

Cook this Book

Editoria Digitale
Digital Humanities
Pisa University
Italy

Author: Arianna Di Serio
a.diserio1@studenti.unipi.it

ISBN 000 00 0000 000 0

Copyright @ 2022 Arianna Di Serio

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopy, recording or any information storage and retrieval system, without permission in writing from the copyright owners.
Every reasonable attempt has been made to identify owners of copyright.
Any errors or omissions brought to the publisher's attention will be corrected in subsequent editions.

Arianna Di Serio
Editoria Digitale 2022
Digital Humanities · Pisa University · Italy



INTRODUCTION

Quiberibus porepe pore in conse culpa quis pratus es velessituir sum numquatet ommodip sanihicate inulles suntium que velitem. Rum repernatur apid moluptam, sunte sunto te nonsed quis pro corios et aut veligene non es nobisqui berum asped modipsa valorun dernatam nobitas sit am, sus ulparum quas estrum rerum aliqui ommolorest et endist magnienda sequi doluptur, sant harchiliqui resequid ea cus, officiti ut aliique et quatint pratustibus nonseca boratia ssimi, comnihi liquo opta eos qui nis esciumq uiducim oluptasperd quaecae. Pudit od quate a quias isitinvel ium in et laccum nulparum aut eatium, viducipicum nullquis cone consequam eat.

Indice

Struffoli	8
Plumcake allo yogurt.....	11
Cherry pie	14
Crepes.....	16
Pancakes	19
Kinder brios	23
Cestini di pasta frolla	24
Yogurtelle alla nutella.....	26
Pizzelle.....	30
Fagottini con le mele.....	32

STRUFFOLI



30 min



6/8 persone



180 °



Medio

INGREDIENTI

1 uovo

1 cucchiaio di anice

140 gr di farina

1 cucchiaio di zucchero

1 buccia di limone

10 gr di olio di semi di girasole

1 buccia di arancia

Un pizzico di sale



PROCEDIMENTO

Versare in una ciotola tutti gli ingredienti e mescolare con una spatola fin quando il composto non risulterà compatto, a quel punto proseguire mescolando con le mani.

Con un mattarello spianare l'impasto e con il coltello tagliarlo a striscioline.

Tagliare le striscioline a dadini di circa 1cm.

Riscaldare in una padella l'olio di semi di girasole e, una volta caldo, friggere gli struffoli fin quando non appariranno dorati.

Asciugare con una carta assorbente, impiattare e cospargere il tutto con del miele.

Decorare a piacimento.



CONSIGLI

Conservare gli stuffoli fino a 4/5 giorni.

Si sconsiglia il congelamento.

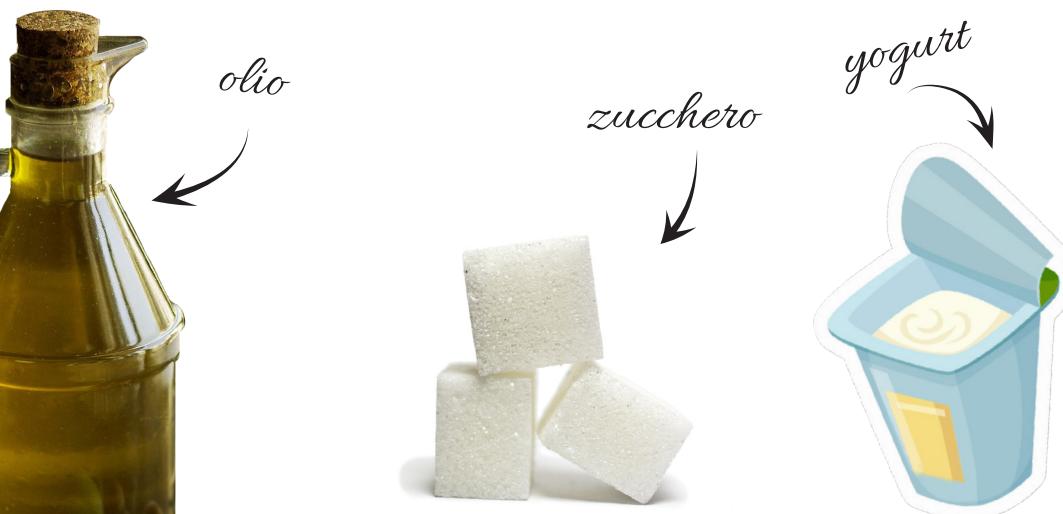


PLUMCAKE ALLO YOGURT



INGREDIENTI

Un vasetto di yogurt bianco	230 gr di farina
½ bustina di lievito	200 gr di zucchero
100 ml di olio di semi di girasole	4 uova



PROCEDIMENTO

20 min 180° Facile

In una ciotola montare gli albumi a neve.
In un'altra ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere olio, yogurt, farina e lievito.

