

TORTA CON CIPOLLE E PATATE di scrigno

800 g di patate
 2 cipolle rosse
 timo e prezzemolo
 125 g di farina
 80 g di pancetta rosolata in dadolata
 300 ml di latte
 30 g di burro
 4 uova
 1 cucchiaio di olio di oliva
 sale e pepe



Lessare le patate, scolarle, sbucciarle e una volta fredde tagliarle in dadolata. Far dorare la pancetta in padella senza altri grassi. Togliere la pancetta e nella stessa padella far dorare le cipolle finemente affettate con la metà del burro. A parte, battere le uova con sale e pepe, incorporarvi la farina e allungare con il latte. Aggiungere le cipolle, le patate, la pancetta, il prezzemolo ed il timo. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno a 180°C per 30 minuti. Servire caldo.

TORTA DI CIPOLLOTTI FRESCHI di Tina

3 mazzetti di cipollotti
 2 uova
 2 cucchiai di pangrattato
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 1 cucchiaio di timo fresco tritato
 olio e.v.o. e sale



Per base si può usare sia la pasta sfoglia che la brisée. Si puliscono i cipollotti, si tengono anche le foglie più tenere e si affettano grossolanamente. Si mettono in una padella con olio e sale e si cuociono per una decina di minuti, si lasciano intiepidire, si tritano con il minipimer, si mettono le uova, il prezzemolo, il timo e il pangrattato, si mescola, si stende la pasta sfoglia, si bucherella, si versa il composto e si decora con qualche cipollotto lasciato a parte. Si cuoce a 200°C in forno ventilato per un ventina di minuti.

TORTA DI CIPOLLA di Fiorella Radice

Ho foderato uno stampo a cerniera attorno ai 24 cm di diametro con pasta di pane fatta con farina di grano duro, impastata con la macchina del pane e l'ho riempito con cipolla affettata finemente, cotta a lungo con un cucchiaio d'olio, una foglia d'alloro che poi ho tolto, e aggiunte di un poco d'acqua per non far attaccare il tutto. Ho cosperso le cipolle sistemate nella teglia con abbondante parmigiano che ho premuto con i palmi delle mani in modo che si appiccicasse per bene alle cipolle e si inumidisce un po' ed ho cotto in forno a 180°C circa per tre quarti d'ora, più o meno. Il sapore grazie alla crosticina di parmigiano ricordava un po' la zuppa di cipolle.

TORTA DI FUNGHI E PATATE di aidi

Per la pasta:

200 g di ricotta

200 g di farina

2 cucchiai di olio

sale

Per la farcitura:

4 patate medie

8 fette di funghi secchi

olio d'oliva

qualche fettina di asiago

Ammollare i funghi in acqua tiepida, preparare la pasta mescolando la ricotta con la farina, l'olio e un pizzico di sale. Se la ricotta è molto bagnata aggiungete un po' di farina. Affettare sottilmente le patate e cuocerle a vapore oppure cuocerle intere e poi pelarle e affettarle. Stendere la pasta in una teglia e coprirla con le patate, poi i porcini sgocciolati con un po' della loro acqua, olio d'oliva e aggiungerci a pezzetti il formaggio. Infornare a 180°C per 20-25 minuti.

TORTA MEDITERRANEA di Giovanna

Fatta con una base tipo pasta brisée (mai pasta sfoglia con verdure tipo zucchine, perché rilasciano molta acqua in cottura, la sfoglia si inzuppa e non sfoglia) ma impastata con olio di oliva invece del burro. Sopra uno strato di zucchine tagliate a rondelle, uno di pomodorini tagliati a rondelle ed infine mozzarella a fettine sottili.

TORTA DI MELANZANE E PATATE di Selma



3 patate grandi
3 melanzane tonde
200 g di primo sale di capra
q.b. di parmigiano grattugiato

Lessare le patate. Tagliarle a fette non troppo sottili (quando sono fredde) e metterle da parte. Soffriggere bene le melanzane tagliate a piccoli pezzi con olio, aglio e peperoncino. Comporre il tortino come segue: imburrare una tortiera di 20 cm e disporre il primo

strato di patate, spargere una generosa quantità di parmigiano. Mettere le melanzane soffritte, strato di primo sale e finire con un altro strato di patate. Mettere alla fine un altro strato di parmigiano. Va in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti fino a che la superficie è dorata. Sformarlo solo quando è freddo.

TORTA PASQUALINA DELLA EDWIGE di Cumba



Per la pasta:
200 g di farina
1 cucchiaio di olio
acqua fredda
sale

Per il ripieno:
7 carciofi
3 uova
150 g di ricotta
un pugno di formaggio grana
qualche foglia di maggiorana
poco aglio
funghi secchi (qualche fettina)





Dosi per 4 persone. Tagliare i carciofi come per la frittata e farli cuocere (non troppo) con olio, sale e un pizzico di origano. Se asciugano, aggiungere poco per volta un po' d'acqua. Nel frattempo preparare la pasta: lavorarla un po' e lasciarla avvolta in una salvietta per almeno 30 minuti. Tritare la maggiorana, l'aglio e i funghi. Farla rosolare in un po' d'olio e quando è pronta aggiungerla ai carciofi nei quali avrete messo la ricotta, 1 uovo e il

formaggio. A questo punto la procedura è come per le altre torte salate. Le sfoglie dovranno essere sottili, ne vanno almeno 3 sotto e 5-6 sopra, in una tortiera da 20-22 cm. Volendo si può fare col cucchiaino il posto per farci stare 2 uova intere. Su ogni uovo un pizzico di sale, un fiocchetto di burro e un po' di formaggio grattugiato. Infornare a forno non caldissimo (180°C) e dopo 15 minuti alzare il calore. Dopo 45 minuti dovrebbe essere cotta (questo varia da forno a forno).

TORTA PASQUALINA DELLA NONNA LEA di Valentina

2 dischi di pasta sfoglia
 3-4 uova sode
 250 g di spinaci lessati
 250 g di ricotta
 2 uova
 parmigiano grattugiato
 noce moscata
 prosciutto di Praga tagliato spesso

Preparare la pasta sfoglia e foderare con uno dei due una tortiera dai bordi abbastanza alti. Cuocere le uova sode. Lessare, strizzare bene e tritare gli spinaci, mescolare con la ricotta, le uova, abbondante parmigiano grattugiato, una grattata generosa di noce moscata. Disporre sulla base di sfoglia le fette di prosciutto di Praga e sopra versare l'impasto. Fare dei piccoli incavi nell'impasto di spinaci a distanza regolare e disporvi le uova sode sgusciate. Ricoprire con il secondo foglio di pasta sfoglia e praticarvi dei piccoli fori o fessure per il vapore. Cuocere a 180°C per 40 minuti circa (o in microonde con il piatto crisp per 15 minuti). È buona anche il giorno dopo, a temperatura ambiente o riscaldata al microonde.

TORTA PASQUALINA CON CARCIOFI dal forum di Cucina Italiana

2 rotoli di pasta sfoglia
2 scatole di carciofi surgelati
1 vaschetta di ricotta
5 uova
100 g di grana grattugiato
sale, olio, maggiorana
1 cipolla bianca

Tagliare la cipolla a fettine sottili e metterla in una padella con un poco d'olio ed i cuori di carciofi ancora surgelati. Far cuocere lentamente, aggiungendo un poco di acqua se necessario ed il sale, fino a far spappolare la verdura. Spegnerne il fuoco e lasciar raffreddare, quindi aggiungere la ricotta, un poco di maggiorana (se secca 1 cucchiaino), un uovo intero e, quasi tutto il grana grattugiato. Lasciare riposare ed intanto accendere il forno a 220°C e preparare la pasta: srotolare una sfoglia e tenendo la carta, sistemarla in una teglia rotonda da torta; bucherellarla con una forchetta e sistemarvi l'impasto di carciofi. Con un cucchiaio, formare quattro fossette e sistemarvi le uova senza rompere il tuorlo. Spolverizzare con il grana rimasto e quindi coprire con la seconda sfoglia. Sigillare la pasta e volendo, spennellarla con un tuorlo d'uovo sbattuto. Metterla nel forno caldo per circa 45 minuti, controllando che la pasta non scurisca troppo. Si può mangiare sia tiepida che fredda.

TORTA DI PATATE ALLA MODA DI SIENA di Enzo Raspolli

Si dovrebbe partire dalle patate lessate per questo piatto ottocentesco, di origine senese, ma forse va bene anche il purè se ben sodo. Si prepara un battuto di erbe (cipollina, prezzemolo, dragoncello o comunque quel che c'è) e si mescola con il purè (o con le patate lessate e ben schiacciate con il passaverdura). Si sala e si mette pepe bianco, poi si prende una padella con poco olio e.v.o. e due spicchi di aglio. Si mette sul fuoco vivo e si fa scurire l'aglio che si butta via. Nell'olio bollente si deve stendere l'impasto di patate pareggiandolo sopra e si fa cuocere a fuoco medio-basso. Ora si tratta di girare la frittata che non ha uovo ed altri leganti e serve quindi un coperchio piano o un piatto piatto (sostantivo + aggettivo) ben unto di olio. Quando si sbircia che di sotto l'impasto tende al marroncino si gira e si fa cuocere dall'altra parte. Ne esce una cosa semplicissima, croccante fuori e tenera dentro. Poi soprattutto un piatto antico che lo potete servire anche dopo un paio di giorni, così diventa ancora più antico.

TORTA DI POMODORI E ZUCCHINE di Annamaria58



fette di pane raffermo per foderare la tortiera
 pomodori a fette alte circa ½ cm, per la superficie
 700 g di zucchine cotte
 100 g di panna
 80 g di parmigiano
 50 g di formaggio (emmenthaler, montasio o altro formaggio tipo fontina)
 una manciata di pangrattato
 2 cucchiari di: timo, maggiorana, rosmarino, salvia, tritati finemente (da

mischiare al pangrattato)

4-5 uova

q.b. di sale e pepe

olio d'oliva

Grattugiare grossolanamente le zucchine e cuocerle in una padella dove prima si sarà rosolato uno spicchio d'aglio schiacciato (che poi verrà tolto). Quando sono ben cotte ed asciugate, aggiustare di sale e pepe, pesare circa 700 g e metterle da parte. Sbattere a parte le uova insieme alla panna, aggiungere poco sale e pepe. Preparare la tortiera: tagliare un disco di carta forno, bagnarla e strizzarla, stenderla nello stampo tondo a cerniera ed ungerla con del burro fuso steso con un pennello. Tagliare a fette il pane, passarlo velocemente nella miscela di uova e panna e foderare la tortiera. Accendere il forno a 200°C e infilare la tortiera col pane, cuocendo per 6-7 minuti (non spegnere il forno). Mescolare le zucchine fredde alla miscela di uova e panna rimasta, aggiungere i formaggi (tenere da parte 30 g di parmigiano che serviranno per la copertura); togliere la tortiera dal forno e versare il miscuglio di zucchine all'interno livellandolo bene. Tagliare a fette i pomodori e disporli in tondo sulla superficie. Cospargerli con la panure di pane grattugiato e aromi precedentemente preparata, finire con i 30 g di parmigiano tenuti da parte. Aggiungere un pizzichino di sale e pepe, un filo di olio ed infornare per circa 50 minuti, dopo aver abbassato il forno a 180°C. Quando è cotta togliere il bordo della tortiera; quando è tiepida trasferirla sul piatto sfilando dalla base la carta da forno.



TORTA AI POMODORI E FORMAGGIO di Margiseve1961

400 g di pasta sfoglia
10 g di burro
600 g di pomodori
4 uova
2 cucchiaini di olio d'oliva
125 g di mozzarella
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
basilico
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini di panna
1 pizzico di sale

Tagliare a fettine i pomodori. Sgocciolare la mozzarella e tagliarle a fettine. Sbattere le uova con il sale. Incorporare l'olio, il basilico e l'aglio. Unire la panna, il parmigiano grattugiato e mescolare bene. Foderare una teglia con la pasta sfoglia e bucherellarla. Ricoprire il fondo con le fettine di mozzarella e disporvi sopra le fette di pomodoro. Versarci sopra il composto di uova. Infornare solo quando il forno ha raggiunto i 200°C.

TORTA AL RADICCHIO di EVA

pasta sfoglia (io a volte uso la pasta di pane)
prosciutto cotto
fontina a fette
radicchio
2 uova
sale e pepe
250 ml di panna fresca

Sulla base di pasta sfoglia mettere uno strato di prosciutto cotto, uno di fontina, poi mettere il radicchio, appassito prima in padella con un po' di olio. In una ciotola sbattere le uova con sale e pepe e la panna fresca, versare su tutto il ripieno. In forno a 180°C per 30-45 minuti.

TORTA RADICCHIO E PANCETTA di Concettina

pasta sfoglia
 ½ cespo abbondante di radicchio
 trevigiano
 olio e sale
 pancetta
 3 uova
 40 g di grana
 100 ml di panna
 1 mozzarella



Ho ripassato il radicchio in padella con un goccio d'olio, sale e la pancetta tagliata molto piccola, l'ho fatto freddare e l'ho unito alle uova, il grana grattugiato, la panna, la mozzarella e un pizzichino di sale. Ho steso la pasta sfoglia e ho versato il tutto, ho decorato con i ritagli e infornato a 180°C per circa mezz'ora, quando comincia a prendere colore la pasta sfoglia è pronta.

