungete la pasta di pistacchio e la gelatina sciolta nel latte al composto di uova e zucchero e mescolate bene.

4 Unite, in ultimo, gli albumi montati a neve e la panna montata, stando attenti a mescolare dal basso verso l'alto per non smontare la mousse.

Mousse al pistacchio

5 Trasferite la mousse nei bicchieri con i quali vorrete servirla oppure in una tortiera e fate freddare in frigorifero per 2-3 ore o in freezer per circa un'ora.

6 Guarnite a piacere anche semplicemente con granella di pistacchio.

Blogger

Nome: Gabriela

Blog: Kitchen brasita

Età: 27 anni

Città: Bracciano (Roma)

Piatto preferito: parmigiana di melanzane

Qualità: sincerità



Ricette di
Natale



Dolci

Ricette di
Natale



Buccellati

Cook
AROUND

Buccellati

Ricette di
Natale

I buccellati sono dei dolci tipici siciliani che sono consumati soprattutto nei periodi natalizi. Ricchi di frutta secca sono l'augurio per un nuovo anno prospero e abbondante!

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Riunite in una ciotola la farina e lo strutto a pezzi, lavorate questi due ingredienti pizzicando lo strutto nella farina fino ad ottenere un composto sbriciolato simile alla sabbia bagnata.

2 Aggiungete il resto degli ingredienti ed amalgamate. Trasferite sul piano di lavoro infarinato, aggiungete poco latte per volta e lavorate l'impasto velocemente per evitare di scaldare troppo la pasta. Fate una palla, appiattitela e avvolgetela nella pellicola. Riponete in frigorifero per mezz'ora prima di usarla.

3 Nel frattempo, tritate i fichi secchi e uniteli allo zucchero, in ragione del 50% rispetto al loro peso. Mettete il tutto in un pentolino e fate scaldare fino a che siano ben amalgamati. In sostituzione potete utilizzare della marmellata di fichi.



Ingredienti

Per la pasta frolla:

- ★ 1 kg di farina 00
- ★ 300 g di strutto
- ★ 300 g di zucchero semolato
- ★ 8 g di ammoniaca per dolci
- ★ un uovo
- ★ latte per impastare q.b.

4 Tagliate il cioccolato a pezzetti e fate tostare la frutta secca. Riunite tutti gli ingredienti in una terrina ed amalgamate il composto. Se dovesse risultare troppo morbido aggiungete della polvere di cacao oppure della farina di mandorle.

5 Stendete la frolla in un lungo e stretto rettangolo ed aiutandovi con un cucchiaino, distribuite la farcia. Chiudete a salamino e realizzate dei decori, quindi tagliate in pezzi lunghi circa 4-5 cm. In alternativa coppate dei dischi e chiudeteli a mezzaluna, o ancora chiudete a cerchio il salamino formando la classica forma a ciambella.

6 Infornate a 180°C per 15-20 minuti, controllate sempre per evitare che si brucino. In una terrina preparare la glassa con l'albume, poche gocce di limone e lo zucchero a velo. Fate colare la glassa sui buccellati ancora tiepidi e cospargete di confettini colorati. In alternativa spolverate con abbondante zucchero a velo.

Blogger

Nome: Florinda

Blog: Cucinare chiacchierando

Età: 56 anni

Città: Palermo

Piatto preferito: pasta alla norma

Segni particolari: instancabile



Per il ripieno:

- ★ mandorle
- ★ noci
- ★ nocciole
- ★ cioccolato
- ★ uva passa
- ★ fichi secchi, oppure marmellata di fichi
- ★ zucchero
- ★ cacao al bisogno
- ★ farina di mandorle al bisogno

Per la glassa:

- ★ un albume
- ★ 120 g zucchero a velo
- ★ gocce di limone

Dolci



Ricette di
Natale



Pignocciata con le mandorle

Cook
AROUND

Pignoccata con le mandorle

La pignoccata alle mandorle è un dolce tipico del sud Italia, bello da vedere e buono da mangiare, fa subito festa e atmosfera. Un asso nella manica quando arrivano parenti ed amici per lo scambio degli auguri e dei regali!

