

I sapori di casa <http://blog.giallozafferano.it/cucinaplus/>

# ***Ricette per Pasqua e Pasquetta***



## Risotto cremoso al rosmarino



## **ingredienti per 4 persone:**

350-400 gr di riso vialone nano

1 mazzetto di rosmarino fresco

3 cucchiaini di formaggio spalmabile (io ho usato quello light, va benissimo qualsiasi formaggio morbido)

1/2 bicchiere di vino rosè (ottimo anche quello bianco purchè sia secco)

brodo vegetale caldo

olio evo

1 piccolo scalogno

sale e pepe q.b.

parmigiano grattugiato q.b.

## **Preparazione:**

1) Come prima cosa ho lavato e sminuzzato le foglioline del rosmarino aiutandomi con una mezzaluna (foto1)



2) Ho preparato il brodo e nella casseruola dove preparerò il risotto ho messo lo scalogno tritato con un filo d'olio (foto2)



3) Ho fatto appassire lo scalogno quindi ho aggiunto il riso facendolo tostare per un paio di minuti a fiamma viva (foto 3)



4) Ho sfumato con il vin rosè (foto 4)





5) Ho coperto con il brodo ed ho fatto cuocere per 10 minuti (foto 5)



6) Passato il periodo ho aggiunto il rosmarino con ancora brodo (foto 6)



7) Passati altri 10 minuti a cottura ultimata, ho mantecato il risotto utilizzando del formaggio spalmabile light (per chi non fosse attento alla linea può usare del burro o un formaggio più calorico 😊 ) (foto 7)



😎 Ho aggiustato di sale e pepe ed ho aggiunto del parmigiano grattugiato  
(foto 😎)



# **Lasagnette ai carciofi**

## ***Ingredienti per 4 persone:***

350 gr di lasagnette

4 carciofi

1 spicchio d'aglio

prezzemolo tritato q.b.

un bicchiere di panna da cucina

olio evo q.b.

1/2 limone

pecorino romano q.b.

sale e pepe q.b.



### **Preparazione:**

- 1) Come prima cosa ho pulito per bene i carciofi,levando le foglie dure esterne e tagliandole a piccoli spicchietti; li ho messi quindi in acqua e limone per non farli annerire.
- 2) Adesso ho preso la padella,vi ho messo un po' d'olio con uno spicchio d'aglio e ho aggiunto i carciofi con 2-3 cucchiari d'acqua ed ho cotto per circa 20 minuti,mantenendo la loro croccantezza.
- 3) Quando i carciofi sono stati pronti ho aggiustato di sale e pepe ho aggiunto la panna,ho fatto cuocere per un paio di minuti ed infine ho messo il prezzemolo tritato.
- 4) Infine ho scolato la pasta e l'ho fatta saltare in padella aggiungendo del pecorino romano.



# Pasticcio con verdure e taleggio

## *Ingredienti:*

1 confezione di sfoglia grezza rana

2 melanzane lunghe

3-4 zucchine

2 peperoni rossi

1 porro

1 spicchio d'aglio

100 gr di taleggio

parmigiano grattugiato q.b.

sale e pepe

olio evo q.b.

### *Ingredienti per la besciamella:*

1 litro di latte intero (bollente)

100 gr di burro

sale q.b.

6 cucchiaini di farina

## Preparazione:

1) Come prima cosa ho pulito e tagliato le verdure a listarelle sottili. le ho messe in padella con un filo d'olio il porro tagliato a rondelle fini e l'aglio. Ho cotto per circa 20-25 minuti insaporendo con sale e pepe.

2)a questo punto ho preparato la besciamella: mettendo in una casseruola a fuoco basso il burro a pezzetti e ho aggiunto man mano la farina,mescolando energicamente con un cucchiaino di legno.Quando il burro ha assorbito tutta la farina man mano ho aggiunto il latte bollente mescolando in continuazione con una frusta,aggiustando di sale e mettendo una bella grattata di noce moscata.Ovviamente la besciamella deve avere una consistenza ne troppo densa ne troppo liquida. Quando la besciamella è stata pronta ho aggiunto il taleggio a pezzetti mescolando fino a che si è sciolto.