TORTA RADICCHIO E SCAMORZA di Mariarita

Per la pasta brisée al farro:

100 g di farina di farro
 140 g di farina 00
 120 g di margarina vegetale (invece del burro solo per problemi di allergia)
 ½ bicchiere di acqua circa
 q.b. di sale

Per il ripieno:

2 uova
 un po' di latte
 parmigiano
 sale
 1 cespo di radicchio trevisano
 ½ scamorza affumicata tagliata a dadini piccoli

Come base ho usato la pasta brisée al farro di Vippi, buonissima. Ho impastato tutti gli ingredienti nel mixer, è risultata una pasta ben lavorabile e, a cottura ultimata, saporita e molto friabile. Batto le uova con un po' di latte e del parmigiano; aggiusto di sale. Taglio a striscioline la trevisana e la faccio stufare in padella con un po' di olio ev.o. Quando è fredda la aggiungo all'impasto di uova con la scamorza affumicata. Mescolo, verso sulla pasta preparata e inforno a 180°C per circa 35 minuti (comunque per la cottura ci si regola "a vista").

TORTA SALATA CON RAPE E MORTADELLA di gabrigabri

pasta pronta per torte salate (io ho una preferenza per la casereccia di G. Rana)

4 rape grandi

100 g di mortadella tagliata a fette

250 g di ricotta fresca

2 uova medio-grandi

prezzemolo, sale, pepe, noce moscata

2 cucchiaini di semi di sesamo

2 bicchieri di latte

1 bicchiere di acqua

olio d'oliva

È un esperimento, secondo me proprio ben riuscito, per utilizzare un ortaggio che sta andando in disuso. Lavare, sbucciare e tagliare le rape a dadoni, stufarle in un misto di latte e acqua, unendo nella pentola sale, pepe e un filo d'olio. Una volta cotte, ma ancora sode scolarle e lasciarle intiepidire. In una ciotola schiacciare con una forchetta la ricotta e mescolarla con le uova intere, una grattatina di noce moscata, il prezzemolo trito e un pizzico di sale. Unire le rape. Stendere la pasta base in una teglia e disporre le fette di mortadella sul fondo, sovrapponendole in modo da ricoprirlo. Versare il misto di uova, ricotta e rape e pareggiare. Cospargere la superficie di semi di sesamo leggermente tostati. In forno a 180°C fino a cottura. Buona sia tiepida che fredda.

TORTA DI ROBIOLA E PORRI di Lu

Per la pasta di base:

200 g di farina

50 g di farina di mandorle

100 g di burro

1 uovo

sale

Per la farcia:

3 porri

300 g di robiola

poco brodo

uvetta

mandorle a filetti

prezzemolo

sale

Preparare la pasta di base con la farina, la farina di mandorle, il burro, l'uovo e il sale e poi porla in frigo avvolta nella plastica per circa mezz'ora. Tagliare a rondelle i porri e farli saltare in padella per circa 5 minuti, poi aggiungere un

mestolo di brodo e l'uvetta e far finire di cuocere. Lavorare la robiola con l'albume, unire i porri e del prezzemolo tritato. Nel frattempo stendere la pasta e foderare la teglia, bucherellarla e cuocerla con sopra dei legumi secchi, per circa 20 minuti a 180°C. Togliere dal fuoco, eliminare i legumi e riempire con i porri, cospargere con i filetti di mandorle e cuocere ancora per altri 20 minuti a 180°C.

TORTA AL ROSMARINO dal forum di Cucina Italiana

Per la pasta brisée:

300 g di farina bianca
 150 g di burro più un poco per lo stampo
 75 g di acqua fredda
 1 cucchiaino di rosmarino tritato
 1 pizzico di sale

Per farcire:

200 g di cappelle di champignon
 200 g di taleggio
 150 g di prosciutto crudo a fettine
 olio d'oliva, sale, pepe in grani

Dosi per 8 persone. Per la pasta brisée, intridete il burro con la farina, quindi impastate il tutto con l'acqua fredda, sale e rosmarino tritato. Lavorate rapidamente per ottenere una pasta omogenea che farete riposare in frigorifero avvolta nella pellicola trasparente. Tagliate a spicchi le cappelle di champignon e saltatele in padella con un filo d'olio caldo, sale, pepe. Con la pasta, tirata a 3 mm di spessore, rivestite uno stampo per crostate di 26 cm di diametro, imburrrato, quindi infornatelo a 180°C per 20 minuti circa, per una cottura in bianco della pasta. Sfornatela e, ancora calda, farcitela con i funghi, il taleggio a fettine, il prosciutto e una macinata di pepe.

TORTA RUSTICA di Paprika

Ripieno di stracchino, broccoli siciliani e noci: ho fatto una frolla salata e l'ho stesa sulla teglia, coperta di stracchino e broccoletti (precedentemente lessati e ripassati in padella) e noci e fatta cuocere 30-40 minuti a 180°C.



TORTA SPINACI E BESCIAMELLA di alata

2 rotoli di pasta sfoglia
300 g di spinaci
besciamella
tuorlo d'uovo per spennellare

Stendere la pasta sfoglia in modo da ottenere una sfoglia sottile, metterla in una tortiera apribile in modo che fuoriescano i bordi, riempire con gli spinaci saltati in padella con sale pepe e olio, e amalgamati successivamente ad una besciamella piuttosto soda aromatizzata se piace, con parmigiano o noce moscata o tutti e due. Richiudere i bordi dopo aver messo al centro un altro disco di pasta sfoglia in modo che la torta sia perfettamente chiusa. Spennellare con un tuorlo d'uovo e far cuocere in forno per circa mezz'ora. È molto semplice, ma delicata e molto buona.

TORTA DE TOMATE di Marcela

Per la pasta:

100 ml di olio di semi (girasole)
50 ml di olio di oliva
225-250 ml di latte tiepido
25 g di lievito di birra
500 g di farina 0
1 uovo
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di "pimentón dulce"

Per la farcia:

1 Kg di pomodori (oppure pelati o entrambi)
1 peperone verde
200 g di cipolla
250 g di sgombri sott'olio (peso sgocciolato)
50 g di pinoli
olio, sale, pepe, pimentón

Preparazione della pasta: si scioglie il lievito nel latte. Si fa una fontana con la farina (con sale e pimentón, previamente setacciati) con il lievito nel centro e il resto degli ingredienti. Si impasta bene, deve risultare un impasto morbido, ma non appiccicoso. Si lascia lievitare, finché sarà raddoppiato. Si divide in due parti, una più piccola per la coperta. Si stende la più grande in una teglia (se non sbaglio uso una di 25 x 40 cm). Per la farcia: si fa rosolare la cipolla in un po' di olio, fino a quando diventa trasparente. Si aggiungono i pomodori sbucciati e tagliati a cubetti e i peperoni tagliati. Quando l'acqua dei pomodori è evaporata, si aggiunge il pesce sminuzzato e finalmente i pinoli (messi previamente in ammollo per un paio di ore). Si lascia raffreddare un po'.

Questa farcia si mette sopra l'impasto e poi si chiude con l'altra parte di pasta (la "metà" piccola). Si fa qualche taglio sopra. Forno caldo. Nota: di solito si traduce pimentón come paprika. Credo che non siano esattamente lo stesso, ma va bene per sostituire.

TORTA CON VERZA E PANCETTA di Tere e MarisaC



pasta matta
 1 verza
 2 cucchiaini di olio
 2 cucchiaini di pancetta tritata
 1 cipolla
 2 uova
 5 cucchiaini di parmigiano
 100 g di panna liquida
 pezzi di formaggio
 sale e pepe

Ho preso una verza delle dimensioni di un melone e l'ho lavata, sfogliata e messa a cuocere a vapore nella pentola a pressione per 6 minuti. Mentre cuoceva, ho preso la cipolla e l'ho affettata; l'ho quindi messa a rosolare con l'olio e la pancetta tritata. Nel frattempo la verza era pronta: l'ho tritata grossolanamente e l'ho aggiunta alla cipolla e pancetta. Ho rosolato il tutto per altri 5 minuti, mentre facevo la pasta matta di nanninella (in questa raccolta nella sezione "Paste di base"). Ho mescolato le uova, il parmigiano, la panna liquida e dei pezzetti di formaggio che avevo in frigo, sale, pepe. A questo miscuglio ho aggiunto la verza (che avevo fatto leggermente raffreddare). Ho steso la pasta matta in una teglia, ho versato il ripieno e ho cotto in forno a 180°C per 40 minuti.

TORTA DI VERZA E PATATE di elenina

pasta sfoglia (in rotoli Buitoni, nel mio caso)
 alcune patate
 olio, aceto, pepe e sale
 verza

Affettare abbastanza finemente la verza (più spessa che per l'insalata, più sottile che per i crauti) e condirla con olio, aceto, pepe e sale. Stendere la pasta sfoglia in una teglia unta, mettere uno strato di verza e uno strato di rondellone di patate. Altro strato di verza e altre patate. Un ultimo giro d'olio e poi chiudere con la pasta sfoglia. Molto buono, secondo me: il difetto è che quando lo tagliate a fette le stesse si spatasciano un po'. Per evitarlo potete mescolare un paio d'uova sbattute con un goccio di latte alla verza, ma a me

piace meno. Preferisco farlo per pochi intimi non raffinati che si rincorrono tranquillamente verza e patate nel piatto.

TORTA DI ZUCCA CON SPECK di Monica Badia

Per la pasta brisée:

200 g di farina 00
90 g di burro o margarina
1 cu di noce moscata
50 g di emmenthal grattugiato
1 tuorlo d'uovo
un po' d'acqua fredda

Per il ripieno:

1 cu di olio d'oliva
2 fettine di speck
400 g di polpa di zucca
1 cu di farina
120 g ricotta
3 uova intere
1 cu di erba cipollina tritata
1 cu di foglie di basilico tritate
pepe e noce moscata

Accender il forno a 210°C. Impastare la farina con il burro freddo a pezzetti, il tuorlo d'uovo e il formaggio, aggiungere l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Mettere in frigo a riposare per 20 minuti. Nel frattempo far cuocere la zucca nel forno fino a che diventa morbida, in modo da poterla lavorare con la forchetta. Mettere la zucca in una terrina e farla raffreddare. In una padella far rosolare lo speck con un po' d'olio e poi tagliarlo a quadretti. Aggiungere poi lo speck alla zucca, aggiungere poi la ricotta, le uova e il resto degli ingredienti. Imburrare uno stampo di 24 cm e stendere la pasta. Foderare la teglia e riempire di riso o fagioli secchi. Mettere in forno per 15 minuti. Togliere i fagioli e far cuocere per altri 15 minuti. A cottura della pasta ultimata, abbassare il forno a 180°C e aggiungere il ripieno alla pasta brisée. Far cuocere per circa 35 minuti e servire calda.

TORTA DI ZUCCHINE di Anna Sanna

750 g di patate
500 g di zucchine
60 g di parmigiano grattugiato
1-2 uova
1 spicchio d'aglio

1 cipollotto
prezzemolo e basilico tritati
½ carota tritata finissima
poco sedano
burro e pangrattato

Lessare separatamente le zucchine e le patate. Scolare entrambe le verdure e schiacciarle con una forchetta, quindi mescolarle. Unire il sale, il trito di verdure, quindi amalgamare con l'uovo e il parmigiano. Imburrare una pirofila e cospargerla di pangrattato, sistemarvi il composto livellandolo. Passare in forno caldo a 180-190°C per 25-30 minuti circa o a piacere. È possibile portare avanti la cottura di questo tortino anche nel forno a microonde, usando la funzione "grill", e in questo caso i tempi di cottura saranno di circa 10-12 minuti.

TORTA DI ZUCCHINE di Bruna Cipriani

2 rotoli di pasta sfoglia
700-800 g di zucchine
1 spicchio d'aglio
basilico e prezzemolo tritati
300 g di ricotta
2 uova
200-300 g di taleggio a dadoni
50 g di parmigiano grattugiato
una manciata di pane grattugiato
olio, sale e pepe

Mondare, lavare le zucchine e tagliarle a rondelle non troppo sottili. In una padella antiaderente far soffriggere in alcuni cucchiaini di olio lo spicchio d'aglio con il prezzemolo ed il basilico tritati, aggiungere le zucchine e farle cuocere al dente, salare, pepare e far intiepidire. In una ciotola mettere la ricotta lavorarla con un uovo intero, il parmigiano ed il pane grattugiato (anche con le mani), aggiungere il taleggio a dadoni, ed unirvi le zucchine intiepidite. In una tortiera mettere il disco di pasta sfoglia con la sua carta da forno in modo che copra anche le pareti, versare il ripieno di zucchine, chiudere con l'altro disco di pasta sfoglia ripiegando verso l'interno la pasta in eccesso e sigillare i bordi pizzicando insieme i due dischi di pasta (quello inferiore tiralo un pochino sopra a quello superiore ripiegato e pizzica insieme formando una specie di arricciatura). Con un quadratino di carta forno formare un imbuto avvolgendo la carta sul dito indice e tagliando un po' il fondo per avere un'apertura di almeno ½ cm, praticare un foro al centro della torta ed inserirvi l'imbuto (si chiama camino e serve a far uscire l'umidità). Sbattere con un cucchiaino di acqua fredda il tuorlo d'uovo e pennellare la pasta. Infornare nella parte bassa del forno (perché l'umidità delle zucchine non renda la pasta molliccia e possa cuocere bene sotto) a 200°C per circa tre quarti d'ora, toglierla dal forno quando è ben dorata. Non è difficile, ed è più lunga a dirsi che a farsi.