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 45 minuti

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti



Ingredienti

- ★ 300 g di farina
- ★ 3 uova
- ★ un pizzico di sale
- ★ acqua q.b.
- ★ olio per friggere q.b.
- ★ 60 g di miele
- ★ 50 g di zucchero semolato
- ★ 80 g di mandorle tostate

1 *Preparate un panetto con la farina, un pizzico di sale e le uova e se dovesse essere troppo duro, ammorbiditelo con mezzo guscio d'acqua; fate riposare per 20 minuti.*

2 *Formate dei rotolini spessi mezzo centimetro, tagliateli a pezzetti e friggeteli in olio caldo.*

3 *Scolateli e fateli asciugare su carta assorbente.*

4 Sciogliete lo zucchero ed il miele in una padella, aggiungete le palline di pasta fritta, le mandorle e fate caramellare il tutto. Trasferite su un piatto da portata e guarnite con perline colorate.

Blogger

Nome: Florinda

Blog: Cucinare chiacchierando

Età: 56 anni

Città: Palermo

Piatto preferito: pasta alla norma

Segni particolari: instancabile



Dolci

Ricette di
Natale



Tartufi al liquore

Cook
AROUND

Tartufi al liquore

Ricette di
Natale

E chi non conosce i tartufi? Quei deliziosi e piccoli dolcetti "svuotabiscottiera" ... subito pronti e sempre diversi. Da quelli delicatissimi da servire ai bimbi preparati con del latte... a quelli alcolici, preparati col Baileys. Questa è una ricetta che ben si presta ad essere realizzata anche con ciò che resta dei panettoni. Le quantità non servono, si va ad occhio!

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 55 minuti.

TEMPO DI COTTURA: zero

1 Semplicissimi da preparare e senza dosi, tranne le nocciole, per esaltarne il gusto. Tritate i biscotti nel tritatutto. Potete tritarli finemente ma anche in modo più grossolano per un risultato più rustico.

2 Aggiungete le nocciole e tritate ancora. Incorporate qualche cucchiata di ricotta e una tazzina da caffè di Baileys, si deve ottenere un impasto morbido ma sodo.

3 Se non fosse così regulatevi di conseguenza aggiungendo altri biscotti o altro liquore.



Ingredienti

- ★ biscotti secchi (di qualsiasi tipo, anche avanzi che avete in casa)
- ★ 50 g di nocciole
- ★ cacao amaro
- ★ ricotta q.b.
- ★ Baileys

Tartufi al liquore

4 Realizzate con l'impasto tante palline uguali, passatele nel cacao in polvere ed adagiate ciascuna in un pirottino di carta.

5 Fate freddare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirli.

Blogger

Blog: Pane & Tulipani

Età: 63 anni

Città: Brugherio (Monza e Brianza)

Piatto preferito: tutti i primi

Segni particolari: timorosa



Ricette di
Natale



Dolci

Ricette di
Natale



Pandoro artigianale

Cook
AROUND

Pandoro artigianale

Il pandoro artigianale regala un profumo inebriante appena lo si taglia. La vaniglia, l'arancia, il cioccolato ed il burro profumeranno le vostre tavole natalizie.

DIFFICOLTÀ: 5/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 8 ore

TEMPO DI COTTURA: 40 minuti

1 *Preparate il poolish sciogliendo il lievito nell'acqua e aggiungendo la farina. Mescolate benissimo con un cucchiaino e lasciate in un contenitore chiuso a temperatura ambiente. Quando inizia a lievitare preparate la biga sciogliendo il lievito nell'acqua ed impastate con la farina fino a formare una palla liscia e morbida.*

2 *Chiudete la biga in un po' di pellicola alimentare, stringendo bene e senza far entrare aria. Quando i lieviti saranno pronti (dopo circa due ore), preparate l'impasto usando la frusta K.*

3 *Riunite le farine nella ciotola della planetaria, aggiungete il poolish, la biga, l'acqua, lo zucchero, la vaniglia ed i tuorli. Impastate a media velocità.*