3) ho preso la pirofila ho messo un paio di cucchiaini di besciamella sul fondo,spargendola per bene,ho messo la lasagna e quindi proceduto per strati mettendo prima la verdure,poi la besciamella e quindi ho spolverizzato con il grana.

3) ad esaurimento degli ingredienti ho coperto la lasagna con un paio di cucchiaini di verdure,ancora besciamella e grana.

4)ho coperto la pirofila con carta stagnola ed ho cotto in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti,passato il periodo ho levato la stagnola ed ho fatto cuocere con cottura solo dall'alto per alcuni minuti.

# Risotto con asparagi e gamberetti

*Ingredienti: (per 4 persone)*

350 gr di riso Vialone Nano

250 gr di asparagi surgelati

200 gr di gamberetti surgelati

1 scalogno

1 bicchiere di prosecco

olio evo q.b.

sale e pepe bianco q.b.

parmigiano reggiano grattugiato q.b.

prezzemolo tritato



*Preparazione:*

Come prima cosa ho cotto gli asparagi per 7-8 minuti in acqua lievemente salata.

Li ho scolati quindi metà li ho frullati e metà li ho tagliati a pezzetti.

In una casseruola ho aggiunto lo scalogno tritato con gli asparagi a pezzetti ed ho fatto appassire, quindi ho sfumato con il prosecco, ho messo il Vialone nano ed ho fatto tostare per un paio di minuti mescolando di frequente.

Ho cotto per 15 minuti aggiungendo il "brodo" degli asparagi di quando in quando.



Quando la cottura è ultimata ho aggiunto la crema di asparagi i gamberetti completamente scongelati, un po' di parmigiano, il prezzemolo tritato.

Ho aggiustato di sale (se ce ne fosse bisogno) e ho dato una bella grattata di pepe bianco.

# Fettucine alla ricotta noci e rucola



## ***Ingredienti per 4 persone:***

250 gr di fettuccine

250 gr di ricotta

1 bustina di noci sgusciate

1 spicchio d'aglio

1 manciata di rucola

sale q.b.

pepe nero q.b.

olio evo q.b.





### **Preparazione:**

1) Come prima cosa ho preso una padella molto capiente dove ho messo uno spicchio d'aglio un cucchiaino d'olio e la ricotta.



2) Ho acceso la fiamma, ho aggiunto un paio di mestoli di acqua di cottura già salata.



3) A questo punto dopo aver formato una bella crema morbida, ho aggiunto le noci tritate grossolanamente ed un paio di grattate di pepe nero.



4) Ho lessato infine le fettuccine, poi scolate nella padella aggiungendo la rucola sminuzzata. Ho spadellato e servito subito con del parmigiano grattugiato sopra.



## Carrè d'agnello allo zafferano

## ***Ingredienti:***

1 kg di carrè d'agnello

1 tuorlo d'uovo

1 bustina di zafferano

150 gr di mascarpone

50 gr di parmigiano reggiano grattugiato

1 cucchiaino di pangrattato

1 cucchiaino di latte

1-2 spicchio d'aglio

1 rametto di maggiorana

1 rametto di rosmarino

1 bicchiere di vino bianco

sale e pepe q.b.

olio evo q.b.



***Preparazione:***



1) In una ciotola ho mescolato il mascarpone con il parmigiano, il tuorlo, il pangrattato, lo zafferano stemperato nel latte, maggiorana e aglio tritati. Ho aggiustato di sale e pepe.

2) Ho preso il carrè, ho praticato delle incisioni profonde tra osso e osso e vi ho spalmato al suo interno il composto di mascarpone aggiungendo del rosmarino.

3) Ho legato la carne ben stretta in modo tale che non escano i succhi della carne.

4) Ho preso una pirofila, l'ho bagnata con dell'olio e vi ho posizionato la carne.

5) Ho sfumato con un bicchiere di vino bianco ed ho cotto in forno a 180° per circa 40-50 minuti, girandolo un paio di volte fino a cottura ultimata

# Brasato all'Amarone

La carne va preparata un giorno in anticipo in quanto deve rimanere immersa nel vino per parecchie ore.