TORTA CON ZUCCHINE di Lara Sabbatini

pasta brisée
3 zucchine
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di olio
una spruzzata di aceto di mele
2 uova
sale integrale
150 ml di panna fresca
parmigiano grattugiato
alcune fette di speck

Ho affettato a rondelle le zucchine, le ho fatte appassire in padella con aglio e olio. Ho aggiunto una spruzzata di aceto di mele. Le ho cotte solo qualche minuto, poi ho coperto e spento. Avevo precedentemente preparato una brisée semplice, che ho steso nella teglia sopra la carta da forno. Ho sbattuto le uova con un poco di sale integrale, ho aggiunto la panna fresca (si può fare anche con il latte, ma non ne avevo) e parmigiano. Ho poi messo le zucchine già tiepide sulla pasta, ho aggiunto le uova e, sopra, alcune fette di speck. Ultima spolverata di parmigiano ed in forno già caldo a 180°C per 30 minuti. È risultata una torta leggera, appetitosa e troppo piccola!

TORTA DI ZUCCHINE di Laura Luna

1 rotolo di pasta sfoglia fresca
250 g di zucchine
125 g di ricotta
2 cucchiai di grana grattugiato
10 fiori di zucca
40 g di mandorle a lamelle o tritate grossolanamente (io non le metto)
½ scalogno
4 rametti di maggiorana (va bene anche quella secca)
1 uovo
2 cucchiai di pangrattato
olio e.v.o.
sale e pepe

Tagliate le zucchine a fiammifero, tritate lo scalogno, fatelo appassire in una padella con 4 cucchiai di olio, aggiungete le zucchine, un po' di sale e pepe e fatele andare un po', poi aggiungete i fiori ben puliti, lavati e tagliati a strisce, mescolate e cuocete per qualche minuto. Spegnete, trasferite il composto in una ciotola e fate raffreddare completamente. Mescolate alle zucchine le mandorle (se avete deciso di metterle), la ricotta, il grana, l'uovo e la maggiorana. Amalgamate il tutto, regolate di sale e pepe e incorporate un po' alla volta il pangrattato. Mettete la pasta sfoglia con la sua carta forno

direttamente nella tortiera da 22-24 cm, punzecchiate il fondo con una forchetta, versate il ripieno, ripiegate leggermente i bordi e cuocete in forno caldo a 190°C per circa 35 minuti. Fate raffreddare e servitela (io la servo calda bollente, è ottima).

TORTA DI ZUCCHINE di Sofia

1 confezione di pasta sfoglia fresca
 2 uova
 250 g di ricotta
 4 zucchine
 100 g di pancetta dolce a cubetti (o prosciutto cotto)
 parmigiano
 sale e pepe

Per prima cosa taglia le zucchine a tocchetti e falle stufare con poco olio. Poi metti la sfoglia nella teglia e prepara il composto, sbatti le uova aggiungi la ricotta, la pancetta, sale, pepe, parmigiano ed infine le zucchine. Metti il composto sulla pasta sfoglia, livella con una forchetta e ripiega i bordi della sfoglia. In forno a 180°C per 30-35 minuti.



TORTA DI ZUCCHINE E CRESCENZA di Daniela Bevilacqua

2 o 3 zucchine
 1 confezione di crescenza
 pasta brisée
 1 uovo
 latte
 sale e pepe

Tritare le zucchine a julienne non troppo sottile (io uso il robot da cucina con il disco a fori medi), mescolarle con l'uovo, qualche cucchiaio di latte, sale e pepe. Foderare uno stampo a cerniera con la pasta lasciandola sbordare per qualche cm. Farcire la pasta con uno strato di crescenza e con il composto di zucchine. Ripiegare la pasta sulle zucchine. Infornare fino a quando la pasta non diventa di un bel colore dorato. Credetemi è ottima anche il giorno dopo riscaldata nel microonde! Viene molto buona anche rosolando le zucchine con un po' d'olio, cipolla e pancetta affumicata prima di farcire la torta, ed un po' di parmigiano unito all'uovo sbattuto.

TORTA DI ZUCCHINE E FETA di Lu

pasta brisée
2 scalogni
3 zucchine
olio e.v.o.
2 uova
100 ml di panna
30 g di parmigiano
50 g di feta
scorza e succo di 1 limone
basilico

Preparare la pasta brisée come vi riesce. Foderarci uno stampo e cuocerlo in bianco, sempre coi legumi secchi, per 20 minuti a 200°C. Pulire e affettare gli scalogni, rosolarli in padella con olio e.v.o. e poi unirvi le zucchine pulite e tagliate a rondelle. Salare e cuocere per circa 10 minuti.

Sgusciare le uova in una ciotola, sbattendole leggermente. Aggiungere la panna, il parmigiano e la feta, la scorza grattugiata del limone e il suo succo spremuto. Togliere i legumi dal guscio di pasta e metterci le zucchine. Unire i formaggi e del basilico a pezzettini. Cuocere sempre a 200°C per altri 20-25 minuti.

TORTA CON ZUCCHINE E FUNGHI di Cristy

Stendere la pasta nella tortiera, poi saltare gli zucchini con aglio e far lo stesso con i funghi. Aromatizzare con prezzemolo, salare e pepare. Unire i composti e mescolare con un po' di panna da cucina (è facoltativa, viene buona anche senza), poi aggiungere parmigiano grattugiato. Versare sulla tortiera, se si vuole guarnire con pomodorini cherry tagliati a quarti, sembra azzardato invece come abbinamento è ottimo.

TORTA CON ZUCCHINE ALLA PARMIGIANA di MarisaC



100 g di farina
 100 g di burro
 100 g di ricotta
 zucchine a fette infarinate, passate nell'uovo e fritte
 provola o mozzarella a pezzetti
 parmigiano
 uovo per spennellare

Impasto farina, burro e ricotta e faccio riposare, poi stendo con il matterello e fodero una teglia. Nella teglia foderata faccio strati di

zucchine (ben strette fra loro), di pezzetti di provola o mozzarella e parmigiano. Copro con altra pasta chiudendo bene il contorno. Spennello con uovo e metto in forno finché si vede colorita.

TORTA DI ZUCCHINE E PARMIGIANO di Giuliana

180 g di farina
 1 bustina di lievito per torte salate
 3 uova
 100 g di gruviera grattugiato
 50 ml di olio e.v.o.
 50 ml di olio di semi
 100 ml di latte
 20 g di burro
 250 g di zucchini
 100 g di parmigiano grattugiato
 1 manciata di basilico tritato
 1 manciata di menta tritata
 sale e pepe

Lavare e grattugiare le zucchini, sciogliere il burro in una padella e fare imbiondire le zucchini, cuocendole fino a completo assorbimento della loro acqua. Mescolare il lievito alla farina, poi, in un altro recipiente sbattere le uova con la frusta elettrica, insieme a olio e latte. Salare e pepare e incorporarlo delicatamente alla farina per ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere il gruviera e il parmigiano grattugiati, le zucchini, il basilico e la menta tritate. Mescolare bene. Imburrare e infarinare uno stampo e versare il composto. Cuocere a 180°C per 50 minuti. La torta è cotta se la lama di un coltello esce pulita.

TRANCI ALLE ZUCCHINE (O SPINACI) di Bibby

300 g di farina
½ bustina di lievito per torte salate
80 g di burro morbido
1 uovo
1 bicchiere di latte tiepido
½ cubetto di lievito di birra
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
zucchine o spinaci ripassati in padella
4 sottilette

Far lievitare l'impasto fino al raddoppio, dividerlo in 2 parti. Stendere una parte della pasta in una teglia rettangolare (oliata) in modo da ottenere una pasta non troppo spessa, quindi disporre sopra il ripieno e coprire con la pasta restante. Forare con i rebbi di una forchetta, spennellare con un uovo sbattuto e lasciare riposare ancora 30 minuti. Infornare a 200°C per 30 minuti, togliere dalla teglia e appena intiepidita tagliare in tranci e servire. Ottima anche fredda.

TRECCIA DI PASTA MATTA CON MELANZANE A FUNGHETTO di Rompyna

pasta matta di nanninella
1-2 melanzane
olio
pomodorini o passata

Tagliare a cubetti le melanzane. Salare e far cuocere in padella con un po' di olio. Spostare verso i bordi della padella le melanzane non completamente cotte e mettere al centro i pomodorini (o anche la passata), salare e far cuocere. Quando i pomodorini sono quasi cotti, unire il tutto e finire di cuocere mescolando qualche minuto. Variante del ripieno: zucchine e carote in padella. Far cuocere qualche minuto in padella le zucchine e le carote tagliate a listarelle con un po' di olio, sale e pepe.

TRECCIA CON SPINACI di Bibby



Con la pasta da rosticceria di Rò (in questa raccolta nella sezione "Paste di base) io ho fatto questa treccia ripiena di spinaci saltati in padella con olio, della salsiccia spellata ed uno spicchio di aglio.

RIPIENI DI CARNE E PESCE

BLINIS di Sandra Figueroa

250 ml di latte
 9 g di lievito fresco
 60 ml di acqua tiepida
 60 g di farina
 100 g di farina di grano saraceno (buckwheat flour)
 ½ cucchiaino da the di sale
 2 uova
 60 g di burro
 30 ml di panna acida (2 cucchiai)

Dosi per 8 persone. Mettere in una pentola 180 ml di latte e fare bollire. Appena bolle spegnere e lasciare intiepidire. Mettere il lievito nell'acqua tiepida e lasciare 5 minuti che faccia delle bollicine. Colare le due farine e sale in una ciotola grande e fare nel mezzo un pozzo. Aggiungere il lievito e il latte tiepido. Unire con un cucchiaio di legno dal centro verso fuori fino a che tutto sia unito bene. Coprire con un telo umido e lasciare lievitare per 2-3 ore in un posto tiepido. Separare le uova e riscaldare il burro. Alla pasta lievitata aggiungere il latte restante, i tuorli d'uovo, il burro e la panna acida. Sbattere l'albume delle uova e aggiungere piano piano (io ne metto un po' nella pasta e sbatto piano e dopo metto il composto lievitato negli albumi sbattuti). Cuocere in una padella antiaderente a cucchiaiate e girare per cuocere dall'altra parte. Io li servo con del caviale, salmone, uova cotte, panna acida, cipollina trita etc. I blinis dolci sono serviti con un coulis di lamponi, il risultato è eccezionale.

CALZONE DI CARNE di Rompyna

Per la pasta:
 200 g di patate cotte al microonde (o lessate) e schiacciate
 200 g di farina
 50 g di burro
 15 g di lievito di birra
 1 tazza di latte
 1 uovo
 sale e noce moscata

Per il ripieno:
 250 g di macinato misto
 100 g di speck (l'ho frullato con il robotino)
 100 g di prosciutto cotto (idem come sopra)



100 g di formaggio emmenthal (idem come sopra)
 1 cipolla
 1 spicchio d'aglio
 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
 1 cucchiaio di farina
 burro
 sale e pepe

Impastare la focaccia (ho aggiunto della farina finché l'impasto ha incordato) e mettere a lievitare. Rosolare la cipolla e l'aglio nel burro; unire lo speck e il macinato; lasciare cuocere ed unire il prosciutto e il formaggio; condire con sale, pepe e prezzemolo; aggiungere una tazzina d'acqua e coprire; cuocere per circa 15 minuti mescolando frequentemente (coprendo quando non mescolate); aggiungere il cucchiaio di farina, mescolare e togliere dal fuoco.

CALZONE DI CARNE BARESE di Ventana



Per la pasta:
 800 g di farina
 1 cucchiaino raso di zucchero
 q.b. di sale
 1 cubetto di lievito
 latte tiepido per impastare
 2 cucchiaini di olio e.v.o.

Per il ripieno:
 750 g di macinato misto bovino e suino
 olio e.v.o.

sale e pepe
 formaggio grattugiato (pecorino e grana)
 300 g di formaggio tipo fontina o filato
 2 uova

Impastare e far lievitare sino al raddoppio la massa; nel frattempo far soffriggere la carne in poco olio e sfumarla con un po' di vino, salare e pepare e lasciar raffreddare (tiepida). Inserire le uova e il formaggio grattugiato. Stendere metà dell'impasto in una sfoglia sottile e ricoprire una teglia precedentemente unta di olio, riempire con il macinato e mettervi sopra i cubetti di formaggio; fare un'altra sfoglia e ricoprire, chiudere i bordi del calzone e punzecchiarlo tutto con una forchetta. Ungere con un po' d'olio ed infornare a 200°C per 30 minuti o sino a doratura.

MUFFIN ALLA PANCETTA AFFUMICATA di betti

2 cucchiaini d'olio
 6 fette di pancetta affumicata finemente sminuzzata
 1 grossa cipolla tritata
 375 g di farina
 3 cucchiaini di lievito in polvere
 1 pizzico di sale
 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
 2 uova
 250 ml di latte
 125 g di burro fuso

Scaldare una padella con l'olio, rosolarvi la pancetta finché non sarà croccante, poi scolarla e farla asciugare su carta da cucina. Nella stessa padella cuocere la cipolla che non deve dorarsi ma solo diventare molto morbida. A questo proposito, avete mai provato a coprire la padella con un foglio di pellicola? Provate: si formerà del vapore dalla cottura che manterrà morbide le cipolle. Setacciare farina, lievito e sale, aggiungere il prezzemolo. Fare la fontana. Sbattere in una ciotola le uova col latte e versarli nella fontana. Aggiungere burro, pancetta e cipolla e mescolare giusto per amalgamare un po'. In forno a 210°C per 20 minuti circa. Ottimi con le uova strapazzate!

MUFFIN AL PROSCIUTTO di Procacebruna

250 g di farina bianca
 200 g di latte
 130 g di prosciutto cotto
 60 g di burro
 30 g di parmigiano grattugiato
 2 uova
 ½ bustina di lievito in polvere per pizze
 timo, maggiorana, prezzemolo
 2 cucchiaini di sale
 pepe
 burro e farina per gli stampini



Questa ricetta l'ho presa dal sito di Cucina Italiana, sono dei muffin davvero buoni, molto soffici e che si possono arricchire in vari modi, io mi sono attenuta alla ricetta ma se vi va di cambiare potete sostituire il prosciutto cotto con prosciutto crudo, salame, pancetta, provolone o quello che più stuzzica il vostro palato.