Ingredienti

Per stampo da 1 kg

Per il poolish:

- ★ 50 g di farina W 400
- ★ 50 g di acqua
- ★ 5 g di lievito di birra
- ★

Per la biga:

- ★ 50 g di farina 00
- ★ 25 g di acqua
- ★ 6 g di lievito di birra

4 Sciogliete il cioccolato in poca panna, aggiungete l'altra panna ed incorporate tutto al composto nella planetaria poco per volta. Quando l'impasto sarà incordato, sostituite la frusta K con il gancio e aggiungete il burro poco per volta. Successivamente aggiungete il sale e la pasta d'arancia. Appena l'impasto sarà nuovamente incordato, spegnete l'impastatrice e asciugatelo facendo delle pieghe nella ciotola stessa.

5 Trasferite l'impasto in una ciotola capiente e lasciate lievitare, a ciotola coperta, a temperatura ambiente fino a farlo quadruplicare. Rovesciatelo su di un piano e pirlatelo. Trasferite l'impasto nello stampo molto ben imburrato e fatelo lievitare in una busta per alimenti chiusa oppure in forno chiuso ad una temperatura non superiore ai 26°C.

6 Cuocete a 160°C per circa 40 minuti. Fate la prova stecchino sul lato della cupola per verificare il giusto grado di cottura. Lasciate raffreddare per almeno 8 ore nello stampo prima di servirlo in tavola.

Blogger

Nome: Clara

Blog: Pasta, patate e fantasia

Città: Napoli

Età: 42 anni

Piatto preferito: pizza fritta

Segni particolari: accogliente



Impasto:

- ★ 180 g di farina W 400
- ★ 120 g di farina 00
- ★ 95 g di zucchero
- ★ 60 g d'acqua (50 g se usate la pasta madre)
- ★ 30 g di panna
- ★ 5 tuorli (100 g)
- ★ 250 g di burro
- ★ una bacca di vaniglia
- ★ 6 g di sale
- ★ 25 g di pasta d'arancia
- ★ 20 g di cioccolato bianco

Dolci

Ricette di
Natale



Panpepato

Cook
AROUND

Panpepato

Ricette di
Natale

Nella provincia di Terni non è Natale senza panpepato! Ogni famiglia ha la sua ricetta, questa è la mia...

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 2/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 90 minuti

TEMPO DI COTTURA: 15 minuti

1 Mettete a bagno l'uvetta in acqua calda e lasciatela ammolare. Nel frattempo in una pentola mettete a sciogliere il cioccolato fondente insieme al caffè e il miele.

2 In una ciotola capiente versate la frutta secca: nocciole, mandorle, noci e pinoli. Versate il cioccolato fuso sulla frutta secca e mescolate bene il tutto con un cucchiaino di legno poi aggiungete l'uvetta, i canditi, il cacao sia amaro che zuccherato, la noce moscata, la cannella, lo zucchero, la vanillina, i liquori e il pepe. Mescolate molto bene con il cucchiaino di legno o con le mani.

3 Aggiungete successivamente la farina fino ad ottenere un composto abbastanza sodo, ma che si riesca a lavorare bene (circa 400 g).



Ingredienti

Per circa 40 panpepati

- ★ 1,250 kg di nocciole tostate
- ★ 1,250 kg noci
- ★ 1 kg di mandorle tostate
- ★ 300 g di pinoli
- ★ 1 kg di cioccolato fondente
- ★ 500 g di cacao amaro
- ★ 500 g di cacao zuccherato
- ★ 300 g di canditi a cubetti
- ★ 380 g di uvetta
- ★ 2 cucchiaini di noce moscata in polvere

segue...

4 Con l'aiuto di un mestolo di acciaio, per definire la forma dei pampepati e un cucchiaio formate i dolci e posizionateli su una teglia rivestita con carta da forno. Infornate a 250°C per circa 15 minuti.

