

STUZZICANDO

Ricettacolo

da Coquinaria con amore



Ricette raccolte da adriana.r e Laurapi per gli amici di coquinaria

Datteri Farciti Con Pancetta E Rosmarino di marinara.....	9
Crostino Con Philadelphia, Mostocotto E Pistacchi Tritati di marinora	9
Cannoli Siciliani di vippi.....	9
Sfogliette Al Curry	9
Olive Ascolane di pepita 67.....	10
Sigarette Di Parmigiano E Crudo di Elisabetta66.....	10
Tortini Dal Cuore Morbido Salati di elenar.....	11
Crostini Sfiziosi di pepita67	11
Insalata Di Farro	11
Spiedini Di Fichi Caramellati Allo Stilton (o roquefort, o gorgonzola) di cansado	11
Patè Di Formaggio di stefanì.....	12
Piccoli Bignè Ripieni di stefanì.....	12
Involtini Di Peperoni di stefanì	12
Salsa X Crostino di stefanì	12
Crepes Al Formaggio di stefanì	12
Pomodorini Ripieni Al Forno di stefanì.....	12
Ciotoline Di Tortellini di stefanì	13
Uova Al Cartoccio di stefanì	13
Bocconcini Freddi Di Ricotta Ai Saperi Vari di elena	13
Tortini Di Ortaggi di elena	13
Sfogliatine Al Parmigiano Reggiano di meris.....	14
Pancake Con Noci, Pecorino E Mele di Bruna Cipriani.....	14
Cannoli Di Pasta Di Farina Gialla Con Purè Di Ceci di Bruna Cipriani.....	15
Crostoni Di Segale Al Burro Di Ginepro Con Bresaola di Bruna Cipriani.....	15
Frittelle Salate Con I Petali di Bruna Cipriani	16
Bruschette Di Cozze E Vongole di Bruna Cipriani.....	16
Tartine A La Cansado.....	16
Olive limone e peperoncino di chandra	17
Canapè Con Lardo, Pomodorini E Rosmarino di chandra	17
Polpettine di carne con cipolla e nduja di chandra	17
Tegoline Di Parmigiano E Mandorle di Bruna Cipriani.....	17
Rollini Al Parmigiano Reggiano di Meris.....	18
Cremini di paola balestrini.....	18
Olive ripiene di paola balestrini	19
Crumble Con Feta E Pinoli di cindy.....	20
Biscotti Salati Con Le Noci di cindy	20

Rotolini Di Wurstel di marialetizia	20
Girandole di marialetizia.....	20
Mastellini Di Ricotta di marialetizia.....	21
Mini Spiedini Di Pere Caramellate E Pecorino di La Sua Fra	21
Bocconcini Di Torta Salata Alla Macedonia Di Verdura di cindy	21
Pomodorini Ripieni di rosaria rubino.....	21
Involtini Di Melanzane di rosaria rubino	22
Scagliuzzi di rosaria rubino	22
Tartine Gustose di biarob54.....	22
Profiteroles Al Parmigiano di pina56.....	23
Bocconcini Di Sfoglia di magda	23
Cilindretti Gusti Misti di serena.bo	23
Rondelle Alla Paprika di serena.bo.....	24
Spiedini Di Focaccia di serena.bo	24
Focaccine Ripiene di serena.bo	24
Fagottini Di Crepes di serena.bo	24
Pomodori Ripieni Di Mamma Francesca di serena.bo	25
Polpettine Di Miglio Di Mamma Francesca di serena.bo	25
Crocchette Di Polenta di serena.bo	25
Fiori Di Tonno (Anna Moroni) di serena.bo.....	25
Insalata Rossa Di Melanzane di magda	26
Foglie Di Radicchio Con Caprino E Olive di marinara	26
Fettine Di Cetriolo In Salsa Tzaziki di marinora	26
Fettine Di Carote Con Salsa Guacamole di marinora.....	27
Coste Di Sedano Con Formaggio Piccante E Mandorle di marinora	27
Indivia Belga Con Crema Di Gorgonzola, Mele E Mandorle di marinora	27
Dadini Alle Noci di magda	27
Crostini Di Cipolla Rossa di scrigno	28
Frittelline Di Farina Di Ceci di scrigno	28
Acciughe Sotto Peperoncino di scrigno	28
Acciughe Alla Povera di scrigno	28
Frittata Di Asparagi Selvatici di scrigno	29
Rotolo di frittata di scrigno	29
Millefoglie di cipolla di Moka.....	29
Pinzimonio alle creme di Ty	29
Le Barchette di pasta bresè di Nanninella	30
Barchette Fredde di Nanninella.....	30
Al salmone.....	30

Ai gamberetti	30
Al parmigiano.....	31
Barchette Calde di Nanninella.....	31
Alla crema di pollo	31
Agli spinaci	32
Al pomodoro e tonno.....	32
Olive Al Martini Della Ross.....	33
Bocconcini di Scamorza di Chandra.....	33
Cake Au Thon di Chandra.....	33
Crostini Con Bottarga di Chandra.....	33
Minibabà Con Pomodori Ciliegini di rosa maria	34
Minimuffin Al Pesto E Capperi di ElenaR.....	34
Saccottini di criss	35
Olivette Di Quinoa Di Criss.....	35
Hummus di ceci e sesamo di tere.....	36
Panzerottini alle acciughe di Rossa.....	36
Focaccia Alla Ricotta di Rossa.....	37
Rotolini di mortadella di .anna.....	37
Rotolini di pancarrè di .anna.....	37
Turbantini di patate di serena.bo.....	37
Galette Di Miglio di serena.bo	38
Pie Con Verdure di serena.bo.....	38
Pizzette Di Sfoglia di serena.bo	39
Brioche Svizzere di serena.bo	39
Bruschette Patè Di Olive E Robiola, Mousse Di Tonno di graziana	39
Pecorino Fresco Grigliato di rossanina	39
Vignarola.....	40
Tortino Verdolino Di Magda	41
Pane Al Salmone Di Mauro.....	41
Spiedini bianco rosso e verdone Di Magda	42
Strudel di melanzana Di Magda.....	42
Tost di Magda	42
Punte di Asparagi di dianella	43
Bruschetta di Dianella	43
Bruschetta Al Pomodoro Umbra Di Dianella	44
Lallini di marinaB	45
Canapé di fave secche di mariantonietta.....	45
Rotolini al salmone di Lastefi.....	46
Polpettine al curry di rossanina	46
Devils On Horseback di annaginger	46

Schegge Di Parmigiano di annaginger	46
Un Grappolo D'uva Di Pasta Brioche di annaginger	47
Ventagli Di Pasta Sfoglia di Iallina	47
Fagottini Di Brie E Speck di Iallina	47
Rotolini Di Bresaola di tere	47
Rotolini di zucchine di tere	47
Indivia e gorgonzola di tere.....	48
Pomodorini e tonno di tere	48
Salvia fritta di tina.....	48
Involtini di sfoglia e asparagi di tina.....	48
Quadrotti di sfoglia ai semi di papavero bianchi di tina.....	48
Bonbons di parmigiano reggiano di Rossella.....	49
Carpaccio di carciofi al profumo di bottarga di rossella.....	49
Rotolini di speck di Rossella	49
Torta tramezzino al salmone di Rossella	50
Tramezzino Al Prosciutto di Rossella	50
Pere Gorgonzola E Speck di biarob54.....	50
Torcetti al provolone piccante (grissini) di maffo.....	51
Sformatini di formaggi di Paprika	51
Bastoncini di mele e gorgonzola di Mariantonietta.....	51
Crostini di baccala' di vippi	51
Frittatine Fredde di vippi	51
Pane Guttiau di mariantonietta.....	52
Biscotti Salati di lorella di vippi	52
Acini D'uva Farciti di Mariantonietta	52
Le Crocchette di zia luciana di irenequarato	53
Pecorino e miele di Mariantonietta	53
Bignè di patate di Mariantonietta.....	53
Crostini aromatici con salsa di yogurt e limone di Evibì.....	54
"Panec" ladini di Evibi	54
Cialde salate di mariantonietta	55
Spiedini Melone E Gamberetti di ro	55
Minipiadine Con Squaquerone E Fichi Caramellati di ro	55
Coniglio In Carpione di elisabetta66	55
Involtini Di Zucchine Al Tonno di Elisabetta 66	56
Antipasto Piemontese.....	56
Insalata di orzo di la stefi.....	56
Tortino di patate e zucchine di graziana	57
Tartine mayonnaise al pomodoro secco e gamberetto di rossanina	57
Tartine al roquefort e nocciole (da una ricetta di Giuliana) 57	

Tartine alla robiola aromatica di Rossanina	58
Tartine tonno e curry (da una ricetta di mia zia Adriana) di Rossanina.....	58
Tartine salmone affumicato e formaggio spalmabile di Rossanina.....	59
Tartine alla tapenade e peperoni arrostiti di Rossanina	59
Tartine alla robiola e peperoni ai capperi di Rossanina	59
Tartine brie e mele di Rossanina.....	60
Tartine prosciutto arrosto e cipolle al balsamico di Rossanina	60
Tartine bresaola Valchiavenna e brie di Rossanina	60
Rombi al formaggio con salsa aglio e basilico di Rossanina 61	
Tartine ai fiori di zucca e ricotta di Rossanina.....	61
Tartine gorgonzola piccante e fichi caramellati di Rossanina	61
Biscottini al curry con robiola all'erba cipollina di Rossanina	62
Stelline al formaggio con peperoni al balsamico di Rossanina	62
La crema di melanzane	62
Tzatziki di clara/retsina	63
Carne salada col capuss di Alessandro berloffia.....	63
Cake salato farcito con noci e roquefort di marisaC	63
Plumcake salato con le pere di marisaC	64
Spiedini di gamberi di Neera.....	64
Pizzette Di Sfoglia Con Pomodoro Fresco E Basilico Di La Sua FRA	64
Spiedini di mozzarelline di Mariantonietta	65
Melanzane zucchine e peperoni a striscioline di paprika	65
Petto di pollo tagliato a bastoncini	65
Torciglioni di sfoglia di Paprika.....	65
Girelle di sfoglia al pesto della La Stefi	65
Bruschette con i pomodorini girati Di Chiqua	65
Mini mini quiche di Chiqua	65
Pane tostato di Mariantonietta	65
Uova ripiene di Tere	65
Ciliegine di mozzarella sfiziose di paprika.....	66
Mini-spiedini allegri di Evibì.....	66
Barchette di indivia belga al tonno di Evibì	66
Vol-au-vent freddi al prosciutto di Sandra	66
Vol-au-vent freddi alle olive nere di Sandra	66

Chicchi di uva bianca di olly.....	66
Polpettine di rosaria rubino	67
Polpette di pane di rosaria rubino.....	67
Girelle di sfoglia di rosaria rubino.....	67
Crocchè di patate di rosaria rubino	67
Mini wurstel in gabbia di pane di rosaria rubino	68
Pizzette fritte alla napoletana di rosaria rubino	68
Pizzette fritte napoletane con la ricotta di rosaria rubino ..	68
Biscottini al formaggio con salsa all'aglio di marinora	69
Frittata alle cipolle di magda	69
Spiedino di prugna di magda	69
Cuori di sedano di vippi	69
Barchette deluxe di vippi.....	70
Bocconcini tricolori di vippi.....	70
Tiròpitas di cansado (pizzette al formaggio).....	70
Rustici di vippi.....	70
Esotique di vippi.....	70
Cilieginò di cansado.....	70
Crostino con burro e fegatini di merluzzo di Marinora.....	70
Crostino Con Rosamarina (Neonata) E Caprino Di Marinora	71
Crostino con fagioli e pate' di olive di Marinora.....	71
Rotolo con trota affumicata, aringa affumicata e uova di salmone di Marinora	71
Rosè di vippi.....	71
Biscotti al pangrattato Di Silvia_Amelie.....	72
Sfogliatine al formaggio Di R	72
Sfogliette al curry Di R.....	72
Sfogliatine al wurstel di R.....	72
Olive al forno di annaginger	73
Salatini di R.....	73
Peperoni deliziosi di paprika.....	73
Melanzane sfiziose di paprika	73
Polpettine Di Patate Di Eva	73
Insalata di farro di flaviasole.....	74
Rotolini di crepes di Flaviasole	74
Tartellette di tere	74
Crostini caldi al formaggio di Mariantonietta	74
Sfogliette con radicchio di Annamaria scarangella	75
Polpette di salmone di Stefania casula.....	75
Mousse di pesce affumicato con pan brioche di Stefania casula.....	75

Tartine alla rosamarina di Stefania casula	75
Polpette di melanzane di Stefania casula.....	75
Polpette di zucchine di Stefania casula	76
Prementu di Stefania casula	76
Fette di pane bianco di Stefania casula	76
Frittele di semolino di meris	76
Spiedini di capesante di bruna cipriani	77
Panatine di mozzarella di rossa	77
Panelle e crocchi di cindy	77
Crema di melanzane di anna ginger.....	78
Crocchè di melanzane di cindy.....	78
Spicchi di verdure di magda.....	78
Cantucci Alle Olive Verdi Con Parmigiano E Pinoli Di Erika Mason.....	79
Canapé di fave secche di mariantonietta.....	79
Palline di ricotta e pistacchi di adriana.r	80
Girandole con mozzarella di StefaniaDE.....	80

Datteri Farciti Con Pancetta E Rosmarino di marinara

Datteri snocciolati, Pancetta dolce o affumicata, Rosmarino
Sfogliare il rosmarino e tritarlo con la pancetta. Riempire i datteri con la pancetta e il rosmarino. In una teglia in forno a 180° per 2 – 3 minuti.

Crostino Con Philadelphia, Mostocotto E Pistacchi Tritati di marinora

Philadelphia light o normale ½ scatola

Mosto cotto 2 cucchiari

Pane di Iariano

Sale – pepe

Pistacchi tritati (per decorare)

Impastare il formaggio con il mostocotto, il sale, il pepe. Spalmare sulle fette di pane, coprire con i pistacchi tritati.

Cannoli Siciliani di vippi

Per la pasta: 350 g di farina - 30 g di burro - vino bianco q.b. per impastare

Impastare e lasciare riposare almeno un'ora. Stendere in una sfoglia non troppo sottile, ritagliare dei quadrati di 10 cm di lato. Arrotolarli sui cannoli, fissare gli angoli col bianco d'uovo, e friggerli in olio abbondante, ben caldo.

Per il ripieno: 300 g ricotta - sale q.b. - mescolare a piacere con: tonno o polpa di granchio o gamberetti tritati finemente, olive verdi a rondelle, unire poi il peperone giallo e rosso, pistacchi tritati grossolanamente, erba cipollina, paprica..

deliziosi anche riempiti con il "solito" baccalà mantecato

Sfogliette Al Curry

pasta sfoglia

emmenthal

uovo

cospargere sulla sfoglia l'emmenthal grattugiato, piegare in due, spennellare di uovo e cospargere di curry in polvere, piegare in due, tirare con il mattarello a 3 mm di spessore, spennellare di uovo e tagliare a bastoncini con la rotella dentellata. In forno a 220 gradi 10 minuti.

Olive Ascolane di pepita 67

Dose per 4 persone

Ingredienti:

olive verdi un barattolo

carne di manzo macinata 150g

mortadella 50g

pangrattato q.b.

erba cipollina q.b.

uova 2

aglio 1 spicchio

olio extravergine d'oliva q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Snocciolare le olive e metterle da parte.

Soffriggere uno spicchio d'aglio in una padella con un po' d'olio extravergine d'oliva, aggiungere la carne e cuocere per 5 minuti.

Tritare la mortadella ed aggiungerla al composto. Aggiungere sale, pepe e l'erba cipollina sminuzzata. Infine, aggiungere un po' di pangrattato per addensare il composto

Farcire le olive con il composto preparato, stando ben attenti a non romperle

Sbattere le uova ed aggiungere una presa di sale ed una spolverata di pepe. Passare delicatamente le olive farcite nell'uovo ed infine nel pangrattato, facendolo aderire bene.

Friggere le olive nell'olio extravergine d'oliva bollente finché non saranno dorate.

"Per rendere l'impanatura di questi "stuzzichini" ancora più croccante, potete ripetere il procedimento due volte".

Sigarette Di Parmigiano E Crudo di Elisabetta66

fare delle cialde di parmigiano, avvolgerle nei cannoli di metallo, far raffreddare e avvolgerle al centro con una fetta di prosciutto crudo
91 bucce di patate fritte

Lavare bene le patate, pelarle, tagliare a striscioline le bucce, asciugarle bene e friggerle in olio ev, asciugare e salare

Tortini Dal Cuore Morbido Salati di elenar

250 g di ricotta, 100 g di grana grattugiato 3 uova, 50 di burro fuso e 40 g di farina, gorgonzola a piacere. Mescolare bene gli ingredienti sbattendo le uova con la ricotta ed aggiungendo il burro fuso, il grana grattugiato e la farina dopodiché ho riempire una teglia da muffin o stampini singoli e inserire al centro un bel tocchetto di gorgonzola . Infornare a 180/200 gradi fino a che si gonfiano bene e si colorano.

Crostini Sfiziosi di pepita67

Dose per 4 persone

Ingredienti:

Pane q.b.

Burro q.b.

Gorgonzola 80g

Prosciutto 100g (crudo o cotto)

Sale q.b.

Pepe q.b.

Paprika q.b.

Tagliate alcune fette di pane rafferma, spalmatele con un poco di burro e fatele tostare leggermente nel forno.