In una ciotola, lavorate la farina con il latte, le uova, quindi unite all'impasto il burro fuso, il parmigiano, il prosciutto cotto ridotto in piccola dadolata, sale, pepe, mezza bustina di lievito e una cucchiaiata di trito aromatico (timo, maggiorana, prezzemolo). Imburrate e infarinate gli stampini in carta

alluminio, oppure l'apposita teglia per muffin, distribuitevi l'impasto e passate nel forno, già riscaldato a 180°C, per 35 minuti circa. Trascorso il tempo indicato, provate la cottura dei muffin infilando nella pasta uno stecchino che dovrà uscire perfettamente asciutto. Sformate allora i muffin, sistemateli nel piatto da portata quindi serviteli tiepidi. Questi panini, anche in versione dolce, sono spesso presenti sulle tavole del brunch.

MINI MUFFINS ALLO SPADA AFFUMICATO E ARANCIA di Barbara

175 g di farina
1 cucchiaino di lievito
1 cucchiaino di bicarbonato di soda
sale
4 cucchiari di zucchero
1 uovo sbattuto
125 ml di latte
3 cucchiari di burro fuso
2 cucchiariate di marmellata d'arance Vippi's style
burro
pesce spada affumicato tagliato sottilissimo
1 arancia

Setacciare la farina con il lievito, il bicarbonato ed il sale. Versare gli altri ingredienti ed amalgamare fino ad ottenere una pastella liquida. Imburrare degli stampini per mini muffins, versare in ognuno una cucchiata di composto e cuocere a 200°C per 18-20 minuti. Sformarli e raffreddarli su una gratella. Tagliarli a metà e farcirli con un tocchetto di burro, una fettina di spada e mezza fetta di arancia pelata al vivo.

MUFFINS AL TONNO E ROSMARINO di Pinella



2 uova
 250 ml di latte
 125 g di burro fuso
 375 g di farina
 3 cucchiaini di lievito per torte salate
 sale
 180 g di tonno sott'olio sminuzzato
 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
 1 cucchiaio di rosmarino tritato

Procedete come al solito nelle ricette per i muffin, solidi da una parte e liquidi dall'altra. Setacciate la farina con il lievito, aggiungete il sale e il rosmarino. Fate fondere il burro e fatelo raffreddare. Sbattete le uova con il latte, aggiungete il burro liquefatto, il tonno sminuzzato dopo aver tolto tutto l'olio e versate il miscuglio nella farina. Aggiungete il parmigiano. Lavorate l'impasto solo il tanto che serve per amalgamare. E qui sta il segreto! Mettete dei pirottini di carta dentro una teglia per muffins: riempiteli per 2/3 ed infornate a 180°C per 20 minuti circa.

PLUMCAKE AL TONNO di sunny

4 uova
 200 g di farina
 1 bustina di lievito di birra in polvere
 una grossa manciata di olive nere snocciolate
 150 g di parmigiano a pezzi
 una scatola da 80 g di tonno al naturale
 un cucchiaino abbondante di malto (per il lievito)
 6 cucchiai d'olio d'oliva
 sale



Tritare il parmigiano e le olive: con il Bimby, 10 secondi a velocità 5 (devono rimanere dei pezzettini e non essere completamente omogeneizzati); mettere da parte. Rompete le uova nel boccale e unitevi l'olio: 20 secondi a velocità 5. Unite la farina e il lievito in polvere, precedentemente rivenuto per 15 minuti in 20 g di acqua e mescolato al cucchiaino di malto, mescolare 40 secondi a velocità 5 spatolando. Unite infine il parmigiano, le olive e il tonno spezzettato e la presa di sale, 10 secondi a velocità 3. Versate in un piccolo stampo da cake oleato (o con carta forno), oppure una piccola pirofila. Cuocete nel forno preriscaldato a 170°C per 30 minuti circa. Infilate il cake con la lama di un coltellino: se esce asciutta, il cake è pronto; altrimenti, prolungate la cottura per qualche minuto. Sformate il cake per farlo raffreddare.

PIZZA DI TONNO di Ninfadora



Per la pasta:
 250 g di farina
 250 g di semola rimacinata
 100 g di margarina
 1 cubetto di lievito
 1 cucchiaio di sale
 1 cucchiaio di zucchero
 q.b. di acqua tiepida

Per il ripieno:
 pomodori ciliegini
 tonno in scatola al naturale

capperi
 mozzarella
 parmigiano grattugiato

Questa è una pizza che faccio spesso, non tanto per il ripieno che è molto semplice, quanto per la pasta che a me piace molto. Impastare il tutto e mettere a lievitare. Dividere l'impasto in due parti e stenderlo. Con la prima sfoglia foderare una teglia, quindi farcire con quello che gradite. Ricoprire con la seconda sfoglia e chiudere bene i bordi. Bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta, ungere il tutto con un filo d'olio e spargere pochissimo zucchero. Infornare a 180°C fino a quando non assume un bel colore dorato.



"PIZZA ROSSA" (TORTA SALATA DI FARINA GIALLA) di Bibby

4 uova
 2 tazze di farina gialla
 2 tazze di farina bianca
 ½ tazza di olio e.v.o.
 1 cucchiaio di sale
 2 cucchiaini di zucchero
 1 bustina di lievito per torte salate
 ½ tazzina di latte tiepido (scioglierci il lievito dentro)
 salsiccia

Impastare il tutto (unendo il latte con il lievito per ultimo) tranne la salsiccia, porre in una tortiera oliata e cosparsa di pangrattato, quindi cospargere con la salsiccia. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30-40 minuti.

QUICHE AL SALMONE di Manuela B.

1 rotolo di pasta sfoglia
 250 ml di panna da cucina
 2 uova
 sale
 2 cucchiaini colmi di grana grattugiato
 emmenthal a cubetti
 3 -4 fette di salmone affumicato
 aneto fresco o prezzemolo

Stendere la sfoglia (bucherellata) e appoggiare sopra le fette di salmone e i cubetti di emmenthal. Sbattere le uova con un pizzico di sale, la panna, il grana e una piccola manciata di aneto o prezzemolo. Versare il liquido sopra la sfoglia e infornare in forno caldo per 20-25 minuti, oppure come faccio io al microonde con funzione crisp per 10-12 minuti.

QUICHE DI SALMONE AFFUMICATO E ZUCCHINE di Tere



pasta brisée (la ricetta dice di farla con farina integrale)
 400 g di zucchine piccole
 150 g di salmone affumicato
 2 uova
 100 ml di panna
 50 g di grana grattugiato
 sale e pepe

Rivestire una teglia con la pasta brisée. In una terrina sbattete le uova, unitevi la panna e il grana, salate, pepate, poi aggiungete le zucchine tagliate a rondelle (io le faccio appassire prima con pochissimo olio, perché altrimenti secondo me rimangono un po' crude) e il salmone a listarelle. Rovesciare il composto nella teglia e cuocere a 200°C per 40 minuti.

SALATINI DI SALSICCIA ALLE ERBETTE di Lu

4 salsicce
1 uovo
2 cucchiari di pangrattato
2 scalogni
erbette varie (io ho messo prezzemolo, timo fresco e foglie di mirto)
250 g di sfoglia
1 uovo per spennellare
semi di papavero per decorare

Tritare finemente i due scalogni con le erbette. Unire alle salsicce private della pellicina. Unire il pangrattato e l'uovo, amalgamare bene. Stendere la sfoglia in un rettangolo lungo e stretto, disporre il ripieno e chiudere arrotolando la sfoglia intorno al ripieno. Spennellare con l'uovo per lucidare, spolverare di semi di papavero e tagliare a rondelle. Disporre sulla placca e cuocere a 180°C per circa 20 minuti.

SFOGLIA CON PATATE E WURSTEL di Rompyna

sfoglia
2-3 patate
1 uovo
sale e pepe
q.b. di latte
q.b. di wurstel

Lessare e schiacciare le patate, insaporire con sale e pepe, unire l'uovo e se necessario un po' di latte, aggiungere i dadini di wurstel e farcire la sfoglia. Infornare. I tempi e la temperatura dipendono dalla tipologia della teglia (alluminio, silicone, teglia, monoporzione).

TORTA GAMBERETTI E PATATE di Broxani



1 disco di pasta sfoglia (per i più bravi pasta sfoglia fatta da voi)
 4 patate
 150 g di gamberetti sgusciati
 ½ scamorza affumicata
 ½ pizzottella

Tagliare le patate a cubetti e passarli in padella antiaderente con un goccio di acqua, sale e pepe, farli cuocere su fiamma moderata per 10 minuti. Aggiungere i gamberetti e far cuocere tutto insieme per 5 minuti (aggiungendo acqua se serve), salare e pepare. Nel frattempo tagliare a cubetti la scamorza e la pizzottella. Adagiare il disco di sfoglia nella teglia, coprire con le patate e i gamberetti e in ultimo i due formaggi. Passare in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa. Ottima anche fatta con pasta brisée, ma a mio avviso questa pasta si conserva meno quindi oggi la fate e oggi la mangiate. Mentre con la sfoglia è buona anche il giorno dopo.

TORTA AL PROSCIUTTO di scrigno

200 g di farina 00
 150 g di prosciutto cotto tagliato a dadolata
 75 g di parmigiano grattugiato
 3 uova
 100 ml di vino bianco
 4 cucchiaini di olio d'oliva
 1 bustina di lievito per torte salate



Mescolare le uova con l'olio. A parte mescolare la farina setacciata con il lievito e con 1 cucchiaino di sale e del pepe, fare la fontana e al centro versare le uova battute con l'olio. Aggiungere la dadolata di prosciutto ed il parmigiano o altro formaggio grattugiato. Versare l'impasto in uno stampo da plumcake e far cuocere nel forno a 210°C per 10 minuti, poi abbassare a 180°C e continuare a cuocere per 25-30 minuti. Servire tiepido.

TORTA DI PROSCIUTTO CRUDO E FICHI di Giuliana

180 g di farina
 1 bustina di lievito
 3 uova

100 g di gruviera grattugiato
100 ml di olio di semi
100 ml di latte
200 g di fichi freschi
100 g di prosciutto crudo a fette
1 presa di sale, pepe

In una ciotola amalgamare il lievito alla farina. A parte sbattere uova intere con olio e latte. Pepare e salare. Mescolare delicatamente il composto alla farina in modo da ottenere una pasta liscia, aggiungere il gruviera, i fichi (interi o a pezzetti) e il prosciutto crudo precedentemente sminuzzato. Mescolare con cura. Imburrare e infarinare leggermente uno stampo e versare il composto. Cuocere in forno già caldo a 180°C, per 50 minuti. Controllare che sia cotta con un coltello, se la lama esce pulita è pronta. Lasciar freddare prima di togliere dallo stampo.

TORTA AL SALMONE CON ANETO E PEPE ROSA di Giuliana

200 g di farina
1 bustina di lievito per torte salate
3 uova
100 g di gruviera grattugiato
100 ml di olio di girasole o altro leggero
100 ml di latte
20 g di burro
250 g di salmone fresco o affumicato
1 manciata di aneto tritato
2 prese di pepe rosa macinato
1 presa di sale

Far sciogliere il burro in una padella, unirvi il salmone spezzettato e farlo insaporire 5 minuti. Amalgamare il lievito alla farina, in un altro recipiente sbattere le uova intere con il latte e l'olio. Salare e pepare a piacere il composto e incorporarlo delicatamente alla farina. Aggiungere uno dopo l'altro il gruviera, il salmone, l'aneto e il pepe. Mescolare bene. Imburrare e infarinare uno stampo, versare il composto e cuocere in forno a 180°C per 45 minuti. Prova cottura: la lama di un coltello deve uscire pulita. Lasciar raffreddare prima di sformare.

TORTA SALMONE E RADICCHIO di Antonella Grilli

pasta sfoglia
radicchio
scalogno

salmone affumicato
 1 uovo
 5-6 cucchiai di farina
 latte
 1 pizzico di sale

Far appassire il radicchio in una padella con un filo d'olio e dello scalogno. Ridurre a pezzettini il salmone affumicato. In una ciotola versare l'uovo, la farina, latte e un pizzico di sale e sbattere bene con una frusta. Aggiungere il radicchio e il salmone. Foderare una teglia con la pasta sfoglia e stendere l'impasto, a piacere aggiungere anche dei gamberetti.

TORTA SALSICCIA E PORRO di anitab



salsiccia
 porri
 300 g di ricotta
 grana
 pasta sfoglia



Ho privato la salsiccia della loro pelle, le ho spezzettate con una forchetta e messe a rosolare in padella, poi ho unito i porri a rondelle e lasciato rosolare, aggiustato di sale: una volta cotto ho lasciato raffreddare e mescolato con la ricotta e il grana. Poi ho foderato una teglia con la pasta sfoglia, ho riempito con il composto e sistemato a losanga le striscioline di pasta. Ho guarnito con il cuore del porro alzandolo al centro. Messo in forno per 45 minuti circa a 180°C.

TORTA CON I WURSTEL di Margiseve1961

pasta sfoglia o pasta per pizza
 1 pacco grande o 2 piccoli di wurstel
 dolce sardo o fontina o mozzarella
 2 uova
 prezzemolo

Foderare una teglia con la pasta. Mettere in una ciotola i wurstel tagliati a dadini, il formaggio tagliato a pezzettini, le uova e il prezzemolo tritato. Salare e sbattere bene. Versare il tutto sulla pasta. Ricoprire con altra pasta e spennellarla con uovo sbattuto. In forno a 220°C.

