



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

Ricette per



L'Estate

Antipasti:

cestini di grana con insalata alla salsa di soia

Basilico in pastella lievitata alla paprika

Fiori di zuccina ripieni con prosciutto e formaggio

Rotolo di frittata farcito con zucchine e mozzarella

Pizzette di pancarrè con speck Asiago e pomodorini

Frittelle alla piastra di zucchine e Feta

Primi piatti:

Orzo freddo con zucchine prosciutto cotto e mozzarella

Spaghetti con cozze seppie e pomodorini

Risotto al karkadè e basilico

Risotto alla birra con code di gambero zucchine e fiori di zucca

Passatelli asciutti con crema di prosciutto e verdure

Secondi piatti:

Rotolo di vitello farcito con frittata prosciutto e spinaci

Merluzzo impanato croccante

Bocconcini di pollo alla crema light di zafferano

Grigliata di carne con marinata speziata

Spezzatino allo spumante con funghi freschi

Pizza e focacce

Pizza in padella

Tigelle allo yogurt

Focaccia pugliese ai pomodorini

Schiacciate morbide farcite

Dessert:

Bounty al profumo di caffè

Yogurt con macedonia di pesche

Gelato al cioccolato senza gelatiera

Cestini di grana con insalata alla salsa di soia

Ingredienti Cestini di grana con insalata alla salsa di soia :

GRANA GRATTUGIATO

SONGINO

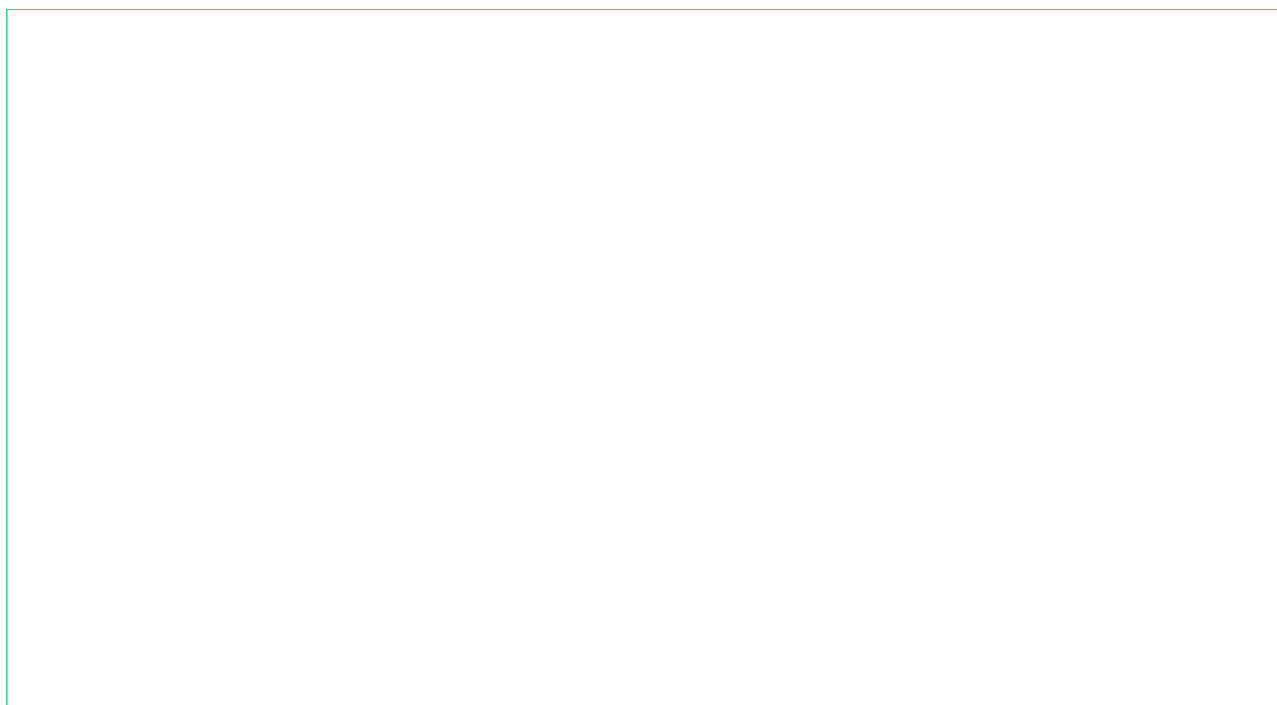
POMODORINI CILIEGINA

UOVA SODE

PEPE BIANCO

SALSA DI SOIA SCURA

1 CUCCHIAINO DI OLIO EVO

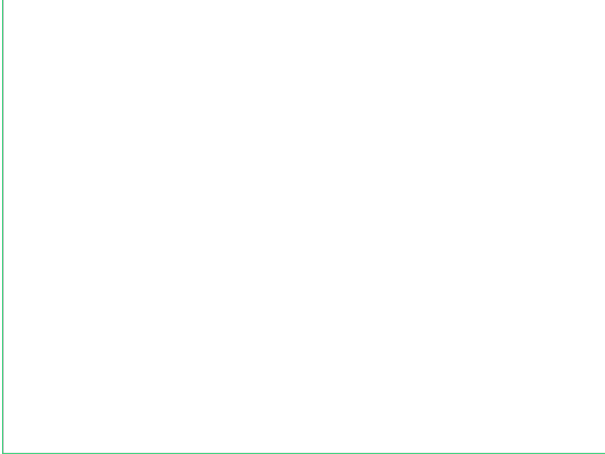


Preparazione:

1) PRENDETE UNA PENTOLA ANTIADERENTE O UNA PIASTRA IN GHISA E INUMIDITE LA SUPERFICIE CON OLIO EVO,TAMPONANDO CON UN TOVAGLIOLO PER TOGLIERE QUELLO IN ECCESSO.

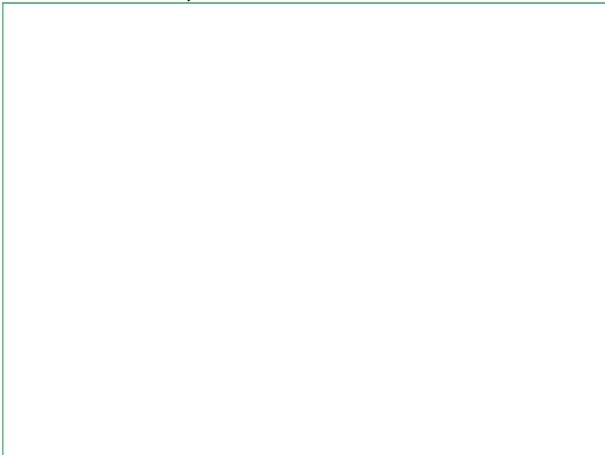


2) METTETE 2 CUCCHIAI COLMI DI GRANA E MODELLATELI A FORMA DI CERCHIO.

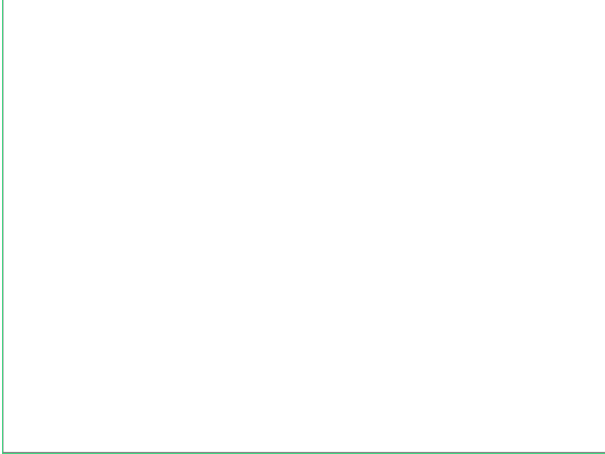


3) ACCENDETE LA FIAMMA E CUOCETE FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SI SARÀ SCIOLTO E FARÀ LE “BOLLICINE)

4) TOGLIETE LA PENTOLA DAL FUOCO ASPETTATE UN PAIO DI MINUTI,QUINDI AIUTANDOVİ CON UNA PALETTA,SOLLEVATE LA CIALDA E METTETELA SU DI UN BICCHIERE O TAZZA ROVESCIATI.



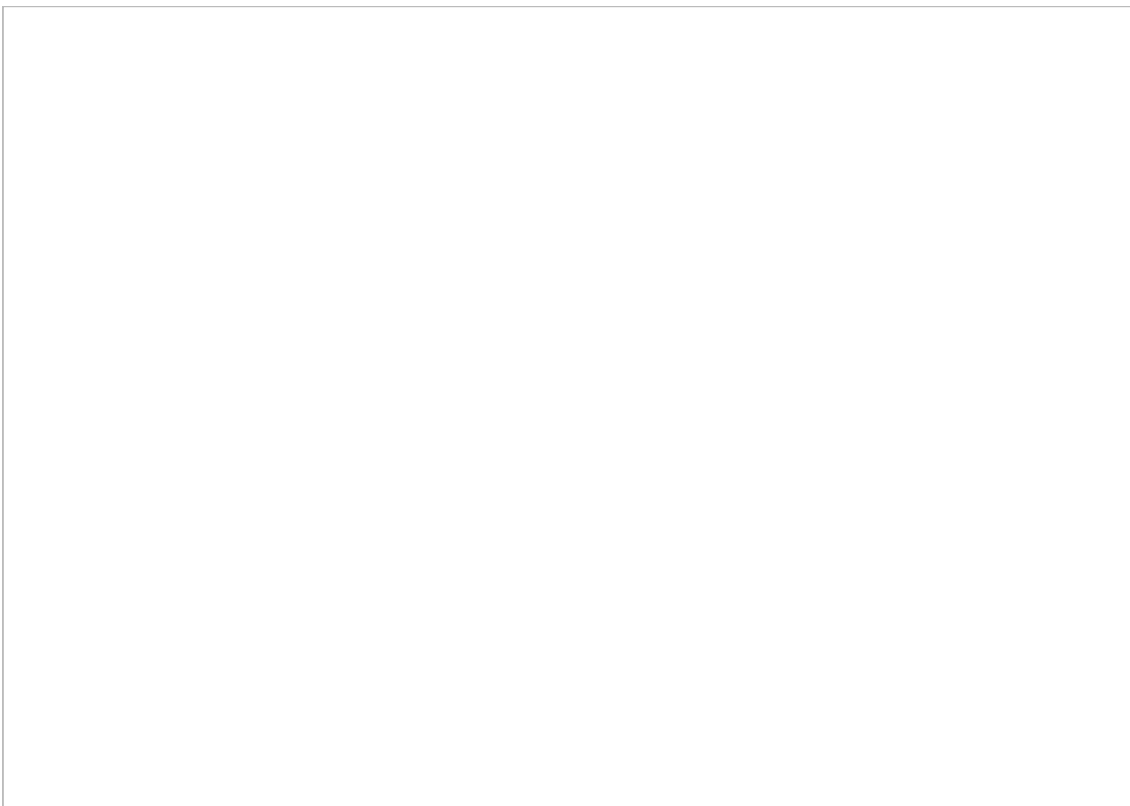
5) ASPETTATE QUALCHE MINUTO, FINO A QUANDO SI SOLIDIFICHERÀ.



6) NEL FRATTEMPO CUOCETE LE UOVA, METTETE I POMODORINI TAGLIATI IN 4 SOTTO SALE, COSÌ LI PRIVERETE DELL'ACQUA IN ECCESSO.

7) QUANDO I CESTINI SARANNO PRONTI METTETEVI IL SONGINO, I POMODORINI, LE UOVA SODE TAGLIATE A SPICCHI E CONDITE CON QUALCHE GOCCIA DI SALSA DI SOIA E PEPE BIANCO.

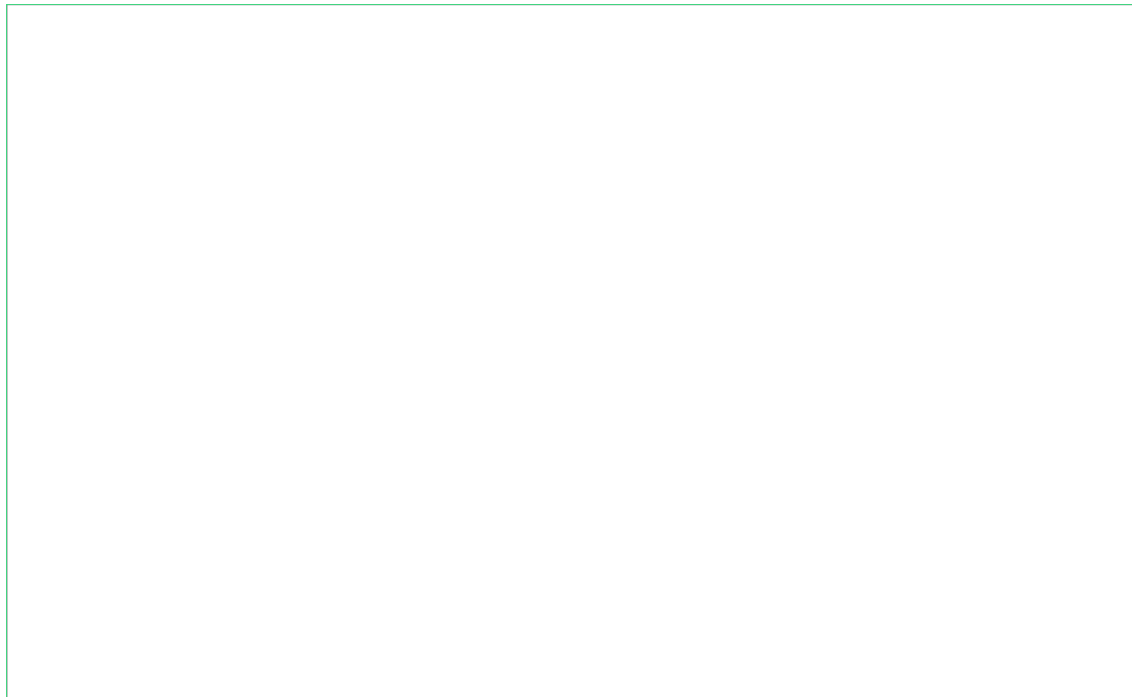
ED ECCO QUI I NOSTRI CESTINI DI GRANA CON INSALATA ALLA SALSA DI SOIA PRONTI PER UN ANTIPASTO STUZZICANTE ESTIVO !!!!



Basilico in pastella lievitata alla paprika

Ingredienti per Basilico in pastella lievitata alla paprika :

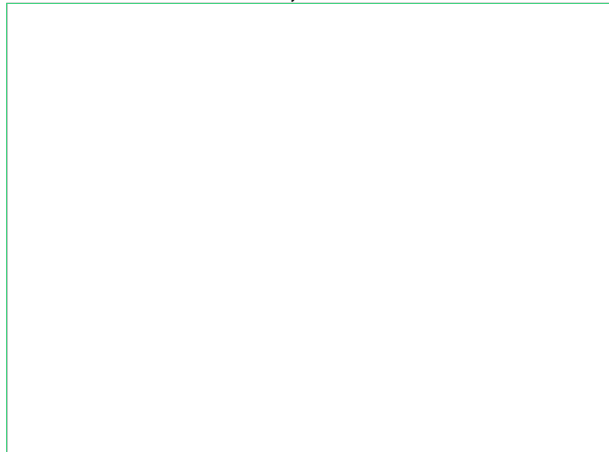
40 FOGLIE DI BASILICO
5 CUCCHIAI DI FARINA
1 UOVO
2 CUCCHIAINI DI PAPRIKA DOLCE
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE
ACQUA FRIZZANTE FREDDA Q.B.
OLIO DI ARACHIDI PER FRIGGERE
SALE



Preparazione:

LA PREPARAZIONE È MOLTO SEMPLICE:

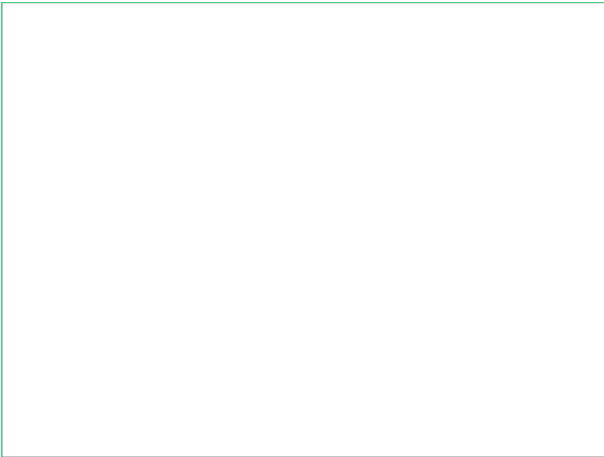
1) PRENDETE UNA CIOTOLA E AL SUO INTERNO ROMPETE UN UOVO E SBATTETELO CON UN PIZZICO DI SALE,AGGIUNGETE QUINDI MAN MANO LA FARINA A PIOGGIA SETACCIATA CON IL LIEVITO E L'ACQUA FRIZZANTE EL PAPRIKA,MESCOLATE CON CURA FINO AD OTTENERE UN IMPASTO LISCIO E OMOGENEO.



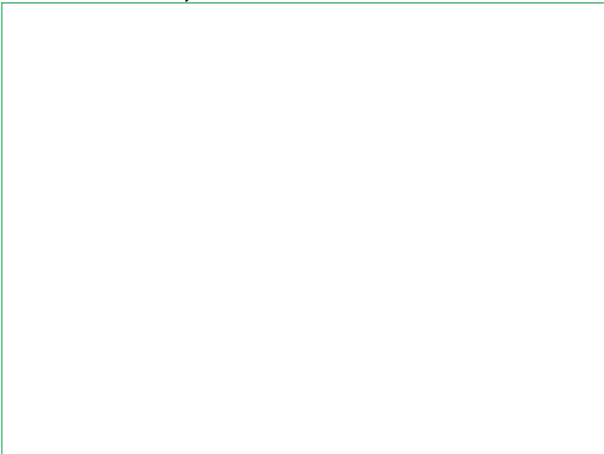
2) A QUESTO PUNTO AGGIUNGETE LE FOGLIE DI BASILICO E CERCATE DI COPRIRLE IL PIÙ POSSIBILE CON LA PAPRIKA.