Nel frattempo preparate in una terrina la salsa al gorgonzola. Mettete nella ciotola il formaggio, la paprika, il sale e il pepe e amalgamate bene il tutto.

Togliete le fette dal forno e spalmatele con la crema al formaggio e rimettetetele nel forno a 150° fino a quando il formaggio non si sarà sciolto.

Servite i crostini con delle fette di prosciutto sopra.

Insalata Di Farro

pomodorini,olive nere,pachino e sgombro.

Lessate il farro, conditelo con olio di oliva di ottima qualità, aggiungete olive nere denocciolate, pomodorini pachino tagliati a metà e filetti di sgombro sottolio fatto a pezzetti

Spiedini Di Fichi Caramellati Allo Stilton (o roquefort, o gorgonzola) di cansado

Eliminare il picciolo.

Praticare un' incisione profonda alla base del fico secco, riempirlo col formaggio e richiuderlo. Infilarne tre su di uno spiedino di legno

e tuffarlo nel caramello bollente. Scolare e intingere in un boccale pieno di ghiaccio e acqua.

Volendo i fichi possono essere previamente tenuti a bagno nel succo di arancia , e poi strizzati.

Patè Di Formaggio di stefani

mescolare insieme

100g di ricotta

100 g di mascarpone

una confezione di formaggini

un pugno di noci tritate

spalmare su fettine di pera

Piccoli Bignè Ripieni di stefani

frullare

50 g di tonno

1 cucchiaino di capperi

1 tazzina di maionese

2 cucchiaini di panna

Involtini Di Peperoni di stefani

arrostiti i peperoni, tagliarli a larghe fette, arrotolarli a cannellone intorno a un bastoncino di caciotta e a un filetto di acciuga in forno x 10 minuti

Salsa X Crostino di stefani

100 g di tonno

30 g di capperi

2 acciughe

1 tuorlo sodo

olio, frullare il tutto

Crepes Al Formaggio di stefani

riempire 3 grandi crepes con il seguente impasto panna montata, parmigiano, mascarpone, paprika sale, arrotolare mettere in frigo e tagliare a rotelle

Pomodorini Ripieni Al Forno di stefani

riempire i pomodorini con il seguente impasto che dovrà essere morbido ma consistente uovo, aglio, parmigiano, prezzemolo pangrattato

Ciotoline Di Tortellini di stefani

con una pasta frolla salata fare delle scodelline, poi riempirle con dei mini tortellini conditi a piacere, mettere in forno x 10 minuti

Uova Al Cartoccio di stefani

rassodare le uova, e tagliarle a metà tagliare la pasta sfoglia in quadrati, sistemare su ogni quadrato, una sottileta, spolverare con paprika, erba cipollina, mettere il mezzo uovo sodo, coprire con altra sottileta, mettere acciuga, chiudere a pacchetto, in forno fino a cottura

Bocconcini Freddi Di Ricotta Ai Saperi Vari di elena

Ricotta mista 800g

pecorino 100g

(foglie di salvia e noci tritate)

(basilico e olive nere tritati)

(prezzemolo e capperi)

peperoni gialli spellati, aglio pepe sale e olio. Montare la ricotta con il pecorino e condirlo con sale e pepe. Dividere il composto in tre parti uguali e unire i vari triti. Mettere in frigo.

Intanto frullare il peperone con olio,aglio, sale e pepe. Fare delle quenelle con la ricotta, metterle su piatti di portata e condire con questa crema di peperoni e servire con delle fette di pane diverso.

Tortini Di Ortaggi di elena

In eguale quantità verdure varie, melanzane, carote, sedano, peperoni, zucchine pomodorini ecc...., uova, burro, pecorino romano, latte, erba cipollina.

Tagliare a dadolini le verdure, sciogliere il burro in un tegame inaderente e tritare gli ortaggi. Insaporire con l'erba cipollina sale e pepe.

Montare le uova con un po' di latte e il pecorino.

Mettere le verdure in stampi monouso, versare anche le uova sbattute e infornare per 8 minuti a 200 gradi.

Si possono mangiare caldi o tiepidi e possono essere accompagnati da una semplice salsa al pomodoro ottenuta frullando dei pomodori con del basilico.

Sfogliatine Al Parmigiano Reggiano di meris

120g di farina "0"

1/2 cucchiaino di sale

1/2 cucchiaino di senape dolce

un pizzico di pepe bianco e un pizzico di peperoncino

120 g di burro

120 g parmigiano reggiano

5 noci tritate

un albume.

si scalda il forno al massimo mettere carta da forno in due stampi in un contenitore setacciare la farina, aggiungere il sale, il pepe, la senape, il burro morbido a pezzetti, amalgamare bene il composto, aggiungere il formaggio e mescolare bene per ottenere un impasto morbido poi stendere abbastanza sottile, poi con uno stampino largo circa 3/4 cm dei dischetti metterli sulla carta da forno dello stampo distanziandoli, tritare sottile le noci e mescolare con il peperoncino, spennellare i dischetti di pasta con l'albume leggermente sbattuto, cospargere con le noci tritate e peperoncino, abbassare un po' il forno (200) e infornare per 5/6 minuti circa quando sono dorati sono pronti lasciare raffreddare .

Pancake Con Noci, Pecorino E Mele di Bruna Cipriani

Per 4 persone - 200 g di farina bianca

-150 g di farina integrale

- 2 cucchiaini di lievito in polvere

- 2 uova grosse leggermente sbattute

- 4 cucchiai di burro fuso

- 3,75 di latte

-1-2 mele Granny Smith, private del torsolo e tagliate a fette sottili

-150 g di pecorino romano tagliato a fette sottili

-16 cucchiai di miele intiepidito

-125 g di noci sgusciate e leggermente tostate

- sale e pepe nero macinato al momento

Setacciate i due tipi di farina, il lievito e 1 cucchiaino di sale in una terrina di media grandezza. Unite le uova, il burro e il latte e sbattete il composto finché sarà cremoso e omogeneo. Salate e pepate. Scaldare una piastra o una padellina per crêpes leggermente oliata e versatevi 4 cucchiai di pastella distribuendola uniformemente. Cuocete un lato finché le bolle che si formano nella pastella si saranno asciugate. Rignite con una spatola e cuocete l'altro lato finché risulterà dorato. Proseguite fino a esaurimenti! della pastella,

riponendo via via nel forno caldo i dischi così ottenuti. Con le dosi indicate dovrete ricavare 12 dischi, con i quali potrete realizzare 4 pancake. Disponete un disco su un piatto da portata e copritelo con uno strato di mele, noci e formaggio. Aggiungete 2 cucchiaini di miele e coprite con un altro disco. Ripetete il procedimento. Coprite con un terzo disco che decorerete con formaggio e noci.

Cannoli Di Pasta Di Farina Gialla Con Purè Di Ceci di Bruna Cipriani

Per quattro porzioni: 50 g di farina bianca 250 g di ceci (già bagnati) 50 g di farina gialla 50 g di lardo 5 cucchiaini di acqua 1 l di brodo di carne, leggero 5 g di sale

1 spicchio d'aglio

10 g di grana, grattugiato

2,5 dl di olio di oliva taggiasco

1 l di olio di semi, per friggere sale, pepe di mulinello

Per i cannoli riunire la farina bianca e la farina gialla; aggiungere acqua e sale e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il formaggio grattugiato e lasciar riposare per un'ora. Per la crema di ceci fare soffriggere il lardo con uno spicchio d'aglio, unirvi i ceci, aggiungervi il brodo e salare. Far cuocere per un'ora e mezzo. Passare la preparazione al setaccio e mantecare con olio d'oliva e pepe. Stendere la sfoglia molto sottile (circa 2 mm di spessore). Tagliarla a quadrati di 4 centimetri di lato e arrotolarla sul cilindro per cannoli. Friggere con l'olio di semi i cannoli ottenuti, sgocciolarli e farli raffreddare sopra un foglio assorbente da cucina. Farcirli con il purè di ceci e servirli.

Crostoni Di Segale Al Burro Di Ginepro Con Bresaola di Bruna Cipriani

Per il burro di ginepro: passare al frullatore 250 g di burro ammorbidito sino ad ottenere una soffice crema, aggiungere poi lentamente 20 g di bacche di ginepro tritate, sale e pepe, amalgamare bene e profumare con un bicchierino di gin.

Versare in uno stampo e porre in frigorifero per 2 o 3 ore (si può anche congelare in piccole quantità, in modo che possa essere usato in pochi giorni)

preparare i crostoni di segale e tostarli leggermente, imburrarli con il burro preparato, adagiarvi 2 fette di bresaola, decorare con un ciuffetto di prezzemolo ed un ricciolo del burro stesso

Frittelle Salate Con I Petali di Bruna Cipriani

(Violette, Calendule, Fiore di Borrachine, Zucca

Ingredienti:

150 g di farina

3 cucchiaini di olio d'oliva

3 dl di acqua ghiacciata

2 albumi montati a neve fermissima sale

olio di girasole per friggere

Preparate la pastella con la farina, l'olio d'oliva, il sale e l'acqua. Lasciate riposare due ore, aggiungete gli albumi montati a neve fermissima, mescolate i petali dei fiori scelti e frigate a cucchiaiate in abbondante olio caldo, facendo attenzione a non farle bruciare

Bruschette Di Cozze E Vongole di Bruna Cipriani

Ingredienti per 6 bruschette:

6 fette di pane rustico

circa 30 vongole

circa 24 cozze

qualche pomodorino secco sott'olio

! spicchio d'aglio

1 bicchiere di vino bianco secco

alloro

pepe in grani

olio extravergine d'oliva

prezzemolo (o basilico) per guarnire

sale, pepe

Fate aprire vongole e cozze in una padella larga con il vino bianco e l'aglio a fettine. Togliete i molluschi dai gusci, raccoglieteli in una terrina, condite con olio, sale e pepe. Tagliuzzate i pomodorini. Tostate leggermente il pane, distribuitevi sopra i pomodorini e i frutti di mare, guarnite con il prezzemolo.



Tartine A La Cansado

Servono ingredienti rigorosamente del territorio: pane di segale e kümmel di Cansado tagliato a quadretti, formaggio di malga comprato da Cansado chissà dove, salsa piccante di melograno fatta da cansado con una ricetta che di sicuro non si ricorda più

Olive limone e peperoncino di chandra

500 g di olive Kalamata (io non le ho trovate e ho usato quelle di Gaeta)

3 spicchi d'aglio non pelati

2 peperoncini rossi piccanti tritati

3 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

1 cucchiaino di foglioline di rosmarino

3 cucchiaini di olio d'oliva

se le olive sono troppo salate, lasciatele in acqua fredda per 1\2 ora.

Mettere gli spicchi d'aglio in un tegame senza grassi e farli rosolare, poi privarli della pellicina e schiacciarli; unirvi i peperoncini, il succo e la scorza del limone, il rosmarino e l'olio e mescolare bene. Versare il composto sulle olive e far marinare per 2-3 giorni, o almeno 8 ore.

Canapè Con Lardo, Pomodorini E Rosmarino di chandra

I canapè sono composti da pane di segale integrale, una fettina di lardo lasciata sciogliere a temperatura ambiente, una fettina di pomodorino e foglie di rosmarino fresco.

Polpettine di carne con cipolla e nduja di chandra

Amalgamare la carne tritata a del pane ammorbidito in acqua, cipolla tritata, 1 uovo e 1 albume(avanzo), un bel po' di pecorino grattugiato e abbondante nduja.

In forno a 200°.

Tegoline Di Parmigiano E Mandorle di Bruna Cipriani

Ingredienti: (dose per 8 persone)

formaggio parmigiano grattugiato g 150 -
8 fettine di prosciutto crudo, circa g 100 -
mandorle a lamelle g 60

Dividete il parmigiano in 16 porzioni; raccoglietele, una alla volta, al centro di una padella antiaderente calda e, a fuoco basso, fate fondere il formaggio che si allargherà formando un disco; mentre il parmigiano si starà sciogliendo, cospargetelo con alcune lamelle di mandorle e appena il disco si sarà formato, giratelo e cuocetelo per qualche secondo dall'altro lato. To-



glietelo dalla padella morbido e chiaro di colore, allargatelo su un tagliere, sopra stendetevi mezza fettina di prosciutto e arrotolate il tutto a sigaro, facendo in modo che il prosciutto rimanga all'esterno. Preparate nello stesso modo tutte e 16 le porzioni di formaggio (tegoline).

Rollini Al Parmigiano Reggiano di Meris

150g di burro

150 g di farina"00" e un po' per il piano di lavoro

150 g di parm.reggiano

1 tuorlo

semi di sesamo

mettere in due teglie carta da forno, mescolare in una terrina la farina e il parm.

reggiano grattugiato aggiungere il burro morbido

con le mani mescolare bene fino per ottenere un impasto granuloso unire il tuorlo e mescolare bene avvolgere l'impasto nella pellicola mettere in frigo per 30 minuti,

poi con un tagliere o una superficie liscia mettere un po' di farina e stendere l'impasto con uno stampino di 6 cm circa tagliare dei dischetti

metterli sulla carta forno nelle teglie spolverizzare con i semi di sesamo, infornare a forno già caldo a 200°per 20 minuti finché diventano dorati.



Cremini di paola balestrini

Ingredienti: 4 uova intere

16 cucchiaini di zucchero

16 cucchiaini di farina

1 litro di latte

la scorza di un limone

vanillina

Si procede come per una normale crema, si mescolano le uova prima con lo zucchero, poi si aggiunge la farina, la vanillina la scorza di limone intera e per finire il latte caldo.

Si mette sul fuoco finché non bolle.

Attenzione perché la crema è particolarmente consistente, quindi a fine cottura potrebbe diventare granulosa (è normale).



Si toglie dal fuoco e si sbatte velocemente con un frusta finché non diventa omogenea. A questo punto si stende alta circa 2 cm su un vassoio a raffreddare anche una notte intera.

La mattina dopo si taglia a rombi o a quadrati, come preferite, con un coltello bagnato con acqua fredda, si passano i rombi prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale (sì, sale, alla fine vi spiego perché), e per finire nel pane (secco) grattato. A questo punto si friggono.

Questa crema frita non è un dolce, ma viene servita con la frittura mista insieme alle olive all'ascolana.

Olive ripiene di paola balestrini

Di solito le olive all'ascolana vengono riempite con carne già cotta, mentre io fino a poco tempo fa le ho sempre preparate con carne cruda, dico fino a poco tempo fa, perché l'ultima volta ho provato a cambiare e il risultato è stato :per mio marito più buone con la carne cotta, per i miei con la carne cruda. I gusti son gusti. Le dosi precise non posso darvele, perché vado sempre ad occhio: si prende della carne macinata mista (maiale, vitellone e tacchino in parti uguali, questo lavoro di solito me lo fa il macellaio, quindi non sempre sono perfettamente uguali), circa un kg. ,(io di solito faccio dosi industriali, poi congelo e all'occorrenza tiro fuori quelle che mi servono e le friggo ancora congelate), e si condisce con abbondante parmigiano, prezzemolo tritato, aglio tritato finemente (io personalmente non lo metto più, perché mi dà fastidio), 2/3 uova, sale, pepe e noce moscata. Con questo impasto poi si farciscono le olive ascolane (è una qualità di olive, che non è facile reperire e dal gusto un po' particolare) snocciolate a spirale, se volete far prima potete comprarle già snocciolate(mi raccomando non quelle piccole, che si trovano in bustina, devono essere abbastanza grandine) e tagliarle a metà per il lungo, poi si passano nella farina, uova sbattute e infine nel pangrattato. Ora sono pronte per essere fritte.

Crumble Con Feta E Pinoli di cindy

400 di mais al naturale sgocciolato, 800g di zucchine, uno spicchio di aglio, un rametto di menta 10g di finocchietto selvatico, 120g di feta, 150 di farina, 40g di pinoli 40g di grana grattugiato 60g di burro olio e sale.

Lavate le zucchine e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Tritate finemente la menta e il finocchietto. Scaldare 3 cucchiaini di olio in una padella unite l'aglio spremuto aggiungete le zucchine, il mais e una presa di sale e fate cuocere per 3-4 minuti

Togliere dal fuoco le verdure lasciate intiepidire e unire la feta sbriciolata, il finocchietto, la menta tritati e mettete il composto in una teglia rettangolare 20 x 30

Impastare rapidamente la farina con il burro a fiocchetti 2 cucchiaini di acqua fredda i pinoli un pizzico di sale e il grana, fino ad ottenere un composto sbriciolato che distribuirete sopra le verdure.

cuocete il crumble in forno a 180gradi per 35 minuti.

Biscotti Salati Con Le Noci di cindy

Nel mixer 100 di farina 00 con 60 di farina gialla fine sale un cucchiaino di lievito, 60 di grana grattugiato e 120g di burro e frullare fino ad avere un composto omogeneo.

Unite 100g di mais sgocciolato e 60g di gherigli di noce spezzettati, formate un cilindro di 7/8 cm di diametro avvolgetelo in pellicola e in frigo per 30 minuti.

Tagliate il rotolo a fette spesse un cm e cuocetele in forno a 180 gradi per 15 minuti. Servite con verdure.

Rotolini Di Wurstel di marialetizia

tagliare delle strisce di pasta larghe 2 cm e lunghe 20cm e avvolgerle intorno ad un pezzetto di wurstel, pennellare con l'uovo e spolverare di aromi per arrosto. In forno.