Aggiungere l'albumine montato a neve e amalgamare il tutto mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.

Versare il composto in una teglia di altezza circa 7cm e di lunghezza circa 22cm, a 3 o 4 cm dal bordo.

Inforiare a 180° per 40 minuti.

Decorare a piacimento.



CONSIGLI

Conservare fino a 2/3 giorni



CHERRY PIE



INGREDIENTI



40 min



200 °



Medio

Per la pasta brisee:

380 gr di farina 00

150 gr di burro freddo

5 cucchiai di acqua ghiacciata

Per il ripieno:

700 gr di ciliegie snocciolate

100 gr di zucchero

3 cucchiai di amido di mais

Per il topping:

1 uovo sbattuto

2 cucchiai di zucchero semolato

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare farina, sale e zucchero con il burro precedentemente sciolto. Trasferire il composto in un'altra ciotola e unire l'acqua ghiacciata. Mescolare fino a ottenere un panetto.

Dividere il panetto in due e lasciarlo raffreddare almeno un'ora in frigo.

Tagliere le ciliegie a pezzetti e lasciarle a macerare per 30 minuti con una scorza di limone.

Stendere il primo panetto su carta da forno, tagliarlo a strisce dell'ampiezza di circa 3cm e lasciarle raffreddare in frigo.

Stendere il secondo panetto e rivestire la base di una tortiera imburrata, in una ciotola unire le ciliegie agli altri ingredienti e versarle sulla base della torta, formare una cupola e pressarle leggermente.

Prendere le strisce e iniziare l'incrocio. Rimuovere l'eccesso dai bordi e mettere a riposare in frigo per 20/30 minuti.

Spennellare con il tuorlo, cospargere la superficie con lo zucchero e infornare a 200 gradi statico per 40/45 minuti.

Una volta sfornata la crostata lasciare riposare 10 minuti e raffreddare.





CREPES



25 min



16 crepes



Fuoco medio



Facile

INGREDIENTI

4 uova

250 gr di farina

500 ml di latte

40 gr di burro

PROCEDIMENTO

Scaldare il burro in un pentolino, lasciare sciogliere e successivamente intiepidire.

In una ciotola rompere le uova, versare il burro fuso e la farina un po' alla volta, fin quando il composto non risulterà denso e senza grumi. Mescolare e aggiungere il latte poco alla volta.

Per eliminare i grumi rimasti, versare il tutto in un'altra ciotola con un colino.

Scaldare una padella antiaderente ed ungerla con una noce di burro.

Una volta a temperatura, versare un mestolo di composto nella padella, ruotandola per distribuirlo uniformemente sulla superficie.

Lasciare cuocere a fuoco medio per circa 1 minuto. Quando la crepe risulterà dorata e i bordi tenderanno a staccarsi, girarla con l'aiuto di una paletta. Attendere che cuocia anche sull'altro lato (1 minuto circa) e, una volta dorata, trasferirla su un piatto o tagliere.

Ripetere il procedimento fin quando il composto non sarà terminato.

Farcire e decorare le crepes a piacimento (nutella, marmellata...)



25 min



3 persone



Fuoco basso



Facile

INGREDIENTI

2 uova	250 ml di latte
10 gr di lievito	200 gr di farina 00
2.5 gr di sale fino	36 ml di olio di semi
20 gr di zucchero	Burro q.b.

PROCEDIMENTO

Rompere le uova in una ciotola e frullarle aggiungendo zucchero, sale, olio di semi, latte, farina e lievito.

Continuare fin quando il composto non risulterà omogeneo e liquido.

Scaldare una padella antiaderente sul fuoco ed ungerla con una noce di burro.

Una volta a temperatura, versare nella padella un cucchiaio di composto, ruotando la padella per dare la forma.

Quando risulterà dorato e cotto ai bordi, girare il pancake e attendere pochi secondi.

Ripetere il procedimento fin quando il composto non sarà terminato.

Farcire e decorare i pancakes a piacimento (nutella, marmellata, sciroppo d'acero...).

PANCAKES







INGREDIENTI

4 uova

50 gr di fecola

200 gr di farina

130 gr di zucchero

½ bustina di lievito

80 ml di olio di semi

Un pizzico di sale

250 gr di yogurt bianco o del gusto della farcitura

Marmellata all'albicocca o gusto a piacere

Zucchero a velo

KINDER BRIOS



45 min



4 persone



180 °



Medio

PROCEDIMENTO

In una ciotola montare a neve gli albumi, sbattere le uova con lo zucchero, farina e fecola nelle proporzioni, aggiungere mezza bustina di lievito e un pizzico di sale. Mescolare fin quando il composto non risulterà denso.