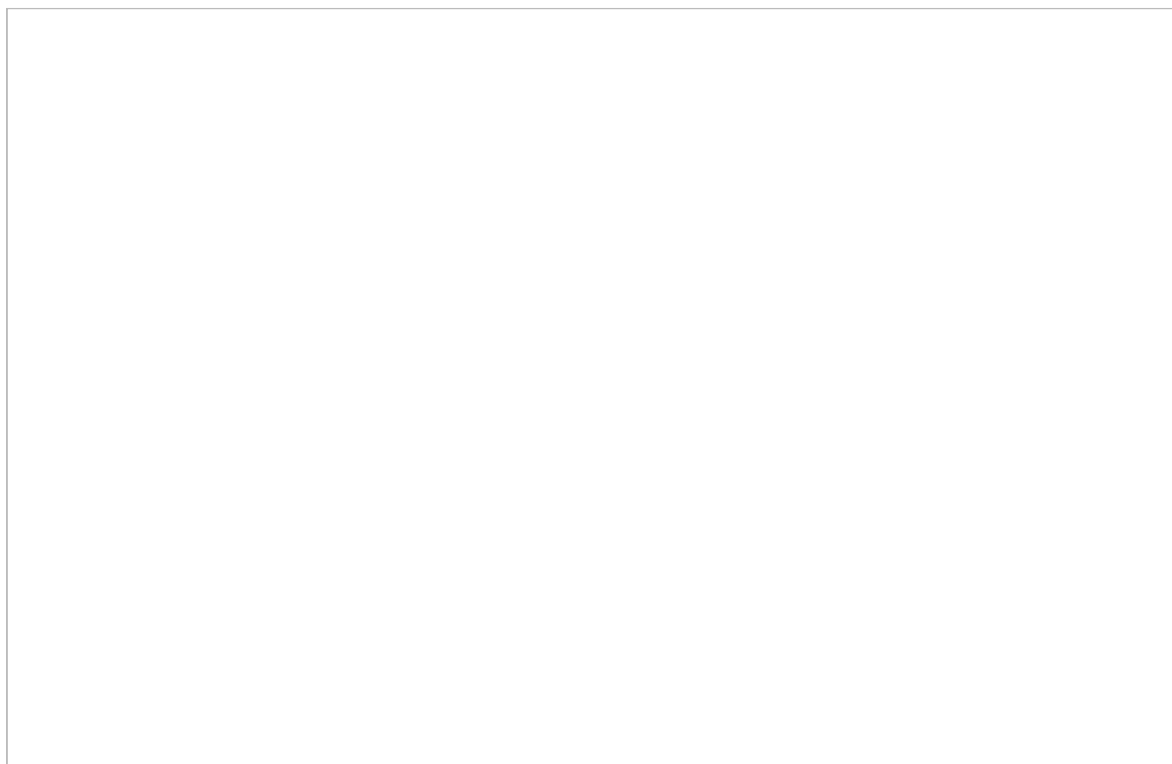
3) DOPO AVER INSERITO TUTTO IL BASILICO COPRITE CON UN CANOVACCIO E FATE RIPOSARE PER 1 ORA – 1 ORA E MEZZA.



4) PASSATO IL PERIODO VEDERETE CHE LA PASTELLA SARÀ LIEVITA SOPRA LE NOSTRE FOGLIE.PRENDETE UNA PADELLA A BORDI LARGHI,AGGIUNGETE L'OLIO E PORTATELO A TEMPERATURA,QUINDI FRIGGETEVI IL BASILICO



5) QUANDO RISULTERANNO DORATI E GONFI PRELEVATEVI AIUTANDOVI CON UNA SCHIUMAROLA O PINZA METTETELI SU CARTA ASSORBENTE PER TOGLIERE L'OLIO IN ECCESSO E SALATELI IN SUPERFICIE



Fiori di zuccina ripieni di formaggio e prosciutto

Ingredienti per fiori di zuccina ripieni di asiago e prosciutto cotto:

20 FIORI DI ZUCCHINA

100 GR DI FARINA OO

1 UOVO

1 CUCCHIAINO DI LIEVITO

ACQUA FRIZZANTE Q.B.

SALE Q.B.

FORMAGGIO ASIAGO

PROSCIUTTO COTTO TAGLIATO SOTTILE

OLIO D'ARACHIDI PER FRIGGERE

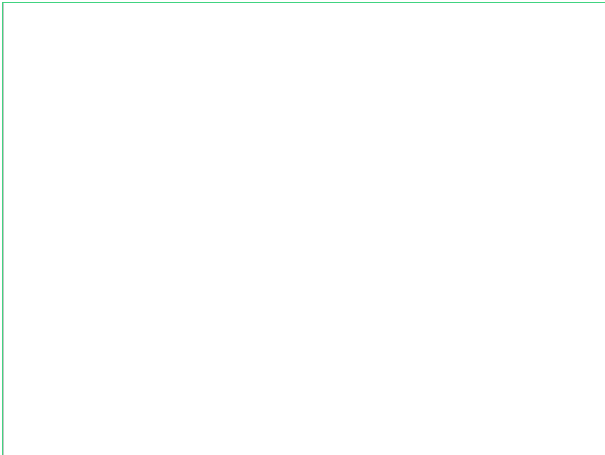


Preparazione:

1) LAVATE I FIORI DI ZUCCHINA, TOGLIETE I PISTILLI E FATELI ASCIUGARE SU DI UN CANOVACCIO.

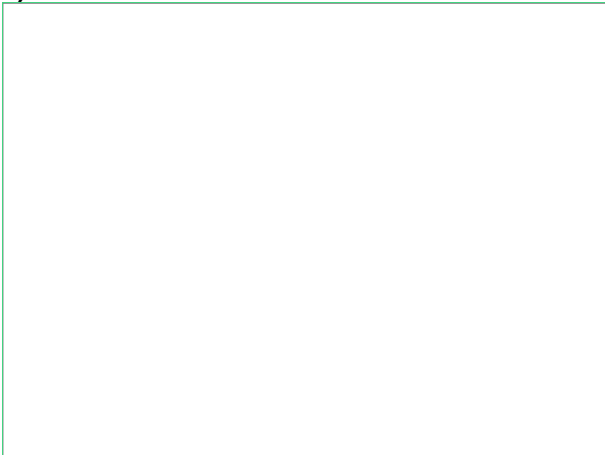


2) NEL FRATTEMPO PREPARATE LA PASTELLA: METTETE IN UNA CIOTOLA LA FARINA CON IL LIEVITO, POI UNITE L'UOVO, MESCOLATE CON UNA FORCHETTA, QUINDI VERSATE L'ACQUA FRIZZANTE, E AIUTANDOVICI CON UNA FRUSTA SBATTETE ENERGICAMENTE FINO A RAGGIUNGERE UNA CONSISTENZA MORBIDA E PRIVA DI GRUMI. AGGIUSTATE DI SALE. LASCIATE RIPOSARE PER UN'ORA.

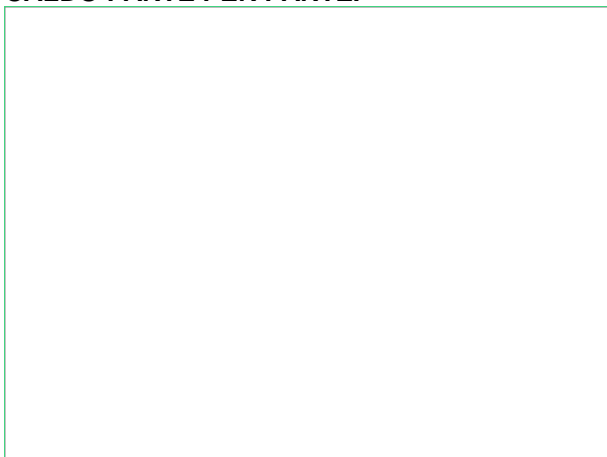


3) TAGLIATE IL PROSCIUTTO E L'ASIAGO A LISTARELLE.

4) AVVOLGETE 2 PEZZETTI DI FORMAGGIO NEL PROSCIUTTO E INSERITELI NEI FIORI.



5) SCALDATE L'OLIO IN UNA CASSERUOLA A BORDI ALTI,QUINDI PRENDETE UN FIORE RIPIENO "AVVITATELO" NELLA PUNTA E PASSATELO NELLA PASTELLA,QUINDI FRIGGETTELI IN OLIO CALDO PARTE PER PARTE.



6) FATELI ASCIUGARE SU CARTA ASSORBENTE E SALATE.

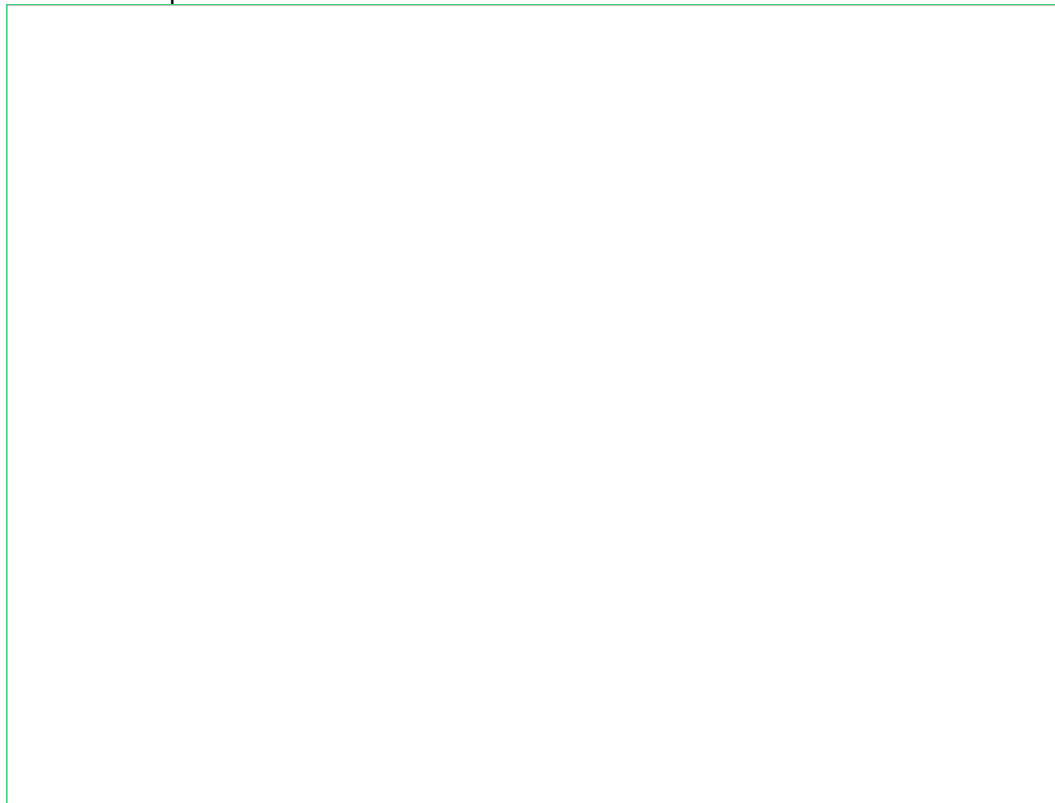


Ed ecco qui i nostri fiori di zuccina ripieni con formaggio e prosciutto che ho abbinato ad un buon bicchiere di Custoza bello fresco.

Rotolo di frittata farcito con zucchine e mozzarella

**7 UOVA
600 GR DI ZUCCHINE
150 GR DI MOZZARELLA PER PIZZA
2 CUCCHIAI DI PECORINO ROMANO FRESCO
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
1 SCALOGNO
SALE E PEPE Q.B.
OLIO EVO Q.B.**

*** serve una padella del diametro di 28 cm ***

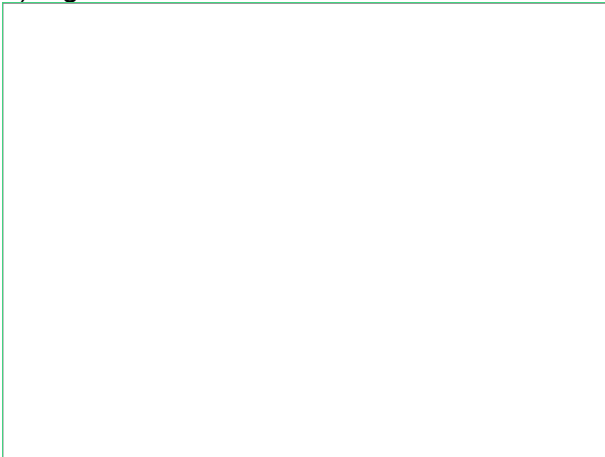


Preparazione:

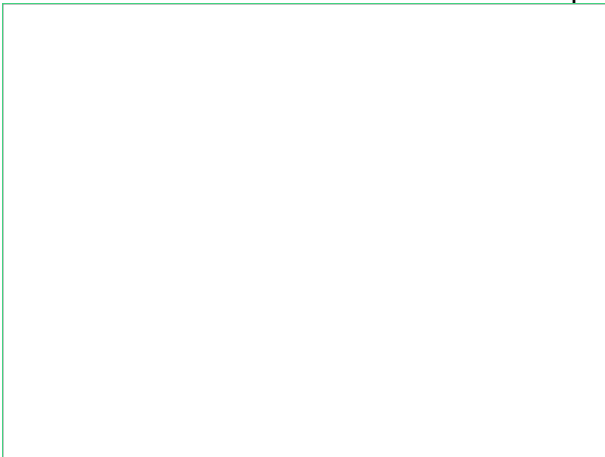
1) tagliate le zucchine a julienne e mettetele in padella con un filo d'olio e lo scalogno tritato. Fatele saltare per alcuni minuti finchè diventeranno morbide e infine aggiustate di sale e pepe. Se occorresse aggiungete qualche cucchiaino di brodo vegetale.



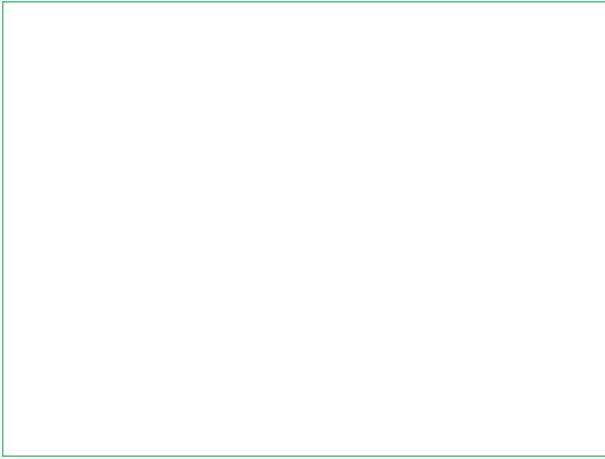
2) tagliate la mozzarella a cubetti e unitela alle zucchine ancora calde in una ciotola.



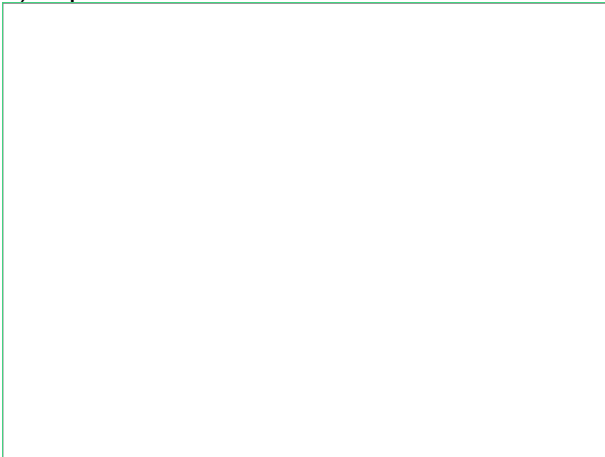
3) Sbattetele le uova con un pizzico di sale e pepe. Scaldare la padella del diametro di 28 cm con un filo d'olio. Dividete le uova sbattute in 2 parti uguali e cuocete due frittate abbastanza sottili.



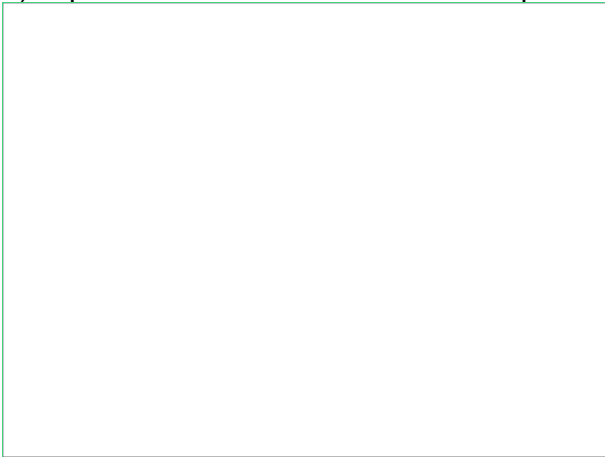
4) mettete le due frittate su della carta stagnola. Su di una frittata spalmate metà del composto di zucchine e spolverizzate con il pecorino.



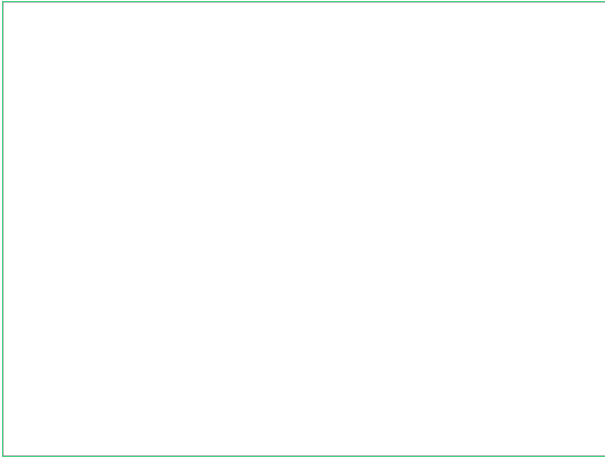
5) coprite con l'altra frittata



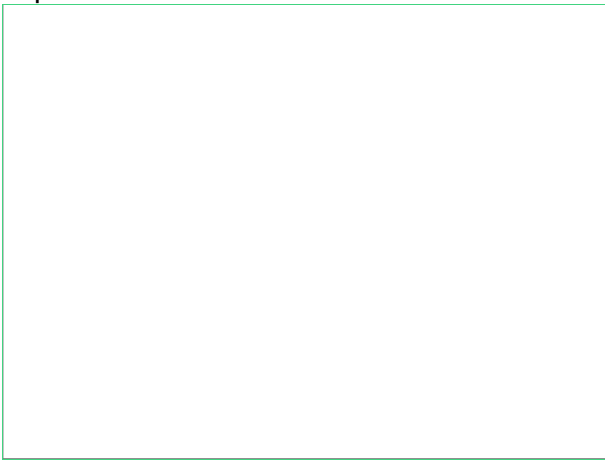
6) coprite l'altra frittata con ancora composto di zucchine e pecorino.



7) Arrotolate la frittata facendo attenzione che il ripieno non fuoriesca dai bordi.



8) avvolgetela nella carta stagnola (in questo modo la mozzarella con il calore si scioglierà) e aspettata che si raffreddi.



9) quando la frittata risulterà fredda mettetela in frigorifero 1-2 ore



10) Passato il periodo tagliate la frittata a rondelle della lunghezza di 2 cm, mettetela su un vassoio o piatto da portata e servite a tavola!

Pizzette di pancarrè con speck Asiago e pomodorini

Ingredienti:

PANCARRE BIANCO
POMODORINI CILIEGINA
OLIVE VERDI
ASIAGO
SPECK
SALE

Cosa serve:

1 COPPAPASTA DEL DIAMETRO DI 8 CENTIMETRI



Preparazione:

1) PRENDETE I POMODORINI LAVATELI, TAGLIATELI IN QUATTRO SPICCHIETTI E METTETELI NELLO SCOLPASTA CON UN PO' DI SALE PER UNA MEZZ'ORA; IN QUESTO MODO LI PRIVERETE DEL LIQUIDO IN ECCESSO.

2) TAGLIATE IL PANE CON IL COPPASTA E RICAVALTENE TANTI DISCHETTI.

3) *VERSIONE AL FORNO:* FARCITE LE PIZZETTE CON POMODORINI, ASIAGO E LE RONDELLE DI OLIVE E PASSATELE AL FORNO A 150° PER QUALCHE MINUTO FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ FUSO. QUANDO SARANNO PRONTE FARCITELE CON LO SPECK A FETTINE SOTTILI.