Girandole di marialetizia

tagliare dei quadrati di pasta matta, poggiare al centro un pezzetto di wurstel, incidere gli angoli del quadrato, chiudere formando una girandola, pennellare con l'uovo e cospargere di semi di zucca sgusciati. In forno.

Mastellini Di Ricotta di marialetizia

tagliare dei tondi di pasta matta, pennellare d'uovo la circonferenza e poggiare al centro una cucchiata di ricotta mescolata con uova, pecorino e salame a cubetti; pizzicare i bordi formando una ciotolina e cospargere di semi di papavero. In forno.

Mini Spiedini Di Pere Caramellate E Pecorino di La Sua Fra

tagliare a dadini il pecorino semi stagionato (o emmenthaler, a seconda dei gusti) e delle pere non troppo morbide; caramellare queste ultime in una padella, formare dei mini spiedini su stuzzicadenti normali alternando pezzetti di formaggio e di pera.

Bocconcini Di Torta Salata Alla Macedonia Di Verdura di cindy

Sempre copiata dal sale e pepe di maggio

5 fette di pan carrè integrale, mezzo bicchiere di latte p.s., 2 carote 100g di fagiolini una zucchina un pomodoro 2 cucchiari di maionese uno di yogurt, un cucchiaino di senape. erba cipollina sale.

appiattire le fette di pancarrè e foderateci una teglia 20 x 20 rivestita di carta forno umida, spennellare con il latte e infornare a 200° per 20 minuti.

nel frattempo lavare le verdure e tagliarle a dadini. tenere da parte il pomodoro e lessare il resto al dente, scolare e raffreddare. mescolate la maionese con lo yogurt, la senape e i dadini di pomodoro. togliere il guscio di pane dalla teglia, farlo raffreddare e riempire con la macedonia, tagliare a quadretti e servire.

Pomodorini Ripieni di rosaria rubino

Prendere dei pomodorini a ciliegina, tagliare un po' della calottina, scavare la polpa, eliminare i semi e tagliare la polpa a dadini, mettere a sgocciolare i pomodorini capovolti, unire la polpa di pomodoro a del riso lessato, tonno all'olio d'oliva, prezzemolo tritato, mescolare il tutto condendo con un po' d'olio e succo di limone, riempire con questo composto i pomodorini che adagerete su un letto di rucola.

Involtini Di Melanzane di rosaria rubino

tagliare le melanzane a fette nel senso della lunghezza e arrostarle, adagiare su ogni fetta un po' dello stesso ripieno dei pomodorini e arrotolare la fetta su se stessa legandola poi stretta a mo di caramella in carta d'alluminio e metterle in frigo, prima di servire scartare e tagliare il rotolino a metà e poggiarli su un letto di rucola sia i pomodorini che le melanzane si possono preparare anche il giorno prima

Scagliuzzi di rosaria rubino

fare della polenta bella soda, stenderla in un rettangolo alto un paio di cm. e farla raffreddare, tagliarla a triangoli che friggerete in olio ben caldo, servire caldi e cosparsi con un po' si sale fino. Si dovrebbero friggere al momento, non potendo farlo prima e poi prima di servirli tenerli a riscaldare nel forno preriscaldato e spento.

Tartine Gustose di biarob54

g.150 fiocchi di latte

pancarrè

prezzemolo

senape

aglio

olio

aceto balsamico

olive nere

pomodori secchi sottolio

Tagliare dei dischi di pane da alcune fette di pancarrè e tostarli.

Preparare una salsa verde con due cucchiari di prezzemolo tritato un cucchiaino di senape una acciuga sott'olio tritata uno spicchio di aglio tritato un po' di mollica di pane macerata nell'aceto balsamico e due cucchiari d'olio, la useremo per condire una confezione di fiocchi di latte (tipo Yocca), si avrà una crema granulosa di un bel colore verdino.

Spalmare la crema sulle tartine e decorare con pezzettini di pomodori secchi ed olive nere.

Profiteroles Al Parmigiano di pina56

20 bignè, 150 di parmigiano grattugiato, 300 g di besciamella, 100 g di panna, noce moscata.

mescolare la besciamella con la panna e scaldare a fuoco basso. prelevarne 1/3 e tenerlo da parte.

unire alla crema rimasta il parmigiano, mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, profumare con noce moscata. Riempire i bignè con il composto, mettere i bignè in teglie distanziate, coprire con la besciamella rimasta cospargere con parmigiano, passare sotto al grill per qualche minuto. Servire caldi.

per fare una preparazione più sofisticata si può aggiungere tartufo o crema di tartufo.

Bocconcini Di Sfoglia di magda

Preparare una crema di formaggio con un etto di parmigiano

25 grammi di burro

2 rossi d'uovo

250 ml di latte ben caldo

sale e pepe

(sciogliere il burro nel latte quasi bollente e lasciare raffreddare.

Sbattere in un tegame i tuorli ed incorporarvi la mix latte + burro.

unire il formaggio il sale ed il pepe.

Andare sulla fiamma finché il tutto non si addensa (non deve bollire)

Stendere una confezione di sfoglia surgelata (circa 3 -4 mm)

Ricavare da questa una decina di dischi usando un bicchiere e altrettanti dischi più piccoli

Mettere la carta forno sulla teglia e poi disporvi i dischi grandi alzando i bordi con un cucchiaino mettere al centro un po' di crema al formaggio e rinchiuderla con il disco piccolo.

Cilindretti Gusti Misti di serena.bo

tecnica piegatura. Taglio la pasta in rettangoli di ca 3x5cm, faccio un cilindro, ci metto un po' di ripieno, arrotolo il lato lungo della sfoglia sul ripieno e pizzico. Se il ripieno mi sembra poco, ne aggiungo un po' dalle 2 aperture sui lati. Devono essere belli cicciotti. Ho provato a fare un rotolo unico e a tagliare le singole porzioni dopo, ma non vengono altrettanto bene. Quando si taglia il cilindro grosso infatti il cilindro si spatascia e le aperture si sigillano diventando, di fatti, dei rettangolini chiusi. Cottura in forno

1) spinaci e ricotta: mescolare questi ingredienti con 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, sale, pepe, maggiorana

2) spuma di prosciutto (ricotta e prosciutto cotto tritatissimo)

3) allo speck (ricotta e speck tritatissimo)

Rondelle Alla Paprika di serena.bo

tagliare la sfoglia in strisce sovra cui stenderete un velo (ma proprio un velo giusto per rendere più "leggero" il cilindretto), paprika piccante qb (anche quella dolce va bene se non sopportate quella forte), e pochissimo parmigiano grattugiato. Arrotondate e tagliare delicatamente le rondelle, metterle sulla placca e cuocere

Spiedini Di Focaccia di serena.bo

alternare su uno spiedino un cubetto di focaccia morbida, una mozzarella ciliegina o un cubetto di mozzarella, un pezzetto di focaccia, un pomodoro ciliegino, e via dicendo. Anche le olive verdi denocciolate stanno bene. Idea presentazione, infilzare tutti gli spiedini su una pagnotta tonda.

Focaccine Ripiene di serena.bo

fare delle focaccine con la pasta x pizza (oppure comprarle), tagliare a metà e farcire come + piace (prosciutto e formaggio, mozzarella e pomodoro, erbetto passate al burro e prosciutto, spinaci, mousse o cremine varie)

Fagottini Di Crepes di serena.bo

fare le crepes. Farcirle con il ripieno che preferite. Io in genere li faccio con quello che ho in casa al momento e raramente li faccio 2 volte uguali. A volte, se mi serve, mescolo pochissima besciamella o dell'uovo o panna e poi ci metto uno o + ingredienti, verdure in genere. Oppure si possono fare carciofi e piselli, o quello che passa per la testa. Prendere gli stampini monodosi, ficcarci dentro una crepe, del ripieno, richiudere la crepe su sé stessa, facendo un fagottino. Passare in forno. Vengono morbidi dove c'è il ripieno e croccanti nella parte superiore.

Pomodori Ripieni Di Mamma Francesca di serena.bo

tagliare dei buoni pomodori a metà, togliere i semi e l'acqua. Riempire con pangrattato, formaggio grattugiato, un po' di olio, capperi, olive, pepe o peperoncino se vi piace il piccante, un po' di pomodoro tagliato a cubetti piccolissimi. Passare in padella con 1 filo d'olio per 10 minuti...in pratica fino a quando il pangrattato sembra + umido e il pomodoro si è appassito. Si può servire caldo, tiepido o freddo. Con lo stesso procedimento si possono fare le cipolle sfogliate e riempite con lo stesso composto ma senza capperi e si possono sostituire le olive verdi con le nere

Polpettine Di Miglio Di Mamma Francesca di serena.bo

cuocere il miglio. Scolarlo e farlo raffreddare. Aggiungere 1 o 2 uova, formaggio grattugiato, prezzemolo, sale. Fare delle polpettine grandi quando una nocciola grande, passarle in farina, uovo e pangrattato. Friggere.

Crocchette Di Polenta di serena.bo

(piatto non molto estivo e di Anna Moroni forse?)

polenta gialla fredda, aggiungere uno o 2 uova a seconda di quanta polenta avete, formaggio grattugiato e cubetti di salame piccante. Fare delle polpettine grandi quando una nocciola grande, passarle in farina, uovo e pangrattato. Friggere.

Fiori Di Tonno (Anna Moroni) di serena.bo

Impastare 150g di tonno, 150g di ricotta, 6 cucchiaini di olio, 6 cucchiaini di latte, 1 uovo, 1 pizzico di sale, 350g di farina

1 bustina di lievito per torte salate.

Stendere tagliare dei fiori con lo stampino e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Intanto fare una maionese col frullatore mettendo 1 uovo intero sale olio, quando è pronta unire 150g di tonno frullare poco per lasciarla grossolana.

Quando i fiori sono freddi tagliarli a metà e farcire con la maionese, ricomporre e decorare il sopra con maionese messa in un sac a poche facendo un buchino piccolo devono venire dei ricami, mettere sopra un capperi.

Nota dopo l'assaggio: io ho servito la maionese tonnata a parte così i commensali se la vogliono se la spalmano sopra, altrimenti mangiano questi stuzzichini da soli (buonissimi anche tiepidi) che sono altrettanto gustosi.

Insalata Rossa Di Melanzane di magda

1 peperone rosso a 4 punte

3 melanzane

2 pomodori

mezza cipolla

una dozzina di noci

olio

mezzo limone

prezzemolo

sale

Rompere le noci e sminuzzare i gherigli

tritare la cipolla

pelare i pomodori

Spremere il limone

Grigliare le melanzane (circa 20 minuti) e pelarle (meglio raffreddarle in acqua fredda)

Schiacciare la polpa con la forchetta e mettere in una ciotola aggiungere le noci la cipolla il limone l'olio, volendo un po' di peperoncino, ed il sale

mescolare per amalgamare il tutto

Grigliare il peperone e pelarlo.

Unire alle melanzane il peperone ed i pomodori e mescolare bene si può decorare con del prezzemolo spezzettato

Foglie Di Radicchio Con Caprino E Olive di marinara

Radicchio – 2 caprini –g 200 olive bianche o nere – g 50 pinoli – sale –pepe – olio.

Tritare olive e pinoli, amalgamare in una ciotola il caprino, olio, sale e pepe con le olive e i pinoli tritati. Mettere l'impasto sulle foglie di radicchio.

Fettine Di Cetriolo In Salsa Tzaziki di marinara

yogurt greco bianco scolato g 250 – 2 cetrioli – 1 spicchio e ½ di aglio – 1 cucchiaino di olio – sale – pepe bianco – origano.

Tritare il cetriolo con la buccia e far perdere l'acqua amara tamponandolo con un foglio di carta da cucina. In una ciotola amalgamare lo yogurt, il cetriolo tritato, il sale, il pepe bianco, l'aglio grattugiato, l'origano, l'olio. Si può servire o con il cetriolo a fettine o in un bicchierino con il cetriolo a bastoncini.

Fettine Di Carote Con Salsa Guacamole di marinora

1 carota -1 avocado – ¼ di cipolla tritata fina – 2 pomodorini tritati – 1 cucchiaino di succo di limone – olio.

Amalgamare in una ciotola tutti gli ingredienti (meno la carota). Si serve con la carota a fettine.

Coste Di Sedano Con Formaggio Piccante E Mandorle di marinora

Coste di sedano e qualche ciuffetto di foglie. g 200 formaggio cremoso (mascarpone) – mandorle tostate tritate – 1 cucchiaino di peperoncino in polvere- 1 cucchiaino di semi di cumino – 1 cucchiaino di succo di limone – 1 cucchiaino di olio – sale.

Amalgamare tutti gli ingredienti meno il sedano e le mandorle tostate tritate. Si spalma sulle coste di sedano e sopra le mandorle tritate. Le foglie di sedano per decorare.

Indivia Belga Con Crema Di Gorgonzola, Mele E Mandorle di marinora

Indivia belga - g 100 gorgonzola – g 50 panna – ½ mela o pera – 1 manciata di mandorle tostate tritate.

Si frulla nel robot il gorgonzola, la panna e la mela. Si spalmano le foglie dell'indivia con l'impasto e si spolverizzano di mandorle tostate e tritate.

Dadini Alle Noci di magda

pasta sfoglia surgelata

150 grammi gherigli di noci

2 uova

1/5 di latte

2 etti di emmenthal

mettere nella teglia la carta forno. Stendere la sfoglia assottigliata con il matterello mettere in frigo per una mezz'oretta intanto sminuzzare i gherigli grossolanamente. Grattugiare il formaggio ed unirli alle due uova sbattute. Aggiungere il latte e un poco di sale volendo si può mettere della noce moscata, va a gusti. Aggiungere le noci e rovesciare sulla sfoglia fredda. Cuocere a 200 gradi (forno già caldo) per circa mezzora. Tagliare a dadini e servire con stuzzicadenti

Crostini Di Cipolla Rossa di scrigno

Ingredienti: 2 cipolle rosse di Tropea, burro, farina, 1 dado, Pane cotto a legna

Tagliare le cipolle a fettine sottilissime e metterle in una padella su fuoco basso con qualche noce di burro finché non saranno completamente ammorbidite girando continuamente perché non devono assolutamente attaccarsi o arrostire. Preparare un poco di besciamella leggera (il brodo di dado al posto del latte). Unire la besciamella alle cipolle e mettere sulle fettine di pane precedentemente arrostiti in forno. Non far freddare troppo è bene servire i crostini tiepidi.

Frittelline Di Farina Di Ceci di scrigno

Ingredienti: Farina di ceci, Zucchine grattugiate fini, Acqua, Poco sale, Olio per friggere

Mescolare la farina con l'acqua(deve risultare un impasto un po' liquido), poco sale e le zucchine grattugiate fini. Mettere l'olio in una padella e quando è caldo versare l'impasto a piccole cucchiaiate come delle frittelline. Appena hanno preso colore scolare su carta assorbente.

Acciughe Sotto Peperoncino di scrigno

Ingredienti: Acciughe sotto sale, Prezzemolo, Aglio, Peperoncino, Aceto Bianco, Olio d'Oliva

Lavare le acciughe con aceto bianco. Preparare un battuto di Prezzemolo, aglio e peperoncino.

Disporre le acciughe a strati alternando acciughe e trito. Coprire con trito e olio per finire. Consumare dopo alcuni giorni. Si conservano per molto tempo.

Acciughe Alla Povera di scrigno

Ingredienti: Acciughe fresche, Cipolle rosse, Olio, sale, aceto bianco
Lavare bene le acciughe e togliere la lisca centrale. Mettere le acciughe in abbondante aceto bianco per alcune ore. Disporre le acciughe a strati, alternandole con la cipolla a fettine e un poco di sale. Ricoprire con olio d'oliva.

Frittata Di Asparagi Selvatici di scrigno

Ingredienti: Asparagi selvatici, Porro, Rigatino, Uova, Olio e sale
Pulire gli asparagi togliendo la parte dura. Pulire il porro e tagliarlo a rondelline. Cuocere gli asparagi ed il porro lentamente in una padellina antiaderente con un poco di olio e di acqua.

Tagliare il rigatino a fettine ed aggiungerlo agli asparagi. Sbattere le uova e salare, aggiungere agli asparagi e coprire, lasciando cuocere lentamente. Meglio se si può mettere in forno caldo a 150° per alcuni minuti. Tagliare a rombi e servire.

Rotolo di frittata di scrigno

Preparare una frittata con uova, sale, latte e parmigiano e cuocerla in un contenitore rettangolare in forno. Spalmarla con stracchino e rucola, arrotolarla e metterla a raffreddare in frigo. Tagliarla a fettine e servirla.

Millefoglie di cipolla di Moka

pasta fillo o in alternativa pasta sfoglia (meglio se rettangolare)

2-3 cipolle

olio sale e pepe q.b.

tagliare le cipolle a fettine sottili e stufarle leggermente in padella.

condirle con olio sale e pepe a piacere, far raffreddare.

stendere la pasta fillo o la sfoglia, tagliarla in tre pezzi uguali.

posizionare un primo strato di pasta, metà delle cipolle stufate, un altro strato di pasta e le altre cipolle, infine ultimo strato di pasta.

Spennellare leggermente lo strato finale di pasta con un filo d'olio ed eventualmente a piacere spargere del sale grosso. Cuocere in forno a 190-200° finché non risulterà ben cotta e le sfoglie ben croccanti. Togliere dal forno, aspettare che si sia un po' raffreddata e tagliare a pezzi creando delle monoporzioni. Prima di servire, se piace, ripassare un attimo in forno a scaldare.