RIPIENI DI FORMAGGI

BIGNÈ RUSTICI di Crystal

300 g di farina
150 g di provolone piccante o dolce grattugiato
150 g di salame
60 g di parmigiano grattugiato
100 g di burro
6 uova
sale e pepe

Portare ad ebollizione 375 ml d'acqua con il burro, una presa di sale ed un pizzico di pepe, lontano dal fuoco unire la farina setacciata e mescolare energicamente per non far formare grumi. Rimettere la casseruola sul fuoco e lasciar cuocere finché il composto non si staccherà dalle pareti. Trasferire l'impasto in una ciotola e far raffreddare, aggiungere i formaggi, il salame e le uova una alla volta e mescolare. Distribuire l'impasto a cucchiaiate (grandezza di una noce o più) su una teglia unta. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.

BOCCONCINI DI RICOTTA di Concettina

100 g di ricotta
100 g di prosciutto cotto
1 tuorlo (per spennellare)
100 g di farina
100 g di burro
sale

Tritate il prosciutto e impastatelo con un cucchiaio di ricotta, tenete da parte. Con il resto della ricotta, il burro, la farina e un pizzico di sale fate una morbida pasta brisée, lasciatela riposare un'ora. Dopo averla fatta riposare stendete una sfoglia abbastanza sottile, con il bordo di un bicchiere fate tanti dischetti oppure tante forme diverse (io ho una simpatica ravioliera a forma di pesciolini, per i compleanni dei bimbi sono deliziosi), distribuite il composto di ricotta e prosciutto, ricoprite con altra pasta, sigillate i bordi a mo' di raviolo. Spennellate la superficie con il tuorlo e cuocete su una placca rivestita con carta forno a 180°C per 20 minuti. Buonissimi e simpatici.

L'unica mia variante di questa ricetta è che metto un po' di ricotta in più nel ripieno perché mi sembra un po' scarsina, quindi almeno un paio di cucchiaini di ricotta con 100 g di prosciutto cotto e qualche volta anche un cucchiaio in più nell'impasto esterno, dipende se troppo secca.

BRIOCHE SALATA di car49

250 g di farina manitoba
 250 g di farina 00
 2 uova
 80 g di olio e.v.o.
 20 g di lievito di birra
 250 ml di latte
 1 pizzico di sale
 150 g di salame napoletano
 150 g di provolone



Ricetta di mia suocera. Sciogliere il lievito nel latte tiepido, mettere nel Ken le farine, il latte, le uova, l'olio e impastare per 15 minuti. Aggiungere il salame e il provolone tagliati a dadini, impastare ancora. Mettere nello stampo e aspettare che raddoppi (circa 2 ore). Infornare a 180°C in forno preriscaldato per circa 30 minuti.

BRIOCHE RUSTICA 1 di Numberone

250 g di farina
 3 uova
 80 g di margarina
 15 g di lievito di birra
 parmigiano, pecorino, salumi a pezzetti, scamorza a pezzetti

Lavorare la pasta, unire le farciture, doppia lievitazione, la seconda nello stampo, poi cottura a 200°C per un'oretta circa.

BRIOCHE RUSTICA 2 di Numberone

300 g di farina
 100 g di margarina
 4 uova
 1 bustina di lievito per torte salate
 200 g circa di latte
 ripieno vario a base di formaggi e salumi

BRIOCHE RUSTICA 3 di Numberone

3 uova
 170 g di farina
 75 g di burro
 25 g di lievito di birra
 sale e pepe
 un pugno di parmigiano grattugiato
 q.b. di latte
 salumi e formaggi a pezzetti

Impastare, versare in stampo a ciambella, una sola lievitazione e solito forno a 180°C per i soliti 45 minuti circa.

BRIOCHE PROVENZALE di Manuela B.



235 g di farina 0
 ½ bustina di lievito di birra secco
 1 cucchiaino di sale
 125 ml di latte
 60 g di olio e.v.o.

Ricetta presa dal blog "cuochi di carta". Mettere tutto nella macchina del pane e avviare il programma "impasto". Far lievitare circa 1 ora al caldo (deve più che raddoppiare). Si stende, si fa rilievitare, si farcisce e si chiude come un

calzone. Si può fare anche una treccia, come quella di Ninfadora o come quella di Naty. Cuocere in forno caldo per 30-40 minuti circa. Velocissima e devo dire molto buona. Io in genere la lascio aperta come una pizza e la condisco con formaggi vari e salame o con prosciutto e funghi e mozzarella. Quella nella foto l'avevo fatta come una torta delle rose e poi tagliata a metà e farcita con stacchino e salmone affumicato.

BRIOCHE IMPERIALE di Alberto Baccani

1 Kg di farina 00
 400 g di prosciutto cotto
 400 g di formaggio dolce vergaro o sette colli
 200 g di burro
 ½ litro di latte
 2 tavolette di lievito di birra
 6 uova

pane grattugiato
2 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di zucchero

Dosi per 8 persone. Facendo una piccola fonte sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere uova, burro, sale, zucchero e latte. Impastare con la mano da un solo lato per 15 minuti circa affinché l'impasto risulti né troppo molle né troppo duro. Dividere l'impasto in 2 tuelle, coprire bene con una coperta e far lievitare per un'ora. Ungere la tiella di burro e pane grattugiato, mettere una parte di impasto aggiungendo il prosciutto cotto e il formaggio tagliato a fettine. Coprire con il resto dell'impasto e mettere nel forno per 40 minuti a 200°C.

CACIATIELLO PUGLIESE di Irenequarato



pasta di pane da 500 g di farina
formaggi grattugiati
200 g circa di mortadella
6 uova sode

La base è la pasta di pane, a volte la zia ha provato a farlo con la pasta briosce, viene più raffinato ma io lo preferisco rustico. Si stende la pasta di pane (io lo faccio su un pezzo di carta forno, così poi è più semplice arrotolarlo) in un rettangolo di circa 40 x 40 cm, si mette uno strato

di formaggi grattugiati: parmigiano e groviera sono indispensabili, poi se hai degli avanzi un po' incartapecoriti per l'età puoi mettere anche loro. Il secondo strato è di mortadella tagliata sottilissima, poi un altro strato dei suddetti formaggi ed infine le uova sode una dietro l'altra, volendo mettere meno uova (ma perché?) si devono tagliare a piccoli pezzi e farne uno strato insieme ai formaggi. Ma è così bella la fetta con il tondo dell'uovo sodo, sembra un tramonto! Fatto questo si arrotola come uno strudel, i bordi si devono ripiegare su se stessi altrimenti il formaggio quando si scioglie esce tutto. Si fanno dei taglietti profondi con una lama di coltello per far uscire l'aria incorporata e per far lievitare meglio. Si spennella la superficie con uovo sbattuto e si cosparge di sale. Si fa lievitare per una mezz'oretta, si mette al forno a 250°C per 30-45 minuti. Io uso il forno termoventilato per 20 minuti e poi il forno tradizionale. Si sforna e si copre con un telo pulito, si mangia a temperatura ambiente o tiepido.

MINI CAKE SALATI di Procacebruna

250 g di farina 00
 1 bustina di lievito in polvere per torte salate
 50 g di burro fuso
 1 uovo
 250 g di latte
 100 g di gruviera
 1 cucchiaino di sale
 pepe (facoltativo)



Ricetta di Anna Moroni, dosi per 12 mini cake. Setacciare il lievito e la farina, a parte sciogliere il burro e farlo intiepidire, unire l'uovo, poi la farina e il lievito mescolati insieme, un po' alla volta alternando con il latte per ammorbidire l'impasto, il sale, il pepe e il gruviera tagliato a bastoncini, mescolare bene il tutto, dal basso verso l'alto, per 5 minuti. Imburrare degli stampini da muffin, riempirli per metà con il composto e infornare a 180°C per 15 minuti circa. Si conservano in scatole di latta per alcuni giorni; volendo si possono arricchire con olive verdi o pistacchi a pezzettini.

CAKE SALATO CON MORTADELLA di Eleonora

375 g di farina
 1 bustina di lievito per pizze
 6 uova
 150 g di mortadella a dadini
 120 g di olive farcite al peperone
 200 g di parmigiano grattugiato
 120 g di burro
 150 g di emmenthal a dadini
 150 ml di latte

Mescolare il burro fuso con la farina e le uova. Incorporare il latte, il formaggio grattugiato e da ultimo il lievito. Unire olive, mortadella e emmenthal. Versare in uno stampo da plumcake imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa un'ora.

CAKE BOURGIGNON di betti



250 g di farina
 1 sacchetto di lievito per torte salate
 3 grosse uova
 100 ml di olio d'oliva
 50 g di olive verdi e 50 g di olive nere, snocciolate e tritate grosse
 100 ml di vino bianco secco
 200 g di pancetta affumicata tagliata a

dadini
 150 g di emmenthal grattugiato
 1 cucchiaino da minestra di senape di Digione
 niente sale

In una terrina mescolare nell'ordine gli ingredienti. Versare l' impasto in uno stampo da plumcake rivestito di carta da forno (il mio è antiaderente e non serve). Cuocere 50-60 minuti in forno a 170°C, verificando la cottura col coltello. Dopo 20-25 minuti, aprire velocemente il forno e fare un'incisione per il lungo per aiutare la lievitazione. È buono freddo, con una bella insalata. È importante cuocere a temperatura non troppo alta per evitare che il formaggio, bruciandosi, conferisca sapore amaro al cake.

CAKE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO di Marisac

270 g di farina
 8 g di lievito per pizze e torte salate
 ½ cucchiaino di bicarbonato
 1 fetta di prosciutto cotto tagliata a dadini
 3 bei cucchiaini di parmigiano
 300 ml di latte acidulato con succo di limone
 1 uovo
 120 ml di olio
 una bella manciata di foglie di basilico spezzettate fini
 1 spicchio di aglio tritato
 1 cucchiaino abbondante di sale
 pepe a piacere



Ricetta di Betti, nella foto è quello a sinistra. In una ciotola mescola bene tutti gli ingredienti secchi, compresi prosciutto e parmigiano. In un'altra sbatti l'uovo con olio e latte acidulato. Poi procedi come per i muffins: versa tutto il liquido nell'altra ciotola e mescola poco, giusto per amalgamare il tutto. Versa nello stampo da plumcake imburrato e infarinato e cuoci per 40-45 minuti in

forno a 180°C. Fai la prova dello stecchino e una volta estratto del forno fai riposare 10 minuti prima di sformare e raffreddare sulla gratella.

CAKE AL GORGONZOLA E NOCI di MarisaC

180 g di farina
3 uova
100 g di latte parzialmente scremato
50 g di olio d'oliva
50 g di olio di riso oppure di arachidi
100 g di gruviera grattugiato
150 g di gorgonzola (o roquefort)
1 pera
50 g di noci tritate
1 bustina di lievito per torte salate
sale e pepe



Sbattere poco le uova con l'olio e il latte. Aggiungere la farina setacciata con il lievito e rimescolare con un cucchiaio. Quindi, versare nell'impasto il gorgonzola sminuzzato, le noci, il gruviera. Completare con la pera tagliata a dadini. Salare e pepare. Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake. Versare il composto in forno caldo (175-180°C) e cuocere per circa 40-50 minuti. Far freddare e sformare il cake.

Ci sarebbe voluto dell'olio di noci invece di quello di semi o di riso ma io non l'avevo. Per il latte: avevo del latte fresco e allora ci ho aggiunto un cucchiaio di succo di limone. Questo perché il libro parla spesso di latte fermentato, non avendolo sotto mano si può sostituire con latte reso acido dal limone oppure con latte scremato o ancora con yogurt. Volendo puoi sostituire il gorgonzola con 200 g di feta, 100 di gruyère e 3 manciate di erbe fresche (basilico, menta, erba cipollina, prezzemolo) ma naturalmente togli la pera e diventa un altro cake!

CAKE SALATO FARCITO CON ROQUEFORT E NOCI di MarisaC



250 g di farina
 3 uova
 100 g di roquefort
 8 g di lievito per torte salate
 150 g di fagiolini
 50 g di gherigli di noci
 100 ml di latte
 olio
 insalatina mista di stagione
 aceto balsamico
 sale

Da Sale&Pepe Maggio 2005. La ricetta originale prevedeva roquefort, io ho messo gorgonzola. Dosi per 8 persone. Lessare 5 minuti i fagiolini, scolarli, passarli sotto l'acqua fredda, farli a pezzettini. Setacciare farina e lievito, unire le uova sbattute e il sale, mescolare bene, unire i fagiolini, il formaggio sbriciolato, le noci tritate, il latte e 4 cucchiaini d'olio. Versare nello stampo da plumcake e in forno a 200°C per 35 minuti, fare la prova stecchino. Accompagnare con l'insalatina e fagiolini conditi con olio, sale e poche gocce d'aceto.