4) **VERSIONE IN PADELLA:** SCALDATE PARTE PER PARTE I DISCHETTI DI PANE, POI FARCITELI IN SUPERFICIE E COPRITE CON UN COPERCHIO. CUOCETE FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ FUSO; E COME SOPRA METTETE SU PIATTO DA PORTATA E GUARNITE CON LO SPECK

Frittelle alla piastra con zucchine e Feta

ingredienti:

600 GR DI ZUCCHINE

200 GR DI FORMAGGIO FETA

2 UOVA

3 CUCCHIAI DI FARINA

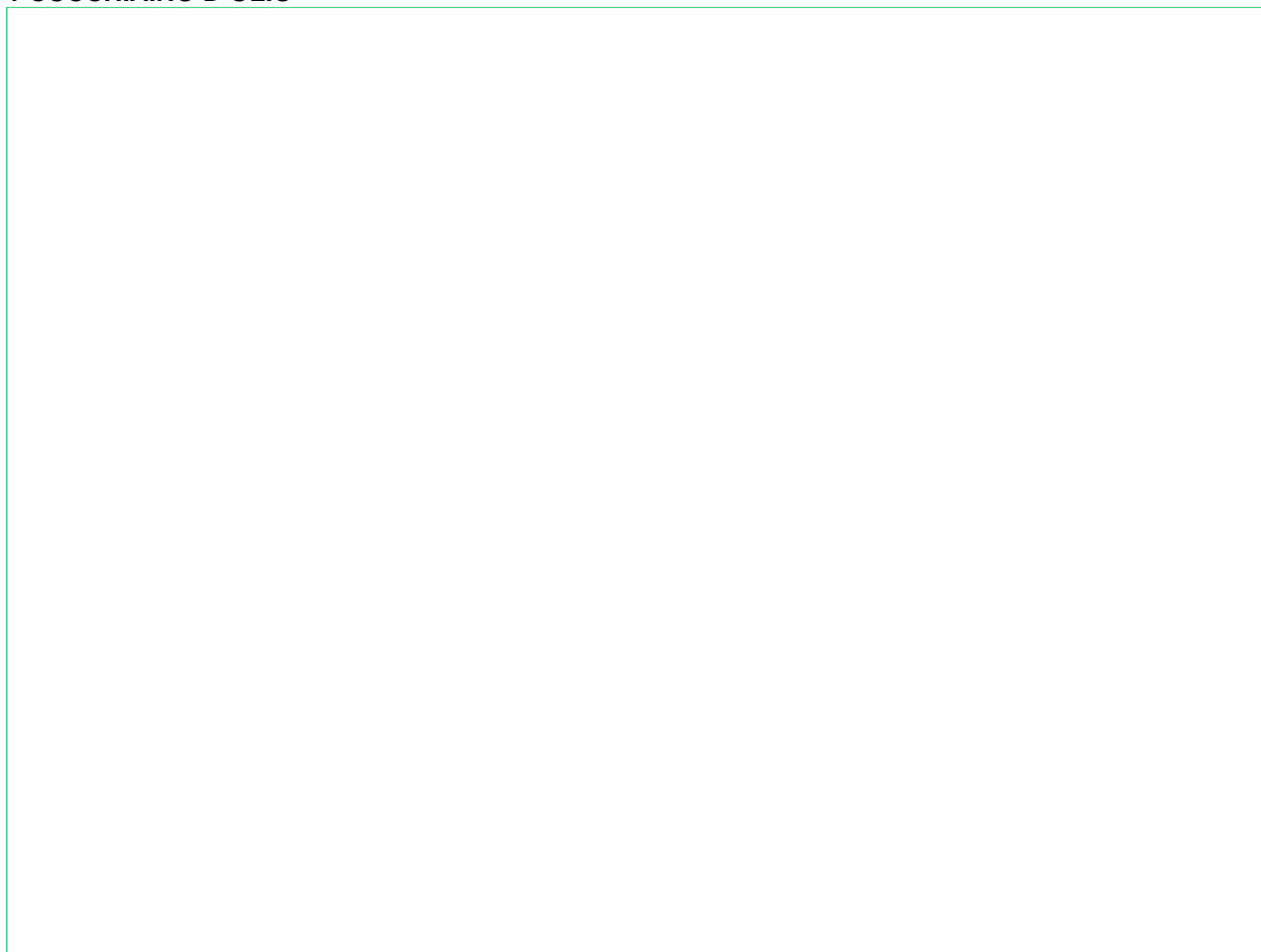
2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO

SALE E PEPE Q.B.

UN CIUFFO DI MENTA FRESCA TRITATA

1 SCALOGNO

1 CUCCHIAINO D'OLIO

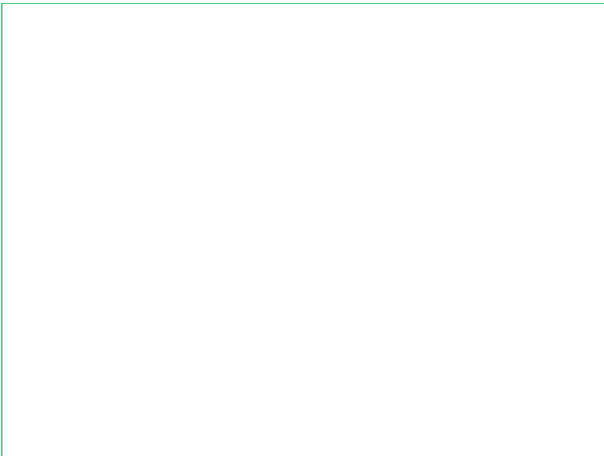


Preparazione:

1) TAGLIATE LE ZUCCHINE A JULIENNE



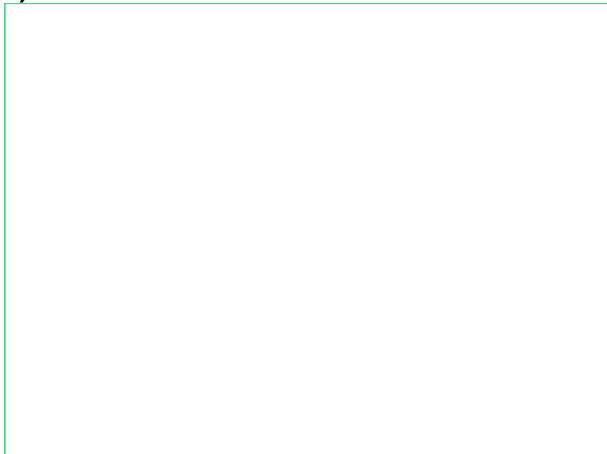
2) PRENDETE LA FETA SCIACQUATELA,QUINDI TAMPONATELA PER TOGLIERE L'ACQUA IN ECCESSO.



3) IN UNA CIOTOLA CAPIENTE METTETE LE ZUCCHINE CON LA FETA SBRICIOLATA



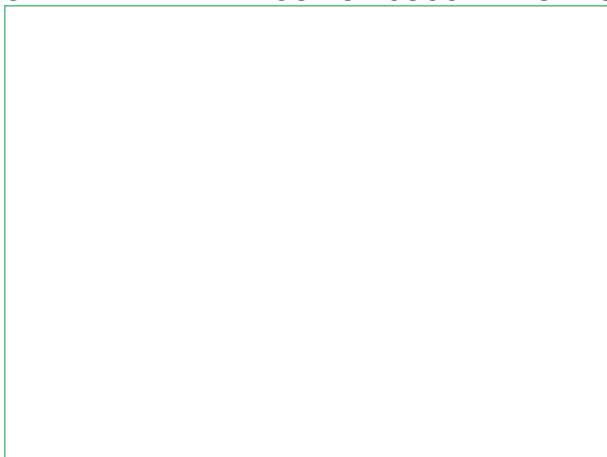
4) SBATTETE LE UOVA A PARTE E AGGIUNGETELA AL COMPOSTO



5) AGGIUNGETE QUINDI,IL PARMIGIANO,LO SCALOGNO TRITATO FINEMENTE ASSIEME ALLA MENTA E LA FARINA. AGGIUSTATE DI PEPE E SALE.MESCOLATE CON CURA FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO.



6) PRENDETE UNA PIASTRA (MEGLIO SE IN GHISA) O UNA PADELLA A FONDO SPESSO, SPENNELLATATELA CON UN CUCCHIAINO DI OLIO E FATELA SCALDARE.



7) UNA VOLTA CALDA,METTETE 4-5 CUCCHIAIATE DI COMPOSTO FORMANDO DELLE FRITTATINE APPIATTENDOLE CON IL CUCCHIAIO.



8) CUOCETE LE FRITTATINE UN PAIO DI MINUTI PER LATO,FINO A QUANDO RISULTANO DORATI (NOTERETE CHE SONO COTTI QUANDO SI STACCHERANNO SENZA FATICA DALLA PIASTRA)

Insalata d'orzo con feta prosciutto cotto e zucchine

Ingredienti per 4 persone:

250 GR DI ORZO PERLATO
4-5 ZUCCHINE GRANDI
150 GR DI PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI
200 GR DI FORMAGGIO FETA (1 CONFEZIONE)
OLIO EVO Q.B.
BRODO VEGETALE O GOMASIO
1 SPICCHIO D'AGLIO
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
1 CUCCHIAIO DI PECORINO ROMANO FRESCO

Preparazione:

1) LESSATE L'ORZO IN ACQUA BOLLENTE SALATA, UN'IDEA PIÙ GUSTOSA CHE UTILIZZO SPESSO PER LE INSALATE ESTIVE È QUELLA DI LESSARE IN BRODO VEGETALE O GOMASIO. QUANDO SARÀ COTTO LASCIATE RAFFREDDARE E METTETELO IN UNA TERRINA CON UN FILO D'OLIO

2) TAGLIATE A JULIENNE LE ZUCCHINE E BUTTATELE IN PADELLA CON L'AGLIO IN CAMICIA ED UN CUCCHIAIO RASO D'OLIO. FATE CUOCERE PER 10-15 MINUTI FINO A QUANDO RISULTERANNO TENERE. A FINE COTTURA AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E INSAPORITE CON DEL PREZZEMOLO FRESCO TRITATO.

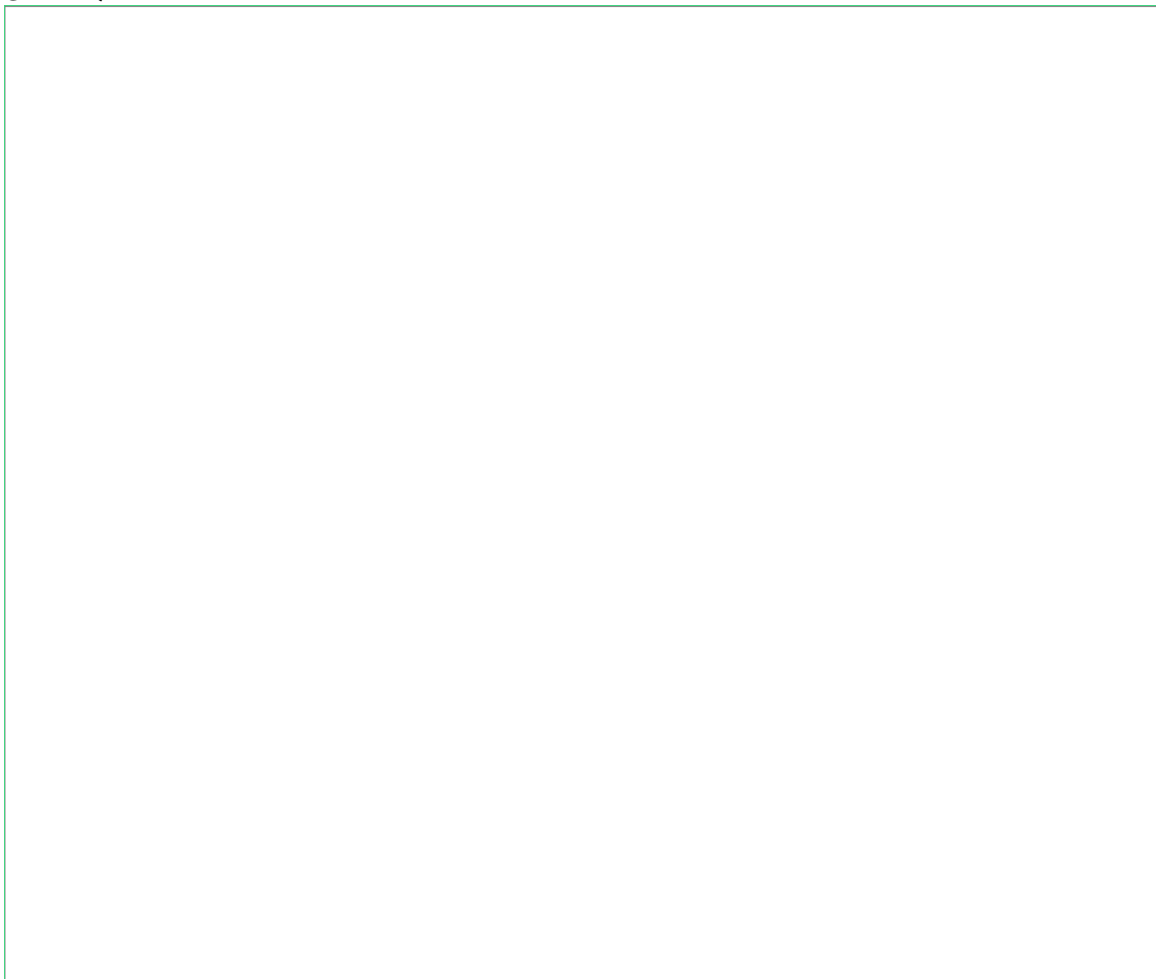
3) SCIACQUATE LA FETA SOTTO ACQUA TORRENTE (IN QUESTO MODO TOGLIERETE LA SALAMOIA) E SBRICIOLATELA GROSSOLANAMENTE.

4) QUANDO L'ORZO SI SARÀ FREDDATO AGGIUNGETE LE ZUCCHINE CON LA FETA IL PROSCIUTTO E IL PECORINO GRATTUGIATO. MESCOLATE CON CURA.

Spaghetti con cozze seppie e pomodorini

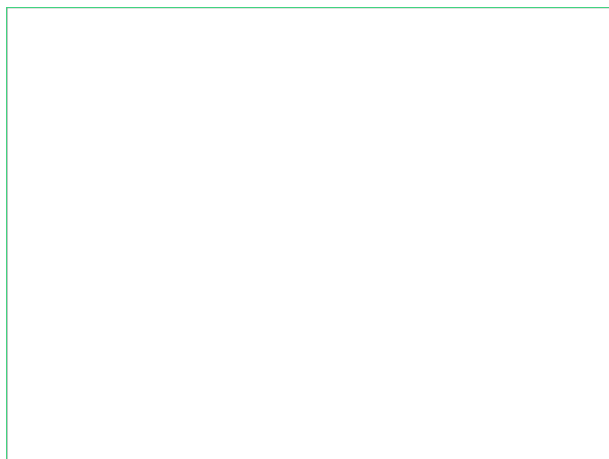
Ingredienti per 4 persone:

350-400 GR DI SPAGHETTI N°5
UNA DECINA DI POMODORINI
1 SPICCHIO D'AGLIO
300 GR DI COZZE SGUSCIATE
200 GR DI SEPIE
PREZZEMOLO FRESCO
OLIO EVO Q.B.
SALE Q.B.

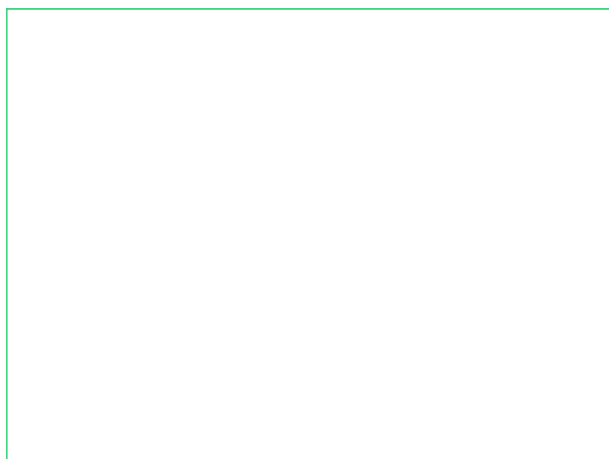


Preparazione spaghetti con cozze seppie e pomodorini :

1) METTETE I POMODORINI TAGLIATI A METÀ IN UNA PADELLA CON UN FILO D'OLIO E LO SPICCHIO D'AGLIO,FATE CUOCERE PER ALCUNI MINUTI QUINDI AGGIUNGETE LE SEPIE TAGLIATE A STRISCIOLINE E FATE ANDARE FINO A QUANDO RISULTERANNO TENERE.



2) QUINDI AGGIUNGETE LE COZZE,UN PO' DI PEPERONCINO E FATE ANDARE PER QUALCHE MINUTO.



- 3) QUANDO IL SUGO SARÀ PRONTO, TOGLIETE L'AGLIO E SPOLVERIZZATE CON PREZZEMOLO FRESCO TRITATO E AGGIUSTATE DI SALE SE FOSSE NECESSARIO.**
- 4) LESSATE GLI SPAGHETTI, SCOLATELI E SPADELLATELI CON IL SUGO A FIAMMA VIVA PER UN PAIO DI MINUTI.**



Ed ecco qui i nostri spaghetti con cozze seppie e pomodorini sono pronti per essere divorati



Risotto al karkadè e basilico

Ingredienti risotto al karkade e basilico : (4 persone)

**1 LITRO DI ACQUA
3 CUCCHIAINI DI FIORI DI IBISCO ESSICATI
350-400 GR DI RISO VIALONE NANO
15 FOGLIE DI BASILICO GRANDI CIRCA
1 SCALOGNO
100 GR FORMAGGIO SPALMABILE
OLIO EVO Q.B.
SALE E PEPE Q.B.
3 CUCCHIAI DI PARMIGIANO REGGIANO**

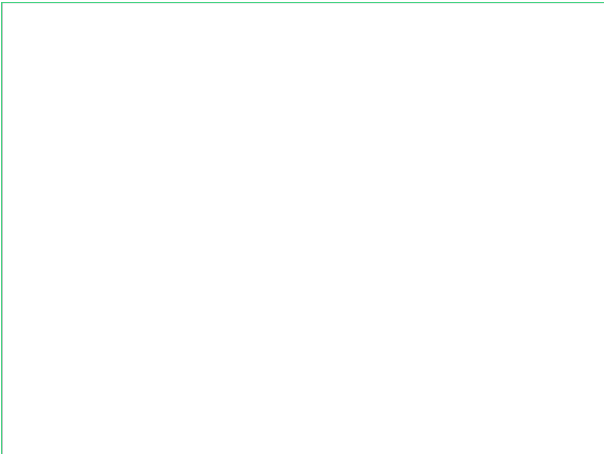


Preparazione:

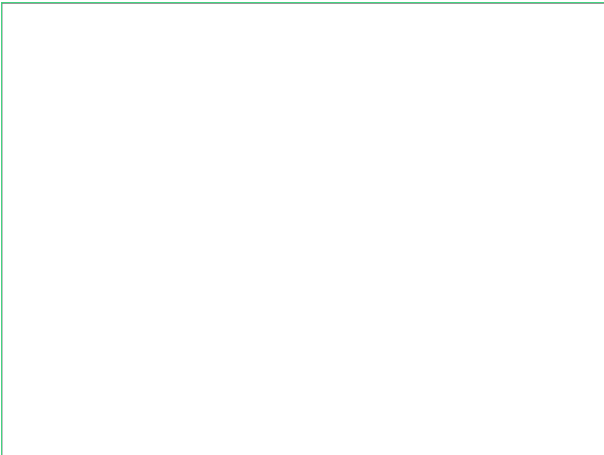
1) FATE BOLLIRE L'ACQUA IN UN PENTOLINO,QUINDI SPEGNETE LA FIAMMA AGGIUNGETE I FIORI DI IBISCO E LASCIATE IN INFUSIONE PER 10 MINUTI.