Pinzimonio alle creme di Ty

Taglio a bastoncini carote e sedano e divido in quarti i ravanelli. Poi preparare delle creme piuttosto semplici, una delle più gettonate è a base di philadelphia e patè d'olive nere, un'altra robiola e crema di rucola, oppure pere grattugiata e gorgonzola. Tutte montate pochi minuti con la frusta elettrica. Ci si può sbizzarrire. Di solito amo preparare patè e pesti, man mano che arrivano le verdure di stagione, poi le conservo in vasetti o le surgelo in cubetti e le uso tutto l'anno, anche per personalizzare il semplice sugo. Provate!

Le Barchette di pasta bresè di Nanninella

quando voglio fare uno stuzzichino sia caldo che freddo, mi sono comprata una ventina di piccole formine per fare le barchette e me le preparo giorni prima e poi le congelo, il giorno che mi servono le scongelo e le preparo dopo averle spennellate con burro composto con mousse fredde o preparazioni varie se le voglio calde compro della ricotta a cui aggiungo delle uova , una crema o delle verdure , del pepe o peperoncino mischio , e ed inforno.....

Le idee delle varie ricette o le ricette stesse le ho trovate un po' in giro.... da coquinaria, al talismano della felicità... ecc ecc.... con queste proporzioni ne vengono dalle venti , 25 barchette dipende da quanto sottile stendete la pasta .Buone per i miei gusti sono queste che ho provato in varie occasioni , natale, capodanno compleanni,... ecc ecc

Barchette Fredde di Nanninella

Ai salmone

250 g di pasta bresè

Burro di salmone, Salmone affumicato 150 g , tartufo nero uno o due piccoli.

Da preparare il giorno prima. Burro di salmone salmone 50 g 125 di burro temperatura ambiente , un pizzichino di sale, metto nel mixer e frullo fino a farlo diventare omogeneo, poi lo metto in una formina usa e getta tipo quella per fare i tortini morbidi, copro con alluminio e metto in frigo a rassodare. Con la Pasta bresè foderare delle formine, dopo averle punzecchiate con una forchetta e foderate all'interno di carta forno, riempirle con dei fagioli secchi, cuocerle in forno caldo finché sono ben dorate sui bordi. Una volta fredde, spennellatele con il burro di salmone, mettete sul fondo della barchetta un ricciolo di burro di salmone, tagliare il salmone affumicato a fettine sottili sottili, decorare le barchette con una fettina di salmone e dei dischetti sottili di tartufo nero.

Ai gamberetti

Burro ai gamberetti

100 g di burro 100 g di code di gamberetti sguosciati e cotti al vapore, un pizzichino di sale, mettere nel mixer e frullare, mettere come prima nel frigo a rassodare .

Rassodare delle uova farle raffreddare e sguocciarle. Dividere il tuorlo dagli albumi e con una mezzaluna tritare i tuorli e gli albumi separatamente. Prendere le barchette mettere un abbondante ric-

ciolo di burro ai gamberetti sul fondo e distribuirlo su tutta la barchetta , riempire metà barchetta con il bianco dell'uovo tritato e l'altra metà con il rosso dell'uovo tritato , poggiare al centro della barchetta una coda di gamberetto passato velocemente in una padella con un po' di burro.

Al parmigiano

200 g di parmigiano grattugiato , burro e una buona ricotta o qb. (va bene anche la panna da cucina UHT)

Mettere il parmigiano grattugiato in una terrina aggiungervi un po' di burro ed un po' di ricotta setacciata due volte, mescolare, regolatevi l'impasto deve venire abbastanza sodo come una crema molto densa, aggiungere un po' di crema di latte se serve , riempire una sacca a poche con beccuccio a stella con il composto di parmigiano, prendere le barchette e riempirle con il composto, io decoro con un po' di erba cipollina o di semi di cumino come dice la ricetta originale

Barchette Calde di Nanninella

Alla crema di pollo

Cosciotti di pollo 2 , cipolla ½ , vino due dita, burro qb, 250 g ricotta, uova 2,

Affettare la cipolla e farla appassire in una larga padella con una noce di burro ed un po' di sale, spellare e disossare i cosciotti e ridurli a dadini, far rosolare i pezzettini di pollo nella padella, salare, quando sono ben cotti sfumare con un po' di vino. Una volta rosolati bene ed evaporato il vino, spegnere e far raffreddare . Passare tutto al frullatore con l'aggiunta di un po' di burro, se serve, per far macinare meglio.

Setacciare la ricotta aggiungere due uova, il frullato di pollo, un po' di pepe se piace, amalgamare il composto aggiustare di sale oppure se si vuole mettere un cucchiaino di parmigiano..

Riempire le barchette di pasta bresè crude per 2/3 (si gonfiano in cottura) mettere in forno a 180° per venti minuti una mezz'oretta, vi accorgete che sono cotte quando incominciano a dorarsi sopra. Servire calde (a me piacciono anche fredde)

Agli spinaci

Spinaci, ricotta 250 , uova 2, parmigiano un cucchiaino colmo, prosciutto cotto a dadini 100 g, olio qb.

Lo so che alcune troveranno giustamente " strano" questo accostamento ... è vero è particolare ma a me piace tanto... viene benissimo anche senza cipolla e fatti con il burro al posto dell'olio.

Abbondante cipolla fatta appassire nell'olio extra vergine d'oliva , aggiungere gli spinaci lavati e il più possibile asciugati, salare far andare a fuoco dolce. Una volta cotti metter tutto nel mixer, setacciare la ricotta aggiungere le uova, aggiungere il frullato di spinaci, un cucchiaino di parmigiano, il prosciutto a tocchetti riempire le barchette crude per 2/3 (si gonfiano in cottura) e infornare per 25-30 di minuti a 180° si servono calde (come sopra mi piacciono anche fredde)

Al pomodoro e tonno

Crema di tonno 100 g di tonno sott'olio (scolato dell'olio di conservazione) tritato nel mixer con un pizzico di sale ed un po' di olio buono. Riempire le barchette con pasta bresè, foderare la barchetta con fettine di patata cruda tagliata sottile con la mandolina, uno strato di pomodorini tagliati a fettine rotonde, salare leggermente, metter un po' di origano sui pomodori e condire con un po' di crema di tonno, chiudere con fettine di patata (uno strato solo) tagliate con la mandolina, spennellare con un po' di panna da cucina metter un po' di rosmarino (poco e macinato), salare leggermente (o immergere le patate prima nella panna a cui si è aggiunto un po' di sale ed un po' di rosmarino macinato e poi metterle a chiusura della barchetta .. è la stessa cosa) ed infornare sempre per mezz'ora a 180°, sono pronte quando la patata ed il bordo della barchetta sono ben dorate.

Sono buonissime anche le barchette ripiene di fegatini di pollo ricetta della moglie del Tosco ma come per la caponata di cindy ora non posso trovare

Olive Al Martini Della Ross

Per ogni 2 etti di olive verdi da tavola (grossotte) prendi tre cucchiari di Martini dry, due di olio e uno di succo di limone.

Lavi benissimo le olive dalla salamoia e le immergi nel sughino ottenuto miscelando i liquidi.

Non si copriranno, ma tu ogni tanto girale. Metti in frigo, dopo aver aggiunto dei filetti di scorza di limone. Lascia in frigo almeno una notte. Servi a temperatura ambiente.

Bocconcini di Scamorza di Chandra

una scamorza affumicata

fettine di speck

erba cipollina

aceto balsamico

Preparazione

Tagliare la scamorza a cubetti e avvolgere ciascun pezzetto con una fettina di speck. Legare i fagottini con uno stelo di erba cipollina. Scaldarli in una padella antiaderente, finché sono ben caldi e poi spruzzare con qualche goccia di aceto balsamico. Far evaporare e servire su un letto di insalatina.

Cake Au Thon di Chandra

300 g di tonno sott'olio sgocciolato

100 di gruviera a cubetti

100 g di farina

3 uova

10 cl di latte

10 cl di olio

1 bustina di lievito disidratato (o un cubetto di lievito di birra)

sale, pepe

Mettere in una terrina: farina, uova, lievito e mescolare bene il tutto diluire con il latte e l'olio, aggiungere il tonno spezzettato e il gruviera. Salare e pepare. Imburrare una teglia da cake e riempirla con il composto. Infornare per 35/40 minuti in forno a 180°

Crostini Con Bottarga di Chandra

Basta tostare delle fette di pane, stendere un velo di burro e completare con una fettina di bottarga...se si vuole si può aggiungere una fettina di pomodorino.

Minibabà Con Pomodori Ciliegini di rosa maria

3 bicchieri e mezzo di farina; un bicchiere di olio di semi; un bicchiere di latte; 2 uova; 5 cucchiari di parmigiano; 2 bustine di lievito.

- mescolare;

- farcire fino all'orlo degli stampi da babà piccoli (4cm diametro); cospargere di maggiorana fresca (o altra erbetta profumata) infilare in ognuno un pomodoro ciliegino, spingendo in modo che il composto risalga sui lati del pomodorino, fino a ricoprilo quasi del tutto; tirare l'impasto con i rebbi di una forchetta in modo da fare un coperchio a cupoletta sul ciliegino, aggiungere impasto se necessario, lasciarlo.

- infornare subito in forno pre riscaldato a 250°;

- appena si alza abbassare a 180°;

- venti minuti di cottura.

verranno circa 18 minibabà.

Minimuffin Al Pesto E Capperi di ElenaR

400 g di farina

una bustina di lievito istantaneo

3 uova

400 latte

100 g di burro fuso

un vasetto di pesto

capperi sotto sale

sale

La dose mi e' servita per una settantina di minimuffin. Ho mescolato farina lievito e sale in una ciotola. Ho sciolto il burro e appena tiepido ho aggiunto il latte e poi le tre uova: mescolare per amalgamare i liquidi che poi ho versato nella ciotola con la farina, lievito e sale aggiungendo anche il pesto in vasetto. Ho girato il tutto con una forchetta cercando di farlo con il minimo indispensabile di giri e voila' ho messo un cucchiaino di composto per ogni buchetta delle teglie per minimuffin (ne ho due una da 12 e una da 15) ho aggiunto in ciascuno uno o due capperi dissalati e coperto con un altro cucchino di composto. Ho fatto tre infornate a 180 gradi (forno a gas) per 15 minuti. Il muffin rimane sempre un pochino "stopposo" (almeno a me ..) però trovo che questa sua stopposita' vada d'incanto col fatto di offrirli da aperitivo perché invita a mescolare e bere

Saccottini di criss

di pasta di pane o pastamatta (olio farina e vino) ripieni a seconda delle stagioni con:

Autunno

- . ripieno dei tortelli di zucca
- . funghetti trifolati e formaggio (io li ho fatti con ricotta affumicata ma sono sicuramente molto buoni anche con montasio, gorgonzola, brie, etc)
- . gorgonzola ricotta e noci

Inverno

- . radicchio trevigiano stufato e pecorino (saporito)
- . ricotta e spinaci

Primavera/estate

- . zucchine, timo e ricotta affumicata
 - . asparagi stufati e provola
 - . piselli e cubetti di patate lessati poi saltati in padella con curry e peperoncino, cipolla tritata unita a crudo
 - . caponata di melanzane
- sempre
- . cipolle stufate con cumino uvetta
 - . prosciutto e mozzarella.

si fa la pasta si stende si taglia con stampo/bicchiera rotondo, si riempie, si premono bene i bordi, si mettono in una teglia coperta di cartaforno si spolvera i sale e si spennellano con dell'olio, in forno fino a doratura.

Si possono congelare e si servono leggermente riscaldati in forno.

Olivette Di Quinoa Di Criss

Quinoa 1 scatola

Parmigiano abbondante

Olive 1 barattolo grande di snocciolate Coop

Sale

Uova 2/3

noce moscata

Farina

Olio per friggere

Comprare la quinoa nei negozi del commercio Equo è sicuramente il primo passo, non so se la trovate anche altrove ma se la volete comprare accertatevi che sia del Commercio E&S.

Lessarla secondo le indicazioni della scatola, farla raffreddare, unire uova, la farina, il parmigiano, le olive tritate, una grattatina di noce

moscata: dovrete ottenere un composto compatto ma umido così che usando due cucchiaini riusciate a formare delle quenelle o meglio delle "olivette". A questo punto avete due possibilità formarle direttamente nella padella piena di olio bollente e friggerle oppure metterle tenendole separate in una scatola e congelarle per poi friggerle a necessità ancora congelate. A con queste dosi ne otterrete più di 100. Se volete evitare di maledirmi lessate meno quinta

Hummus di ceci e sesamo di tere

1 tazza di ceci cotti (ceci CTM)

un po' dell'acqua di cottura dei ceci

1 cucchiaini di semi di sesamo tostiti

1 cucchiaino di Tahine (crema di sesamo)

1/2 spicchio di aglio

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cucchiaino di succo di limone

1/2 cucchiaino di semi di cumino (CTM)

1 ciuffo di prezzemolo

sale q.b.

Preparazione

Frullare alla massima velocità i ceci insieme agli altri ingredienti, aggiungendo l'acqua di cottura poco per volta fino a ottenere una crema vellutata.

Non ho mai provato a congelarlo ma credo che reggerebbe bene.



Panzerottini alle acciughe di Rossa

- 150 g farina

- 70 g ricotta

- 30 g burro

mescolare il tutto come per la focaccia e fare riposare la pasta per 20/30 min. circa.

Stendere in quadrettoni, adagiare al centro un'acciuga sott'olio sgocciolata e ripiegare,

infornare a 190° per 15 min. circa. La ricetta prevede anche la spennellata di uovo ma a me non piace e non ce la metto. Voi ovviamente fate un po' come preferite

Focaccia Alla Ricotta di Rossa

Per l'impasto:

200 g farina

200 g ricotta

70 g burro a pezzetti a temp. ambiente

sale e pepe

Impastare tutto molto velocemente, ma facendo attenzione a non lasciare grumi di burro

stendere metà un una teglia da 26 cm di diametro ricoperta con carta da forno. Bucherellare con la forchetta.

spalma 100 g di robiola e 100 g di prosciutto cotto e ricopri con il resto della pasta.

Bucherellare ancora, spolverizzare con un po' di sale e passa in forno

caldo a 190' per 30'.

E' ottima sia tiepida che a temperatura ambiente.

Rotolini di mortadella di .anna.

Prendere delle fette di mortadella tagliate non troppo sottili. Spalmarvi formaggio philadelphia. Arrotolare e tagliare a fettine di modo che rimangano delle fettine rosa e bianche

Rotolini di pancarrè di .anna.

Prendere delle fette di pancarrè (quello bianco senza bordi, grande, morbido), schiacciarle leggermente con il mattarello. Spalmarci una crema fatta da peperoni arrostiti e frullati mischiata a un poco di maionese. Arrotolare, stringere il rotolo con la pellicola e lasciare in frigo per qualche ora. Poi tagliare a fettine. Si possono fare anche con tonno e maionese, sempre frullati oppure con insalata di wurstel e lattuga tagliati piccolissimi, tenuti insieme con la maionese oppure con qualsiasi altro ingrediente.

Turbantini di patate di serena.bo

Pasta sfoglia g 500 - patate lesse g 450 - prosciutto cotto g 300 - timo - curry - paprica piccante - un uovo - sale - pepe in grani

DOSE PER 6 PERSONE TEMPO: un'ora

Schiacciate le patate e amalgamatele con il prosciutto a dadini, sale, pepe e timo tritato. Stendete la pasta a mm 3 di spessore, pennellatela d'uovo, cospargetela con abbondante curry, paprica e pepe, quindi tagliatela in 24 lunghe strisce larghe cm 4 da arrotolare, una alla volta, con più giri attorno a un anello di cm 5: otter-

rete i turbantini. Sistemateli su una placca coperta da carta da forno, farciteli con le patate preparate, quindi infornateli a 200°C per 30' circa; serviteli subito, caldi.

Galette Di Miglio di serena.bo

Galette: farina g 230 farina di miglio - g 200 Parmigiano Reggiano g 80 -una bustina di lievito in polvere- olio extravergine - olio di mais - sale. Guarnizione: caprino g 120 -carota - zucchini - olio extravergine sale - pepe

DOSE PER 6 PERSONE TEMPO: un'ora

Galette: sulla spianatoia, preparate l'impasto lavorando la farina di miglio con quella bianca, il lievito, il parmigiano, un pizzico di sale, g 60 di olio di mais, altrettanto olio extravergine e g 150 d'acqua. Lasciate riposare la pasta per 10', quindi tiratela in una sfoglia di 3 mm di spessore; bucherellatela e ritagliatela in dischetti di cm 8. di diametro (galette). Disponetele su una placca coperta da carta da forno e cuocetele a 180°C per 15'. Guarnitele con il caprino, lavorato con sale, pepe, olio e le verdure ridotte a julienne.

Pie Con Verdure di serena.bo

Pasta brisée g 500 - verdure miste mondate: zucchina, punte d'asparago, champignon, carota, porro, in tutto g 250 - un uovo - brodo vegetale -olio extravergine -sale - pepe

DOSE PER 6 PERSONE TEMPO: UN'ORA

Riducete in dadolata fine tutte le verdure. Fatele appassire in un velo d'olio caldo. Bagnate con mezzo mestolino di brodo caldo, salate, pepate e lasciatele stufare per 5'. Tirate la pasta a mm 4 di spessore, ricavatene 12 dischi: 6 di cm 9 di diametro e 6 di cm 7. Pennellate d'uovo battuto i dischi più grandi, mettete al centro le verdure, copritele con cfccli più piccoli; pizzicate il bordo in più punti per l'effetto corolla. Pennellate d'uovo le pie, passatele in forno a 200°C, per 25' circa, quindi servitele.