## **ingredienti:**

1 kg di scamone di manzo

1 bottiglia di Amarone

2 cipolle

2 carote

1 costa di sedano

farina q.b.

2 foglie di alloro

qualche chiodo di garofano

rosmarino



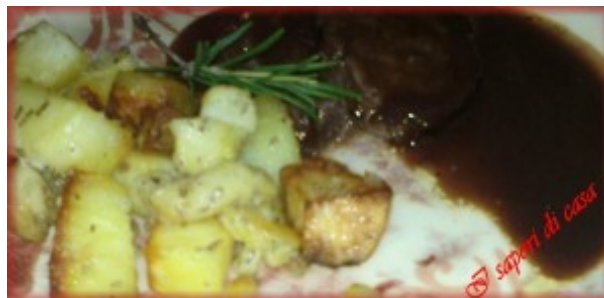
sale e pepe q.b.

una noce di burro

olio evo q.b.

### **Preparazione:**

Come abbiamo già detto la carne deve riposare una notte intera, quindi ho preso una ciotola molto capiente dove al suo interno ho messo la carne con le verdure sminuzzate a pezzettini piccolissimi e gli aromi, ho coperto con il vino ed ho lasciato riposare per tutta la notte.



La mattina dopo ho levato la carne e le verdure dal vino le ho passate nella farina e le ho rosolate in una casseruola con dell'olio.

A questo punto ho aggiunto il liquido della marinatura con gli aromi ed ho cotto per 3 ore e mezza abbondanti aggiustando di sale.

Passato il periodo ho tolto la carne che ho lasciato raffreddare, mentre le verdure le ho passate con il minipiner in modo tale da ottenere una crema densa.

La crema densa l'ho messa in una padella assieme ad una noce di burro aggiustando di sale se servisse.

Quando la carne si è raffreddata l'ho tagliata a fettine che ho deposto nella padella con il sughetto di Amarone.

Questa è una ricetta che mi sento di consigliare vivamente per la sua eccezionale bontà donatagli da questo vino particolarissimo.

A questo piatto ho abbinato delle patatine sfiziosissime tra parentesi troverete la ricetta (<http://blog.giallozaferano.it/cucinaplus/patate-arrosto-sfiziose/>).

# Involtini ai carciofi e pancetta coppata

## Ingredienti:

10 fettine di pollo

10-15 fettine di pancetta  
coppata

10 fettine di scamorza bianca  
già tagliata a fette

1 bicchiere di vino bianco  
secco

salvia secca q.b.

2 carciofi

2 limoni

olio evo

sale e pepe q.b.

brodo q.b.

farina q.b.

## Preparazione:

Come prima cosa ho pulito i carciofi, tagliando i gambi, le spine e le foglie più dure. Ne ho ricavato 10 spicchietti che ho scottato in acqua bollente con il succo di limone fino a quando non sono diventati teneri.

Quando i carciofi sono pronti li ho scolati, ed ho iniziato con il preparare l'involtino: come prima cosa ho battuto la fettina di



pollo rendendola più sottile vi ho messo sopra una fettina di pancetta coppata,poi una festta di scamorza bianca ed infine il carciofo.

Gli ho arrotolati ben stretti,li ho passati nella farina e li ho chiusi con degli stecchini.A questo punto ho preso una padella capiente vi ho messo dell'olio e vi adagiato gli involtini,li ho rosolati per 2-3 minuti,girandoli,a fuoco vivo,ed ho aggiunto successivamente un bicchiere di vino bianco secco,ho lasciato evaporare,ho aggiustato di sale,pepe e salvia secca tritata,quindi ho messo 2-3 mestoli di brodo e ho coperto con il coperchio.Ho cotto a fuoco basso per circa 30 minuti,quando il brodo è evaporato ho finito la cottura,levando il coperchio e spruzzandoli con il succo dell'altro limone.

Li ho serviti caldi,privi degli stecchini,e se vi piace potete adagiarli sul fondo di cottura!