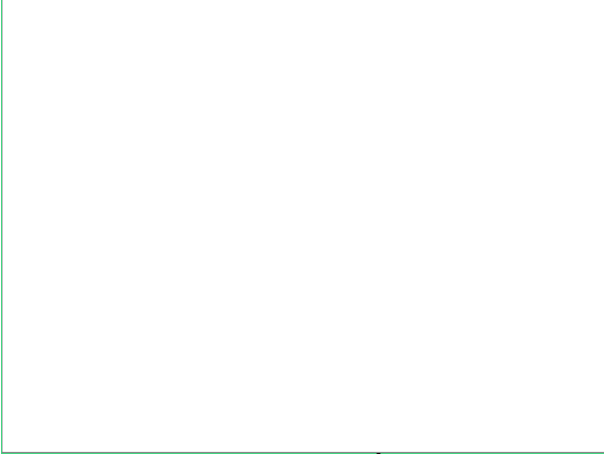
2) ORA PRENDETE UNA CASSERUOLA METTETE UN FILO D'OLIO E LO SCALOGNO TRITATO FINEMENTE,ACCENDETE LA FIAMMA,AGGIUNGETE IL RISO E FATELO TOSTARE PER UN PAIO DI MINUTI A FIAMMA VIVA MESCOLANDOLO DI FREQUENTE.



3) AGGIUNGETE IL KARKADE BOLLENTE MAN MANO CHE SI ASSORBE E MESCOLATE DI FREQUENTE, ARRIVATI A METÀ COTTURA (DOPO 10 MINUTI) METTETE IL FORMAGGIO SPALMABILE AMALGAMANDOLO PER BENE .



4) ULTIMATE LA COTTURA AGGIUNGENDO ANCORA KARKADE, RICORDANDOVVI DI MESCOLORE DI FREQUENTE.



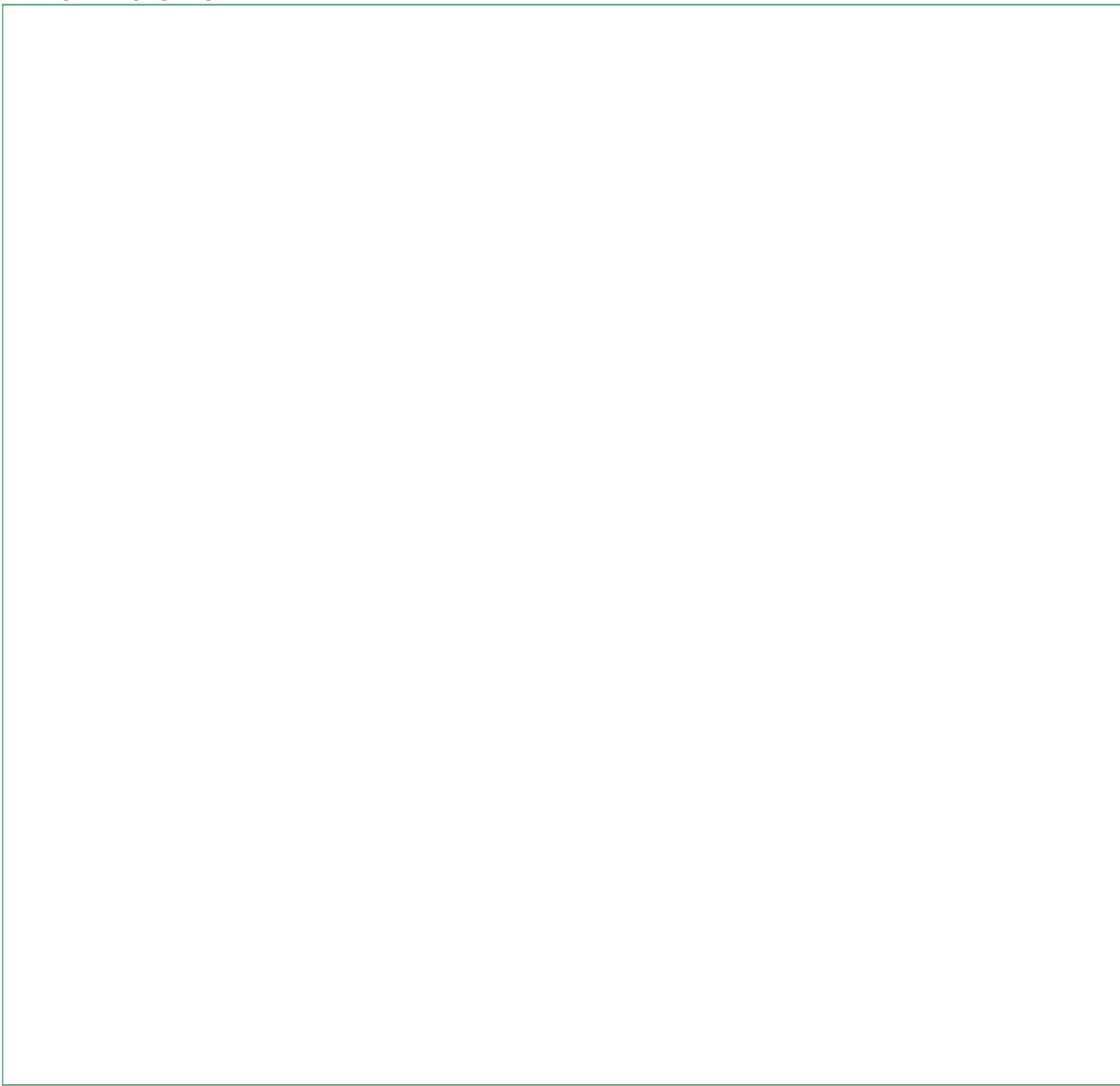
5) QUANDO IL RISOTTO SARÀ PRONTO AGGIUSTATE DI SALE E PEPE, AGGIUNGETE BASILICO SPEZZETTATO E IL PARMIGIANO REGGIANO, E MESCOLORE CON CURA.



Risotto alla birra con zucchine fiori di zucca e code di gambero

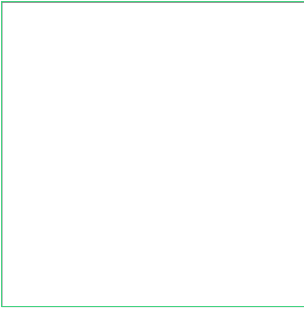
Ingredienti per 4 persone:

350 GR DI RISO VIALONE NANO
12 ZUCCHINE NOVELLE CON FIORE
300 GR DI CODE DI GAMBERO
2 FORMAGGINI
2 SPICCHI D'AGLIO
330ML DI **BIRRA DOPPIO MALTO MORETTI**
SALE E PEPE Q.B.
BRODO VEGETALE
1 SCALOGNO
1 MANCIATA DI PREZZEMOLO FRESCO
1 LITRO DI BRODO VEGETALE

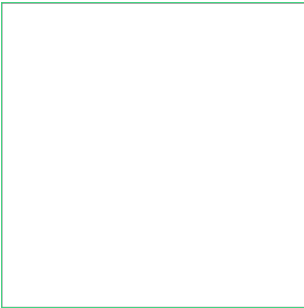


Preparazione:

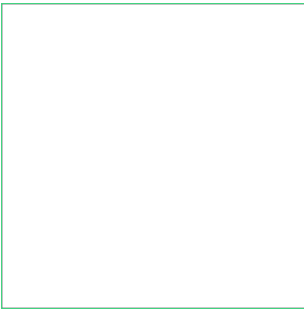
1) LAVATE E PULITE ZUCCHINE SEPARANDO LE DAI FIORI, TAGLIATELE PRIMA A METÀ E POI A PICCOLI PEZZETTI



2) PRENDETE UNA PADELLA ANTIADERENTE METTETEVI UN CUCCHIAIO D'OLIO, UNO SPICCHIO D'AGLIO E LE ZUCCHINE, FATELE CUOCERE A FIAMMA MEDIA PER CIRCA 10-15 MINUTI CIRCA, FINO A QUANDO RISULTERANNO TENERE MANTENENDO PERÒ LA LORO CONSISTENZA. AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E SPOLVERIZZATE CON UNA MANCIATA DI PREZZEMOLO FRESCO TRITATO.



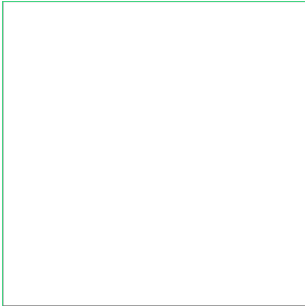
3) TOGLIETE LE ZUCCHINE DALLA PENTOLA (BUTTATE L'AGLIO) E METTETELE IN UN PIATTO, QUINDI NELLO STESSO TEGAME DOVE AVETE COTTO LE ZUCCHINE AGGIUNGETE UNO SPICCHIO D'AGLIO E LE CODE DI GAMBERO (USANDO IL FONDO DI COTTURA DELLE ZUCCHINE I CROSTACEI RISULTERANNO PIÙ SAPORITI), FATELE CUOCERE PER 5 MINUTI QUINDI INNAFFIATELE CON MEZZO BICCHIERE DI BIRRA E LASCIATE EVAPORARE.



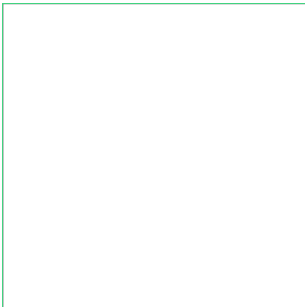
4) ARRIVATI A QUESTO PUNTO LASCIATE DA PARTE 8 CODE DI GAMBERO CHE SERVIRANNO PER DECORAZIONE, IL RIMANENTE PRIVATELE DEL GUSCIO E TAGLIATELE A PICCOLI PEZZI CHE UNIRETE ALLE ZUCCHINE.



5) ORA PRENDETE UNA CASSERUOLA METTETE UN FILO D'OLIO E LO SCALOGNO TRITATO FINEMENTE,ACCENDETE LA FIAMMA,AGGIUNGETE IL RISO E FATELO TOSTARE PER UN PAIO DI MINUTI A FIAMMA VIVA MESCOLOANDO DI FREQUENTE,SFUMATE QUINDI CON LA RIMANENTE BIRRA E FATELA EVAPORARE.



6) AGGIUNGETE IL BRODO BOLLENTE MAN MANO CHE SI ASSORBE E MESCOLOATE DI FREQUENTE, ARRIVATI A METÀ COTTURA (DOPO 10 MINUTI) METTETE 2 FORMAGGINI,AMALGAMANDOLI PER BENE E IL SUGO DI ZUCCHINE E CROSTACEI UNITI AI FIORI DI ZUCCA SPEZZETTATI.



7) ULTIMATE LA COTTURA AGGIUNGENDO ANCORA BRODO,RICORDANDOVÌ DI MESCOLOARE DI FREQUENTE.



8) QUANDO IL RISOTTO SARÀ PRONTO AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E IMPIATTATE CON LE CODE DI GAMBERO CHE AVETE TENUTO DA PARTE.

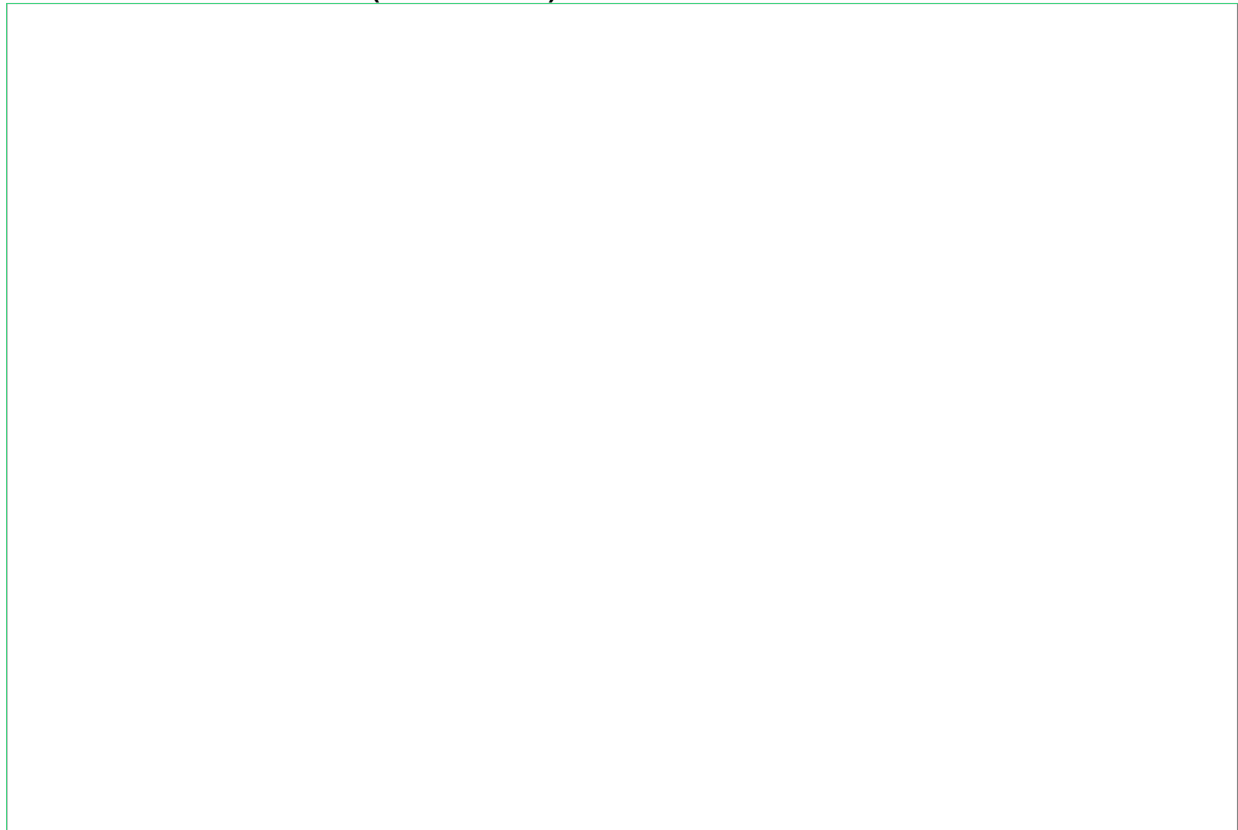
Passatelli asciutti con crema di prosciutto e verdure

Ingredienti per 4 persone:

4 UOVA MEDIE
1 CUCCHIAIO DI FARINA
6 CUCCHIAI DI PANGRATTATO
6 CUCCHIAI DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
SCORZA DI LIMONE
NOCE MOSCATA

Per il sugo:

8 ZUCCHINE NOVELLE
100 GR DI PHILADELPHIA AL PROSCIUTTO
15 POMODORINI CILIEGINA
1 SCALOGNO
OLIVE NERE IN SALAMOIA
OLIO EVO
SALE Q.B.
PEPERONCINO E ORIGANO (FACOLTATIVI)

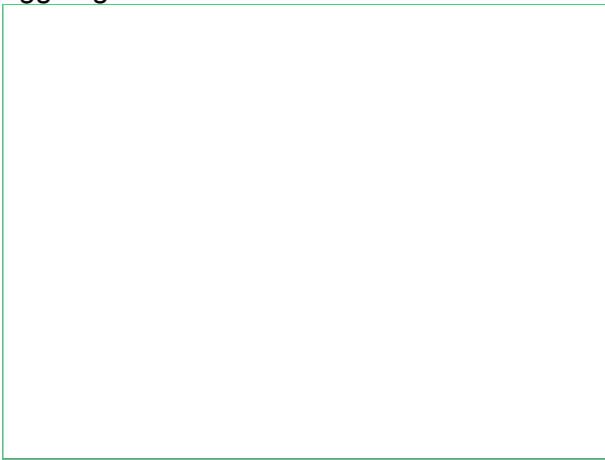


Preparazione:

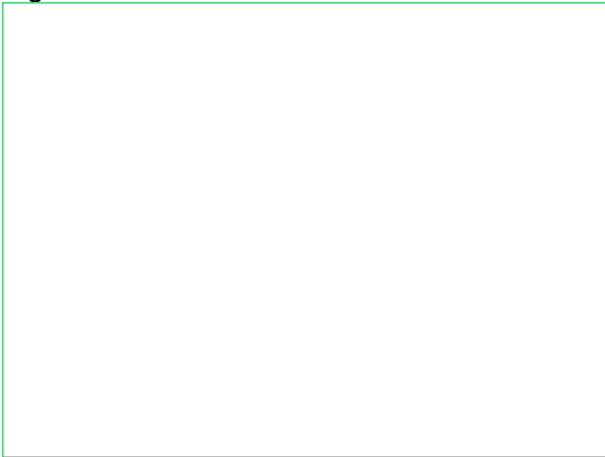
1) in una ciotola ho impastato tutti gli ingredienti tra loro spolverizzandoli con noce moscata, buccia di limone e un pizzico di sale.



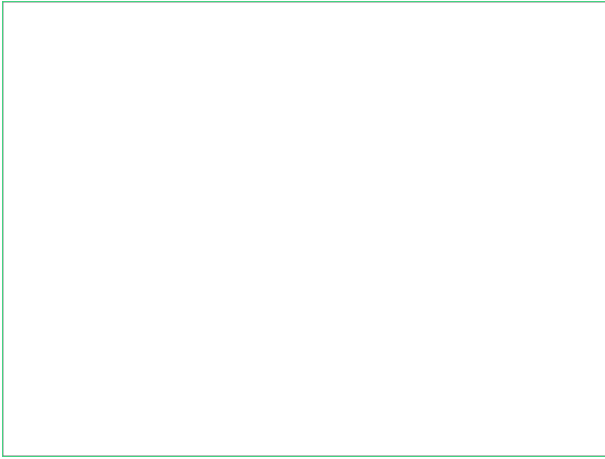
2) dopo aver impastato dovrete ottenere una palla omogenea e liscia se non fosse così aggiungete ancora farina.



3) a questo punto infarinate la palla avvolgetela nella pellicola trasparente e deponetela in frigorifero.



4) ora prendete una padella capiente e mettetevi le zucchine tagliate a cubetti con lo scalogno ed un filo d'olio, fate cuocere per una decina di minuti.



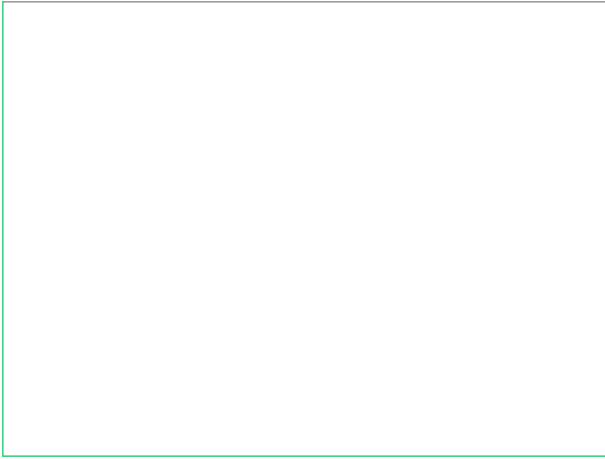
5) Quando le zucchine saranno cotte ma non sfatte aggiungete i pomodorini tagliati in quattro e le olive e spadellate per pochi minuti aggiustando di sale e mettendo origano e peperoncino.