5 Nel caso in cui in forno dovessero perdere la tipica forma a montagnetta, una volta tolti dal forno, ricomponeteli con l'aiuto di un cucchiaio bagnato. Attendete il completo raffreddamento prima di confezionarli.

Blogger

Nome: Emanuela Vici

Età: 31 anni

Città: Montefranco TR

Piatto preferito: focaccia

Segni particolari: multitasking



- ★ 4 cucchiaini di cannella
- ★ 300 g di zucchero
- ★ 1 kg di miele
- ★ 8 caffè lunghi
- ★ 4 bustine di vanillina
- ★ 2 bicchierini di maraschino
- ★ 4 bicchierini di mosto cotto
- ★ un bicchierino di rosolio di cannella
- ★ 2 cucchiaini di pepe nero
- ★ farina q.b.

Dolci

Ricette di
Natale



Roccocò

Cook
AROUND

Roccocò

Ricette di
Natale

Il roccocò è il dolce che chiude il pranzo delle famiglie napoletane in occasione dell'8 dicembre, giorno in cui si festeggia l'Immacolata Concezione e che accompagna tutto il periodo delle feste natalizie. La sua preparazione più antica risale al 1320 ad opera delle monache del Real Convento della Maddalena. Il nome roccocò deriva dal termine francese "rocaille" per via della forma barocca e tondeggiante, simile a una conchiglia arrotondata. Il roccocò è prodotto con mandorle, farina, zucchero e spezie varie e viene cotto in forno.

DIFFICOLTÀ: 3/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 3/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore

TEMPO DI COTTURA: 20 minuti

1 Tostate le mandorle nel forno, fatele freddare e spezzettatele lasciandone qualcuna per la guarnizione.

2 In una ciotola riunite tutti gli ingredienti e lavorateli ottenendo un impasto consistente. Dividete l'impasto in pezzi e formate dei salsicciotti di circa 2 cm di diametro. Chiudeteli a ciambella e trasferiteli in una teglia foderata con carta forno.



Ingredienti

- ★ 500 g di farina 00
- ★ 400 g di zucchero semolato
- ★ 300 g di mandorle tostate
- ★ 180 g d'acqua
- ★ 2 bustine di cannella
- ★ 10 g di pisto (misto di spezie tipico napoletano)
- ★ 2,5 g di ammoniaca per dolci
- ★ bucce di mandarini tagliate a filetti
- ★ un uovo intero
- ★ un tuorlo per spennellare la superficie

3 Spennellate la superficie di ciascuna ciambella con il tuorlo d'uovo e decorate con qualche mandorla intera.

4 Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti. Spolverate con lo zucchero a velo una volta freddi, se piace.

Blogger

Nome: Patrizia Valerio

Età: 60 anni

Città: Napoli

Segni particolari: solare, allegra, disponibile, passione per l'arte culinaria e al cake design

Piatto preferito: parmigiana di melanzane



Dolci

Ricette di
Natale



Cinnamon Rolls

Cook
AROUND

Cinnamon rolls

Un dolce molto diffuso nell'Europa del nord durante le feste di Natale sono i buonissimi cinnamon rolls; dei dischi di panbrioche arrotolati su se stessi con un cuore morbido e profumato alla cannella! Il loro paese d'origine è la Svezia dove prendono il nome di Kanelbulle, ma si sono diffusi fin negli Stati Uniti, dove, nelle bakery, non mancano mai!

DIFFICOLTÀ: 2/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 3 ore e mezza compresa la lievitazione

TEMPO DI COTTURA: 20-25 minuti

1 Fate scaldare il latte insieme al burro in un pentolino a fuoco medio fino a raggiungere quasi l'ebollizione. Fatelo intiepidire e unite il lievito di birra.

2 Setacciate le farine facendole ricadere in una ciotola capiente ed unite lo zucchero, l'uovo, l'estratto di vaniglia ed il sale. Incorporate il latte molto lentamente e impastate.

3 Spostate l'impasto su un piano da lavoro o una spianatoia e finitelo di lavorare fino a quando sarà bello liscio ed elastico.