# Patè di carciofi

## *Ingredienti:*

5 carciofi

2 spicchi d'aglio

un cucchiaino di origano secco tritato

10-15 olive nere di Gaeta in salamoia

2 cucchiiai d'aceto di mele

olio evo q.b.

sale q.b.



## **Preparazione:**

- 1) Come prima cosa ho pulito i carciofi e gli ho tagliati a fettine quindi li ho lessati in acqua bollente con 2 cucchiaini d'aceto fino a quando sono diventati teneri.
- 2) Li ho scolati per bene e messi nel mixer assieme all'aglio le olive nere denocciolate, l'origano, un po' di peperoncino, 5 cucchiaini d'olio e un po' di sale.
- 3) Ho attivato il mixer e l'ho tritato fino ad ottenere una consistenza cremosa ma non troppo sottile.
- 4) L'ho aggiustato ancora di sale (se occorresse) e trasferito in un vasetto di vetro coprendolo ancora con olio evo.



E' adatto sia per condire la pasta che per guarnire tartine e bruschette.

*I sapori di casa*



# Patate a spicchi aromatizzate

## *Ingredienti:*

1 kg di patate da fare arrosto

1 spicchio d'aglio

un trito di erba cipollina, maggiorana e rosmarino essicate

olio evo

sale q.b.





## **Preparazione:**

- 1) Ho pelato le patate, tagliate a spicchi (anche a cubetti vanno benissimo) e le ho immerse in acqua fredda per circa 30 minuti.
- 2) Passato il periodo le ho cotte in acqua bollente leggermente salata per circa 4 minuti.
- 3) Le ho quindi messe in una pirofila con olio evo, il trito di erbe aromatizzate e l'aglio in camica. Ho mescolato con cura.
- 4) Ho cotto a forno già caldo a 180-200° aggiustando di sale solo alla fine, fino a completa doratura.





Ed ecco qui le nostre patate sono pronte per essere divorate magari di accompagnamento ad bel polletto allo spiedo



# Carciofi croccanti gratinanti al forno

## INGREDIENTI:

4 carciofi grandi

4 uova

1 spicchetto d'aglio

100 gr di pangrattato

100-150 gr di parmigiano  
gratuggiato

6-7 foglie di menta

olio evo q.b.

sale e pepe q.b.



## PREPARAZIONE:

Come prima cosa ho lavato i carciofi, ho eliminato le punte e le foglie dure, ed ho tagliato a fettine tutte le parti tenere.

Nel frattempo in una ciotola ho sbattuto le uova con un pizzico di sale e di pepe, in un'altra terrina invece ho mescolato il parmigiano con il pangrattato la menta tritata e lo spicchio d'aglio schiacciato e sminuzzato aggiustando di sale e pepe.

A questo punto ho preso una pirofila di ceramica, l'ho unta e vi ho adagiato uno strato di carciofi li ho cosparsi con la metà del composto di pangrattato e parmigiano ed un filo d'olio, sopra vi ho messo l'altra metà dei carciofi li ho cosparsi con il restante del composto del pangrattato.

A questo punto con un cucchiaino ho coperto per bene con le uova sbattute e le ho cotte al forno per circa 20 minuti a 180 °

# Polpettone ripieno



## **Ingredienti:**

700 gr di macinato misto

1 scalogno

100 gr di pane

1 bicchiere di latte

una grattata di noce moscata

un pizzico di prezzemolo

mezzo bicchiere di vino bianco

2 cucchiaini di farina

3 uova sode

2 uova

sale e pepe q.b.

olio evo q.b. una noce di burro



farina q.b.

### **Preparazione:**

In una ciotola capiente ho messo il macinato di carne. Quindi in un pentolino ho messo a fuoco lento il pane privo della crosta assieme al latte ed ho portato ad ebollizione, l'ho strizzato dal latte e sminuzzato finemente.



A questo punto nella ciotola con il macinato ho aggiunto il pane, le due uova, lo scalogno tritato, il prezzemolo, ho mescolato con cura aggiustando di sale e pepe e dando una grattata di noce moscata.

Se il composto risulta troppo molle aggiungere un paio di cucchiaini di pangrattato.