CAKE SALATO ALLO YOGURT di Giuliana

3 uova
 1 vasetto di yogurt bianco
 1 vasetto di olio
 1 vasetto di parmigiano
 3 vasetti di farina
 2 grosse cipolle
 1 manciata di capperi sotto sale
 1 manciata di pomodori secchi
 1 manciata di basilico
 1 pizzico abbondante di sale
 1 bustina di lievito per torte salate

In questo cake lo yogurt rende tutto più morbido e va benissimo servito con affettati. In un pentolino mettere a sbollentare le cipolle lasciate intere per circa 10 minuti. Mettere i pomodori secchi a rinvenire in un po' d'acqua calda. Nel frattempo montare e sbattere bene le uova con lo yogurt quindi unire l'olio, il parmigiano, la farina e il sale. Mescolare bene l'impasto. Scolare le cipolle, tagliarle grossolanamente e farle rosolare in un po' d'olio per pochi minuti, giusto il tempo che si insaporiscano. Scolare i pomodori secchi e tritare anch'essi grossolanamente, lavare il basilico e spezzettarlo. Unire cipolle, pomodori tritati, capperi ben lavati dal sale, e il basilico all'impasto, mescolare

bene e per ultimo aggiungere il lievito, avendo cura che si amalgami ben bene al composto. Imburrare uno stampo da plumcake di circa 26-27 cm, versare l'impasto, sbattere un po' lo stampo perché si assesti, livellare un po' se occorre e infornare a 190°C per circa 30-40 minuti. A metà cottura, aprire velocemente il forno e con un coltello fare un taglio verticale sopra il cake per facilitare la lievitazione. È pronto quando è ben dorato e uno stecchino infilato a prova esce asciutto.

CHEESECAKE SALATO di MarisaC

3 uova
 150 g di parmigiano
 250 g di ricotta
 200 g di panna
 80 g di noci tritate
 80 g di pancetta
 fette di pane
 latte
 burro

La ricetta è di Anna Moroni da La Prova del Cuoco. Montare le uova, unire il parmigiano, la ricotta, la panna e le noci tritate fine. Unire anche la pancetta a dadini prima passata in padella e scolata dal grasso. Versare in una tortiera unta e sopra mettere fette di pane bagnate velocemente nel latte, sopra fiocchetti di burro, mettere in forno a 200°C per 35 minuti. Accompagnare con carciofi fritti: tagliarli sottili passarli in farina e friggerli, oppure tagliarli più grossi passarli in farina e uovo e friggerli (per 2 carciofi serve 1 uovo).

CIAMBELLA RUSTICA di Paprika



È il plumcake di Giuliana, ma con olive, capperi, pancetta, groviera.

CROSTATA DI FORMAGGIO di betti

Per la frolla al formaggio:

150 g di farina
100 g di ricotta
100 g di burro
1 pizzico di sale

Per il ripieno:

3 cucchiaini di farina
50 g di burro
250 ml di latte
2 uova
100 g di emmenthal grattugiato
100 g di parmigiano grattugiato
1 pizzico di sale

Ricetta di mia mamma. Si impasta la frolla e si lascia in frigo per 2 ore. Con farina, burro e latte si fa una besciamella, quando è tiepida si uniscono le uova ed i formaggi. A questo punto si procede come una normale crostata, foderando uno stampo con la pasta e riempiendo con l'impasto ai formaggi, poi si decora con la grata di frolla tenuta da parte. In forno a 180-200°C per tre quarti d'ora circa.

CROSTATA DI FORMAGGIO di Ro

pasta brisée

300-400 g circa di formaggi suddivisi in metà cremosi e metà duri, grattugiati o a dadini (io metto provola, emmenthal, grana, gorgonzola e un paio di cucchiaini di panna)
1 uovo
pepe nero

La ricetta originale prevedeva la frolla dolce, ma io l'ho sempre fatta con la brisée. Ungere e infarinare la teglia, foderarla con 2/3 della pasta, versare l'impasto e decorare con la pasta restante a grata. Cuocere in forno a calore moderato per circa 40 minuti.

CROSTATA RICOTTA E PESTO di Ro

350 g di pasta brisée
250 g di ricotta
3 uova
100 g di pesto pronto

150 g di pomodorini ciliegia maturi
40 g di grana grattugiato
sale e pepe

Assottigliare la pasta con il matterello, foderare uno stampo da 24 cm con carta da forno, appoggiarvi dentro la pasta e ripiegare quella in eccesso, formando un cordoncino. Punzecchiare il fondo di pasta con una forchetta e cuocere in forno a 180°C per 5 minuti. Mettete la ricotta in una ciotola, lavorarla in modo da renderla cremosa e incorporare il pesto con il formaggio e le uova precedentemente sbattute. Regolate di sale e abbondate pure con il pepe. Togliete il guscio di pasta dal forno, versarci il composto di ricotta, sistemare qua e là i pomodorini, facendoli affondare leggermente e rimettete la crostata nel forno alla stessa temperatura per altri 15 minuti. Servire tiepida o a temperatura ambiente.

ECLAIRS SALATI RIPIENI AL GORGONZOLA di Fausto Fraccalini

pasta choux
250 g di gorgonzola
120 g di mascarpone
sale e pepe
se piace:
2 cucchiaini di panna fresca non zuccherata, leggermente montata
gherigli di noce tritati grossolanamente
filetti di mandorla

Amalgamare i formaggi, salare e pepare. Volendo, aggiungere panna leggermente montata e/o gherigli di noce. Farcire. I filetti di mandorla si cospargono sugli éclairs di pasta choux prima di infornarli.

FILONE RUSTICO di Numberone

500 g di farina manitoba
300 g patate lessate e passate
4 uova
50 g di parmigiano
2 cucchiaini di olio
1 cubetto di lievito di birra sciolto in una
tazzina di latte tiepido
sale e pepe
salame
galbanone dolce



Questa è la ricetta originale, io avevo

molto lievito madre e ho sostituito il lievito di birra con 200 g di lievito madre. Impastare bene il tutto, stendere a rettangolo. Coprire il rettangolo con fette di salame Milano (o Napoli, o quello che piace) e fette di galbanone dolce. Arrotolare, lasciando la falda di chiusura sotto, e lasciar lievitare. Prima di infornare lucidare la superficie con uovo sbattuto ed eventualmente cospargere di semi a piacere, io ho usato papavero e sesamo. Infornare a 180°C per 50 minuti circa.

FOCACCIA AL FORMAGGIO di Roberta Zorzoli

Per la pasta:

250 g di farina
3 cucchiaini da tavola di olio e.v.o.
50 g di vino bianco
75 g di acqua
sale

Per il ripieno:

200 g di stracchino
100 g di ricotta
sale
olio per la teglia

Su di una spianatoia allargare a fontana la farina, al centro mettere il vino, due pizziconi di sale e l'acqua incorporando man mano tutta la farina. Lavorare l'impasto energicamente per circa 10 minuti fino a che non si ottiene una pasta soda ma morbida e liscia. Lasciar riposare fuori dal frigo per circa 30 minuti avvolto nella pellicola. Tirare quindi la pasta il più sottile possibile lavorandola con il mattarello e tirandola infine con il dorso delle mani con un movimento dal centro verso l'esterno (come per una pasta strudel). Si deve formare un rettangolo di grandezza doppia rispetto a quella della teglia. Oliare la teglia e disporvi la metà della pasta lasciandone fuoriuscire il resto da uno dei lati lunghi. Cospargere di stracchino (crescenza) e ricotta in piccoli fiocchi, salare e ripiegare il resto della pasta fermando i bordi con un cordoncino composto dai due strati sovrapposti. Spennellare tutta la superficie con olio e sale e praticare dei tagli sulla parte superiore dell'impasto strappandolo con piccoli pizzicotti. Infornare a 230°C per 15 minuti circa. Servire appena sfornata. La ricetta proviene dalla nonna genovese della mia amica Betta, che consiglia di utilizzare stracchino e quagliata, che in Liguria viene prodotta e confezionata da alcune centrali del latte, con questi ingredienti il gusto del ripieno è molto più acido. Sempre la citata nonna genovese raccomanda, per una buona riuscita della focaccia, di tirare la sfoglia il più sottile possibile e di utilizzare solo stracchino freschissimo che nel forno diventa più cremoso.

FOCACCIA AL FORMAGGIO DI RECCO dal forum di Cucina Italiana

500 g di farina
 250 g di acqua
 3 cucchiaini di olio
 1 pizzicone di sale
 stracchino, ricotta, caglio

Impastare acqua, farina e olio con il sale, l'impasto deve risultare morbido ma compatto. Lavorare bene la pasta e farla riposare fuori dal frigo avvolta nella pellicola, per circa 30 minuti. Dopo il riposo lavorare la pasta come una pasta strudel ovvero tirarla finissima aiutandosi anche con il dorso delle mani che accarezzando la pasta stesa dal centro verso i bordi la allargheranno maggiormente. A questo punto stendere su una teglia ben oliata metà della pasta, riempirla con il formaggio, salare e ricoprire con l'altra metà di impasto come se fosse un foglio da piegare in due. Spennellare la superficie con olio e sale e fare dei pizzicotti alla pasta per creare dei buchetti di aerazione. In forno a 220°C circa per 15 minuti. Per il ripieno si può usare stracchino, o stracchino e ricotta o caglio.

MATTONELLA di Valeria



2 confezioni di pasta sfoglia
 200 g di provoletta a fette
 150 g di prosciutto cotto a fette
 1 pomodoro da insalata
 sale e origano
 sesamo
 1 uovo

Stendere la sfoglia su una teglia. Mettere lo strato di provoletta dolce, poi quello di prosciutto cotto. Tagliare il pomodoro a fette e fare uno strato anche con quello. Sopra un pizzico di sale e di origano. Ricoprire con l'altra sfoglia, poi spennellare l'uovo sbattuto e una spolverata di sesamo. Fare qualche buco con la forchetta per fare uscire il vapore. Infornare a 180°C per una mezz'oretta. È buona sia calda che fredda.

MUFFIN DI FORMAGGIO ALLE ERBE di Betti

225 g di farina
 155 g di farina integrale
 3 cucchiaini e ½ di lievito in polvere

1 pizzico di pepe di Caienna
2 cucchiari di prezzemolo tritato
2 cucchiari di erba cipollina tritata
2 cucchiari di timo fresco tritato
125 g di fontina grattugiata
2 uova
250 ml di latte
125 g di burro

Setacciare farine, lievito, pepe e sale in una terrina, poi unire le erbe e il formaggio. A parte sbattere le uova col latte e versarli nella terrina delle farine, anche con il burro fatto fondere. Riempire gli stampi da muffins e cuocere in forno a 210°C per 20 minuti circa.

MUFFINS AL FORMAGGIO E FINOCCHIETTO di Naty

1 bicchiere di farina bianca 00
1 bicchiere di farina integrale
100 g di parmigiano grattugiato
oppure
1 cucchiaio di parmigiano e 100 g di altro formaggio piccante duro
½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino e ½ di semi di finocchietto tritati grossolanamente
1 uovo
60 ml di olio
300 ml di yogurt bianco naturale (va benissimo anche quello magro)
1 cucchiaino di bicarbonato

Prendiamo 2 scodelle. In una mischiamo tutti gli ingredienti secchi (farine, bicarbonato, sale, formaggio, finocchietto). Nell'altra rompiamo l'uovo (senza montarlo), aggiungiamo olio e yogurt e mescoliamo per bene. Aggiungiamo la parte secca alla parte liquida, mescoliamo velocemente, giusto per inumidire il tutto. Se rimangono dei grumi è normale! Se esagerate nel mescolare, l'impasto non sarà soffice e leggero. Riempiamo le formine imburrate a 3/4 di altezza. Mettiamo nel forno scaldato a 180°C per circa 25 minuti.

MUFFIN AL FORMAGGIO di *Sandra*

250 g di farina 00
250 ml di latte
100 g di gruyère
50 g di burro più un poco per gli stampini
1 uovo
½ cucchiaio di zucchero

1 bustina di lievito in polvere per pizze e torte salate
sale

Dosi per 12 muffins. Setacciate la farina con il lievito e amalgamatela con il sale e lo zucchero. Fate fondere il burro a calore debolissimo e passate il gruyère in una grattugia a fori grandi. Rompete l'uovo in una terrina, sbattetelo leggermente e, sempre battendo, amalgamatevi il burro fuso freddo. Unite la farina, poca alla volta, alternando le aggiunte di farina con quelle di latte. Mescolate bene con un cucchiaio di legno e infine amalgamate all'impasto il formaggio: il risultato sarà una pastella fluida ma densa. Pennellate con poco burro fuso 12 stampini da crème caramel di alluminio usa e getta e distribuitevi il composto. Mettete gli stampini nel forno precedentemente scaldato a 180°C e lasciate cuocere i muffin per una ventina di minuti, fino a quando saranno ben gonfi e dorati. Una volta tolti dal forno, fateli riposare un paio di minuti prima di sformarli. Serviteli tiepidi. Potete preparare i muffins anche in anticipo. Dopo averli fatti raffreddare completamente, chiudeteli in una scatola di latta o in un sacchetto di plastica e, al momento di servirli, passateli nel forno caldo (non nel microonde) per 5-6 minuti. Si possono aromatizzare con semi di papavero o finocchio, o mettere nell'impasto pistacchi o olive verdi.

MUFFINS SALATI AL FORMAGGIO CON RIPIENO DI REGINA E CIALDINA DI FRICO di Annamaria58

Per i muffins:
250 ml di latte
80 g di burro
250 g di farina 00
1 uovo
sale e pepe
prezzemolo tritato
½ bustina di lievito istantaneo Mastro Fornaio

Per la crema di funghi:
farina
burro
latte
funghi precotti o trifolati
vino bianco
sale e pepe



Mettere nel microonde 100 ml di latte e il burro per farlo sciogliere, mettere poi in un recipiente a bordi alti gli altri 150 ml di latte freddo e la farina 00 e mischiare bene con un frullino ad immersione. Aggiungere l'uovo e un pochino di sale e pepe, più il prezzemolo tritato e il lievito istantaneo. Frullare di nuovo. Aggiungere una manciata di formaggio grattugiato e mischiare bene con un
<http://www.coquinaria.it>

cucchiaino di legno. Io uso gli stampini in silicone e questa dose va bene per 16 pezzi da cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti.