6) Quando il sugo sarà pronto aggiungete il philadelphia al prosciutto e stemperatelo.



7) Cuocete i passatelli in acqua bollente salata usando il classico utensile e prelevateli dalla pentola quando verranno in superficie aiutandovi con una schiumarola. metteteli direttamente nella padella. In questo modo l'acqua di cottura vi aiuterà ad amalgamare la crema.



8) quando avete messo tutti i passatelli nella pentola accendete la fiamma e fate saltare per un paio di minuti fino a quando saranno per bene amalgamati

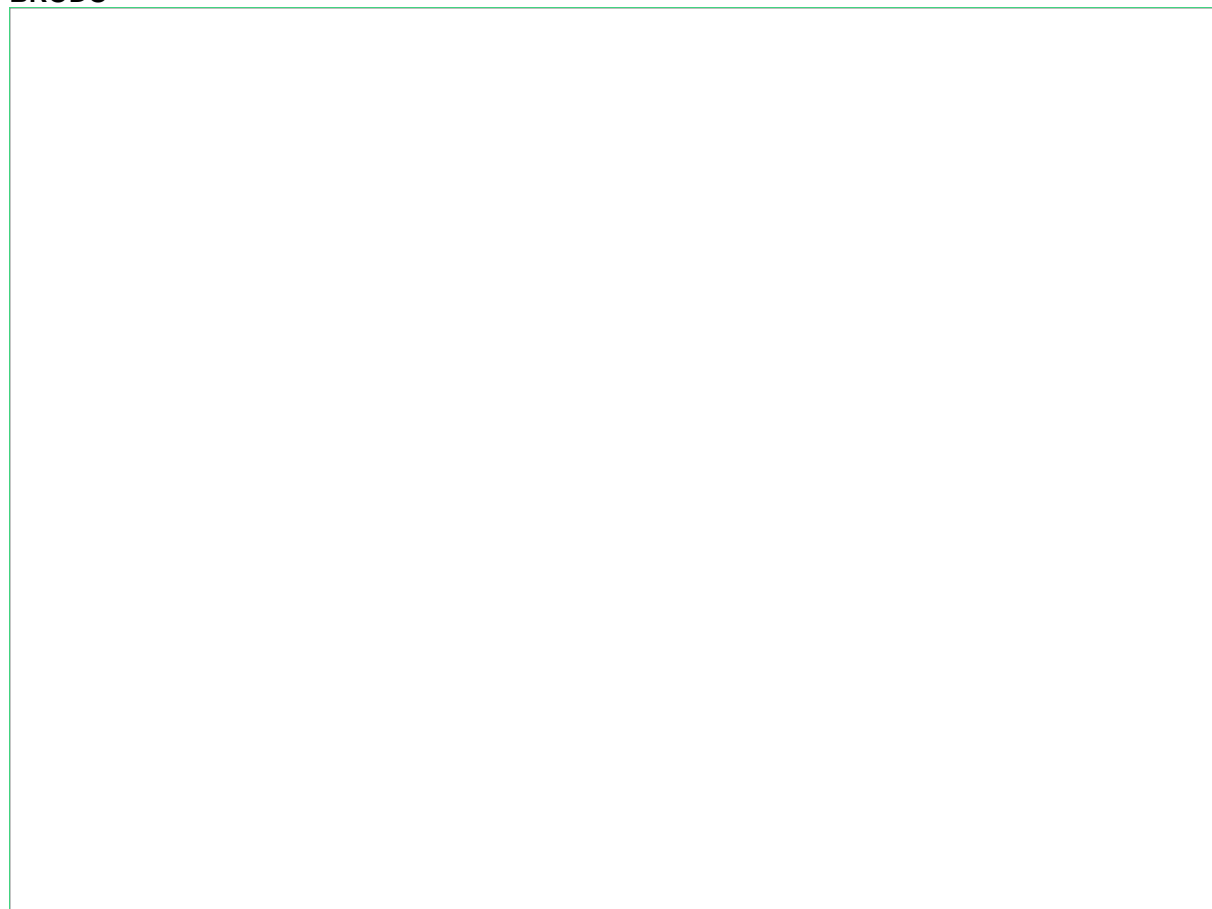


Ed ecco qui i nostri Passatelli asciutti con sugo alla crema di prosciutto e zucchine sono pronti per essere divorati!

Rotolo di vitello farcito con frittata prosciutto e spinaci

Ingredienti:

1 KG DI VITELLO IN UN'UNICA FETTA TAGLIATO SOTTILE
500 GR DI SPINACI LESSATI
3 CUCCHIAI DI PARMIGIANO
4 UOVA
100-120 GR DI PROSCIUTTO COTTO
1 SPICCHIO D'AGLIO
UNA NOCE DI BURRO
OLIO EVO Q.B.
SALE E PEPE Q.B.
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
ROSMARINO
BRODO



Preparazione:

1) LESSATE GLI SPINACI IN ACQUA LIEVEMENTE SALATA, QUINDI SCOLATELI STRIZZATELI PER BENE, METTETELI IN PADELLA CON UNA NOCE DI BURRO E LO SPICCHIO D'AGLIO. FATE SALTARE PER QUALCHE MINUTO FINCHÈ RISULTERANNO ASCIUTTI PRIVI DI ACQUA DI COTTURA, AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E SPOLVERATE CON IL GRANA PADANO.

2) PRENDETE LA FESA DI VITELLO BATTETELA CON IL BATTICARNE PER RENDERLA SOTTILE E PRIVATELA DEL GRASSO IN ECCESSO.

3) PREPARATE LA FRITTATA: SBATTETE LE UOVA CON UN PIZZICO DI SALE PEPE E BICARBONATO E FATE CUOCERE IN UNA PADELLA ANTIADERENTE.

4) ORA METTETE LA FETTA DI VITELLO SU DI UNA SPIANATOIA COSPARGETELA CON UN PIZZICO DI SALE E AROMI, COPRITE PRIMA CON IL PROSCIUTTO COTTO POI CON LA FRITTATA ED INFINE CON GLI SPINACI. CHIUDETE A ROTOLO MOLTO STRETTO CERCANDO DI NON FAR USCIRE IL RIPIENO, E LEGATE CON DELLO SPAGO DA CUCINA.

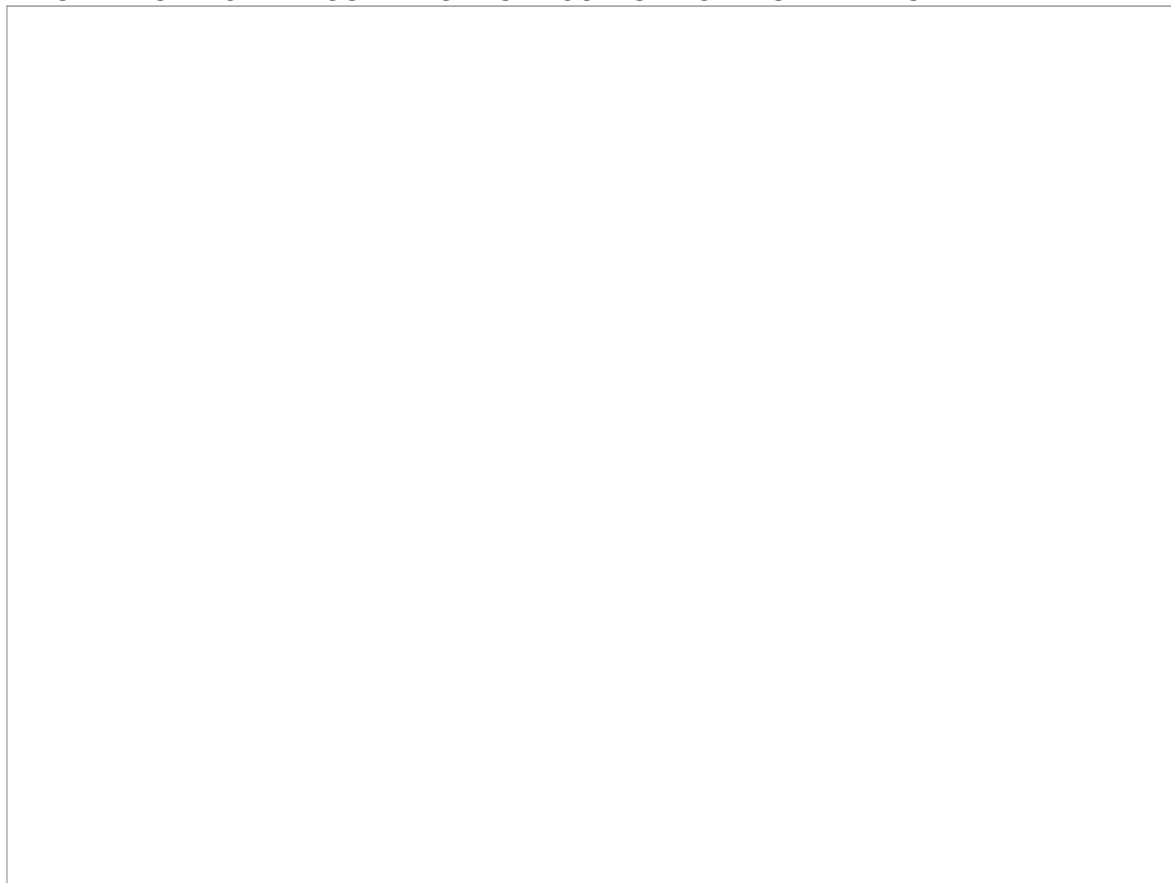
5) INFARINATE IL ROTOLO.

6) PRENDETE UNA CASSERUOLA A BORDI ALTI METTETEVI DELL'OLIO E DUE RAMETTI DI ROSMARINO E FATE ROSOLARE PARTE PER PARTE. SFUMATE QUINDI CON IL VINO BIANCO E LASCIATE EVAPORARE.

7) ARRIVATI A QUESTO PUNTO AGGIUNGETE 2 MESTOLI DI BRODO, METTETE IL ROTOLO IN FORNO A 180° E CUOCETE PER CIRCA 2 ORE. MIRACCOMANDO SE IL BRODO SI ASCIUGA DURANTE LA COTTURA, BAGNATE IL ROTOLO CON QUALCHE CUCCHIAIO DI BRODO CALDO.

8) QUANDO LA CARNE SARÀ PRONTA LASCIATELA RAFFREDDARE, TAGLIATELA QUINDI A FETTE SOTTILI.

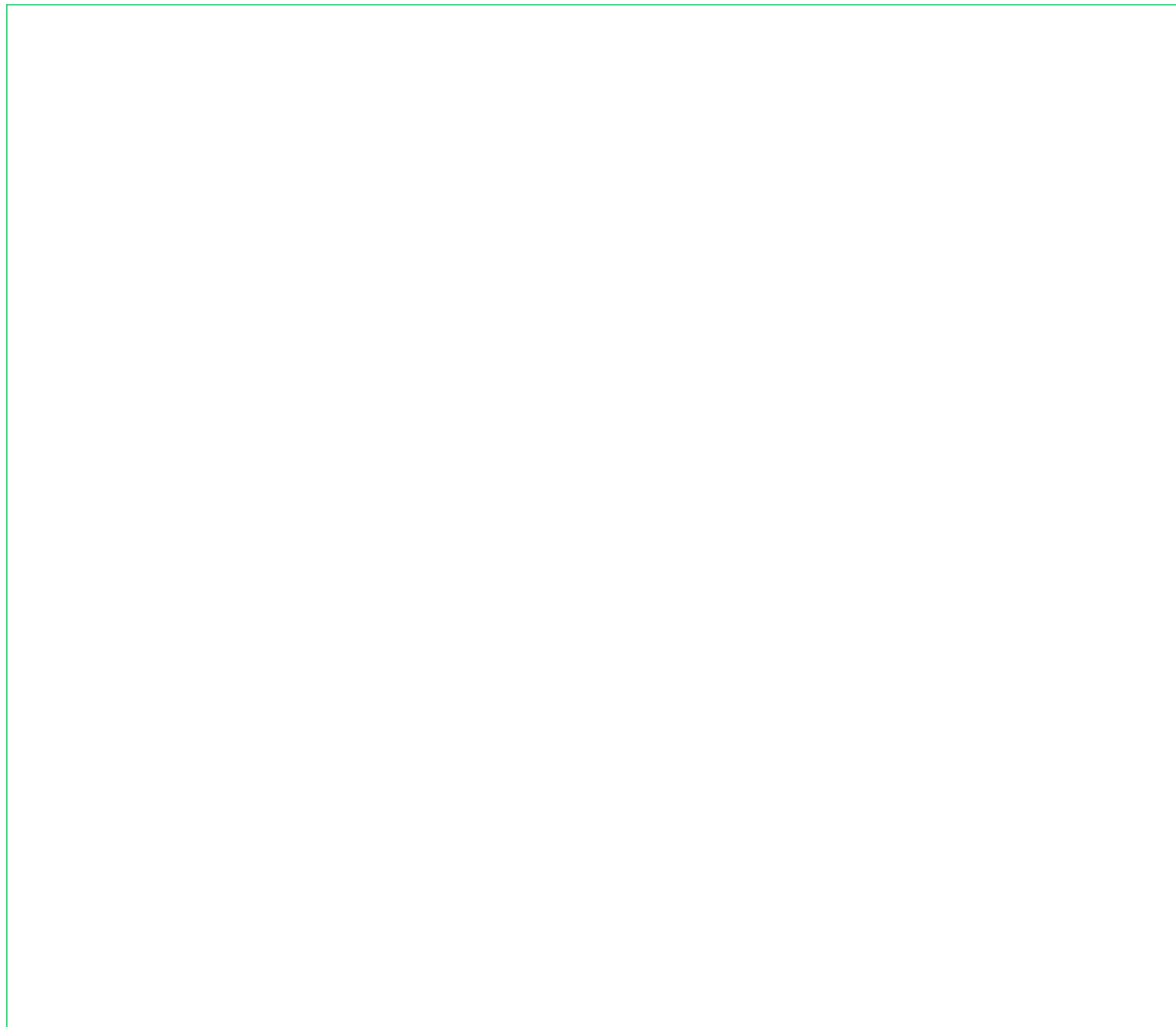
9) POTETE SCEGLIERE DI SERVIRLO METTENDOLO IN PRECEDENZA IN FRIGORIFERO, OPPURE IRRORANDO LA CARNE CON IL FONDO DI COTTURA CALDO FILTRATO.



Merluzzo impanato croccante

ingredienti per merluzzo impanato croccante per 4 persone:

4 FILETTI DI MERLUZZO
2 UOVA
FARINA
PANGRATTATO
LIMONE
SALE Q.B.
OLIO PER FRIGGERE



Preparazione: Merluzzo impanato croccante

LA PREPARAZIONE È MOLTO SEMPLICE:

1) PRENDETE 3 PIATTI IN UNO SBATTETE LE UOVA CON UN PIZZICO DI SALE, IN UN ALTRO 4-5 CUCCHIAI DI FARINA E NELL'ULTIMO IL PANGRATTATO.

2) PASSATE IL PESCE PRIMA NELLA FARINA POI NELL'UOVO ED INFINE NEL PANGRATTATO.

3) QUANDO AVRETE FINITO DI IMPANARE IL MERLUZZO, SCALDATE IN UNA PADELLA A BORDI ALTI ABBONDANTE OLIO PER FRIGGERE. CUOCETE IL PESCE PARTE PER PARTE FINO A QUANDO RISULTERÀ DORATO.

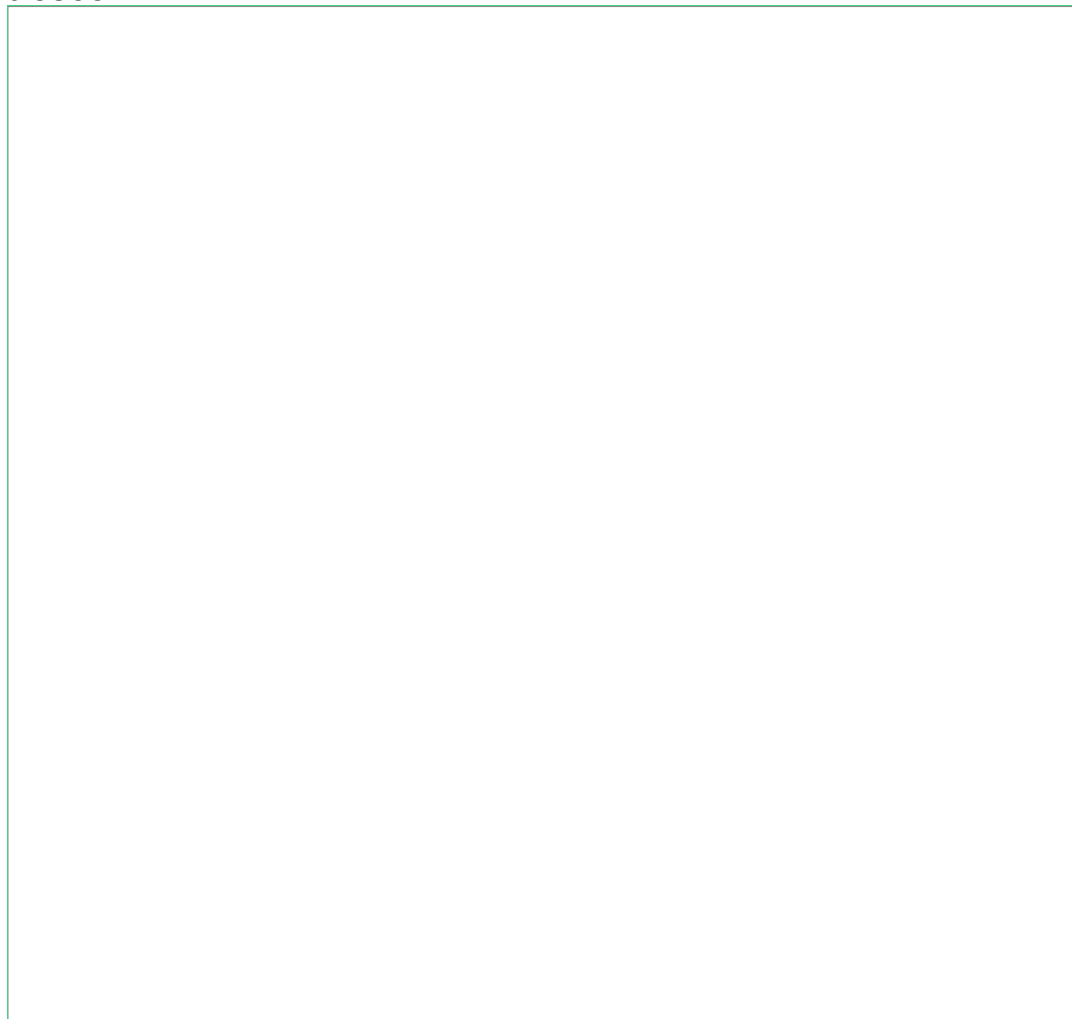
4) INFINE METTETE IL PESCE IN UN VASSOIO RIVESTITO CON CARTA ASSORBENTE, SERVITE CON FETTINE DI LIMONE E SALATE LIEVEMENTE IN SUPERFICIE