Ricette di
Natale



Ingredienti

Per i rolls:

- ★ 200 g di farina manitoba
- ★ 200 g di farina 00
- ★ 15 g di lievito di birra
- ★ 40 g di zucchero semolato
- ★ 70 g di burro
- ★ 180 g di latte
- ★ un uovo
- ★ estratto di vaniglia q.b.
- ★ un pizzico di sale

Per il ripieno:

- ★ 100 g di zucchero di canna
- ★ 3 cucchiaini di cannella in polvere
- ★ marmellata (a piacere)

4 Riponetelo a lievitare in un posto caldo e coperto per due ore. Una volta raddoppiato di volume, prendete l'impasto e stendetelo formando un rettangolo fino a che non raggiungerà il mezzo millimetro di spessore.

5 Distribuite un velo di marmellata, cospargete il rettangolo d'impasto con zucchero di canna e cannella lasciando il bordo libero. Arrotolate il rettangolo d'impasto ed affettate il rotolo ottenuto in dischi di circa 2 cm di spessore.

6 Rimetteteli a lievitare per circa un'ora. Scaldate il forno a 180°C e infornate i cinnamon rolls per 20-25 minuti o a doratura. I rolls sono pronti per essere gustati, la ricetta prevede anche la glassa di zucchero che, chi la vuole aggiungere, può realizzare mescolando 100 g di zucchero con due cucchiaini d'acqua.



Blogger



Nome: Deborha,

Blog: Debba,cakes and more

Età: 31 anni

Città: Caorle

Piatto preferito: apple pie

Segni particolari: fantasia

Dolci

Ricette di
Natale



Pandolce genovese basso

Cook
AROUND

Pandolce genovese basso

Un dolce che si può trovare a Genova durante tutte le stagioni. Un classico che non può mancare sulle tavole Natalizie. Di veloce realizzazione, una fetta tira l'altra.

DIFFICOLTÀ: 1/5

REPERIBILITÀ ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 1 ora e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 50/60 minuti



Ingredienti

- ★ 1 kg di farina
- ★ 300g di burro
- ★ 100 g di marsala
- ★ 200 g di latte
- ★ un uovo
- ★ 350 g di zucchero
- ★ 200 g di canditi
- ★ 250 g di uvetta
- ★ buccia di un limone grattugiata
- ★ 100 g di pinoli
- ★ 1 ½ bustina di lievito per dolci
- ★ un pizzico di sale

1 Fate fondere il burro a bagnomaria o al microonde. Riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, il marsala, il latte, l'uovo, il pizzico di sale e lo zucchero. Incorporate il burro sciolto e lavorate per circa 3 minuti. Aggiungete il lievito.

2 Quando l'impasto prende consistenza, aggiungete i pinoli, l'uvetta, la scorza di limone ed i canditi. L'uvetta deve essere prima lavata, ammorbidita in acqua e marsala e poi strizzata. È possibile sostituire i canditi e l'uvetta con pari quantità di frutta secca a piacere e gocce di cioccolato.

3 Impastate su un piano di lavoro leggermente infarinato fino ad ottenere un impasto compatto.

4 Tagliate l'impasto in due, modellate due palle ed appiattitele formando due cupole. Sulla sommità di ogni cupola praticate un'incisione a triangolo con un coltello molto affilato.

5 Al termine della cottura otterrete una cupoletta tempestata di frutta secca, candita e uvetta.

6 Scaldate il forno a 150°C e infornate i pandolci per circa un'ora. Sfornateli e avvolgeteli con la pellicola trasparente fino a che siano completamente raffreddati. Serviteli tagliati a fette.



Blogger



Nome: Claudia

Blog: Zampine in cucina

Età: 52 anni

Città: Genova

Piatto preferito: lasagne al forno

Segni particolari: determinazione

Dolci

Ricette di
Natale



Mandorle caramellate

Cook
AROUND

Mandorle caramellate

Le mandorle caramellate ricordano le feste, hanno un profumo ed un sapore inconfondibile! Sono perfette per la tavola imbandita, da sgranocchiare mentre si aprono i regali di Natale tutti insieme o si fanno i giochi in scatola. Potete anche pensare di regalarle se le confezionate in graziose scatoline di plexiglass, barattoli di vetro o in sacchetti trasparenti decorati in tema natalizio, con nastri, fettine di arance essiccate, stecche di cannella, ecc ecc.