Togliarli dal forno e farli raffreddare. Tagliare poi con un coltellino a punta la calottina a forma di cono, mettere la crema di funghi (io ho messo la regina, ma vanno bene anche altri tipi) e rimetterla sopra. Intanto mettere un foglio di carta forno sul piatto girevole del microonde, dove avrete disposto con un cucchiaino dei mucchietti di grana grattugiato (io come misura uso un tagliapasta piccolo e con un cucchiaino ci metto dentro il formaggio grattugiato, così la forma diventa più regolare). Far andare il microonde per 90 secondi e staccare velocemente le cialdine di frico appoggiandole sui muffin. Per la crema di funghi, tostare la farina insieme al burro aggiungendo piano piano latte caldo fino alla consistenza desiderata: aggiungere i funghi precotti o trifolati ed un goccio di vino bianco. Aggiustare di sale e pepe e riempire i muffin. Mangiarli tiepidi, se freddi ci perdono nel gusto, se tiepidi il formaggio è un po' morbido e sono più buoni. Sono veloci da fare (meno di un'ora), serviti tiepidi con affettati non troppo salati sono un ottimo antipasto.

MUFFINS ALLE OLIVE di Pinella



Alla ricetta base (in questa raccolta nella sezione "Paste di base") ho aggiunto 120 g di olive nere tritate, 1 cucchiaino di rosmarino e 50 g di parmigiano grattugiato. Ho versato il composto in stampini alti per muffins a $\frac{3}{4}$ di altezza e infornato per 20 minuti a 180°C.

MUFFIN AL PARMIGIANO di Procacebruna

Ricetta base di Pinella (in questa raccolta nella sezione "Paste di base"), io ho messo 140 g di parmigiano grattugiato.



MUFFINS ALLO STRACCHINO di chandra



3 uova
 300 g di farina
 100 g di parmigiano grattugiato
 200 g di stracchino
 ½ bicchiere di olio di semi
 sale, pepe e noce moscata
 1 bustina di lievito per torte salate

Sbattere le uova e unire quindi il parmigiano, lo stracchino, la farina setacciata insieme con il lievito, l'olio di semi, il sale, il pepe e la noce moscata.

Si possono mettere dei mezzi gherigli di noce sulla torta, disposti a corona. Infornare a 180°C. Per il tempo faccio ad occhio, ma dovrebbe essere una mezz'oretta scarsa. Può essere farcita e presentata a cubetti, magari per un buffet, ma a me piace il suo gusto da sola.

PIZZA CRISP di Dianella Barnocchi

Per la pasta:

500 g di farina per pizza
 2 cucchiaini di sale
 1 cucchiaino di zucchero
 1 bustina di lievito di birra granulare
 ½ bicchiere di olio e.v.o.
 270 ml di latte

Per la farcia:

- 800 g di pomodoro a pezzetti
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 grosse mozzarelle

Mescolate la farina, il sale, lo zucchero, il lievito di birra granulare. Aggiungete l'olio extravergine di oliva e il latte: impastate bene il tutto. Fate una palla, infarinatela e mettetela in una capace pentola di pyrex con coperchio in forno a 30°C per un'ora. Intanto cuocete il pomodoro a pezzetti con sale e zucchero per 10 minuti alla massima potenza nel microonde in una pentola con coperchio. Fate scolare il pomodoro in uno scolapasta e tagliate le mozzarelle a pezzettini. Dividete la pasta in quattro parti, prendetene una, schiacciatela tra due fogli di carta forno e stendetela con il rasagnolo fino alla misura del piatto crisp. Togliete il foglio superiore e ponete l'altro con la pasta sul piatto crisp; bucherellate la pasta con una forchetta e cuocete con la funzione crisp del microonde per 5 minuti. Togliete la pizza, stendeteci sopra $\frac{1}{4}$ del pomodoro e $\frac{1}{4}$ della mozzarella. Condite con un giro di olio extravergine d'oliva e cuocete ancora con la funzione crisp per 4-5 minuti (fino a che la mozzarella non sia ben sciolta). Cuocete allo stesso modo le altre pizze, cucendo però la pasta solo per 4 minuti.

PIZZA RUSTICA RAPIDA di Agrodolce

- 5 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio
- 100 g di parmigiano
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 1 mozzarella o formaggio che fonde
- 100 g di prosciutto cotto a dadini
- 300 g circa di farina

Battere bene le uova con un frullino. Unire gli altri ingredienti e per ultima la farina con il lievito; usare farina quanto basta ad avere un impasto tipo ciambellone. Cuocere a 180°C fino a doratura (prova stecchino).

PIZZA RUSTICA SVUOTA FRIGO di Ninfadora



2 dischi di pasta sfoglia
scamorza fresca e affumicata
2 uova
formaggio
sale e pepe
un goccio di latte
prosciutto cotto

Con un disco di sfoglia ho foderato una teglia e l'ho rivestito con fette di scamorza. Nel frattempo ho sbattuto le uova con formaggio, sale pepe e un goccino di latte, ho aggiunto dei pezzetti di scamorza affumicata e ho versato sulla sfoglia. Ho ricoperto con fettine di prosciutto cotto e chiuso il tutto con l'altro disco di pasta sfoglia.



PIZZA RUSTICA 1 di Numberone

Per la pasta:

300 g di farina
2 uova
100 g di burro
sale

Per il ripieno:

300 g di ricotta
sale e pepe
5 tuorli d'uovo
formaggi e salumi a pezzettini
5 albumi d'uovo montati

Regolarsi come per una crostata salata, con griglie di pasta sulla superficie o, come preferisco io, con un altro disco di pasta a chiudere, punzecchiata per far uscire il vapore.

PIZZA RUSTICA 2 di Numberone



Per la pasta:

1 uovo

1 cucchiaio di sugna sciolta

1 bicchiere di acqua

farina che assorbe, per avere una pasta morbida ed elastica

Per il ripieno:

6 uova

200 g di ricotta (messa a pezzetti)

sale, pepe, formaggi e salumi

Questa ricetta è di mia madre, ed è la pizza rustica che faccio preferibilmente.

PLUMCAKE SALATO di Concettina

4 uova

1 bicchiere di olio

1 bicchiere di latte

300 g di farina

1 bustina di lievito per torte salate

200 g tra provolone dolce, piccante o emmenthal

100 g di prosciutto cotto

100 g di mortadella

1 manciata di olive nere o verdi a pezzettini

sale

Sbattete le uova, salate un po', aggiungete gli ingredienti liquidi poi la farina, la bustina e i formaggi con il prosciutto, mortadella tutto tagliato a dadini piccini. Unite le olive e infornate a 180°C per 40 minuti.

PLUMCAKE CON FORMAGGIO E OLIVE di lu64

150 g di farina

2 uova

poco sale

5 cucchiai di vino bianco

½ bustina di lievito per torte salate istantaneo

20 g di olio e.v.o.

50 g di olive nere snocciolate

50 g di emmenthaler a pezzetti

Si amalgamano tutti gli ingredienti, si versa in uno stampo da plumcake imburrato e si inforna a 180°C per 45 minuti. Io ho messo anche degli avanzi di salame piccante tagliato a pezzetti piccoli.

PLUMCAKE FORMAGGIO E PROSCIUTTO di Daria

250 g di farina
125 g di burro
4 uova
½ bustina di lievito
150 g di prosciutto cotto a dadini
150 g di emmenthal a dadini
sale, pepe e noce moscata

Questa ricetta l'ha presa anni fa mia madre su non so più quale rivista. Mescolare farina, lievito, sale e pepe, le uova sbattute e 100 g di burro fuso finché l'impasto non risulta omogeneo. Insaporire con noce moscata e aggiungere il prosciutto e il formaggio. Versare nello stampo foderato con carta forno imburrata. Cuocere a 180°C per 50 minuti.

PLUMCAKE CON SALUMI E FORMAGGI di Bibby

3 uova
3 bicchieri di farina
½ bicchiere di olio di semi
½ cucchiaino di sale
1 bicchiere di latte tiepido
1 bustina di lievito per torte salate
1 cucchiaio di grana grattugiato
emmenthal, fontina, prosciutto cotto, mortadella, wurstel, tagliati a tocchetti

Impastare il tutto unendo il lievito sciolto nel latte per ultimo ed infine i salumi e i formaggi a tocchetti. Oliare e velare col pangrattato lo stampo da plumcake e cuocere in forno caldo a 180°C per 30 minuti circa.

PLUMCAKE SALATO CON LE PERE di MarisaC

250 g di farina
 2 cucchiaini colmi di lievito per torte salate
 200 ml di latte
 4 uova
 200 g di emmenthal
 20 g di erba cipollina
 1 pera kaiser
 sale pepe



Ricetta da Sale&Pepe Marzo2005, dosi per 6 persone. Setacciare farina, lievito, sale, pepe, le uova, il 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 12 x 24 cm. In forno a 180°C per 50 minuti, fare prova stecchino, deve uscire asciutto. Sformatelo e servite tiepido, se piace accompagnato con dadini di emmenthal. Il mio era freddo, buono lo stesso anche con fettine di pecorino fresco per accompagnamento.

QUICHE RUSTICA di nanninella

pasta matta alla ricotta
 250 g di formaggio non piccante dolce tipo galbanino (io ho messo la scamorza)
 100 g di speck
 200 g di patate
 200 g di crema di latte (se non si ha va bene anche la panna da cucina uht)
 rosmarino

La pasta matta è in questa raccolta alla sezione "Paste di base". Stendere la pasta e foderare una teglia imburrata abbastanza grande (io ne ho foderato una da 30 cm), tagliare il formaggio a fette sottili e metterne uno strato sul fondo della teglia, condire con un po' di panna, mettere uno strato di fettine di speck, condire con un po' di panna, sbucciare le patate sottilmente con la mandolina, farne uno strato unico coprendo tutta la pirofila, salare un po' se si vuole solo sulle patate (ricordarsi di salare pochissimo in quanto c'è lo speck che già caccia sale), condire con la panna, una spolverata di rosmarino ed in forno una mezz'ora a 200°C. Buona sia calda che fredda.

QUICHE AU CHÈVRE ET BASILIC (TORTA AL FORMAGGIO DI CAPRA E BASILICO) di Sonicka

pasta sfoglia
250 g di formaggio di capra fresco
1 uovo
200 ml di panna (meglio se spessa, ma liquida va bene comunque)
1 spicchio d'aglio
1 mazzolino di basilico
sale e pepe

Dosi per 6 persone, per uno stampo rotondo da 26 cm di diametro. In un recipiente mettere il formaggio di capra tagliato a pezzetti, l'uovo, la panna, l'aglio (tagliato finissimo), il basilico (tagliato medio), sale e pepe. Mischiare con una forchetta o con il mixer. Stendere la pasta, bucherellare il fondo, versare il tutto e mettere in forno a 180-200°C per circa 30 minuti. Servire calda o tiepida. Accompagnare con un'insalata di valeriana e mele (tipo granny smith).

QUICHE AI QUATTRO FORMAGGI di Manuela B.

1 sfoglia a piacere
50 g di gorgonzola a cubetti
50 g di pecorino semistagionato a cubetti
50 g di emmenthal o scamorza
50 g di parmigiano a scaglie
200 g circa di funghetti trifolati
2 uova
2 cucchiaini di grana
200 ml di panna
sale
1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato

Disporre sulla sfoglia i formaggi e i funghi ben sgocciolati. In una ciotola sbattere le uova con un pizzico di sale e unire la panna e il grana. Mescolare bene e aggiungere (per dare colore) il prezzemolo. Versare la crema sulla sfoglia e cuocere in forno tradizionale per circa 30 minuti o al microonde con funzione crisp per 12-14 minuti.

RUSTICO ALLA RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO di Concettina

1 confezione di pasta sfoglia
500 g di ricotta
3 uova

1 mozzarella
100 g di prosciutto cotto a dadini piccoli
50 g circa di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Rivestite la tortiera imburrata con la pasta sfoglia leggermente stesa e successivamente bucherellata, in una ciotola unite gli ingredienti del ripieno. Con la pasta rimasta decorate a piacere la superficie, spalmate con un tuorlo d'uovo e infornate a 200°C per 40 minuti circa fino a che la superficie dora leggermente.

RICICLARE GLI AVANZI DEI FORMAGGI di Oretta Zanini de Vita

In Francia ci fanno le famose "talmouse" che sono delle piccole tartellette precotte vuote, nelle quali viene messo uno strato di verdure già preparate, tipo spinaci al burro, piselli al prosciutto, fagiolini tritati al burro, etc. e poi, sopra, un misto di formaggi che fondono e che non fondono tutti tritati o grattugiati insieme. Il forno amalgama tutto. Naturalmente con lo stesso procedimento puoi preparare una torta rustica, con un piccolo trucco: se disponi sul fondo uno strato di verdure troppo slegate, tipo piselli o funghi, mescolaci prima una cucchiata di besciamella, o anche delle uova leggermente sbattute con un filo di panna. Questo tipo di torte rustiche puoi farle sia aperte sia chiuse, con uno strato di pasta sopra.

SFOGLIA DI FORMAGGIO di Margiseve1961

asiago
groviera
gorgonzola con mascarpone
crema pecorino
crescenza
1 brick di panna
100 g di prosciutto cotto
parmigiano grattugiato
2 uova
2 rotoli di pasta sfoglia

Tagliare a dadini l'asiago e il groviera. Unire la panna, la crema pecorino, il gorgonzola con mascarpone, la crescenza ed il parmigiano grattugiato. Aggiungere le uova e mescolare bene il tutto. Stendere la sfoglia in una teglia, mettere sul fondo le fette di prosciutto cotto. Versare sopra il composto di formaggi. Fare una grata con la pasta sfoglia, come si fa per le crostate. Cuocere in forno a 220°C.