Bocconcini di pollo alla crema light di zafferano

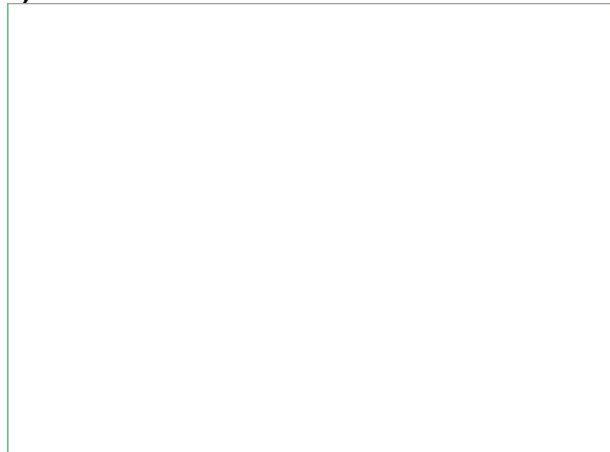
Ingredienti:

**6 PETTI DI POLLO
1 BICCHIERE DI LATTE PARZIALMENTE SCREMATO
1 BUSTINA DI ZAFFERANO
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
1 PICCOLO SCALOGNO
1 CUCCHIAIO RADO D'OLIO
SALE E PEPE Q.B.
3 CUCCHIAI DI FARINA**

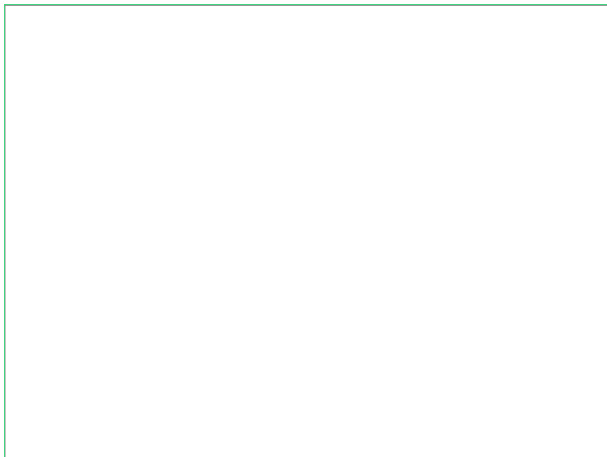


Preparazione:

1) PRENDETE LE FETTE DI POLLO E TAGLIATELI A PICCOLI BOCCONCINI



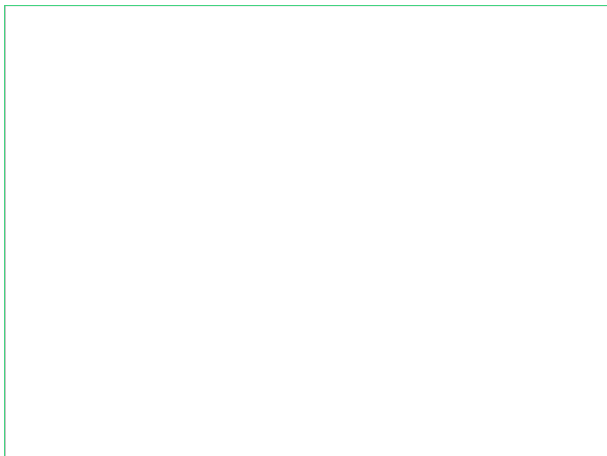
2) IN UNA CIOTOLA METTETE LA FARINA,MESCOLATELA CON LO ZAFFERANO.UNITE IL POLLO E INFARINATELO.



3) ORA PRENDETE UNA PADELLA METTETEVI UN CUCCHIAINO D'OLIO CON LO SCALOGNO TRITATO E LA CARNE,ACCENDETE LA CARNE E FATE ROSOLARE PARTE PER PARTE PER 2-3 MINUTI,AGGIUSTANDO DI SALE.



4) A QUESTO PUNTO UNITE IL LATTE E FATE CUOCERE DINO A QUANDO IL LATTE SI SARÀ CONDENSATO FORMANDO UNA BELLA CREMA.



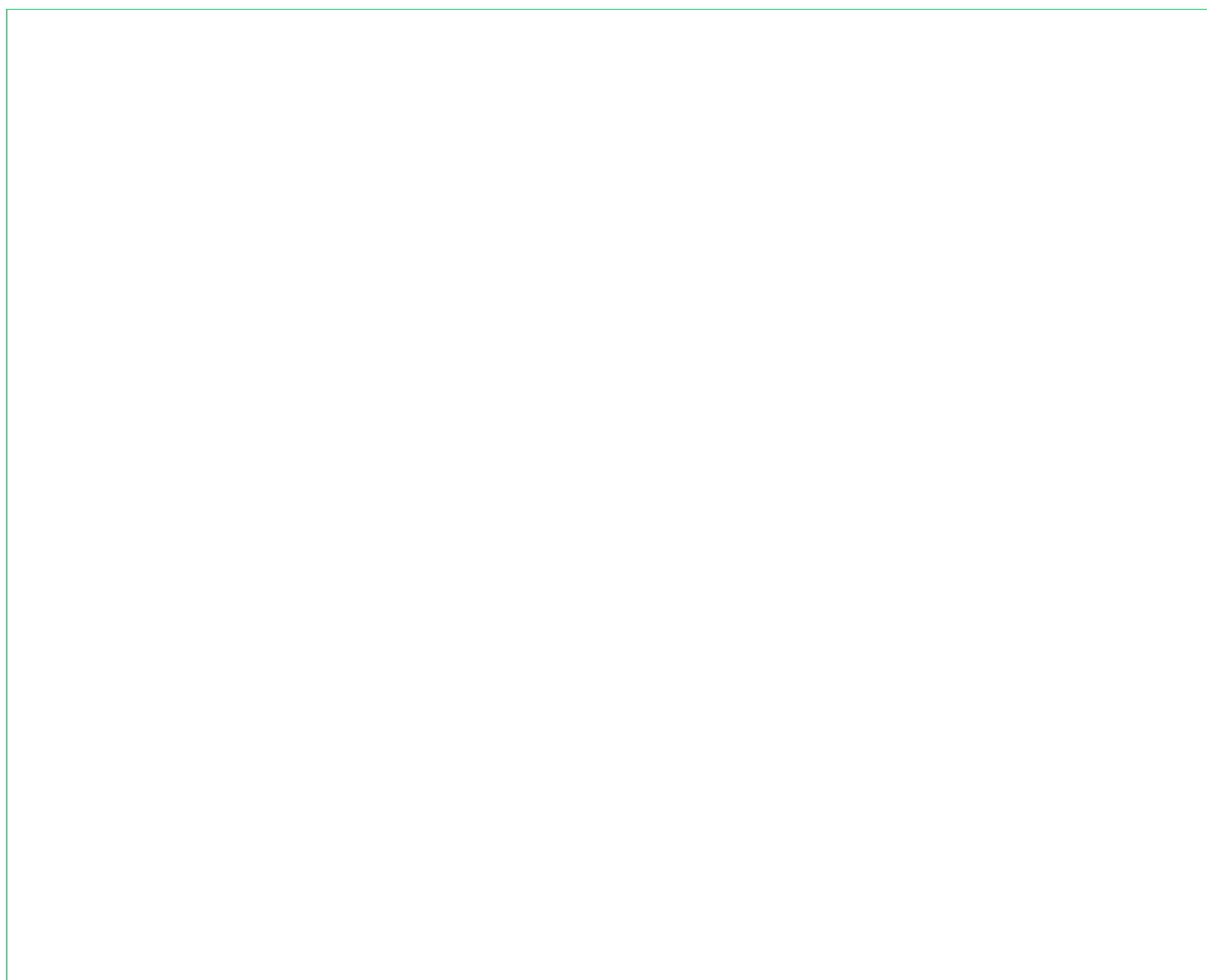
5) A FINE COTTURA AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E SPOLVERIZZATE CON PREZZEMOLO FRESCO TRITATO



Grigliata di carne con marinata speziata

Ingredienti per 4 persone:

4 BRACIOLE DI CARNE
4 SPIEDINI DI CARNE
4 SALSICCIE
4 WURSTEL
4 COSTINE
1 CONFEZIONE DI POLENTA PRECOTTA PER GRIGLIATE



Ingredienti per la marinata speziata:

OLIO EVO Q.B.

2 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE

3 GRATTATE DI SCORZA DI LIMONE

1 CUCCHIAINO DI PAPRIKA DOLCE

1 CUCCHIAINO DI CUMINO

ZENZERO FRESCO GRATTUGIATO

UNA PUNTA DI CUCCHIAIO DI AGLIO TRITATO

UN RAMETTO DI ROSMARINO

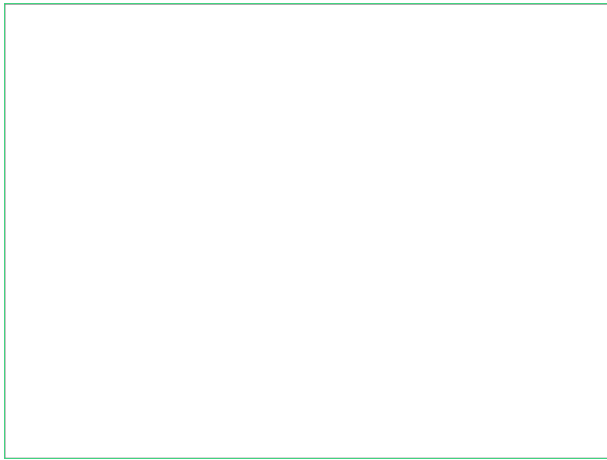
PEPERONCINO DI CAYENNA A SCAGLIE

PEPE ROSA Q.B.

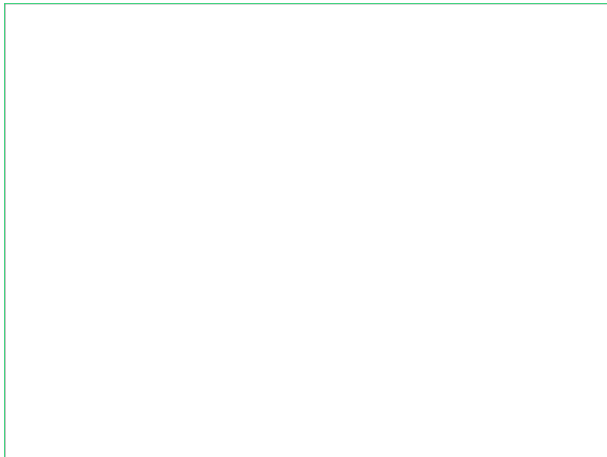
SALE

preparazione:

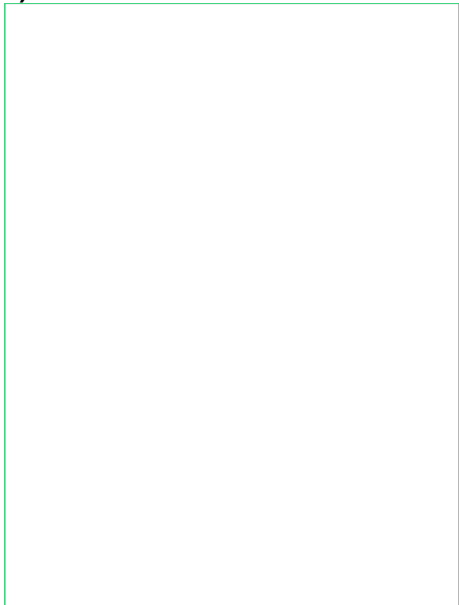
1) COME PRIMA COSA HO PREPARATO LA MARINATA PRENDENDO UNA GRANDE TAZZA DOVE AL SUO INTERNO VI HO MESSO 2/3 DI OLIO, 2 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE, UNA GRATTATATA DI SCORZA DI LIMONE, IL ROSMARINO TAGLIATO A PUNTA DI COLTELLO, LE SPEZIE QUI SOPRA ELENCAE E UN PIZZICO DI SALE.



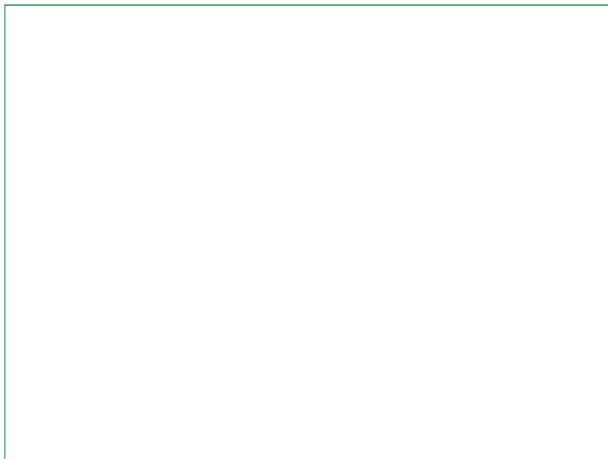
2) A QUESTO PUNTO PREPARATE LA CARNE E LASCIATELA MARINARE PER MINIMO UN PAIO D'ORE.



3) LASCIATE DA PARTE I WURSTEL E LA POLENTA DALLA MARINATURA.



4) PASSATO IL PERIODO DOPO AVER FATTO DELLE BELLE BRACI PRELEVATE LA CARNE E TOGLIETELA DALLA MARINATA IN ECCESSO.



5) ADAGIATE SULLA GRIGLIA ROVENTE E CUOCETELA SPENNELLANDOLA, AIUTANDOVI CON UN PENNELLO DA CUCINA CON LA MARINATA RIMASTA.

Spezzatino allo spumante con funghi freschi

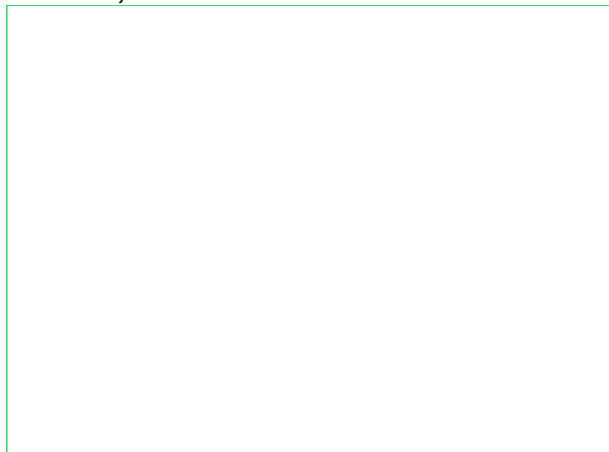
Ingredienti per 4 persone:

700 GR DI SPEZZATINO DI TACCHINO
1 SCALOGNO
300 GR DI FUNGHI FRESCHI MISTI
PREZZEMOLO FRESCO TRITATO
1 BICCHIERE DI SPUMANTE SECCO
SALE E PEPE Q.B.
OLIO Q.B.

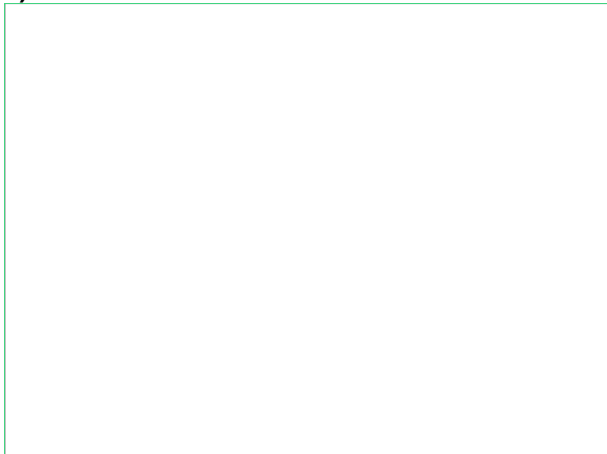


Preparazione:

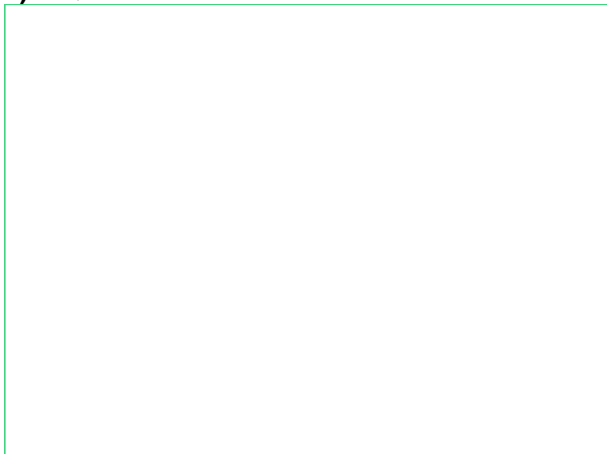
1) METTETE IN UNA CASSERUOLA UN CUCCHIAIO D'OLIO CON LO SCALOGNO TAGLIATO A FETTINE, E SENZA ROSOLARE METTETE LA CARNE.



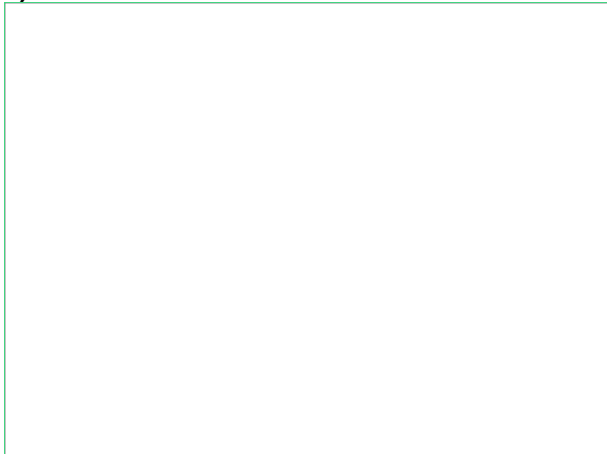
2) FATE ROSOLARE LO SPEZZATINO PER UN PAIO DI MINUTI.



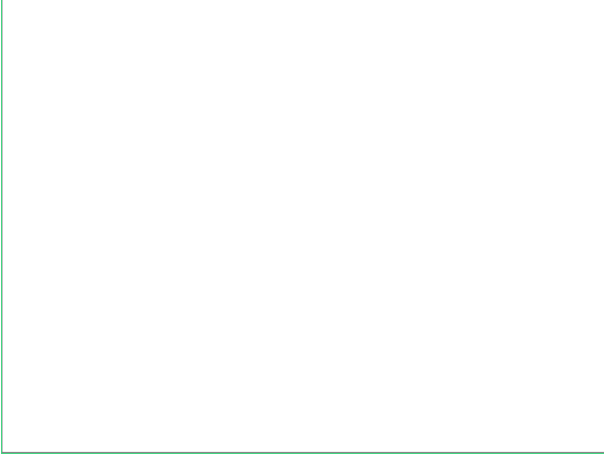
3) A QUESTO PUNTO IRRORATE CON LO SPUMANTE E LASCIATE EVAPORARE.



4) QUANDO IL VINO È EVAPORATO AGGIUNGETE IL BRODO COPRENDOLA A FILO.



5) LASCIATELO CUOCERE FINO A QUANDO IL BRODO SARÀ CONSUMATO E LA CARNE SARÀ TENERA.AGGIUNGETE I FUNGHI FRESCHI.