Ho amalgamato con cura tutti gli ingredienti tra loro, quindi ho trasferito il composto su carta forno, l'ho appiattito con cura, sopra vi ho adagiato le uova sode e sbucciate e aiutandomi con la carta forno l'ho chiuso ermeticamente infarinandolo con cura.

L'ho trasferito in una pentola adatta al forno (tipo pirofila) e lo faccio rosolare sul fornello da ambo le parti con un goccio d'olio ed una noce di burro.

Quindi l'ho messo in forno a 180° bagnandolo con mezzo bicchiere di vino bianco e l'ho lasciato consumare, quindi ho aggiunto del brodo fino a quando il polpettone è cotto. Circa un'ora.

L'importante è che il polpettone risulti tenero all'esterno e che formi una crosticina al suo esterno.

Quando è pronto, l'ho lasciato raffreddare e quindi tagliato a fette

L'ho servito con il fondo di cottura filtrato e messo in un pentolino con una punta di farina che ho addensato a fiamma media mescolando continuamente.



# Rotolini sfiziosi ripieni

## **Ingredienti:**

8-10 fette di tacchino

Camembert q.b.

100 gr di prosciutto cotto

pepe rosa q.b.

salvia tritata



sale q.b.

olio evo q.b.

un bicchiere di vino bianco

farina q.b.

## **Preparazione:**

Come prima cosa ho battuto con il batticarne le fette di tacchino ed ho ricavato dei quadrati molto sottili, facendo attenzione a non rompere le fette, della dimensione di un quadrato di 3 cm x 3 cm.

A questo punto su ogni fetta ho adagiato del prosciutto cotto, su di un lato ho messo due striscioline di camembert, ho arrotolato molto molto stretto e ho passato nella farina.

Quando tutti i rotolini sono stati pronti li ho adagiati in una padella con un cucchiaino d'olio e li ho fatti rosolare per un paio di minuti aggiustando di sale e spolverizzando con del pepe rosa. Ho aggiunto il vino bianco ho coperto con il coperchio ed ho fatto cuocere per una decina di minuti, dopo di che l'ho tolto ed ho proceduto fino a totale evaporazione fino a quando la carne non si è rosolata parte per parte.

Li ho serviti tagliati a rondelle in un piatto da portata con delle patate lesse condite con olio sale e prezzemolo tritato.



# Salmone agrumato in crosta di pistacchi

## *ingredienti per 4 persone:*

600 gr di salmone fresco spellato e spinato

300 gr di pistacchi spellati e tostati

150 gr di mandorle

100 gr di nocciole

2 fette di pancarrè tostato

la scorza di un limone

la scorza di un'arancia

latte q.b.

olio evo q.b.

maggiorana e salvia q.b.



## ***preparazione:***

Come prima cosa ho frullato nel mixer le scorze degli agrumi con gli odori, poi ho aggiunto il pane sbriciolato (l'ho tostato per bene fino a renderlo croccante), i pistacchi, le nocciole e le mandorle; e frullo tutto insieme con un pizzico di sale.

Ho tagliato le porzioni grandi come un portafoglio dello spessore di 4 cm, le ho immerse in una bacinella dove ho messo del latte, li ho scolati per bene e passati in un vassoio dove ho messo il trito che ho preparato in precedenza..

Infine ho disposto le fette "panate" di salmone in una pirofila ho irrorato con un goccio d'olio e ho infornato per 20 minuti a 180° in forno preriscaldato

Io gli ho serviti con delle zucchine trifolate, ma va benissimo anche un'insalatina mista.

# Quiche con piselli e prosciutto cotto

## *Ingredienti:*

1 disco di pasta sfoglia già pronta

200 ml di panna da cucina

200 ml di ricotta vaccina fresca

100 gr di prosciutto cotto in un'unica fetta

2 uova

1 cucchiaino di sale grosso

150 gr di piselli surgelati

1 piccola noce di burro

2 cucchiaini di latte

sale e pepe q.b.