SFORMATO DI MOZZARELLA E PROSCIUTTO di Margiseve1961

pasta sfoglia
prosciutto cotto
mozzarelle
pelati a pezzetti o passato di pomodoro
1 uovo

Stendere in una teglia imburrata ed infarinata un rotolo di pasta sfoglia. Sopra metterci pelati a pezzettini o passato di pomodoro e salare. Quindi mettere le fette di prosciutto cotto e sopra le fettine di mozzarelle. Ricoprire con un altro rotolo di pasta sfoglia. Spennellare con l'uovo sbattuto. Infornare solo quando ha raggiunto i 200°C. Mi hanno consigliato al posto dei pelati i pomodori freschi, qualcuno mette melanzane fritte in mezzo, altri la fanno senza pomodori o pelati sostituendo con provola affumicata.

STRUDEL DI FORMAGGI di Mariantonietta

pasta matta
formaggi con pasta semidura tipo emmenthal, fontina, belpaese
un po' di gorgonzola dolce
1-2 patate lesse

La ricetta della pasta matta è in questa raccolta nella sezione "Paste di base". Tagliate a cubetti il formaggi e le patate, mettete sulla pasta matta e arrotolate. Spennellare di uovo e cuocere in forno. Servire tiepido.

STRUDEL GORGONZOLA E NOCI di Numberone

1 rettangolo di pasta sfoglia
400 g di ricotta
150 g di gorgonzola dolce
50 g di noci
2 tuorli d'uovo (uno è per dorare)
2 albumi d'uovo montati
sale

Stendere meglio la base e punzecchiarla. Disporre su un terzo della base, dal lato corto, il composto ben amalgamato, cospargere di noci grossolanamente tritate e arrotolare, partendo dal lato della ricotta. Dorare la superficie, cospargere con altre noci e cuocere in forno per 35 minuti a 180°C.

STRUDEL DI SPECK ASIAGO E MELE di quack



Si stende la pasta sfoglia e si farcisce con uno strato di speck, uno di asiago tagliato sottile, uno di mela verde (granny smith) anche questa tagliata sottile, e poi abbondante pepe nero macinato. Si arrotola tutto a strudel e dopo averlo spennellato con un tuorlo d'uovo si cuoce in forno per 20-25 minuti a 180°C.

TORCIGLIONE RIPIENO di LauraM

80 g di farina manitoba
 270 g di farina 00
 175 g di burro
 1 cucchiaino di zucchero
 1 cucchiaino di sale
 15 g di lievito di birra
 4 uova
 provolone piccante
 olive verdi e nere
 pomodorini



Preparare un impasto piuttosto molle con la manitoba e il lievito sciolto in acqua tiepida. Lasciare lievitare per mezz'ora. Mescolare l'altra farina con lo zucchero e il sale, impastare con le



uova, aggiungere il burro ammorbidito e in ultimo il lievito. Lavorare a lungo, stracciando e sbattendo l'impasto più volte (meglio usare l'impastatrice). Raccogliere a palla, praticare un taglio a croce, mettere a lievitare in una terrina infarinata, coperta da un canovaccio, fino al raddoppio. Stendere l'impasto a rettangolo stretto e lungo, spolverare con provolone piccante grattugiato, distribuirvi olive verdi e nere e pomodorini sminuzzati, arrotolare nel senso della lunghezza e piegare a metà.

Avvolgere le due metà una sull'altra, spennellare con latte e cospargere di sale grosso. Infornare a 220°C per mezz'ora circa.

TORTA DELLE ROSE CON STRACCHINO GORGONZOLA E PROSCIUTTO COTTO di aidi

In un rotolo di pasta sfoglia ho distribuito stracchino, gorgonzola e prosciutto cotto, poi un filo di olio. Ho arrotolato e tagliato a rondelle, poi in forno fino a doratura.



TORTANO NAPOLETANO di Pier Luigi Chicca

500 g di farina
 300 ml di acqua tiepida
 25 g di lievito di birra
 150 g di strutto
 50 g di parmigiano grattugiato
 100 g di provolone
 100 g di salame
 50 g di ciccioli fatti in casa o pancetta
 6 uova
 pepe in abbondanza
 sale

Questa ricetta mi è stata data da una mia cara amica nativa della costiera sorrentina. Versate in una ciotola il lievito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale ed unite tanta farina quanto ne occorrerà per ottenere un pannello ben lavorato e morbido che porrete a lievitare, coperto con un tovagliolo in un luogo tiepido, fino a quando non sarà aumentato di volume, per circa 30 minuti. Prendete ora il pannello, ponetelo sulla spianatoia, unite tutta la farina, lo strutto, lasciandone un po' da parte per ungere lo stampo, e lavorate bene l'impasto, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria per avere una pasta molto soda, lavorando con energia. Ora stendetela sul piano di lavoro in forma rettangolare, spargetela con il provolone ed il salame tagliati a dadini, due uova sode tagliate a spicchi, i ciccioli (per questa ricetta andrebbero quelli fatti in casa, ottenuti dalla spremitura dei residui di lardo fatti sciogliere sulla fiamma per ottenere lo strutto), parmigiano grattugiato e pepe in abbondanza. Arrotolate l'impasto in forma di cilindro e chiudetelo poi a ciambella. Ungete molto bene di strutto uno stampo a pareti lisce con un foro centrale, ponetevi il tortano e fatelo lievitare di nuovo in luogo tiepido. In Costiera nel periodo

pasquale è d'uso porre come guarnizione sul tortano delle uova crude, con tutto il guscio, e questo tortano, così confezionato ed elaborato prende il nome di casatiello. Quando la ciambella sarà ben lievitata, formate con i polpastrelli delle dita delle fossette in modo da far posto a 4 uova che fermerete poi con delle liste della stessa pasta. Nel forno le uova cuoceranno insieme al tortano. Il forno dovrà essere ben caldo (200°C) e la cottura dovrà durare una quarantina di minuti. Può essere servito sia caldo che freddo. Nel giorno delle Palme si offre, con il tortano, anche la palma, il ramoscello di ulivo benedetto, simbolo di pace.

TORTANO (O CASATIELLO) di Rompyna

Per la pagnotta:

520 g di farina 00
230 g di farina manitoba
300 ml di acqua
24 g di lievito di birra
20 g di sale
15 g di zucchero
10 g di olio e.v.o.

Per il ripieno:

2-3 cucchiari di strutto
pepe
150-200 g di salsiccia secca (o salame) a dadini
150-200 g di pancetta a dadini
150-200 g di pecorino a dadini

Impastare la pagnotta come un impasto tipo pane o pizza. A casa mia, date le enormi quantità prodotte, compravamo l'impasto per il pane di un amico fornaio dal quale poi portavamo i tortani da infornare nel forno a legna. Stendere la pasta e mettere lo strutto (massaggiandolo energicamente), il pepe, i salumi e il formaggio, quindi ripiegare la pasta e lavorare energicamente (come diceva mamma: come se volessi strappare la pasta) per distribuire uniformemente il ripieno. Quindi fare un rotolo (tenendone da parte una pagnottella di circa di 6-8 cm) e disporlo in uno stampo di circa 30 cm unto di strutto, posizionare al centro la pagnottella. Coprire con un canovaccio e lasciare lievitare per 5-6 ore (comprando l'impasto dal fornaio, impastavamo la sera e portavamo al forno la mattina). Facoltativo: lavare (benissimo) e asciugare 2-3 uova, appoggiarle sopra facendo una leggera pressione. Infornare e cuocere a 180°C per 50-60 minuti (io per sicurezza inclino pericolosamente la teglia per vedere la cottura).

TORTA FETA E ERBE FRESCHE di Giuliana

180 g di farina
 1 bustina di lievito per torte salate
 3 uova
 100 g di gruviera grattugiato
 100 ml di olio e.v.o.
 1 cucchiaio di olio di semi
 100 ml di latte
 200 g di feta
 2-3 manciate di erbe fresche tritate grossolanamente (basilico, prezzemolo, erba cipollina)
 1 presa di sale
 pepe

Scaldare il forno a 180°C. Mescolare con cura il lievito alla farina. A parte sbattere le uova intere con la frusta elettrica, l'olio d'oliva, di semi e il latte. Salare e pepare. Versare le uova sulla farina e amalgamare delicatamente, aggiungere la feta tagliata a dadini, il gruviera grattugiato, le erbe fresche. Mescolare bene di nuovo fino ad ottenere una pasta omogenea. Versare in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere in forno per 50 minuti. Controllare la fine della cottura: è cotta quando la lama di un coltello ne esce pulita. Lasciar raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

TORTA DI GORGONZOLA E PERE di Tere

pasta sfoglia (io ho usato la pasta brisée, perché avevo quella)
 2 pere decana o williams mature
 100 g di gorgonzola
 100 g di mascarpone (non ce l'avevo, ho usato della ricotta)
 1 uovo
 4 gherigli di noce
 sale e pepe



Srotolate la pasta direttamente in uno stampo da crostata. Bucherellate la pasta in più punti con una forchetta. Mescolate insieme il gorgonzola sbriciolato, il mascarpone e l'uovo sbattuto. Condite con sale e pepe senza eccedere. Spalmate il composto sul fondo di pasta sfoglia e distribuitevi sopra le pere sbucciate e tagliate a spicchi sottili. Cospargere con i gherigli tritati e cuocete nel forno già caldo a 190°C per 20-25 minuti circa. Servite a temperatura ambiente.

TORTA DI RISO SALATA di Stefania Ottaggio

Per la pasta:

200 g di farina 00
2 cucchiaini di olio e.v.o.
1 pizzico di sale
acqua fredda

Per il ripieno:

500 ml di latte
1 bicchiere di acqua
250 g di riso
200 g di panna da cucina
50 g di grana grattugiato
3 uova
cipolla, sedano, carota, qualche falda di fungo secco
olio e sale

Impastare gli ingredienti della base con tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta molto morbida (che sarà il trucco che permetterà di tirarla molto sottile). Bollire il riso nel latte allungato con l'acqua leggermente salata, deve asciugare completamente il liquido (occorrono circa 20 minuti). Tritare i vegetali, rosolarli in olio abbondante insieme ai funghi preventivamente ammollati e tritati. Condire il riso con questo soffritto, unire le uova, il grana e la panna. Aggiustare di sale. Oliare una tortiera, disporvi la pasta tirata sottile, versarvi il ripieno e ripiegare un poco l'eventuale pasta eccedente sul ripieno. Cuocere una mezz'ora in forno a 180°C.

TORTA AL ROQUEFORT E NOCI di Selma



180 g di farina 00
1 bustina di lievito per torte salate
3 uova
100 g di groviera grattugiato
100 ml di olio di semi
4 cucchiaini di olio di noci (io non l'ho messo, ho aumentato un po' l'olio di semi)
100 ml di latte
150 g di roquefort (si può sostituire secondo me con altri formaggi erborinati meno forti)

2 pere
100 g di noci
1 presa di sale
pepe (non l'ho messo)

Amalgamare lievito e farina. In un altro recipiente sbattere le uova intere con olio e latte, salare, pepare e versare l'impasto sulla farina. Aggiungere il groviera. Incorporare il roquefort e le pere tagliate a pezzetti, infine le noci. Amalgamare bene. Cuocere in forno a 180°C per circa 50 minuti.

TORTA DI SPECK di Numberone

1 disco di pasta sfoglia
 200 g di philadelphia
 200 g di caprini
 200 g di speck a fette
 50 g di maionese
 poco sale



Cuocere, punzecchiandolo e dorandolo, il disco di pasta sfoglia. Disporre sul fondo di un piatto piano, a raggiera, lo speck (usare quello piuttosto morbido, altrimenti diventa poi difficile tagliare le fette). Preparare un amalgama con philadelphia, caprini, maionese e sale. Disporre il ripieno sopra e "rimboccare" la parte di speck che sopravanza il piatto. Coprire con pellicola e tenere in frigo. Al momento di servire, capovolgere sul disco di pasta sfoglia. È davvero buono e, credetemi, le dosi della crema sono calibrate perfettamente. Questa dose vale per un piatto diciamo di circa 22 cm, tenetene conto se lo volete preparare per un piatto di servizio più grande.

TORTA STRACCHINO, GORGONZOLA E PROSCIUTTO COTTO di aidi

In un rotolo di pasta sfoglia ho distribuito stracchino, gorgonzola e prosciutto cotto, poi un filo di olio. Ho arrotolato e tagliato a rondelle, poi in forno fino a doratura.

TORTA SALATA ALLA VALTELLINESE di Bruna Cipriani

2 dischi di pasta brisée
 verza, aglio, cipolle
 formaggi bitto e casera
 1 tuorlo d'uovo
 250 ml di panna fresca

Prendere della pasta brisée, anche congelata, e stenderla sulla tortiera. Prendere della verza, tagliarla a julienne, farla saltare in padella con aglio e cipolle e fare uno strato di verze con bitto e casera grattugiato. Sbattere il tuorlo d'uovo con la panna fresca e mettere sopra, riscaldare con altro strato che servirà da coperchio di pasta brisée. Mettere in forno e cuocere per 40 minuti a 180°C.

LE DECORAZIONI

ARLECCHINO SALATA di Annamaria58



Base di pasta brisée salata con sopra prosciutto e funghi, mozzarella e pomodoro, spinaci e pancetta, tonno e olive.

DANUBIO IN VERSIONE NATALIZIA di kela



BRUCO PANE di annalabi

TORTA RAGNO di tiziana63