6) FATE CUOCERE,MESCOLANDO CON CURA,AGGIUSTANDO DI SALE E PEPE E ALLA FINE SPOLVERIZZATE CON PREZZEMOLO TRITATO



ed ecco qui il nostro spezzatino con funghi freschi



Pizza in padella

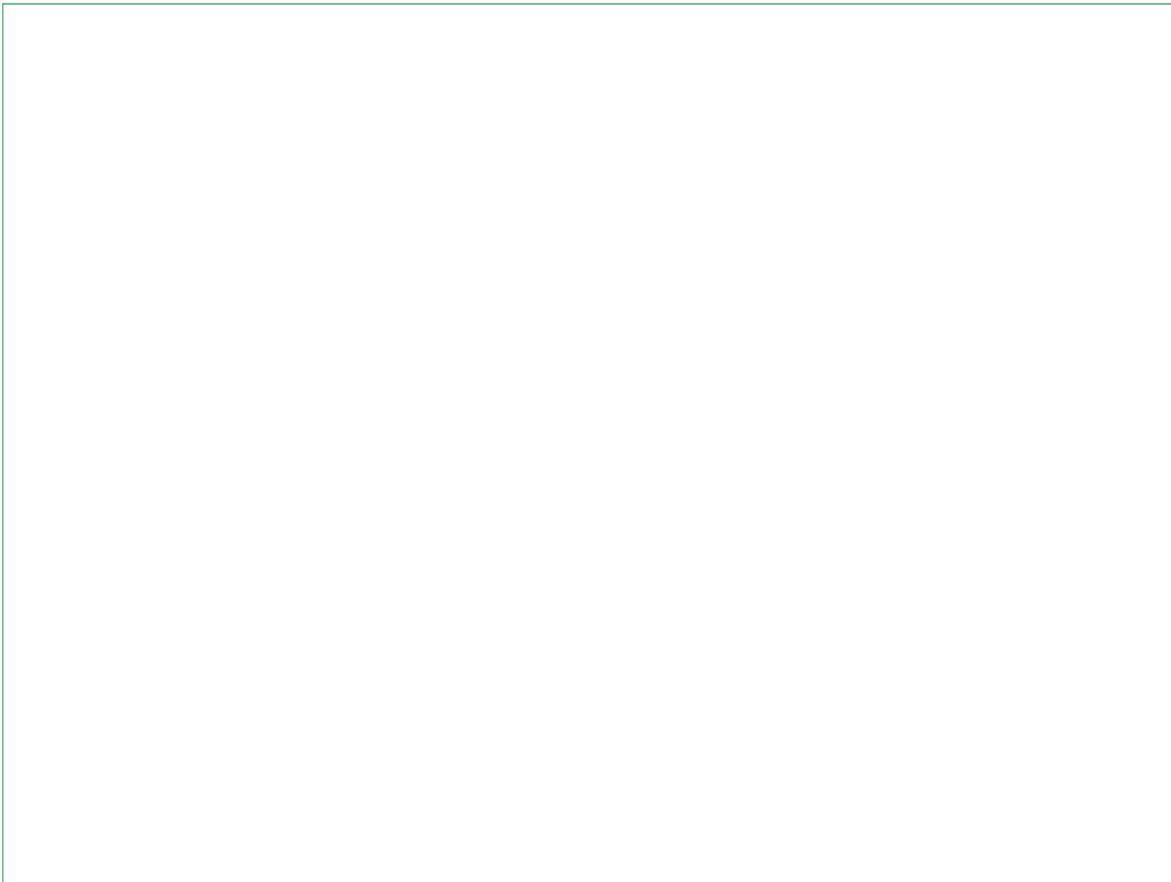


Ingredienti per 4 pizze:

500 GR DI FARINA TIPO 00
1 BUSTINA DI LIEVITO MASTROFORNAIO
ACQUA TIEPIDA Q.B.
MEZZO BICCHIERE DI LATTE
MEZZO CUCCHIAINO DI ZUCCHERO
1 CUCCHIAIO DI OLIO EVO
SALE Q.B.

Ingredienti per la farcitura:

MOZZARELLA
PASSATA DI POMODORO
ASIAGO
PROSCIUTTO COTTO
POMODORINI
ORIGANO
WURSTEL
FORMAGGIO GRANA



Preparazione:

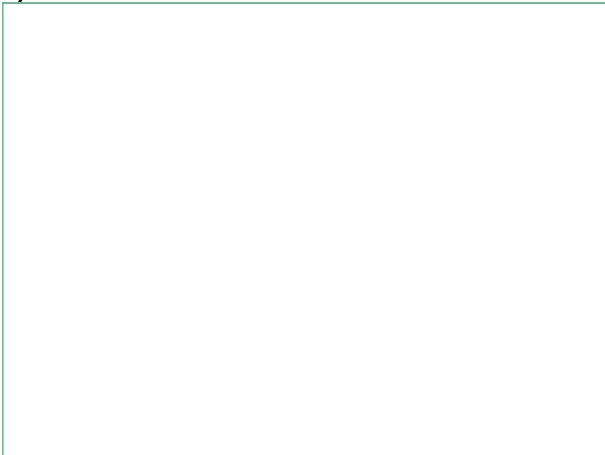
1) IN UNA TERRINA METTETE TUTTI GLI INGREDIENTI E IMPASTATE ENERGICAMENTE PER QUALCHE MINUTO FINO A FORMARE UNA PALLA ELASTICA. COPRITE LA TERRINA CON UN CANOVACCIO E LASCIATE RIPOSARE PER 3-4 ORE.



2) PASSATO IL PERIODO PRENDETE LA PALLA LIEVITATA E DIVIDETELA IN 4 PALLINE UGUALI



3) STENDETE LE PALLINE CON UN MATTARELLO



4) SCALDATE ORA UNA PADELLA ANTIADERENTE,ANCORA MEGLIO SE AVETE IL TESTO O UNA PADELLA IN GHISA.METTETEVI SOPRA LA PIZZA E COPRITE CON IL COPERCHIO FATE CUOCERE PER 4-5 MINUTI FINO A QUANDO DIVENTERÀ DORATA E GIRATELA.



5) DOPO AVERLA GIRATA FARCITELA E COPRITE ANCORA CON IL COPERCHIO FACENDO CUOCERE PER ALTRI 5 MINUTI.





Tigelle allo yogurt

Ingredienti per 20 tigelle allo yogurt

450 GR DI FARINA 00
1 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE MASTROFORNAIO
300 GR DI YOGURT MAGRO
2 CUCCHIAI DI OLIO EVO
SALE Q.B.

Ingredienti per la farcitura:

MOZZARELLA
FORMAGGIO ASIAGO
2 POMODORI GRANDI NON TROPPO MATURI
PROSCIUTTO COTTO
MORTADELLA
BASILICO

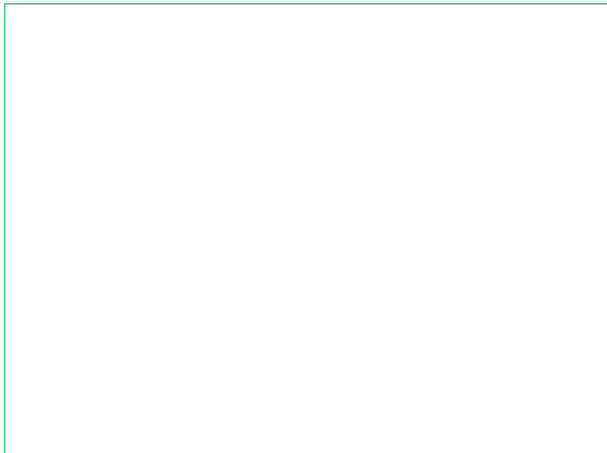
cosa serve:

1 PADELLA ANTIADERENTE MEGLIO SE IN GHISA

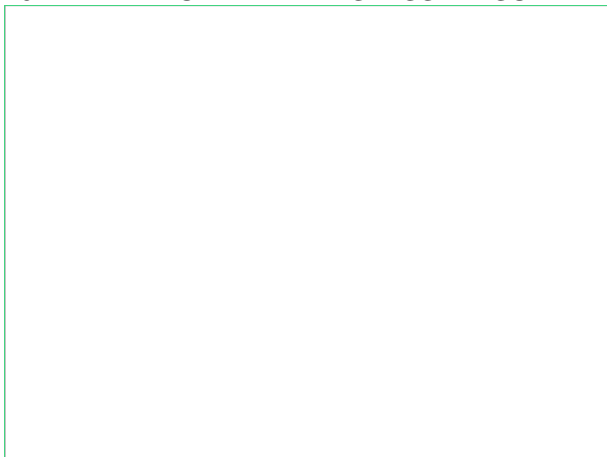


Preparazione:

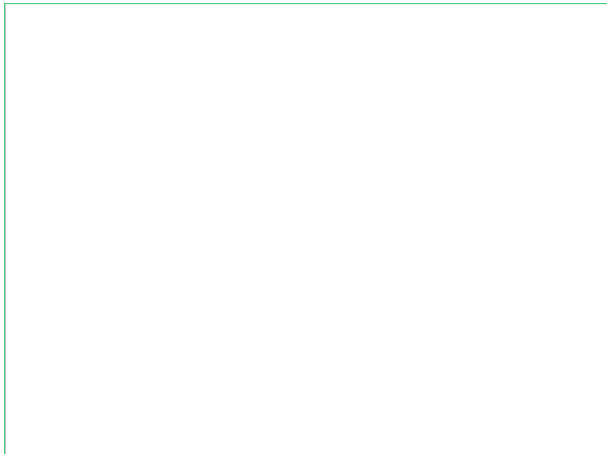
1) IN UNA CIOTOLA METTETE LA FARINA CON IL LIEVITO, LO YOGURT, L'OLIO ED IL SALE. MESCOLATE CON CURA FINO AD OTTENERE UNA PALLA ELASTICA E LISCIA. COPRITE CON UN CANOVACCIO E FATE RIPOSARE PER 3 ORE.



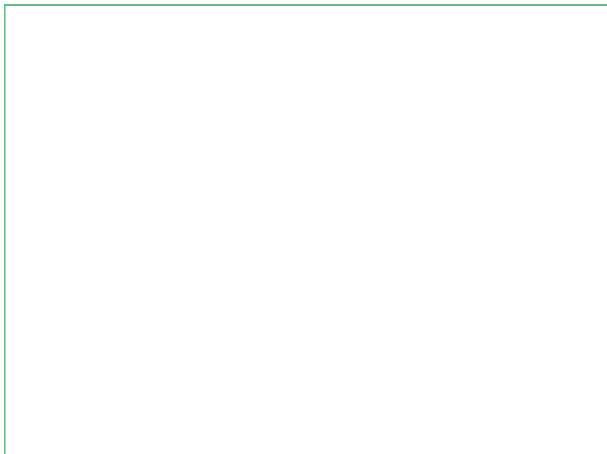
2) PASSATO IL PERIODO PRENDETE LA PALLA E REIMPASTATELA PER ALCUNI MINUTI, RICAVATE 20 PALLINE TUTTE DELLA STESSA MISURA.



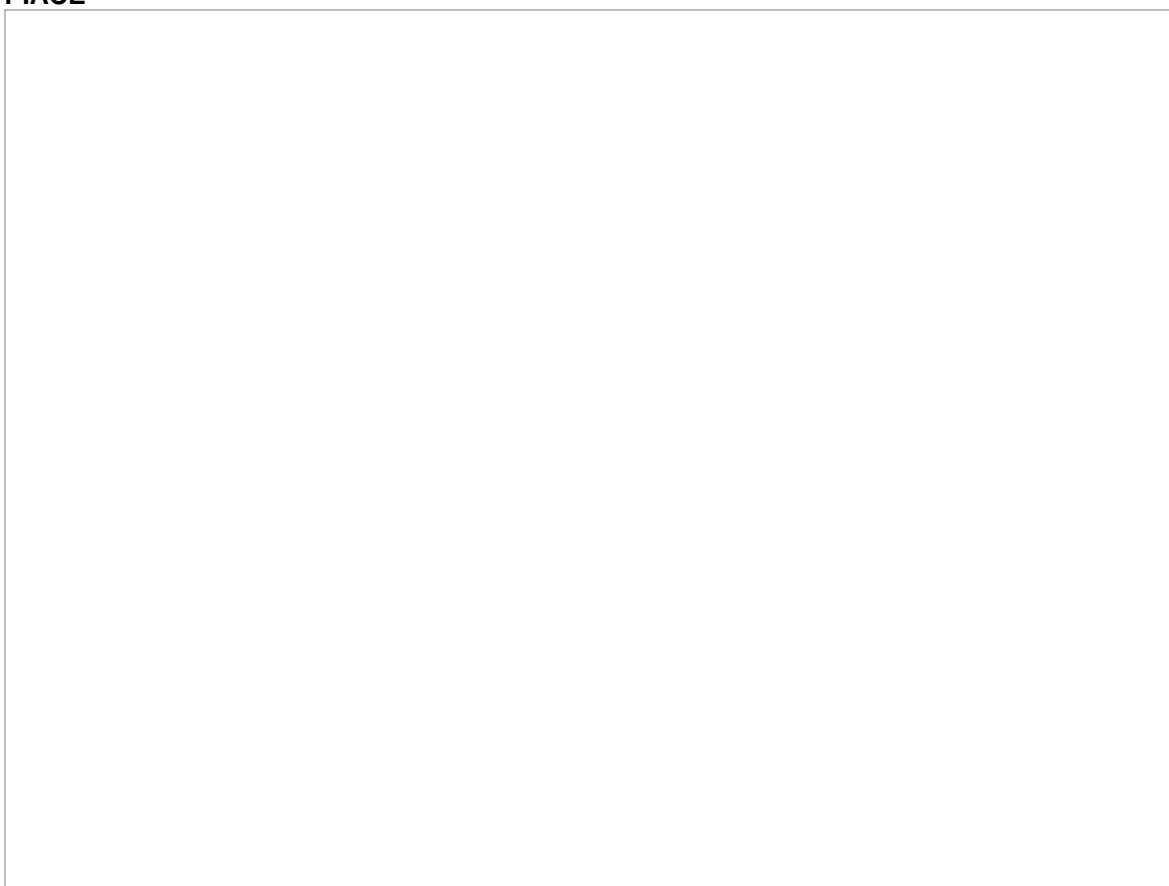
3) CON IL PALMO DELLA MANO SCHIACCIATELE FORMANDO UN DISCHETTO DELLO SPESSORE DI 1/2 CM E LASCIATE LIEVITARE PER ALTRI 20 MINUTI.



4) SCALDATE UNA PENTOLA INGHISA O UNA PADELLA ANTIADERENTE E FATE CUOCERE A FUOCO MEDIO BASSO CON IL COPERCHIO PER 2-3 MINUTI PER LATO.



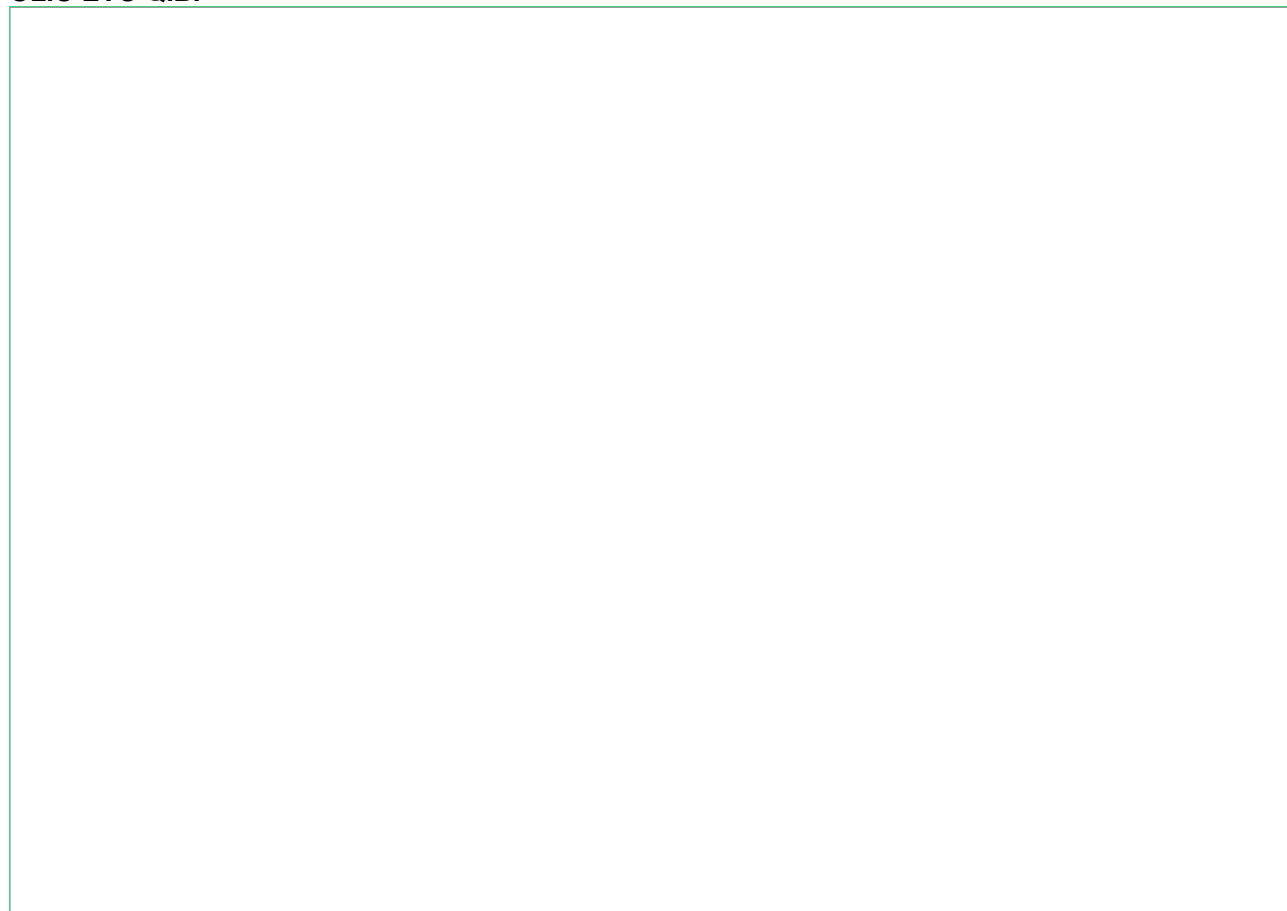
5) QUANDO SARANNO PRONTE TAGLIATELE A METÀ E FARCITELE CON QUELLO CHE PIÙ VI PIACE



Focaccia pugliese ai pomodorini

Ingredienti:

1 KG DI FARINA DI GRANO DURO
600 ML DI ACQUA
10 GR DI SALE
1 BUSTINA DI LIEVITO LIOFILIZZATO
PANGRATTATO Q.B.
POMODORINI CILIEGINA Q.B.
ORIGANO Q.B.
OLIO EVO Q.B.