Pizzette Di Sfoglia di serena.bo

Pasta sfoglia g 500 -pomodori g 300 -melanzana g 300- mozzarella g 150- olive snocciolate g 60 -olio d'oliva - sale-pepe

DOSE PER 6 PERSONE TEMPO: UN'ORA

Riducete i pomodori, scottati e pelati, in dadolata. Saltate la melanzana a dadini in olio. Tritate le olive. Tirate la pasta in sfoglia di mm 3 di spessore e ritagliatela a quadrati. Distribuitevi pomodoro, mozzarella a dadini, melanzana e olive. Salate, pepate e chiudete unendo due punte opposte di ogni quadrato; infornate le pizzette a 220°C per 15'.

Brioche Svizzere di serena.bo

Pasta lievitata g 500 -speck g 70 -Emmentaler g 50 -gruyère g 50 -prezzemolo- 2 uova-

olio extravergine -sale - pepe garofanato

DOSE PER 6 PERSONE TEMPO: UN'ORA +

Incorporate alla pasta da pane un uovo, g 20 d'olio, l'Emmentaler e il gruyère a dadini, lo speck già tritato, prezzemolo, sale e pepe. Dopo la lievitazione (2 ore) lavorate brevemente la pasta formando alcuni salametti che taglierete in pezzetti di 50 g cad. e da cui ricaverete due palline, una grossa, l'altra piccola. Deponete le brioche in stampini scanalati unti d'olio, sovrapponendo una pallina piccola ad una grande; lasciate lievitare per 60', pennellate le brioche d'uovo e infornatele a 200°C per 25'.

Bruschette Patè Di Olive E Robiola, Mousse Di Tonno di graziana

con pomodoro fresco a fette e melanzane grigliate con zucchine grigliate con lardo di colonnata, con crema al gorgonzola dolce, con caponata di verdure miste, con pesto di rucola

Pecorino Fresco Grigliato di rossanina

(ma per fresco intendo di un paio di giorni) e miele di corbezzolo

gorgonzola mescolato a ricotta e noci

Formaggino (tipo formaggini Belpaese) e kiwi

Uovo strapazzato, mescolato ad un po' di maionese e crescione d'acqua (se lo trovi di quello piccino piccino)

Mascarpone e salamino piccante

Fagioli lessi (meglio se al fiasco o comunque cotti in una pentola di coccio con aglio, salvia, e chicchi di pepe, niente sale fino all'ultimo)

ben scolati con cipollina fresca tagliata fine fine e una C (anche una bella O) di olio crudo e una maninata di pepe nero al momento.

In toscana si mangia anche il cavolo con le fette, ovvero il cavolo nero lessato (io lo ripasso in padella con aglio, olio e peperoncino) sopra le fette di pane ammolate nell'acqua di cottura del cavolo.

Fai cuocere le melanzane in forno togliendo solo il picciolo, finché non sono ammosciate.

Spellale e fai perdere loro acqua in un colino con un po di sale.

Frulla con il minipimer la crema di melanzane, qualche spicchio d'aglio (dipende dai gusti), sale olio prezzemolo.

Si può preparare in anticipo.

Vignarola

ovvero pane bruscato coperto di cicoria lessata e ripassata in padella con ajo oio e peperoncino.

La Ricetta Della Bruschetta Più Buona

pane toscano bruscato su due lati, strofinato di aglio, pomodorini, olio buonissimo, sale e infine fettine di pecorino, poi in forno giusto il tempo di far ammorbidire il formaggio.....

La ricetta della più goduriosa: pane bruscato e fettine di lardo di Colonnata.....

Di questi tempi c'è la grazia di Dio per trasformare le bruschette in crostini.

Molto è stato detto, ma se pensi ad una tecnica adatta avrai molte altre scelte.

La tecnica è quella della melanzana detta sopra e cioè una verdura cotta, aromi ed un elemento di amalgama, il tutto ridotto in crema.

Quindi melanzane, aromi e formaggio molle (meglio però la ricotta che è più leggera e meglio si sposa con la rusticità della bruschetta) ma anche carciofi cotti con nepitella o origano e poi amalgamati nel mixer con ricotta e nepitella fresca.

Oppure fiori di zucca saltati con aggiunta di una presina di zafferano e poi come sopra.

E vai con le verdure.

Altrimenti vai su cose più pesanti ma tanto buone, come il citato lardo di Colonnata.

Ma puoi mescolare a metà salciccia e ricotta e spalmarla sul pane caldo.

Oppure delle fettine sottili di malleghato o buristo da cuocere sul rovescio del pane.

Se invece vuoi provare del pesce ti insegno un trucco. Dal tuo fornitore di pesce surgelato fatti dare delle uova di pesce. Non so come ma il mio ce l'ha sempre.

Appena scongelate le fai saltare per meno di un minuto con aglio in olio e poi levi tutte le pellicine ed avrai una crema favolosa per i crostini.

Poi naturalmente salse di pesce di vario tipo, con preferenza ai pesci di scoglio.

Infine la solita crema di pecorino oppure, ancora più semplice della ricotta frullata con peperoncino ed un aroma tipo origano fresco o nepitella naturalmente a crudo. Buona ma deve essere coperta con un velo d'olio la ricotta frullata con basilico perché tende ad ossidarsi e diventare di un brutto marrone.

Per concludere questo è un campo in cui soprattutto occorre guardarsi intorno e vedere il mondo sotto forma di possibile crema.

Tortino Verdolino Di Magda

Lessare circa mezzo chilo di fagiolini, poi raffreddati metterli nel frullatore insieme a 4 cucchiaini di panna 2 uova sale (noce moscata se piace) Distribuire la carta forno in uno stampo e rovesciarvi il composto. Cuocere in forno a bagnomaria per circa 30 minuti a bassa temperatura. Rovesciare e decorare con foglie di basilico

Pane Al Salmone Di Mauro

250g farina 00, 250g farina manitoba, 300 ml latte tiepido in cui ho sciolto 25g di lievito di birra, un pizzico di sale, un poco di olio e.v. L'ho messo sulla leccarda, coperto, in luogo tiepido fino a raddoppio del volume.

L'ho steso in forma rettangolare.

Ho messo sulla leccarda un foglio di carta da forno, su cui ho messo il rettangolo di pasta, l'ho coperto e messo in luogo caldo a lievitare. Ho distribuito sulla pasta delle fette di salmone affumicato e, aiutandomi con la carta da forno, ho arrotolato la pasta.

Ho diluito un rosso d'uovo con pochissimo latte e ne ho usato un poco per inumidire la parte finale del rettangolo e ho chiuso il rotolo. Ho infornato a 200° C, ventilato, con una teglia piena di acqua posta sul fondo del forno. Dopo circa 20 minuti, ho tolto dal forno e ho spennellato col rimanente rosso d'uovo diluito col latte. Ho sfornato dopo altri 20 minuti circa.

Spiedini bianco rosso e verdone Di Magda

Prendere uno stuzzicadenti di lunghezza media

Mettere una foglia di basilico

Un pomodorino ciliegia

Un bocconcino di mozzarella

Un pomodorino ciliegia

Un bocconcino di mozzarella

Una foglia di basilico

Strudel di melanzana Di Magda

Pasta sfoglia

1 melanzana

1 peperone a 4 punte rosso

pane grattugiato circa 30 grammi

cipolla

grana circa 30 grammi

pinoli

Con lo sbuccia patate togliere un po' di buccia al peperone e alla melanzana

Rosolare della cipolla e aggiungere la melanzana e il peperone.

(eventualmente salare)

Cuocere per venti minuti al minimo

Lasciare asciugare le verdure aggiungere un po' di pane grattugiato il formaggio grattugiato e qualche pinolo.

Disporre sulla sfoglia e chiudere a strudel

Cuocere a 180-200 gradi per mezzora

Tost di Magda

Zucchero

Cannella

Pancarrè

Burro

Mescolare 2 cucchiaini di cannella con 5 di zucchero. Dividere il pancarrè 6 fette a triangoli e tostarle appena, appena. Imburrare e spolverizzare la mix 217 Asparagi vestiti di Carla (amica di Magda)

Io non li ho mai provati a fare però sono stati slappati.

Punte di Asparagi di dianella

burro

8 fette di crudo

2 rotoli di sfoglia

senape in grani

grana a scaglie

uovo

Rosolare gli asparagi in un po' di burro e deporli su carta casa

Mettere nel forno il prosciutto a 200 gradi per incroccantirlo

Tagliare la sfoglia in 4 parti

In ogni quadrato mettere la senape in grani

Mettere sopra gli asparagi (4 per ognuno degli 8 quadrati)

Rompere il prosciutto a pezzetti e disporlo sopra agli asparagi insieme al formaggio a scaglie

Ripiegare 2 angoli opposti della sfoglia e aiutandosi con l'uovo sbattuto appiccicarli

Infornare 200 gradi per 20 minuti

Bruschetta di Dianella

per 4 persone.

4 fette di pane casereccio;

2 spicchi d'aglio;

olio extravergine d'oliva ,sale.

Fate tostare o meglio, se vi è possibile, abbrustolire in graticola le fette di pane.

Sbucciate l'aglio tagliate gli spicchi a metà nel senso della lunghezza e strofinateli dalla parte tagliata sulle fette di pane. Salate, irrorate con l'olio e portate in tavola.

Per farla bene occorrono tre ingredienti fondamentali e cioè pane casareccio, nostro, sciapo naturalmente, olio buono, giusta cottura, e poi aglio e sale. Se ne manca anche uno solo di questi ingredienti, verrà un'altra cosa, non certo la bruschetta.

Parliamo innanzitutto del pane. Bisogna prendere un filone di pane, meglio se acquistato in uno di quei forni famosi qui in Umbria come quello di Verchiano o di Strettura, ma non deve essere freschissimo, almeno del giorno prima, così che avrà perso l'umidità interna e la mollica sarà più consistente. Ora si devono tagliare delle fette alte un dito, e anche un po' più, e porle ad abbrustolire

Per una giusta cottura, la brace non deve essere in grossi pezzi, ma frantumata e allontanata dal fuoco e inoltre, cosparsa di cenere.

Infatti le fette devono diventare croccanti, non bruciacchiate perché altrimenti il sapore ne risulterebbe alterato. Nei grossi camini delle nostre campagne, così grandi che dentro, ai lati, c'entravano delle panche per potersi sedere e scaldare quando si tornava bagnati e infreddoliti dai campi, c'era tutto lo spazio possibile per fare bene la bruschetta.

Ora nei nostri camini di città, la cosa è un po' più complicata, ma non impossibile.

Devo dire però che la migliore bruschetta, secondo me, non è quella che si fa sulla brace, ma quella che si ottiene nel forno della cucina economica, solo che di questo "oggetto misterioso" si sono perse ormai le tracce, così rari sono infatti i pochi fortunati che ancora lo possiedono.

Il calore di questo forno è infatti forte, ma dolce, così che il pane diventa croccante e uniformemente dorato.

Poi occorre "sua maestà", l'olio extravergine di oliva "umbro" che, ormai TUTTI lo sanno, è il migliore d'Italia e quindi del mondo.

Tra gli oli umbri, io prediligo quello di Trevi, saporito e delicato allo stesso tempo, migliore persino di quello che producevamo noi nella nostra "chiusa" (Oliveto) vicino Foligno, almeno fino a quando c'era qualcuno che se ne occupava. Torniamo alla bruschetta. Dunque, il pane è pronto. Appoggiamo la fetta sul piatto piano, la strofiniamo per benino con uno spicchio d'aglio la cospargiamo con un po' di sale e poi facciamo CADERE l'olio. Perché l'olio "deve venì giù a cadé " come diceva un mio amico di Collepino e non a filo. Deve cadere sul pane e formare una "pescolla" nel piatto nella quale "strusceremo" la fetta ancora bella calda. Guai a farla freddare! La bruschetta va mangiata subito, croccante e unta: non bisogna dare il tempo all'olio di penetrare all'interno. Troppo difficile tutto ciò ? Ma no, è solo la bruschetta!

Anche se è vero che le cose semplici sono le più complicate.

Bruschetta Al Pomodoro Umbra Di Dianella

Non si tratta di quella che possiamo trovare in altre regioni, come in Toscana per esempio, dove il pomodoro è presente in dadini e ricopre la fetta di pane. La bruschetta al pomodoro umbra ha solo il profumo del pomodoro. infatti si prepara semplicemente "strofinando" un pomodoro maturo sulla fetta di pane abbrustolita e leggermente salata. Completa il tutto un filo d'olio extra vergine di oliva. Questa bruschetta, insieme al semplice "pane e olio" era la merenda dei bambini umbri prima dell'avvento della nutella.

Lallini di marinaB

Ho fatto la pasta matta di Nanninella (200 g farina 0 + 100 g ricotta + latte qb, pizzico di sale) e l'ho messa a riposare per 1 ora circa; intanto ho preparato il ripieno di cipollotti di Tina con tre mazzetti di cipollotti, un uovo intero, due cucchiai di pan grattato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di timo fresco tritato: si puliscono i cipollotti si tengono anche le foglie più tenere si affettano grossolanamente e si mettono in una padella con olio ev e sale e si cuociono per una decina di minuti; si lasciano intiepidire si tritano con il mini pimer, si aggiunge l'uovo, il prezzemolo, il timo e il pangrattato e si lascia riposare per un pochino.

Quindi ho steso la pasta col matterello e ho formato dei ravioloni e dei cappelletti piacentini mettendo come ripieno i cipollotti. Ho disposto tutto su una teglia da forno rivestita di carta forno e quindi per 15 minuti in forno ventilato a 170 gradi ...



Canapé di fave secche di mariantonietta

200 g di fave secche, 2 spicchi d'aglio, 1 pizzico di cumino, 3 cucchiaini di succo di limone, 75 ml di olio d'oliva, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, pepe, spianata o piada.

Ammollare le fave per una notte e poi cuocerle per diverse ore. Se necessario aggiungere acqua bollente. Quando sono morbide sbuciarle e farne un purè aggiungendo l'aglio tritato, il succo del limone e il cumino. Incorporare a poco a poco l'olio fino a che l'impasto prende la consistenza di una salsa. Se raffreddandosi si asciuga troppo aggiungete goccioli d'acqua calda. Tagliare la spianata in piccoli triangoli e spalmare la crema di fave. Spolverizzare col prezzemolo e il pepe nero.

Rotolini al salmone di Lastefi

ingredienti per circa 30 rotolini

1 confezione di pane per tramezzini

2 caprini

1 mazzetto di rucola

200 g di salmone affumicato

schiacciare delicatamente le fette di pane con il mattarello, spalmare il caprino, cospargere di rucola e per ultimo mettere il salmone affumicato.

arrotolare dal lato corto, avvolgere nella pellicola e mettere in frigorifero qualche ora.

tagliare a fettine poco prima di servire

Polpettine al curry di rossanina

- g. 350 manzo macinato
 - mezza cipolla tritata finemente
 - un cucchiaino di polpa di zenzero grattugiata
 - uno spicchio d'aglio tritato
 - mezzo cucchiaino di peperoncino
 - 2 cucchiaini mandorle macinate
 - uovo sbattuto
 - 3 cucchiaini di yogurt
 - due cucchiaini di ghee (o burro chiarificato)
 - un cucchiaino di medium curry Madras
 - mezzo bicchiere di latte di cocco o di yogurt al naturale
- Mescolare bene la prima serie di ingredienti e farne delle polpette. Fate riposare in frigo per 4 ore. Rosolare le polpette nel ghee e cospargerle con il curry. Coprire e portare a cottura. Unire lo yogurt o il latte di cocco, sempre mescolando, per evitare che si stracci, e spegnere il gas. Buone calde o fredde. Si possono fare anche il giorno prima. Si congelano bene.

Devils On Horseback di annaginger

ovvero prugne secche snocciolate, riempite con una mandorla, avvolte in una fettina di speck o pancetta affumicata, fermata da uno stecchino e passate un momento sotto il grill.

Schegge Di Parmigiano di annaginger

o grana fresco di frigo, accompagnate da cuoricini di sedano

Un Grappolo D'uva Di Pasta Brioche di annaginger

riempito di prosciutto e/o formaggio, da mangiare chicco per chicco.

Ventagli Di Pasta Sfoglia di lallina

con ripieno di pomodori secchi e pancetta:pasta sfoglia già pronta stesa; prendere i pomodori secchi e rinvenirli in acqua calda, mettere a soffriggere in una padella un poco di olio e 1 scalogno, aggiungere i pomodorini strizzati e tritati e la pancetta (anche affumicata) a dadini. Frullare un poco col mixer poi cospargere la sfoglia col composto,arrotolare prima da un lato poi dall'altro come per fare i ventagli; tagliare a fette spesse 1 cm, mettere in una teglia e spennellare con tuorlo d'uovo e latte. mettere in forno caldo fino a doratura.

si possono congelare già cotti o ancora da cuocere.

Fagottini Di Brie E Speck di lallina

sempre con la pasta sfoglia; tagliare dei rettangoli di sfoglia e mettere al centro un quadratino di brie avvolto in una fettina di speck (o pancetta), chiudere il fagottino. Mettere su una teglia in forno già caldo e aspettare la doratura,si servono caldi, si possono congelare già cotti.