## **Preparazione:**

- 1) Scaldate il forno a 180° ed imburrate una tortiera rotonda.
- 2) Stendetevi sopra la pasta sfoglia lasciando fuori la pasta in eccesso, punzecchiate il fondo con i rebbi della forchetta.
- 3) Lessate i piselli in acqua salata per circa 5 minuti, quindi scolateli e lasciateli raffreddare sotto l'acqua corrente, lasciateli asciugare su di un canovaccio.
- 4) Tagliate il prosciutto a dadini, mettete la ricotta in una ciotola assieme alla panna ed amalgamate con cura.
- 5) Aggiungete al composto le uova ed il prosciutto, ed i piselli, insaporendo con sale e pepe.
- 6) Versate la farcia nella teglia livellandola con una forchetta, ripiegate i bordi della sfoglia verso l'interno e spennellateli con il latte.
- 7) Cuocete in forno per circa 40 minuti

# Piadina rustica



## **Ingredienti:**

500 gr di farina

1/2 bustina di lievito rganulare

70 gr di strutto

sale q.b.

mezzo bicchiere di latte con sciolto  
un cucchiaino di miele

acqua q.b.

melanzane e peperoni grigliate passate in olio aglio e prezzemolo

prosciutto crudo q.b.

speck q.b.

mozzarella q.b.



scamorza q.b.

***Preparazione:***

In una terrina ho unito la farina, il lievito, lo strutto già sciolto un pizzico di sale ed il latte con il miele. Ho fatto riposare per 15 minuti coperto con un canovaccio.

Ho tagliato dei pezzi e stendiamoli con un mattarello facendo una forma rotondeggiante. Ho scaldato una padella antiaderente, appoggiamo la nostra piadina e cuociamola un po' per lato finché non si d'ora per bene assieme al formaggio.

Quando il formaggio è fuso a freddo ho aggiunto gli affettati e le verdure.



# Torta salata ai funghi e 5 formaggi

**ingredienti per la pasta:** (serve tortiera da 22 cm)

200 gr di farina bianca

120 gr di burro

acqua fredda q.b.

un cucchiaino di sale

1 tuorlo

**ingredienti per il ripieno:**

300 gr di champignon freschi

100 gr di ricotta fresca vaccina

100 gr di taleggio

50 gr di fontina

50 gr di asiago

parmigiano grattugiato q.b.

1 spicchio d'aglio

prezzemolo q.b.

sale q.b.

olio evo q.b.

noce moscata q.b.

2 uova

**preparazione:**

Per prima cosa ho preparato la pasta brisè mettendo in una ciotola la farina, il sale, con il burro spezzettato a temperatura ambiente, ho





impastato fino ad ottenere un impasto granuloso. Subito dopo ho aggiunto l'acqua fredda e ho continuato ad impastare fino a quando non ho ottenuto una palla elastica. L'ho avvolta nella pellicola e l'ho fatta riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

### ***Preparazione:***

Per prima cosa ho pulito i funghi, li ho tagliati a fettine e li ho cotti per 10 minuti in padella con 2 cucchiaini d'olio uno spicchio d'aglio, sale pepe ed un po' di prezzemolo.

Nel frattempo in una terrina ho sbattuto le 2 uova ho aggiunto la ricotta con il taleggio, la fontina e l'asiago a pezzetti ed il parmigiano grattugiato, ho dato un paio di grattate di noce moscata. Infine ho messo i funghi saltati in padella e fatti raffreddare a temperatura ambiente, ed ho aggiustato di sale e pepe se il composto lo richiedesse.

A questo punto ho foderato lo stampo imburrato con la pasta brisè vi ho versato al suo interno il composto, ho spennellato con il tuorlo, ed ho infornato in forno preriscaldato a 200 gr per circa 20-25 minuti.

Chi non avesse voglia o tempo di preparare la pasta brisè fatta in casa può tranquillamente usare i rotoli già pronti 😊

**Focaccia soffice con certosa e prosciutto cotto**

## ***Ingredienti:***

7 gr di lievito di birra secco

800 gr di farina di grano duro

200 gr di farina bianca

un pizzico di sale

pangrattato q.b.

scamorza dolce q.b.

3 cucchiaini di pomodoro

certosa

prosciutto cotto

olio evo q.b.

acqua q.b.