DIFFICOLTA': 1/5

REPERIBILITA' ALIMENTI: 1/5

TEMPO DI REALIZZAZIONE: 20 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

1 In una padella antiaderente riunite l'acqua, lo zucchero e le mandorle ed accendete il fuoco a fiamma non troppo alta.

2 Quando lo zucchero inizia a sciogliersi mescolate per qualche minuto (4-5 minuti) con un cucchiaino di legno, finché non inizierà la cristallizzazione e lo vedrete diventare da liquido a sabbioso.

3 A questo punto togliete la padella dal fuoco e continuate a mescolare, facendo aderire lo zucchero alle mandorle.



Ingredienti

- ★ 100 g di mandorle
(sgusciate, ma non pelate)
- ★ 100 g di zucchero
- ★ 50 ml d'acqua

4 Rimettete la padella sul fuoco e fate sciogliere nuovamente lo zucchero facendo attenzione a non farlo diventare troppo scuro perché assumerebbe un sapore amaro, mescolate continuamente con il cucchiaino di legno.

5 Quando le mandorle si staccheranno le une dalle altre potrete metterle a raffreddarsi su un foglio di carta da forno distanziate tra loro.

6 Lasciatele raffreddare bene prima di riporle nelle confezioni. Per confezionarle, potete utilizzare sacchettiini, piccoli barattoli di vetro, scatoline di plexiglass che decorerete a piacimento per poter personalizzare il vostro dolce regalo natalizio.



Blogger



Nome Giulia

Blog: Giulia Cook Eat Love

Età: 30

Città: Piacenza

Piatto preferito: biscotti di pasta frolla

Segni particolari: positività

SEGUICI SUI SOCIAL



Cookaround Cucina e Ricette

<https://www.facebook.com/Cookaround/>

Cookaround Forum

<https://www.facebook.com/ForumCookaround/>

Cookaround Solo Dolci

<https://www.facebook.com/CookaroundSoloDolci/>

I blog di Cookaround

<https://www.facebook.com/cookablog/>



<https://twitter.com/cookaround>



<https://it.pinterest.com/cookaworld/>

E tu cosa aspetti ad aprire un blog su Cookaround?

Se ti piace cucinare e condividere con gli altri ciò che fai,
entra a far parte della squadra!

<http://blog.cookaround.com/community/>



Si ringrazia:

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

**Questo Natale regala un piacere unico
con le Specialità Dolciarie Babbi:**

*inimitabili, piccoli piaceri quotidiani che ti
faranno vivere un'esperienza indimenticabile
fin dal primo assaggio.*



Seguici su www.babbi.it



#ilovebabbi

LA CUCINA BIOLOGICA E NATURALE



La salute del corpo parte dall'alimentazione

Noi siamo quello che mangiamo e nutrirsi con cibi biologici significa scegliere uno stile di vita sano, equilibrato ed attento a prediligere un cibo di qualità e senza OGM e additivi aggiunti. Prendersi cura di sé e della propria famiglia scegliendo alimenti e integratori bio per l'alimentazione e il benessere, sono le basi per uno **stile di vita responsabile e consapevole**. Preferire cibi magri, ricchi di **vitamine, fibre, proteine vegetali e sali minerali** contribuirà alla cura della propria persona.

Cerreto preserva il **sapore** e le **caratteristiche nutritive originarie** di ciascun alimento, coniugando gusto, salute e semplicità per portare sulle tavole alimenti di prima qualità accuratamente selezionati.