Rotolini Di Bresaola di tere

si prendono delle fette di bresaola e su ciascuna si mette un cucchiaino di caprino fresco mescolato a dell'erba cipollina. Si arrotola e se si ha pazienza si può legare ogni rotolino con un gambo di erba cipollina.

Si possono preparare il giorno prima, avendo cura di avvolgerli nella pellicola così non si seccano.

Rotolini di zucchini di tere

Si tagliano le zucchini a fette (per il lungo) piuttosto sottili, si grigliano e poi su ciascuna fetta si mette una striscia di prosciutto cotto e si spalma con della robiola fresca. Si arrotolano. (si possono preparare il giorno prima)

Indivia e gorgonzola di tere

Si sfoglia un cespo di indivia belga e su ciascuno si mette un cucchiaino di crema preparata mescolando gorgonzola e ricotta e noci tritate.

Si può preparare la crema il giorno prima e farcire poco prima di servire.

Pomodorini e tonno di tere

Si prendono dei pomodorini, si taglia la calottina superiore, si svuotano dei semi con un cucchiaino. Preparate una farcia tritando del tonno sott'olio con qualche capperi e qualche oliva, basilico e poca maionese per legare il tutto. Riempire i pomodorini e come tappo si può mettere una rondella di oliva.

Salvia frita di tina

Si prepara una pastella con acqua minerale frizzante e farina deve averla la consistenza di un yogurt si lascia riposare in frigo al momento di friggere si aggiungono dei cubetti di ghiaccio si passano le foglie di salvia nella pastella e si friggono si possono servire sia calde che fredde anzi fredde diventano croccanti

Involtini di sfoglia e asparagi di tina

Si lessano gli asparagi per 10 minuti in acqua bollente e salata si taglia la parte più dura che servirà per preparare qualche sughetto si taglia la sfoglia a strisce larghe 2 cm e si avvolgono gli asparagi lasciando fuori la punta si spennellano con albume e si mettono in forno caldo a 200° per 15 minuti e si servono sia caldi che freddi

Quadrotti di sfoglia ai semi di papavero bianchi di tina

Se avanza della pasta sfoglia si possono ritagliare dei quadrotti spennellarli con l'albume mettere dei semi di papavero e infornare

Bonbons di parmigiano reggiano di Rossella

Preparazione: 45 minuti

Per 12/15 bonbons

Ingredienti

100 g di Parmigiano-Reggiano

100 g di cioccolato fondente

Preparazione

Tagliare il Parmigiano-Reggiano a scaglie della dimensione di mezza noce.

Sciogliere e temperare il cioccolato a bagnomaria.

Intingere i pezzetti di formaggio nel cioccolato aiutandosi con una forchetta.

Lasciare asciugare su carta oleosa e servire.

Carpaccio di carciofi al profumo di bottarga di rossella

Pulire i carciofi conservando le parti più tenere e metterli in un recipiente contenente acqua e 1/2 limone. Tagliarli in tante fette sottilissime che vanno posate su un vassoio dove precedentemente abbiamo preparato un letto di foglie di rucola. I carciofi, una volta posati sulla rucola, vanno irrogati con del buon olio extra vergine d'oliva e spolverizzati con una generosa e abbondante manciata di bottarga grattugiata. Salare pochissimo e portare a tavola dopo aver fatto macerare per circa 5 minuti.

Rotolini di speck di Rossella

rotolini di speck: stendere le fette di speck e spalmarle con un sottile strato di farcia ottenuto mescolando erbe lesse, ricotta sale pepe e noce moscata, arrotolare e tagliare in modo da ottenere due bocconcini per ogni fetta.



Torta tramezzino al salmone di Rossella

400 g di salmone affumicato, 400 g di formaggio morbido, va bene la robiola spalmabile, o il filadelfia o un caprino di vacca o una ricotta cremosa.

frullare tutto insieme in modo che venga una crema il più possibile omogenea, spalmare tra due fette di pan tramezzino, lasciare riposare in frigo una notte, poco prima di servire spalmare di maionese e decorato con insalata, pomodorini, limoni, cetriolini. Due scatolette di tonno da 150 g circa, due uova sode, capperi, due acciughine, due pomodori secchi, frullare il tutto aggiungendo acqua per rendere il composto liscio, farcire il pan tramezzino e lasciare riposare una notte. prima di servire guarnire con maionese pomodori e olive.



Tramezzino Al Prosciutto di Rossella

una mousse con 200 g di prosciutto, 100 di mascarpone e 100 di ricotta, frullando tutto fine fine, poi ho farcito il pan tramezzino e lasciato riposare una notte in frigo, prima di servire guarnito con maionese insalata pomodorini e funghetti.



Pere Gorgonzola E Speck di biarob54

Sbucciare le pere e dividerle in 4 spicchi o 8 se le pere sono molto grosse, avvolgerle in una fetta di speck ed allinearle in una teglia da forno. Passarle per cinque minuti in forno caldo(180°), nel frattempo sciogliere del gorgonzola dolce con due cucchiaini di latte (in microonde o a bagnomaria) fino a formare una crema.

Torcetti al provolone piccante (grissini) di maffo

grattugiare del provolone a julienne, stendere un rettangolo di pasta sfoglia non troppo sottile, in una metà spennellare con del rosso d'uovo e sopra cospargere di abbondante provolone, poi ripiegarvi sopra l'altra metà della sfoglia, tagliare a striscio-line di circa 1 cm e mezzo e arrotolarle una per una a tourchon. In forno in teglia coperta da carta forno a 180° girandole un paio di volte finché non si dorano uniformemente. Ottime fredde e ottime se fatte con pasta sfoglia fatta in casa (grazie Graziana)...

**Sformatini di formaggi di Paprika**

Mescolare stessa quantità di ricotta, robiola, mascarpone, gorgonzola, aggiungere sale q.b. pepe e amalgamare bene, Aggiungere delle noci spezzettate e versare in stampini usa e getta o in stampi da minibavarese e far riposare in frigo almeno 6 ore. Servire con salsina alle pere.

Bastoncini di mele e gorgonzola di Mariantonietta

Far macerare per mezzora le mele a cubetti piccoli in succo di limone. Mettere 100 g di gorgonzola in una ciotola e aggiungere un po' di ricotta. Lavorarli fino ad ottenere una crema soffice. Formare dei rettangoli (piccoli) di pasta sfoglia. Disporvi qualche cubetto di mela sgocciolato, la crema di formaggio, richiudere e spennellare con uovo. Cospargere con semi di cumino tostati. Cuocere per 30 minuti circa

Crostini di baccala' di vippi

tostare del pane a cassetta, oppure grigliare delle fette di polenta bianca; spalmare con baccalà mantecato

Frittatine Fredde di vippi

preparare alcune frittate con l'albume montato a neve, aromatizzare con erbe aromatiche (bruscardoli carletti erba cipollina ecc.) oppure cipolla e pancetta paprica ecc. cuocere al forno in teglie quadrate, tagliare a quadretti

Pane Guttau di mariantonietta

Pane carasau condito con olio evo ed abbondante sale. Fatelo scaldare in forno caldissimo per 2 minuti e poi tagliatelo a pezzettoni. Meglio caldo ma buono anche freddo

Biscotti Salati di lorella di vippi

100 g di formaggio tipo Emmental o Gouda,
100 g di burro morbido,
100 g di farina,
il tuorlo di un uovo,
semi di cumino o papavero o finocchio.



(io con qs proporzioni ne ho fatto tre dosi, cioè 300 g farina 3 tuorli ecc. ottenendo 3 belle teglie di biscotti)
Impastare nel mixer il formaggio grattugiato, il burro e la farina ed il tuorlo d'uovo, fino a fare una pasta di media consistenza. Formare un rotolo di circa 5 cm. di diametro, incartarlo nella pellicola e metterlo un'ora nel freezer.

Quando la pasta sarà bella duretta, stenderla e tagliarla in dischetti, da ritagliare eventualmente con le formine. Metterli nella teglia con la carta forno, spennellarli con l'albume e spolverarli con i semini a piacere. Metterli nel forno caldo a 180° per circa 6-8 minuti, finché saranno leggermente dorati.

Acini D'uva Farciti di Mariantonietta

Formaggio morbido (tipo philadelphia) lavorato con un po' di harrisa.

Tagliare gli acini per il lungo, togliere i semi e farcire con la crema di formaggio. Si possono unire le due metà o servire così.

Le Crocchette di zia luciana di irenequarato

300 g di riso
 1 litro di latte
 1 uovo
 70 g di parmigiano
 70 g di burro
 pan grattato
 olio per friggere



si fa bollire il latte si cuoce il riso fino a totale assorbimento...ricordatevi di salare il latte ancora caldo si mette il burro il parmigiano e l'uovo si mescola il tutto e si fa raffreddare poi si copre con una pellicola e si lascia in frigorifero per almeno mezza giornata...(il magmone si deve consolidare) una volta consolidato...si fanno tante palline...con le mani bagnate vengono meglio...grandi come piccole noci...o grandi nocciole...con queste dosi ne dovrebbero venire una sessantina

Pecorino e miele di Mariantonietta

due ciotoline, in una il miele e nell'altra piccoli cubetti (a misura di puffo) di pecorino infilzati con stuzzicadenti

Bignè di patate di Mariantonietta

500 g patate
 50 g farina
 1 tuorlo
 2 albumi
 birra
 olio
 sale

Mescolate in una ciotola la farina col tuorlo, aggiungete birra fino ad avere un composto fluido, versate un cucchiaino d'olio il sale e gli albumi montati.

Tagliate le patate a fettine sottili e passatele nella pastella. Friggetele e salatele.

Crostini aromatici con salsa di yogurt e limone di Evibi

ingredienti: pane ai cereali
 salmone affumicato
 un paio di cucchiaini di semi di sesamo e semi di finocchio
 yogurt naturale
 succo di limone
 olio e.v.
 sale

tagliare a cubetti (3 cm x 3cm o della misura che preferite) il pane e passarlo in poco olio (volendo si può tostare leggermente); tagliare le fettine di salmone a quadrotti di lato più o meno uguale a quello dei cubi di pane, coprire ogni cubetto di pane con un tocchetto di salmone;

pestare i semi di finocchio e unirli ai semi di sesamo.

intingere nella miscela di semi il salmone messo sul pane, schiacciando lievemente per far aderire bene i semi.

Preparare la salsa allo yogurt mescolandolo con il succo di limone (la proporzione è 3 cucchiaini per un vasetto di yogurt da 150 ml), un pizzico di sale e un cucchiaino di olio e.v.

Si servono i cubetti su un piatto da portata e la salsa in tante ciotoline. Si gustano versando un po' di salsa sul crostino.

"Panec" ladini di Evibi

(si legge panéc, con la c di ciao; in ladino i panec sono i panini di segale schiacciati aromatizzati all'anice e finocchio, tipo vinschgerle)

pane di segale del tipo descritto sopra

speck

burro

erba cipollina

aprire in due le pagnotte di pane di segale e tagliare a triangoli le due metà, spalmarle con il burro ammorbidito miscelato all'erba cipollina sminuzzata, e ricoprire il tutto con fettine di speck.

Cialde salate di mariantonietta

1 bicchiere di vino e 3/4 di bicchiere di olio, farina tanta per ottenere un composto morbido, sale e aromi a piacere (rosmarino tritato, origano, peperoncino, pasta d'acciughe, d'olive ecc....) .

Mescolare tutti gli ingredienti tranne gli aromi. Unire ora l'aroma scelto e mescolare ancora.

Versare a cucchiariate nel ferro magico senza mettere troppo composto (senno fuoriesce).

Sono TROPPO buone sia da sole che accompagnate con salumi o formaggi

Spiedini Melone E Gamberetti di ro

Tagliare il melone a fette alte circa mezzo cm, ritagliare delle stelline con i tagliabiscotti piccoli, condire dei gamberetti lessi con olio sale, limone e abbondante pepe, infilarli a cerchietto sullo stecchino e infilzare poi una stellina di melone. Puntare gli spiedini su un mezzo melone.

Minipiadine Con Squaquerone E Fichi Caramellati di ro

Fare o comprare delle piccole piadine, riscaldarle, spalmarle di squacquerone, o se non lo trovate stracchino molto cremoso, mettere su ciascuna un quarto di fico caramellato con un po' del suo caramello.

Coniglio In Carpione di elisabetta66

1 coniglio

carote

sedano

cipolla

aceto olio sale pepe

Tagliare il coniglio a pezzi e metterlo in una pentola a strati con le cipolle, le carote e il sedano tagliati a rondelle. Coprire con aceto. Lasciare marinare da 12 a 24 ore. Aggiungere 2 bicchieri di olio, sale e pepe e cuocere. Lasciar raffreddare, spolare e aggiungere le verdure e la marinata cotta. Conservare in frigorifero per almeno 2 giorni prima di consumarlo



Involtini Di Zucchine Al Tonno di Elisabetta 66

Tagliare con l'affettatrice le zucchine per il lungo, sottili, e grigliarle. Farè un patè con 2 philadelphia, una manciata di capperi e 4 scatolette piccoli di tonno all'olio. Avvolgere le fettine di zuccina grigliate sul dito indice in modo da formare dei "tubi", metterli in piedi su vassoio e farcirli del patè di tonno con la sac a poche . Decorarli con pezzettini di peperone.



Antipasto Piemontese

Kg 4 di pomodori perini

hg. 6 di peperoni

hg. 6 di fagiolini

hg. 6 di carote

hg. 6 di cipolle

4 bicchieri di olio EV

3 bicchieri di aceto bianco

2 cucchiari di sale

noce moscata grattugiata

Pelare i pomodori, tagliarli a pezzettoni e metterli a cuocere con la cipolla tritata e le carote a cubettini per un'ora con il coperchio. Passata l'ora aggiungere tutte le altre verdure a pezzettini, l'olio, l'aceto, il sale, la noce moscata. Cuocere un'altra ora senza coperchio. Versare nei vasetti e sterilizzare.

Insalata di orzo di la stefi



orzo perlato

salmone al vapore

pomodori fragolini

pomodori secchi sott'olio

zucchine con il fiore saltate pesto

Tortino di patate e zucchine di graziana

zucchine a rondelle
patate a fettine sottili
pangrattato scamorza affumicata a fettine pesto
tutto messo a crudo a strati, nell'ordine indicato,
in una teglia oliata e cosparsa di pangrattato, in-
fornato a 180° per 45 minuti.

**Tartine mayonnaise al pomodoro secco e gamberetto di rossanina**

con acqua, vino un pezzetto di costola di sedano, un po' di prezzemolo e un nulla di cipolla aggiunta a qualche chicco di pepe ho lessato i gamberetti. Poi li ho fatti freddare. Non li ho sgusciati (li ha fatti la betti per me...) perché altrimenti si sarebbero seccati. Puliti quindi un attimo prima di portare in tavola e tagliare a metà spessore (erano gamberi grossotti, ma erano solo 16/17 così ho potuto fare il doppio delle tartine...) In un robot ho frullato 6 pomodori secchi sott'olio un pizzico di peperoncino e due spicchi d'aglio rosa di sulmona. Ho aggiunto la maionese coop e ho spalmato i crostini. Sopra un gamberetto.

**Tartine al roquefort e nocciole (da una ricetta di Giuliana)**

Questa è la ricetta di Giuliana:

pancarrè
una ventina di nocciole tostate tritate
130 g Roquefort
poca panna liquida
sale e pepe

Tostare le fette di pancarrè, tagliate preventivamente a triangoli.

In una ciotola mescolare il formaggio lasciato a temperatura ambiente per qualche tempo in modo che si ammorbidisca, le nocciole tritate, la panna, il sale e pepe. Lavorare bene con una forchetta il composto aggiungendo poca panna alla volta se non risultasse abbastanza cremoso. palmare i triangoli di pancarrè con la crema ottenuta e guarnire con una nocciola intera. Io ho fatto un impasto che fosse abbastanza denso da essere realizzato sottoforma di quenelle. Poi vista la fretta in cucina è stato messo a mucchietto sulle tartine, ma il risultato è lo stesso.

**Tartine alla robiola aromatica di Rossanina**

due etti di robiola, un quarto di cipolla rossa, due acciughe, un cucchiaino di capperi, mezz'etto di burro. Ho decorato con fettine di cipolla e capperi.

**Tartine tonno e curry (da una ricetta di mia zia Adriana) di Rossanina**

ho preso una scatoletta di tonno di quelle grandi, c'ho messo mezzo barattolo di maionese coop (che a leggere gli ingredienti non è affatto male...) e un cucchiaino abbondante di curry hot madras. Ammucchiato su tartine rigorosamente di pane integrale e sopra lamelle di mandorle.



Tartine salmone affumicato e formaggio spalmabile di Rossanina

(da una ricetta di ri.paola)

6 fette di salmone affumicato
2 panetti di formaggio tipo philadelphia
50 g di burro
1 mazzetto di erba cipollina
(uova di lompo rosse)

lasciare il burro a temperatura ambiente, tritare l'erba cipollina, mescolare insieme l'erba cipollina il burro e il formaggio fino ad ottenere una crema soda. Spalmare le fette di salmone pareggiate, arrotolare le suddette e porre in frigo a rassodare almeno un'ora.

Prendere un coltello ben affilato e tagliare i rotolini in ronelle di un cm. disporre su un vassoio e spolverare con le uova di lompo, tenere in frigo se non le avete già mangiate durante la preparazione. Ho usato un formaggio spalmabile non philadelphia (vanessa mi piace di più) e al posto delle uova di lompo ho usato steli di erba cipollina incrociati.