Versare il composto in una teglia precedentemente rivestita di carta da forno e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

Una volta cotto l'impasto, lasciare raffreddare. Dopodiché tagliarlo a metà, spalmare la marmellata tra le due parti e posizionarle l'una sull'altra, come in foto.

Tagliare il risultato così ottenuto in piccoli rettangoli e decorare con zucchero a velo.

Per ottenere l'effetto zebrato delle kinder brios, servirsi di appositi stampi o in alternativa posizionare delle striscioline di carta da forno sulla superficie (disponendole a griglia) e procedere con la spolverata di zucchero a velo.

CESTINI DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

- 2 uova
- 70 gr di burro
- 350 gr di farina
- 100 gr di zucchero
- 1 buccia grattugiata di limone
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per la crema pasticciera:

- 500 ml di latte
- 1 buccia di limone
- 2 uova
- 100 gr di zucchero
- 40 gr di farina

Per la crema alla nocciola:

- 3 cucchiali di nutella

Per il topping:

A piacimento: frutta, granella di nocciole, cioccolato, scaglie di mandorle, praline di zucchero, pasta di zucchero



40 min



20 cestini



180°



Medio

PROCEDIMENTO

In un ciotola versare la farina, le uova, il burro e lo zucchero per la pasta frolla. Impastare fin quando il composto non risulterà compatto. A quel punto creare un panetto, avvolgerlo con pellicola e lasciarlo riposare 15 minuti in frigo. Dopodiché stendere l'impasto e creare delle formine con apposito stampo.



Per dare la forma ai cestini servirsi dei pirottini, ponendo le singole forme sul fondo rovesciato, come in foto.



A parte preparare la crema pasticciera con il latte, la buccia di limone, la farina, le uova e lo zucchero.

Cuocere i cestini in forno a 180° per 20/25 minuti. Una volta pronti, riempirli di crema e decorare a piacimento.

YOGURTELLE ALLA NUTELLA

INGREDIENTI

125 gr di yogurt bianco o gusto a piacimento



70 gr di zucchero

30 min

230 gr di farina



50 gr di olio di semi di girasole

180°

1 bustina di vanillina



1/2 bustina di lievito per dolci

Facile

Nutella a piacimento



PROCEDIMENTO

In una ciotola versare la farina, lo zucchero, il lievito, la vanillina, l'olio e lo yogurt. Mescolare con un cucchiaio.

Quando il composto inizierà a solidificarsi impastare servendosi delle mani.

Una volta ottenuto un composto compatto, stenderlo con l'aiuto di un mattarello, cospargendolo con un pizzico di farina.

Una volta ottenuto uno strato rettangolare, tagliarlo a striscioline dell'ampiezza di circa 1cm.

Arrotolare ogni strisciolina su sé stessa per formare delle girelle.

Disporre le girelle su carta forno in un ruoto e infornare a 180° per 30 minuti in forno pre-riscaldato.

Una volta pronte, decorare con la nutella, seguendo la forma delle girelle. Per facilitare l'operazione servirsi di una sac à poche riempita con la nutella.



1



2



3



4



PIZZELLE

INGREDIENTI

25 min

30 ventagli

Facile

- 3 uova
- 125 gr di zucchero
- 180/200 gr di farina
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- ½ bicchiere di vino bianco
- ½ bicchiere di olio di semi di girasole
- Zucchero a velo



PROCEDIMENTO

In una ciotola sbattere le uova, versare lo zucchero e mescolare.

Aggiungere l'olio, il vino, la farina con un cucchiaino di lievito per dolci e la vanillina. Mescolare con lo sbattitore fin quando il composto non risulterà morbido e denso.

A questo punto, con l'aiuto di un colino versare un cucchiaino di composto al centro della piastra per pizzelle, già riscaldata.

Chiudere la piastra e attendere un paio di minuti che le pizzelle si cuociano.

Ripetere il procedimento con il restante composto.

Una volta pronte, decorare le pizzelle a proprio piacimento: zucchero a velo, nutella, miele...



FAGOTTINI CON LE MELE



30 min



12 porzioni



180°



Facile

PROCEDIMENTO

Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti. Disporre le mele in una padella e lasciarle ammorbidente a fuoco lento con un po' di succo di limone, due cucchiai di zucchero di canna e una spolverata di cannella.

Nel frattempo dividere un foglio di pasta sfoglia in 12 quadrati.

Disporre al centro di ogni quadrato un cucchiaio di composto di mele. Arrotolare la sfoglia sul composto.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Cospargere i fagottini con zucchero a velo e servire.

INGREDIENTI

4 mele

Succo di limone

Zucchero di canna

Cannella

Pasta sfoglia

Zucchero a velo