### **Preparazione:**

Come prima cosa ho miscelato la farina di grano duro con il lievito ed un pizzico di sale, ho aggiunto dell'acqua ed ho impastato fino a quando non ho raggiunto un impasto morbido.



A questo punto su di un tagliere ho disposto la farina bianca e ho impastato per bene, subito dopo ho messo la palla in una terrina, l'ho coperta con carta velina e l'ho lasciata riposare per 24 ore in frigorifero.

Passato il tempo ho ripreso l'impasto, ho unto una teglia da forno e l'ho cosparsa con del pangrattato, ho steso l'impasto con la punta delle dita formando due focacce.



Ho lasciato lievitare ancora per circa 45 minuti ed ho spennellato con del pomodoro aggiungendo dei cubetti di scamorza.

Le ho cotte a 200° a forno già caldo per circa 20 minuti, il tempo comunque, come dico sempre, varia da forno a forno.



Appena sfornate le ho servite una margherita con un filo d'olio mentre all'altra ho aggiunto della certosa e del prosciutto cotto a pezzetti.





# Torta alla frutta fresca e crema chantilly

## *Ingredienti per il pandispagna*

240 gr di zucchero

6 uova

1 bustina di lievito vanigliato

180 gr di amido di frumento

### *per la bagna:*

200 ml d'acqua

2 cucchiaini di zucchero

1 bicchierino di rum

### *per la farcia:*

500 ml di panna fresca

125 gr di burro

1 limone

3 uova

100 gr di zucchero

### *per la guarnizione:*

frutta fresca a piacere

panna montata

granella di amaretti

## **Preparazione:**

1) Ho separato i tuorli dagli albumi ed ho montato a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale.

In un'altra bacinella aiutandomi con un frusta elettrica ho montato gli albumi con lo zucchero fino a formare un composto schiumoso.

Ho incorporato quindi gli albumi ai tuorli facendo attenzione nel non smontarli, ho aggiunto quindi l'amido con il lievito setacciato ed ho mescolato fino a quando il composto è risultato liscio e senza grumi.

Ho imburrato una tortiera rotonda e vi ho versato il composto, ho cotto a forno già caldo a 180° per circa 35-40 minuti, fino a quando il pan di Spagna è risultato ben gonfio.

## **Preparazione crema chantilly:**

Ho sciolto il burro in un pentolino quindi ho aggiunto lo zucchero, le uova ed il succo di limone, ho mescolato con cura a fiamma bassa fino a quando il composto si è addensato.

Ho lasciato raffreddare la crema di limone quindi ho montato la panna l'ho incorporata alla crema.

Ho fatto riposare in frigorifero per un paio d'ore.

## **Preparazione della torta:**

Ho preparato la torta dividendo il pandispanna in tre dischi, quindi li ho bagnati ottenendo delle basi inzuppate per bene.

Ho farcito ogni strato con crema chantilly livellandola per bene anche nei bordi. Arrivata all'ultimo strato ho coperto ancora con crema chantilly ed ho guarnito con panna montata spray e frutta fresca.

Ho guarnito il lato della torta con amaretti sbriciolati ma anche le noccioline tritate vanno benissimo 😊

Se volete fare una bella figura vi consiglio questi vassoi rotondi (non per fare pubblicità) ma si acquistano ai negozi da tutto 1 euro in confezione da 3 😊



## Torta semifreddo alle fragole

## ***Ingredienti per il pandispagna***

240 gr di zucchero

6 uova

1 bustina di lievito vanigliato

180 gr di amido di frumento

### ***Per la farcia:***

200 ml d'acqua

2 cucchiaini di zucchero

1 bicchierino di rum

### ***Per il semifreddo:***

300 gr di fragole

2 tuorli

200 ml di latte

500 ml di panna da montare

1 bustina di vanillina

10 gr di gelatina

80 gr di zucchero

### ***per la guarnizione:***

frutta fresca a piacere

panna fresca da montare



*I sapori di casa*



## **Preparazione:**

1) Ho separato i tuorli dagli albumi ed ho montato a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale.

In un'altra bacinella aiutandomi con un frusta elettrica ho montato gli albumi con lo zucchero fino a formare un composto schiumoso.