Tartine alla tapenade e peperoni arrostiti di Rossanina

Tre etti di olive nere snocciolate, cinque acciughe sotto sale, un bel cucchiaino di capperi (io ho messo quelli sotto aceto), un cucchiaino di limone, due spicchi d'aglio. Frullato il tutto e spalmato sulle fette di pane tostato e coperto con peperoni sbucciati sul gas, cotti in padella a fiamma alta con olio e sale.



Tartine alla robiola e peperoni ai capperi di Rossanina



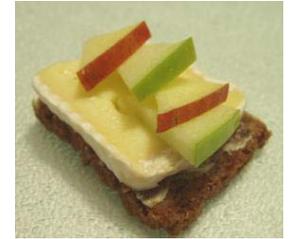
(sotto ci sarebbe stata meglio una fetta di mozzarella di bufala)

Ho sbucciato i peperoni rossi e gialli sul gas, poi li ho cotti in padella con olio, pochissimo aglio e capperi sott'aceto (abbondanti), sale e pepe. Spalmate le tartine con la robiola (ed alcune con il mascarpone quando è finita la robiola ...) e sopra i peperoni.

Tartine brie e mele di Rossanina

(da una vecchia ricetta di CI)

Pane nero di segale (quello tedesco umido), spalmato di burro, poi con su fetta di brie (ieri avevo messo la parte senza crosta del brie che mi era avanzata dalle tartine con la bresaola) e sopra, alternate, fettine di mela verde e rossa (sarebbe meglio irrorarle di limone per evitare che anneriscano).



Tartine prosciutto arrosto e cipolle al balsamico di Rossanina

Ho fatto le cipolle (di tropea, o almeno così me le hanno vendute... e fatte pagare!) tagliate sottili in padella con olio e condimento balsamico.

Spalmata la tartina con mascarpone (era l'unica cosa bianca spalmabile rimasta...) prosciutto arrosto e un mucchietto di cipolle.



Tartine bresaola Valchiavenna e brie di Rossanina



(per l'occasione ribattezzate tartine alla BRIEsaola)

Pane nero, spalmato di burro, sfilacic di bresaola della val chiavenna e micro triangolino (tagliato a metà anche nello spessore) di brie come decorazione.

Rombi al formaggio con salsa aglio e basilico di Rossanina

(Da Una Ricetta Di Giuliana)

Per i rombi di formaggio di giuliana

300 g di farina

1 cucchiaio di lievito per torte salate

100 g di burro morbido a pezzetti

5 cucchiari di parmigiano reggiano gratt.

poco latte

Impastare la farina con il burro, il pizzico di sale, il formaggio gratt. aiutandosi con il latte q.b. per ottenere un impasto elastico.



Stendere la pasta a circa un cm e con le formi tagliare i biscotti, cuocere in forno a 180gradi per 15 min.

Sopra una salsina fatta con basilico, aglio (anche meno di quello che ho messo io...) e pinoli.

Un pinolo per decorare.

Tartine ai fiori di zucca e ricotta di Rossanina



Ho pulito i fiori di zucca, saltati in padella con aglio e burro. Cotti bene, frullati con ricotta di pecora e un velo di parmigiano, sale e pepe.

Frullato bene il tutto e messo in tasca da pasticciere. fatto uno spruzzino e decorato con erba cipollina.

Tartine gorgonzola piccante e fichi caramellati di Rossanina

Spalmato il gorgonzola piccante e sopra mezzo fico caramellato.



Biscottini al curry con robiola all'erba cipollina di Rossanina

i biscotti al curry sono gli scones della l'altro giorno ma senza lievito... e sopra un misto di robiola e erba cipollina.



Stelline al formaggio con peperoni al balsamico di Rossanina



Sempre i solito biscottini al formaggio della giuliana con sopra peperoni spellati e cotti in padella con olio aglio e aceto balsamico.

La crema di melanzane

- 4 melanzane lunghe intere

- maionese

- sale, una cipolla

NON SI DEVE CONGELARE.

Preparazione:

Su una bisticchiera o un'altra piastra da mettere direttamente sulla fiamma del fornello si fanno abbrustolire le melanzane intere girandole in modo che alla fine abbiano la pelle nera e siano sgonfie.

Si toglie piano piano la buccia carbonizzata quasi e si ricava la polpa che deve risultare cotta e siccome ha ancora abbastanza acqua, per ottenere un buon risultato si devono mettere ancora minimo per una mezz'ora a scolare in un scolapasta.

[Mia madre una volta diceva che per farle diventare una crema bisognava "tritarle" su un tagliare di legno con un coltello di legno perché così non diventavano amarognole.]

Quando la polpa ha perso l'acqua si frulla e poi si aggiunge un po' di maionese fatta solo con un uovo e una cipolla piccola tritata finissimamente. Si aggiunge il sale e poi si mette in tavola. Si può decorare con fette di pomodoro fresco con il quale si abbina in modo ottimale ed è immancabile il pane.

Tzatziki di clara/retsina

4 confezioni da 2 barattoli ciascuna di yogurt greco Fage (per un totale di 1,2 kg di yogurt)

4 spicchi di aglio (di cui uno piccolino, in pratica 3 1/2)

4 cetrioli

sale, olio, aceto

aneto secco

Sbucciare i cetrioli, grattugiarli, salarli e lasciarli a scolare sul tagliere inclinato. Strizzarli bene e aggiungerli allo yogurt, insieme all'aglio tritato finemente, sale, olio, aneto e un cucchiaino di aceto. Mescolare tutto bene e lasciare insaporire.

Carne salada col capuss di Alessandro berloff



Si taglia finemente al coltello il cavolo cappuccio, quindi si mette del sale, si condiscono (con la solita proporzione di 1:3) con aceto e olio e.v.o. Si lasciano per almeno mezz'oretta.

Quindi si passa ad impiattare: un letto di "capussi" su cui adagiare le fettine (tagliate sottilissime) di carne salada trentina. Sopra scaglie di grana trentino giovane, una girata di olio del garda, si finisce guarnendo il piatto con qualche goccia di balsamico.

Cake salato farcito con noci e roquefort di marisaC

(io ho messo gorgonzola) da sale&pepe maggio 2005

x8 persone

250g farina

3 uova

100g di roquefort

8 g lievito per torte salate

150g di fagiolini

50g di gherigli di noce

1dl latte

olio

insalatina mista di stagione

aceto balsamico sale

Lessare 5 minuti i fagiolini scolarli passarli sotto l'acqua fredda, farli a pezzettini.

setacciare farina e lievito, unire le uova sbattute sale mescolare bene, unire i fagiolini il formaggio sbriciolato le noci tritate il latte e 4 cucchiaini d'olio.



Versare nello stampo da plum cake e in forno a 200° per 35 minuti fare la prova stecchino.

Accompagnare con l'insalatina e fagiolini conditi con olio sale e poche gocce d'aceto.

Plumcake salato con le pere di marisaC

da Sale & Pepe marzo2005

x6 pers.

250g farina

2 cucchiaini colmi di lievito per torte salate

2 dl di latte

4 uova

200g emmenthal

20g erba cipollina

1 pera kaiser

sale pepe

Setacciare farina e lievito sale pepe le uova ul formaggio grattugiato con grattugia a fori grossi amalgamare tutti gli ingredienti diluendo col latte.

Unire la pera sbucciata a dadini e l'erba cipollina tagliuzzata.

Versare nello stampo cm12x24.

In forno a 180° per 50 minuti fare prova stecchino deve uscire asciutto.

Sformatelo servire tiepido, se piace accompagnato con dadini di emmenthal.



Spiedini di gamberi di Neera

con zucchine e pomodorini, infilzati nel rametto di rosmarino



Pizzette Di Sfoglia Con Pomodoro Fresco E Basilico Di La Sua FRA

Prendete della sfoglia pronta, o preparatela voi se ne siete capaci (io no), tagliatela a dischi, bucherellatela, mettere sopra dei pezzetti di pomodoro fresco fatto scolare bene, basilico tritato, sale e passate in forno caldissimo per una manciata di minuti. Servire tiepide. Si possono anche congelare e riscaldare al volo all'ultimo minuto.

Spiedini di mozzarelline di Mariantonietta

con wurstel, ananas e chicchi d'uva

Melanzane zucchine e peperoni a striscioline di paprika

Il tutto tagliato a striscioline, infarinati e fritti

Petto di pollo tagliato a bastoncini, passarlo nell'uovo e nel pangrattato e fritto

Torciglioni di sfoglia di Paprika

prendere un rettangolo di sfoglia e cospargerlo con erbe (salvia, rosmarino, pepe ecc.) o con peperoncino, oppure parmigiano e pancetta.....fare delle strisce e attorcigliarle, cuocere in forno caldo 200° finché dorati e croccanti.

Girelle di sfoglia al pesto della La Stefi

mescolare del pesto con un pochino di ricotta, spalmare sulla pasta sfoglia, arrotolare e tagliare a fettine. cuocere in forno. (la sfoglia arrotolata si può preparare anche prima e lasciarla in frigo avvolta nella pellicola)

Bruschette con i pomodorini girati Di Chiqua

pomodorini tagliati a metà e messi in forno a caramellare a 150° per 1h e mezza con un trito d'erbe, sale e aglio e un giro d'olio. servire su mini bruschette di pane casereccio

Mini mini quiche di Chiqua

nei pirottini di metallo della domopack di pasta da pane con scarola saltata con pinoli, uvetta e alici.

Pane tostato di Mariantonietta

spalmato con una crema composta da robiola piccante lavorato col burro e un po' di vino bianco secco. Decorare con mandorle o nocchie tostate tritate grossolanamente

Uova ripiene di Tere

Bollire le uova (meglio usare quelle di calibro più piccolo). Sgusciarle, tagliarle a metà per il lungo. Levare i tuorli che si frullano con del tonno sott'olio sgocciolato, un filetto di acciuga, un po' di maionese, capperi e prezzemolo. Mettere il composto in una tasca da pasticciare con la bocchetta a corona e riempire le uova.

Ciliegine di mozzarella sfiziose di paprika

Prendere le ciliegine e farle scolare bene, dopodiché avvolgerle con strisce di prosciutto crudo o cotto, altre con del pomodoro e racchiuderle in dei pezzi di pasta per pizza facendo delle palline. Friggere in abbondante olio finché si gorgiano e si dorano

Mini-spiedini allegri di Evibì

negli stuzzicadenti infilare un'oliva verde o nera, una rotella di wurstel e un cubo di formaggio tipo latteria o se si preferisce anche più saporito

Barchette di indivia belga al tonno di Evibì

(fare il patè di tonno con tonno, formaggio spalmabile o mascarpone o ricotta o maionese e capperi e/o olive tritati e un po' di succo di limone)

Vol-au-vent freddi al prosciutto di Sandra

Prendere dei vol-au-vent e riempirli con la sac-à-poche con un composto fatto di prosciutto cotto e formaggio morbido caprino (pari peso) + aggiustatina di sale e pepe tutto passato al mixer.

Vol-au-vent freddi alle olive nere di Sandra

Mescolare del philadelphia con del patè di olive e riempire i vol-au-vent

Chicchi di uva bianca di olly

ricoperti di crema di gorgonzola (lavorare a crema il gorgo con panna o ricotta o mascarpone...)passati su noci tritate servire belle fredde

Polpettine di rosaria rubino

carne macinata
pane raffermo del tipo casereccio
uova (per un mezzo chilo di carne 3-4 uova)
aglio
prezzemolo
parmigiano grattugiato (o metà parmigiano e metà romano)



sale
pepe

Mettere il pane raffermo in ammollo, quando è ben ammolato strizzarlo bene e metterlo in una terrina con la carne, le uova, il formaggio grattugiato, aglio tritato finemente, prezzemolo tritato, sale e pepe e impastare, formare le polpettine e friggerle in olio ben caldo.

Polpette di pane di rosaria rubino

fatte allo stesso modo delle precedenti ma senza carne

Girelle di sfoglia di rosaria rubino

Fare la pasta sfoglia oppure comprarla surgelata, stenderla in un rettangolo, cospargerla di ricotta stemperata con poco latte, un po' di pepe e amalgamata a dadini di zucchine fritte, arrotolare la pasta su se stessa e tagliarla poi in rondelle di circa un due centimetri di spessore, infornare

**Crocchè di patate di rosaria rubino**

Bollire le patate intere e con tutta la buccia, quando sono cotte pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate raccogliendo la purea in una terrina, aggiungere 3 uova intere per ogni Kg. di patate, parmigiano grattugiato, sale, pepe e prezzemolo, amalgamare tutto con le mani e formare i crocchè che friggerete in olio ben caldo, volendo si possono anche farcire con fior di latte o provola

**Mini wurstel in gabbia di pane di rosaria rubino**

fare una pasta per pizze con farina, acqua, sale e uno due cucchiai di strutto, impastare bene e metterla a crescere, quando è cresciuta sgonfiarla e formare dei rettangolini sottili di pasta in cui arrotolerete un mini wurstel , metteteli in una placca e infornateli.



Oltre ai wurstel, si possono farcire con melanzane a funghetto e provola, salsicce friarielli e provola o fior di latte, prosciutto cotto e fontina ecc.

Pizzette fritte alla napoletana di rosaria rubino

fare la pasta per pizze e metterla a crescere, fare del sugo mettendo in una padella uno spicchio d'aglio e farlo soffriggere nell'olio, appena l'aglio è biondo aggiungere dei pomodori pelati, aggiustare di sale e far cuocere a fuoco lento, quando la pasta è cresciuta stenderla in piccoli dischi e friggerli in olio bello caldo, farcire ogni dischetto con la salsa e un po' di parmigiano grattugiato, volendo si possono mettere anche dei dadini di fior di latte, da mettere però prima del sugo.

**Pizzette fritte napoletane con la ricotta di rosaria rubino**

fare la pasta per pizze e metterla a crescere, quando è cresciuta formare dei dischetti che farcirete con ricotta stemperata con poco latte e un po' di pepe, qualche pezzetto di provola e qualche dadino di salame napoletano, chiudete a mezza luna pigiando bene i bordi e figgete in olio ben caldo.



Biscottini al formaggio con salsa all'aglio di marinora

Farina g 150

Groviera grattugiata g 150

Burro molto morbido g 100

Sale -pepe

Impastare tutti gli ingredienti, stendere una sfoglia e tagliarla con un tagliapasta. In forno a 180° per 8 minuti circa. Vengono circa 20 biscotti.

SALSA ALL'AGLIO

Maionese (anche light) 1 barattolo

Aglio 1 spicchio grattugiato

Peperoncino in polvere un po'

Prezzemolo tritato un po'

Erba cipollina un po'

Pepe - sale

Amalgamare tutti gli ingredienti.

SALSA PER BLINIS CON PHILADELFA E TONNO

Philadelphia light o normale g 120

Tonno g 120

Pepe - sale

Prezzemolo (per decorare)

Frittata alle cipolle di magda

Tagliare 2 cipolle a pezzettini rosolarle in un filino di olio.

Rosolate toglierle dalla fiamma e farle raffreddare

prendere 3 uova sbatterle con del formaggio grattugiato un pizzico di sale e per ultime le cipolle.

Cuocere la frittata in una pentola antiaderente con coperchio.

Tagliuzzare e infilzare i bocconcini con lo stuzzicadenti.

Spiedino di prugna di magda

avvolgere una prugna con della pancetta.

Infilzare con uno stuzzicadenti.

Mettere in forno poco caldo finché la pancetta non si colora un poco.

Cuori di sedano di vippi

preparare dei tronchetti di sedano bianco di ca. 10 cm. lavorare dello stilton con un poco di mascarpone, disporre un cucchiaino sulla costa di sedano, decorare con un gheriglio di noce

Barchette deluxe di vippi

foglia di indivia belga, fettina di prosciutto san Daniele, bocconcino di stracchino e cubetti di avocado (spruzzato di limone perché non annerisca)

Bocconcini tricolori di vippi

pomodorini svuotati, salati, riempiti con poco pesto e sopra cubetto di ricotta salata

Tiròpitas di cansado (pizzette al formaggio)

tipiche della grecia e adesso imparo anche della turchia. La pasta è tipo-fillo, fatta solo di acqua e farina (o forse un po' di olio), sottilissima, molto più della nostra pasta sfoglia. Il ripieno è un impasto di formaggio feta stemperato in un po' di latte, a cui va aggiunto uovo e parmigiano (occorrerebbe il kefalotiri che qui non trovo) e semi di aneto.



Rustici di vippi

dischetto di pane casareccio grigliato (si devono vedere le "strinature"), fettina di salame all'aglio e cipollina agrodolce, fermare con uno stecchino

Esotique di vippi

barchettine di brisè riempite di mousse di prosciutto di praga fettina di ananas spolveratina di paprika

Ciliegino di cansado

76 mezzi ciliegini ripieni di un impasto di feta e aneto, conditi con olio e origano

Crostino con burro e fegatini di merluzzo di Marinora

Pane sciapo

Burro

Una scatola di fegatini di merluzzo

Spalmare il pane con il burro e sopra i fegatini di merluzzo

Crostino Con Rosamarina (Neonata) E Caprino Di Marinora

Caprino ½

Rosamarina (o neonata) 1 cucchiaio abbondante

Pane di Lariano

Prezzemolo per decorare

Si amalgama il formaggio con la rosamarina. Si spalma sulle fettine del pane e si decora con il prezzemolo tritato.