Di seguito, i nostri prodotti da agricoltura biologica:

- Cereali
- Legumi
- Zuppe e minestroni
- Risotti
- Gastronomia ed insaporitori
- Erbe e spezie
- Semi
- Tisane



I SEMI: PICCOLI MA RICCHI DI SOSTANZE NUTRITIVE



Semi di zucca, lino, chia: è proprio vero che le dimensioni non contano, infatti i semi contengono un'elevata quantità di nutrienti che difficilmente possiamo ritrovare in altri alimenti. Ognuno ha le sue caratteristiche specifiche che ci offrono un motivo in più per inserirli nella nostra alimentazione quotidiana. Sono ricchi di **vitamine, minerali, proteine, fibre vegetali, acidi grassi essenziali ed enzimi** per aiutare e difendere l'organismo prevenendone molte malattie.

I semi vengono utilizzati nella preparazione dei dolci per donare maggior gusto e croccantezza. Possono essere utilizzati in **torte, plumcake, cupacake, biscotti, muesli, muffin e budini**.

Da qualche anno ormai sono tornati a far parte del nostro regime alimentare, complice la riscoperta di tutte le loro proprietà benefiche e del fantasioso utilizzo che se ne può fare.

- Semi di zucca
- Semi di lino
- Semi di girasole decorticati
- Semi di chia
- Semi di sesamo
- Semi di papavero
- Semi di canapa decorticata
- Mix di semi





L'ORO DI GRAGNANO, LA PASTA COME QUELLA DI UNA VOLTA

La produzione dei maccheroni a Gragnano risale alla fine del XVI secolo, con i primi pastifici a conduzione familiare. Verso la metà del XVII secolo, la piccola cittadina dei Monti Lattari diventa famosa per la produzione della pasta. È con la passione e la dedizione di quegli albori che abbiamo deciso di farvi rivivere una storia. L'abbiamo ereditata e vogliamo farla anche vostra, attraverso un gusto, senza alterarne i contenuti. Senza cambiare la storia. L'Anima di Grano è una giovane azienda che nasce dalla volontà di unire la modernità e l'innovazione al rispetto dell'antica tradizione della pasta di Gragnano. Le nostre semole sono ottenute da miscele accuratamente selezionate e i metodi di produzione richiamano quelli della tradizione gragnanese: trafilatura al bronzo, la pasta è ruvida al punto giusto e il condimento si amalgama meglio, essiccazione lenta a bassa temperatura (max 48°C), che conferisce al prodotto una buona consistenza e un indiscutibile sapore. Trasformiamo la semola per offrire un'ampia gamma di formati speciali, particolarmente riconosciuti e apprezzati dai gourmet. Produciamo con due marchi: "L'Oro di Gragnano" certificato IGP e "L'Anima di Grano biologica" certificato bio. La certificazione dà al consumatore la certezza di avere acquistato un prodotto tracciabile "dalla terra alla tavola" e dalle proprietà organolettiche e nutrizionali eccellenti.

L'ANIMA DI GRANO PASTIFICIO
di F. Sorrentino & C. sas
VIA DON LUIGI RUSSO, 30
GRAGNANO (NA)

SEDE OPERATIVA
VIA NUOVA S. LEONE 53
GRAGNANO (NA)
TEL +39 0818795350

info@orodigragnano.eu
www.orodigragnano.eu
www.animadigrano.com

Riscopri il gusto della pasta fatta in casa

Con **Philips Pasta Maker** combini ingredienti freschi e genuini, **per creare ogni volta il piatto che desideri**. Non solo pasta all'uovo, ma anche paste a base di farina integrale e senza glutine o insaporite con succhi di verdura. Grazie ai **programmi automatici per impastare ed estrarre**, puoi dare sfogo alla tua voglia di cucinare e preparare in pochi minuti la tua pasta fresca. Giusto il tempo che serve per far bollire l'acqua!

innovation  you



Avance Collection
Pasta Maker



PHILIPS

Ricette di Natale

50 (e più) idee dolci dei blogger di Cookaround

**DIRETTORE
RESPONSABILE
EDITORIALE**

Luca Pappagallo

**PROGETTAZIONE
GRAFICA**

Boris Orlovich

REDAZIONE

Silvia Trenti

Alessandra Biferale

Francesca Pace



Cook
AROUND