Ho incorporato quindi gli albumi ai tuorli facendo attenzione nel non smontarli, ho aggiunto quindi l'amido con il lievito setacciato ed ho mescolato fino a quando il composto è risultato liscio e senza grumi.

Ho imburrato una tortiera rotonda e vi ho versato il composto, ho cotto a forno già caldo a 180° per circa 35-40 minuti, fino a quando il pan di Spagna è risultato ben gonfio.

## **Preparazione semifreddo:**

Ho pulito le fragole, le ho tagliate a pezzetti quindi le ho frullate, a parte aiutandomi con una frusta elettrica ho montato i tuorli assieme allo zucchero.

Ho scaldato il latte con la vanillina che ho versato successivamente sui tuorli, ho mescolato con cura.

Ho rimesso il composto sul fuoco e l'ho fatto addensare per un paio di minuti mescolando velocemente.

Quando il composto si è addensato l'ho lasciato raffreddare ed ho aggiunto la gelatina ammollata in precedenza in acqua fredda.

Infine ho aggiunto al composto la panna montata e le fragole.

Ho amalgamato il tutto per bene, ho coperto con pellicola ed ho lasciato riposare in frigorifero per 4-5 ore.

## **Preparazione della torta:**

Ho tagliato il pandispagna in 2 strati quindi li ho inumiditi per bene con la bagna.

Ho preso lo stampo a cerniera, ho messo il primo pandispagna che ho coperto con metà del composto alle fragole.

Ho posizionato poi il secondo disco di pandispagna mettendo l'altra metà del composto di fragole.



Ho montato la panna l'ho messa in una sacca da pasticciare e ho guarnito la torta anche nei contorni finendo con della frutta fresca, come potete vedere nella foto 😊

Ho messo in freezer per 3 ore abbondanti ed ho tirato fuori qualche minuto prima di servirla!!!!



# Palline di cioccolato ricoperte al cocco

## **ingredienti:**

300 gr di oro saiwa o comunque frollini

100 gr di cacao amaro in polvere

100 gr di zucchero

100 gr di burro

2 tuorli

50 gr di noccioline tritate

2 cucchiaini di rum

100 gr di cocco disidratato



## **preparazione:**

Per prima cosa ho sbriciolato i biscotti e ho tritato grossolanamente le nocciole. Poi ho montato i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere il classico composto chiaro e spumoso, vi ho aggiunto i biscotti, le noci, il burro, il cacao amaro e 2 cucchiaini di rum, se il composto vi sembra troppo morbido aggiungete ancora biscotti 😊



A questo punto ho formato delle palline e le ho messe in frigorifero per un'oretta a solidificare, le ho tirate fuori le ho ricoperte con il cocco e le ho rimesse in frigorifero per altre 3 ore.





# Prosecco alla fragola

## *Ingredienti per 6 persone:*

500 gr di fragole

250 ml di prosecco di Valdobbiadene

20 ml di succo di limone



## **Preparazione:**

Ho lavato ed asciugato le fragole tenendone da parte 6 per la decorazione.

Poi le ho frullate con un cucchiaino di limone, subito dopo ho preso il composto e l'ho passato in un colino per eliminare i fastidiosi semi 😊

Ho versato il succo in una caraffa coperta con pellicola che ho riposto in frigorifero fino al momento di servire.

Per la preparazione aggiungete il prosecco al succo di fragola mescolate e versate nei flute con decorazione la fragola tagliata a metà posizionata a bordo bicchiere

# Daiquiri alla fragola e happy hour di tartine

## *Ingredienti per bicchiere:*

6/10 di rum bianco

3/10 di sciroppo alla fragola



1/10 succo di lime

fragole

Ghiaccio tritato

## *Preparazione:*

La preparazione del frozen daiquiri è semplicissima, ho messo in un frullatore il succo di fragola con il rum

3 fragole mature il lime e 3 cubetti di ghiaccio.

Ho tritato il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

Ho versato in un bicchiere da cocktail ed il gioco è fatto!!!!!!!!!!

Guarnite il bicchiere con una fragola intera magari cospargendo i bordi con zucchero.