Crostino con fagioli e pate' di olive di Marinora

Baguette

Pate' di olive nere

Fagioli cannellini in scatola frullati con il minipimer

Su una fettina di pane si spalma un po' di pate' di olive nere, sopra 1 cucchiaio di fagioli frullati e sopra prezzemolo tritato per decorare.

Rotolo con trota affumicata, aringa affumicata e uova di salmone di Marinora

Trota affumicata e aringa affumicata g 350

Burro fuso g 150

Panna liquida 1 bicchiere

Cognac

Uova di salmone g 50

Pane sciapo

Prezzemolo – erba cipollina per guarnire

Fondere il burro. In una ciotola la trota, le aringhe, 1 bicchiere di panna, il burro, si frulla con il robot, si riduce in crema e si mette in frigo a freddare. Quando è fredda si stende una metà sulla carta argentata e sopra si mettono le uova di salmone, sopra ancora l'altra metà dell'impasto (tipo polpettone). Si avvolge nella carta tipo un salame e si chiude. In frigo. Poi si toglie dal frigo, si taglia a fette e si mette sulle fettine di pane sciapo.

Rosè di vippi

code di gamberi lessate, freddate e sbucciate, infilzate su uno stecchino con una fettina di kiwi

Biscotti al pangrattato Di Silvia_Amelie

Ricetta presa sul web...non so da dove!!

100g pangrattato, 50g burro, 100g mandorle tritate, 50g olive (verdi o nere), 50g parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini sale, Spezie a piacere(origano, pepe, peperoncino...)

Amalgama il tutto col mixer e ricavane delle palline, anche imperfette che vanno adagiate sulla teglia coperta di carta da forno. Infornare a 180°C x circa

Sfogliatine al formaggio Di R

pasta sfoglia

emmental

uovo

cospargere sulla sfoglia al'emmental grattugiato, piegare in due, cospargere altro emmental, piegare nuovamente, tirare con il mattarello a 3 mm di spessore, spennellare di uovo e tagliare con la rotella a bastoncini, in forno 220 gradi 10 minuti.

Sfogliette al curry Di R

pasta sfoglia

emmental

uovo

cospargere sulla sfoglia al'emmental grattugiato, piegare in due, spennellare di uovo e cospargere di curry in polvere, piegare in due, tirare con il mattarello a 3 mm di spessore, spennellare di uovo e tagliare a bastoncini con la rotella dentellata. In forno a 220 gradi 10 minuti.

Sfogliatine al wurstel di R

2 pacchi di pasta sfoglia

wurstel

senape

uovo

tagliare i wurstel a tocchetti di circa due cm, mescolarli in una ciotola con la senape, poi metterli in file regolari sulla sfoglia tirata a 3 mm, lasciando un poco di spazio tra un wurstel e l'altro, ricoprire con altra sfoglia, far aderire la pasta tra i wurstel e l'altro e tagliare con la rotella, dopo aver spennellato con uovo, fare un taglietto obliquo su ogni salatino, in forno a 220 gradi 10 minuti.

Olive al forno di annaginger

una quantità a piacere di olive nere snocciolate, messe in una pirofila con abbondante olio, aglio tagliato a fettine, un po' di timo o di origano, sale e peperoncino. Si cuociono a 150° x circa 40 minuti, facendo attenzione a non farle seccare troppo. Si mangiano come stuzzichini e con l'olio avanzato ci si condiscono gli spaghetti il giorno dopo oppure ci ungono francescanamente delle fette di pane abbrustolito

Salatini di R

sfoglia
prosciutto
ricotta
acciuga
uovo

tritare il prosciutto con pari peso di ricotta, aggiungere un'acciughina o due, stendere la pasta sfoglia a 3 mm, spennellarla di uovo, fare dei mucchietti di impasto in file regolari, coprire con altra sfoglia, tagliare a quadratini con una rotella dentata dopo aver spennellato al superficie di uovo, in forno a 220 gradi per 10 min.

Peperoni deliziosi di paprika

Arrostire dei peperoni, spellarli e tagliarli in falde abbastanza larghe, spalmare sopra della crema di olive e del formaggio morbido e arrotolare ad involtino.

Melanzane sfiziose di paprika

Grigliare delle melanzane, salarle e cospargerle con un filino di olio. Mettere su ogni fetta del prosciutto cotto e della mozzarella e chiudere ad involtino. Si possono mangiare sia così fredde che ripassate pochi minuti in forno

Polpettine Di Patate Di Eva

dopo averle passate nello schiacciapate (lessate) unire uovo, parmigiano e noce moscata, amalgamare tutto. Con l'impasto ottenuto fare delle palline, nel centro mettere un pezzettino di mozzarella e uno di mortadella. Rigrirare le palline nel pangrattato e friggerle.

Insalata di farro di flaviasole

pomodorini, olive nere, pachino e sgombro.

Lessate il farro, conditelo con olio di oliva di ottima qualità, aggiungete olive nere denocciolate, pomodorini pachino tagliati a metà e filetti di sgombro sottolio fatto a pezzetti.

Rotolini di crepes di Flaviasole

al prosciutto cotto e sottilette. Fare delle crepes, farle freddare. Spalmarle con un velo di maionese ogni crepes, disporvi delle sottilette, delle fette di prosciutto cotto. Arrotolare, chiudere nella stagnola e far riposare in frigo anche tutta la notte. Toglietele dal frigo e affettarle

Tartellette di tere

Quelle qui sotto (i gusci) le ho fatte stendendo la pasta brisée piuttosto sottile, tagliandola con dei tagliabiscotti. Poi ho messo ciascun "biscotto" in stampini da minimuffin (la teglia con 12 minimuffins). Per evitare che si gonfiassero, su ciascuno ho appoggiato 4 fagioli secchi. Poi in forno. Questi erano veramente piccoli, ciascuno poco più grande di un Ferrero Rocher, per intenderci. Li puoi fare in anticipo e farcire all'ultimo momento.



Farciture:

- prosciutto cotto frullato con della ricotta o un po' di mascarpone; pepare salare se necessario;
- salmone affumicato frullato con mascarpone o philadelphia, a cui aggiungere qualche goccia di limone e aneto tritato. Pepare.

Crostini caldi al formaggio di Mariantonietta

fate una salsa seguendo il procedimento della besciamella utilizzando brodo vegetale al posto del latte. Fate sciogliere nella "salsina" un po' di pecorino non stagionato. Tagliate delle fette di pancarrè e ungetele con del burro. Cospargete di salsa al formaggio e infornate per 10 minuti. Serviteli caldi con del pepe nero.

Sfogliette con radicchio di Annamaria scarangella

Stendere la pasta sfoglia, con uno stampino tondo tagliare 3 dischetti, punzecchiarli, infornare per qualche minuto fino a doratura della pasta. Da freddi inserire una fetta di provola affumicata e di radicchio tardivo, infornare nuovamente fino a quando la provola inizia a fondere. Servire caldi!

Polpette di salmone di Stefania casula

g.400 di salmone in scatola o cotto a vapore

2 patate

2 cucchiaini di pecorino grattugiato

2 uova,

prezzemolo, olio succo di limone

1 litro brodo di verdura

150 g. di maionese, ketchup, brandy. Worcester, panna liquida

sale, pepe

lessare le patate, spinare il salmone, unire, uova, olio, formaggio

limone, prezzemolo, sale e pepe

Formare delle palline che si cuociono per pochi minuti nel brodo bollente e si mettono in una terrina. Si ricoprono con la salsa rosata.

**Mousse di pesce affumicato con pan brioche di Stefania casula**

Frullare il pesce affumicato con un po' di ricotta pepe brandy. Servirlo con delle fette di pan brioche

Tartine alla rosamarina di Stefania casula

Si trita grossolanamente del pomodoro bello sodo (i camona sono perfetti) e lo si condisce con basilico sale e olio. si mette su pezzi di pane pistoccu. In cima un cucchiaino di rosamarina calabrese al peperoncino.

**Polpette di melanzane di Stefania casula**

Si tritolano delle melanzane a cubetti con aglio e prezzemolo. si frullano e si aggiunge tuorlo d'uovo, parmigiano o pecorino grattugiato, pane grattugiato. Si fanno delle polpettine che si passano nell'albume leggermente sbattuto, nel pane grattugiato e in ultimo nell'olio bollente.

Polpette di zucchine di Stefania casula

Idem come sopra. solo che le zucchine vengono rosolate con della cipolla.

Prenimentu di Stefania casula

Si prendono le rigaglie di pollo, del lardo fresco, dei pomodori secchi, delle uova, prezzemolo e aglio, zafferano e si passano al mixer. Si aggiunge tanto pane grattugiato da formare un salame morbido ma non troppo. si avvolge in un telo pulito e si fa cuocere in acqua bollente aromatizzata.

Si estrae e si lascia raffreddare completamente. Si taglia e fette e poi a spicchi.

Fette di pane bianco di Stefania casula

(cocchi) leggermente tostato, sopra un pezzo di fetta d'ananas e un nastro di speck fissato con uno stecchino.

Frittele di semolino di meris

semolino g 250 latte quanto basta 1 uovo parm. reggiano grattugiato sale

un cipollotto piccolo grattugiato.

in un contenitore mettere un po' di latte versare a pioggia il semolino mescolare fino ad ottenere un composto non troppo denso e lasciare riposare un'ora, aggiungere l'uovo, il formaggio, il sale e amalgamare bene, friggere in olio caldo a cucchiaiate si ottengono delle frittelle molto delicate.

Spiedini di capesante di bruna cipriani

e pancetta affumicata, fonduta d'indivia belga e radicchio, uvetta sultanina e pinoli

Per quattro porzioni: 12 noci di capesante 500 g di alette di pollo
12 fette di pancetta affumicata, tagliata sottile
4 rometti di alloro

5 cucchiaini di olio d'oliva 200 g di radicchio di Verona 200 g di indivia belga, pulita 60 g di burro 20 g di zucchero 20 g di pinoli, tostati
20 g di uvetta sultanina sale, pepe di mulinello

Rosolare in una pentola con 30 grammi di burro le alette di pollo tagliate a pezzi fino a dorarle; bagnare con acqua fredda, lasciare sobbollire e schiumare. Ridurre e passare al colino fine.

Tagliare e pulire le foglie d'indivia belga e di radicchio; lavarle e asciugarle. Farle saltare in una padella con 30 g di burro; aggiungere lo zucchero, far caramellare e regolare di sale e di pepe. Unire i pinoli e l'uvetta sultanina, precedentemente ammorbidente in acqua tiepida e conservare in caldo.

Avvolgere le noci di capesante con la pancetta affumicata e sistemarle su 4 rametti di alloro, lavati e privati di tutte le foglie tranne quella sulla cima e salare. Fare rosolare gli spiedini in una padella con l'olio d'oliva per 2 minuti.

Disporre sui piatti gli spiedini, la guarnizione d'indivia, il radicchio, l'uvetta e i pinoli. Aggiungere la salsa e salare.

Panatine di mozzarella di rossa

tagliare la mozzarella a fette spesse circa 1 cm e farle scolare
frullare delle fette biscottate* con dei pinoli e impanare le fettine.
scaldare un padellino antiaderente e mettere le panatine a scaldare un paio di mins al massimo per parte. devono essere calde e non sciogliersi.

Panelle e crocchi di cindy

Panelle: 250g di farina di ceci sciolti in 750ml di acqua fredda con un pizzico di sale.

Cuocere fino a quando non diventa sodo, mettere in uno stampo da plum e lasciare raffreddare, tagliare a fette sottili e friggere in abbondante olio caldo.

Crocchè: un kg di patate lessate e condite con prezzemolo e un po' di parmigiano. Una volta raffreddato formare le crocchette e friggerle in abbondante olio caldo.

Crema di melanzane di anna ginger

per pinzimoniarci dentro verdure oppure crackers, o stregchette (l'ho fatta ieri sera x rinnovare una nuova caccavella)

Tre grosse melanzane, lavate, spuntate e bucherellate con forchetta. Si fanno cuocere in forno fino ad averle morbide, poi si preleva la polpa con un cucchiaino, si trita (non frullarla, perché se non viene una massa viscosa tipo medusa... io ho usato il tritatutto tupperware) e si mescola con aglio, sale, paprika, cumino, olio e il succo spremuto di un'arancia (o, in stagione, col succo di melagrana), quantità a piacere. Si serve freddo in una coppa oppure in piccole ciotoline individuali.

Crocchè di melanzane di cindy

3 melanzane cotte in forno, sgocciolate benissimo e poi frullate con uno spicchio di aglio, parmigiano, menta sale e pepe. Fai le crocchè e le friggi e poi in carta assorbente.

Sono buonissime anche fredde.

Spicchi di verdurine di magda

circa 3 etti di patate

2 carote

carciofini sott'olio una dozzina circa

2 lattughe (solo la parte centrale)

2 o 3 mazzetti di ravanelli

1 dl di olio evo

1 limone

sale

lessare le patate (io le metto già spelate in pentola a pressione) e tagliarle a dadini

In un padellino lessare le carote scolarle bene e tagliuzzarle a cerchio lavare la lattuga prendere le 2 parti centrali e dividerle in 4 (totale 8 pezzi centrali di lattuga) lavare ed affettare i ravanelli Spremere il limone aggiungervi l'olio ed il sale agitando fino ad avere una specie di salsa

Comporre il piatto:

far si che la lattuga crei gli spazi del piatto

Disporre nei vari spicchi, in modo simmetrico

i ravanelli

i carciofini

le carote

le patate

Condire con la salsina

Cantucci Alle Olive Verdi Con Parmigiano E Pinoli Di Erika Mason

la ricetta e' stata presa dal libro "STUZZICHINI" di Eric Treuille e Victoria Blashford ed. Idea libri circa 50 pezzi

Ingredienti:

100g di pinoli

250g di farina

1 cucchiaino di lievito

1 cucchiaino di sale

1/4 di cucchiaino di pepe nero

1 cucchiaio di semi di finocchio

2 cucchiari di parmigiano grattugiato

100g di olive verdi denocciolate e tritate

3 uova sbattute

scaldare il forno a 180° e tostare i pinoli, farli raffreddare. setacciare la farina con il lievito e il sale in una terrina. aggiungere il pepe, i semi di finocchio, il parmigiano, le olive e le uova e mescolare con una forchetta fino ad ottenere un impasto grossolano. amalgamare a mano i pinoli e dividere l'impasto in quattro parti.

formare dei filoncini spessi 2,5 cm e lunghi 30. metterli sulla lastra del forno infarinata e cuocere circa 25 minuti, finché si saranno induriti. lasciarli raffreddare qualche minuto e tagliarli in diagonale formando delle fettine di 1 cm. disporle sulle teglie in un solo strato e cuocerli ancora circa 15 minuti finché croccanti e asciutti, poi farli raffreddare su una gratella.

si possono preparare in anticipo e conservarli in una scatola ermetica, oppure si possono conservarli crudi congelati per un mese. prima di cuocerli scongelarli in frigo per tutta la notte.

Canapé di fave secche di mariantonietta

200 g di fave secche, 2 spicchi d'aglio, 1 pizzico di cumino, 3 cucchiari di succo di limone, 75 ml di olio d'oliva, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, pepe, spianata o piada.

Ammollare le fave per una notte e poi cuocerle per diverse ore. Se necessario aggiungere acqua bollente. Quando sono morbide sbucciarle e farne un puré aggiungendo l'aglio tritato, il succo del limone e il cumino. Incorporare a poco a poco l'olio fino a che l'impasto prende la consistenza di una salsa. Se raffreddandosi si asciuga troppo aggiungete goccioli d'acqua calda. Tagliare la spianata in piccoli triangoli e spalmare la crema di fave. Spolverizzare col prezzemolo e il pepe nero.

Palline di ricotta e pistacchi di adriana.r

250 g ricotta

100 g mascarpone

80 g prosciutto cotto tritato

30 g parmigiano reggiano. grattugiato

80 g pistacchi tritati grossolani

Lavorare bene la ricotta con il mascarpone

ed il parmigiano, aggiungere sale e pepe ed

il prosciutto cotto. Fare delle palline grosse

come noci, passarle nei pistacchi tritati e metterli in pirottini. Conservare in frigo sino al momento di servirli.



Girandole con mozzarella di StefaniaDE

250g di farina ricca di glutine

100g di latte

10g lievito di birra

5 g di zucchero

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

25g di burro

5 g di sale

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

Setacciare sul tagliere la farina e tagliare la mozzarella a piccoli pezzettini cominciare a impastare la mozzarella come se si stesse impastando il burro e la farina per una frolla, cercare di disfarla bene con le mani in modo da incorporarla. Attenzione disfatte il lievito in poco poco latte (potrebbe non andarci tutto il quantitativo prescritto) e finite di impastare anche tutti i rimanenti ingredienti richiesti. Lavorare bene il composto, raccogliere a palla e metterla in una ciotola unta d'olio, coprire con la pellicola e far lievitare per 20-30 minuti. Facendo attenzione a non risvegliare il glutine, togliere la pasta delicatamente dalla ciotola e stenderla a rettangolo ad uno spessore di circa 2,5 mm. Spalmare col pomodoro, spolverare con parmigiano e origano. Arrotolare il più stretto possibile formando un salame. Mettere in frigo in modo da far indurire un po' il rotolo così si riusciranno a tagliare meglio i tronchetti di 1,5 mm di spessore disporre su carta forno e far lievitare per circa 60 minuti. Infornare a 230° per circa 5 minuti.