Preparazione:

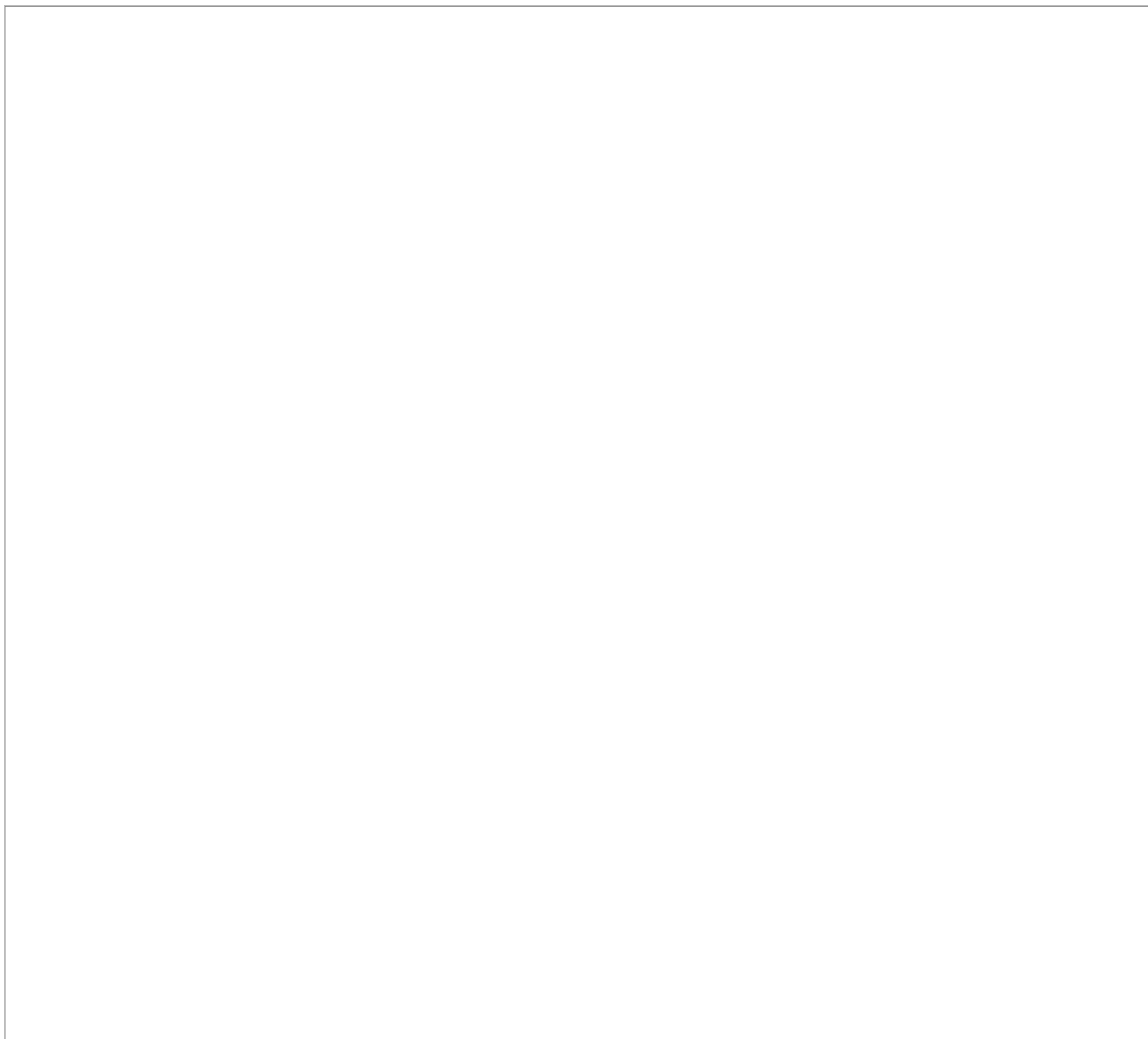
1) IN UNA BACINELLA IMPASTATE LA FARINA CON IL LIEVITO,IL SALE E L'ACQUA A FILO MAN MANO.

2) TRASFERITE L'IMPASTO SU DI UNA SPIANATOIA INFARINATA E IMPASTATELA PER QUALCHE MINUTO,QUINDI METTETE LA PALLA IN UNA CIOTOLA UNTA D'OLIO D'OLIVA E LASCIATE RIPOSARE IN FRIGORIFERO 12 ORE.

3) PASSATO IL PERIODO COSPARGETE LA PALLA D'IMPASTO NELLA BACINELLA CON 2 CUCCHIAI DI PANGRATTATO E REIMPASTATE,IN QUESTO MODO IL PANGRATTATO ASSORBIRÀ L'OLIO IN ECCESSO.

4) A QUESTO PUNTO STENDETE L'IMPASTO SU PLACA DA FORNO RIVESTITA CON CARTA E AFFONDATEVI I POMODORINI MESSI SOTTO SALE IN PRECEDENZA E CONDITI CON OLIO EVO E ORIGANO. METTETE ANCORA ORIGANO E LASCIATE LIEVITARE PER ALTRI 60 MINUTI.

5) CUOCETE A FORNO PRERISCALDATO I PRIMI 15 MINUTI A 220° E I SUCCESSIVI 10 NELLA PARTE ALTA.



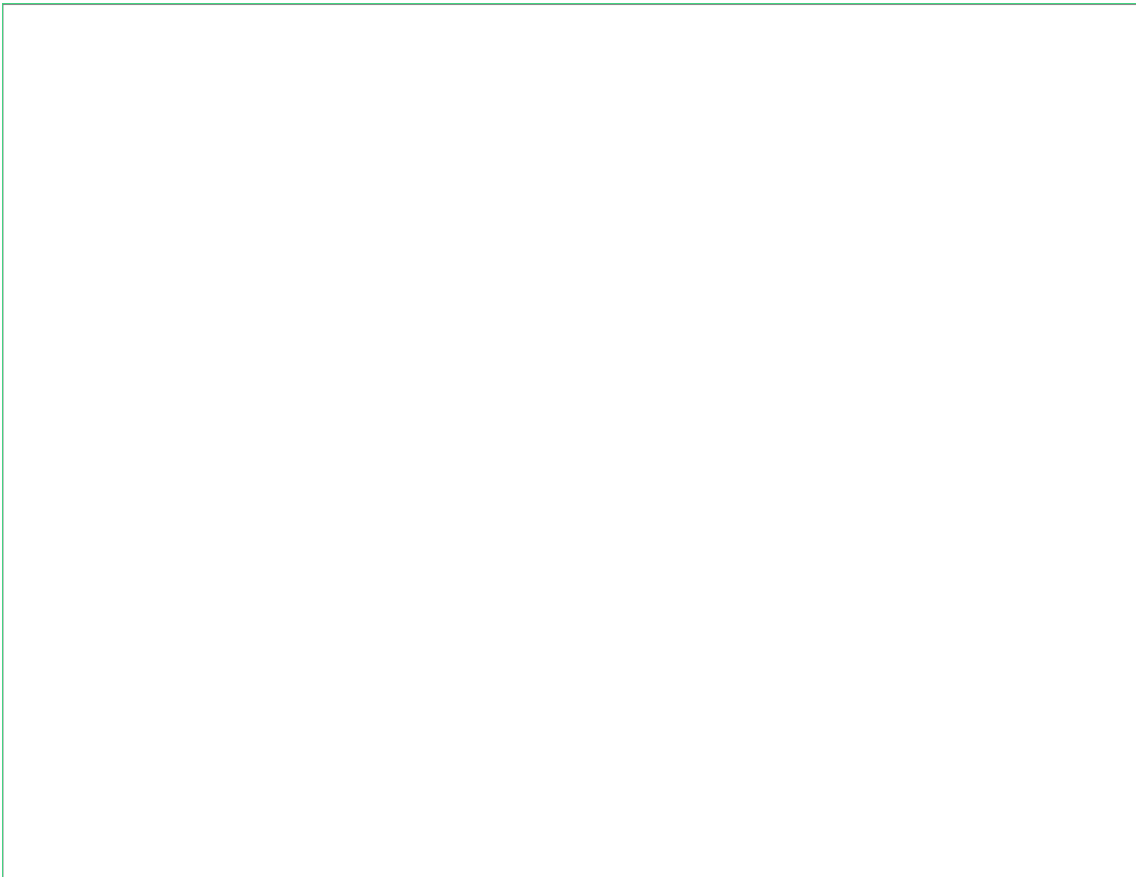
Schiacciate morbide farcite

Ingredienti per 4 schiacciate:

250 GR DI FARINA 00
125 ML DI LATTE PARZIALMENTE SCREMATO
MEZZA BUSTINA DI LIEVITO MASTROFORNAIO
SALE Q.B.
1 CUCCHIAIO D'OLIO

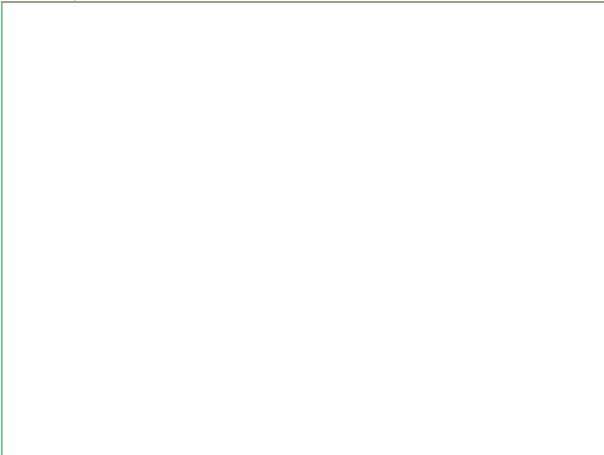
Ingredienti per la farcitura:

SALAME MILANO
POMODORI
RUCOLA
ASIAGO
MOZZARELLA
SCAGLIE DI GRANA



Preparazione:

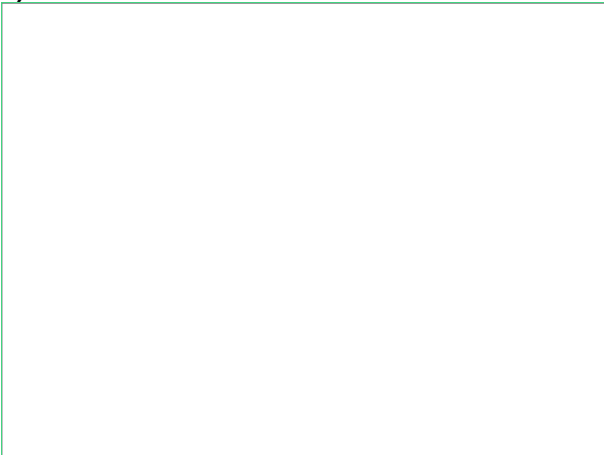
1) IN UNA CIOTOLA METTETE LA FARINA CON IL LIEVITO,IL LATTE,IL CUCCHIAIO D'OLIO E IL SALE,E IMPASTATE CON CURA.



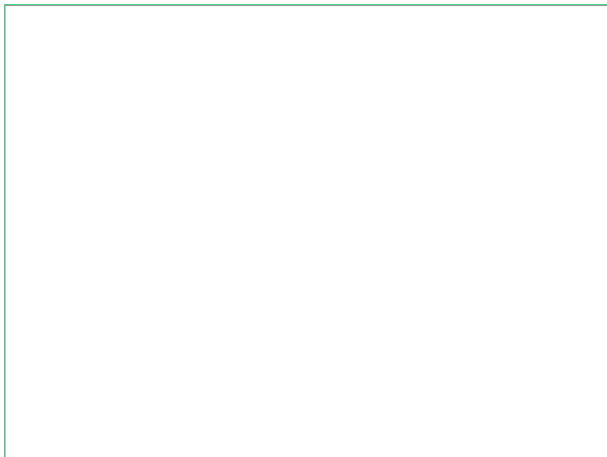
2) IMPASTATE FINO AD OTTENERE UN PALLA ELASTICA.LASCIATELA RIPOSARE PER UN'ORA COPERTA CON UN CANOVACCIO IN UN LUOGO ASCIUTTO.



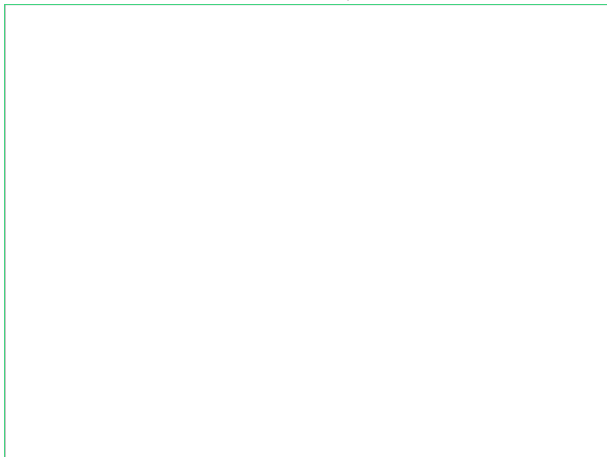
3) PASSATO IL PERIODO PRENDETE LA PALLA LIEVITATA E DIVIDETELE IN 4 PALLINE.



4) STENDETE OGNI PALLINA CON UNA MATTARELLO DANDO UNA FORMA CIRCOLARE DI UNO SPESSORE ABBASTANZA SOTTILE.



5) SPENNELLATE ORA UNA PIASTRA IN GHISA, FATE SCALDARE. METTETEVI SOPRA LA SCHIACCIATA; COPRITE CON UN COPERCHIO E FATE CUOCERE UN MINUTO CIRCA PER LATO. NON CUOCETELE TROPPO IN QUANTO DOVRANNO ESSERE RICOTTE CON LA FARCITURA.

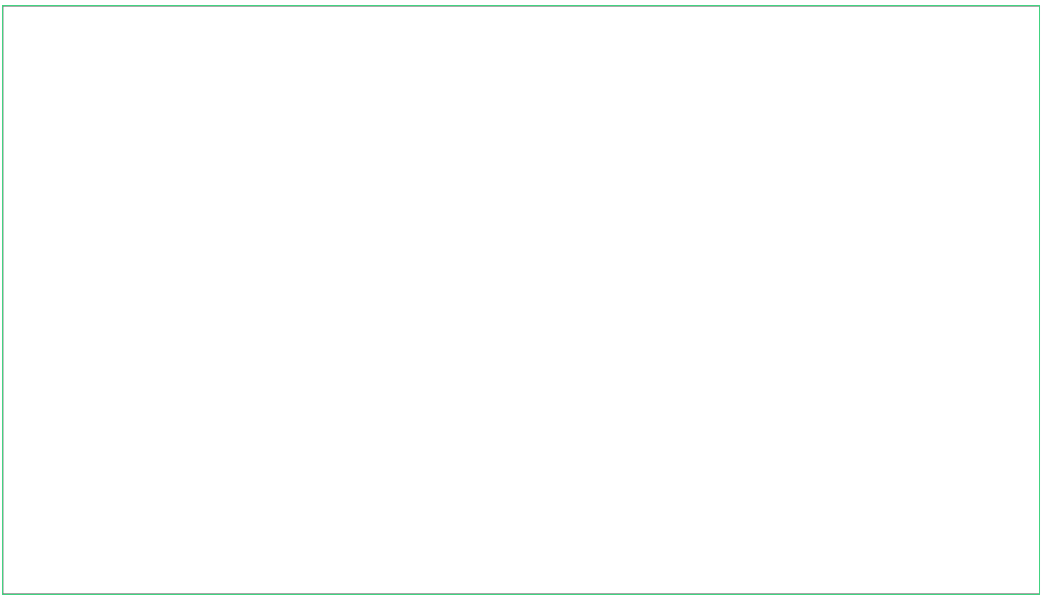


6) QUANDO SARANNO PRONTE FARCITELE CON I FORMAGGI.

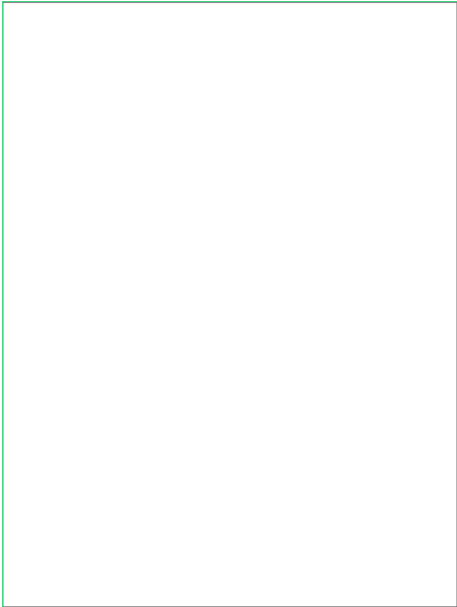


7) CUOCETELE FINO A QUANDO IL FORMAGGIO SARÀ FUSO,QUINDI METTETELE SU DI UN PIATTO E COMPLETATE LE FARCITURA CON SALAME O POMODORI E RUCOLA;INSOMMA CON TUTTO QUELLO CHE VI PIACE ☐

Bounty al profumo di caffè

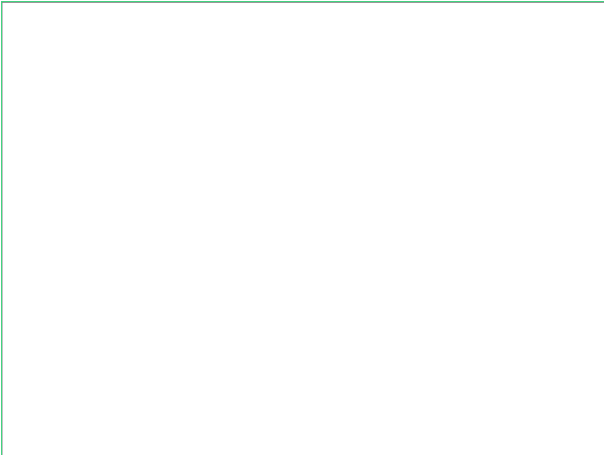


Ingredienti:
250 GR DI RICOTTA VACCINA
200 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE
250 GR DI COCCO DISIDRATATO
100 GR DI ZUCCHERO
3 CUCCHIAI DI CAFFÈ

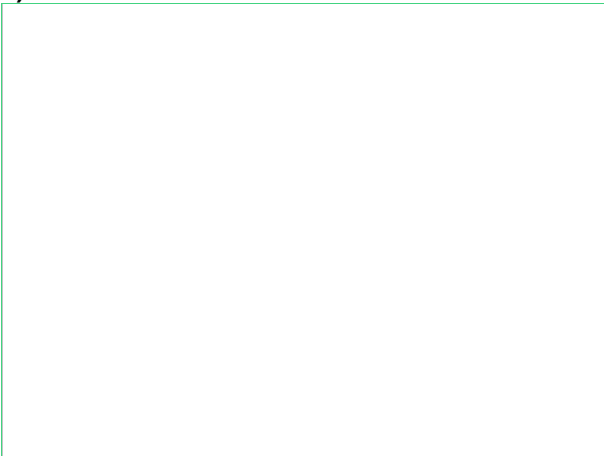


Preparazione:

1) IN UNA CIOTOLA METTETE LA RICOTTA CON LO ZUCCHERO,IL COCCO DISIDRATATO,IL CAFFE E MESCOLATE CON CURA.



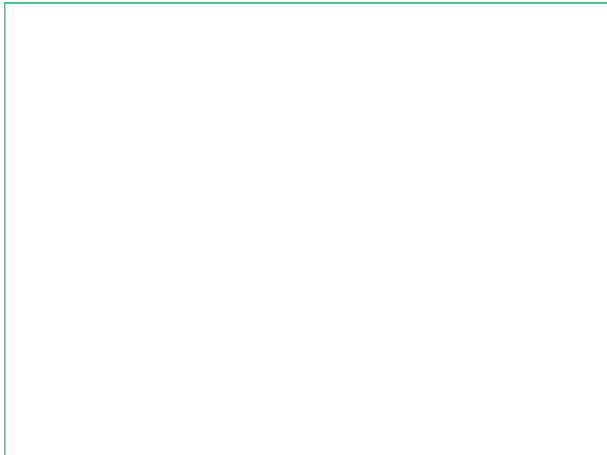
2) FORMATE DELLE PICCOLE PALLINE E METTETELE NEL FREEZER PER ALMENO UN'ORA.



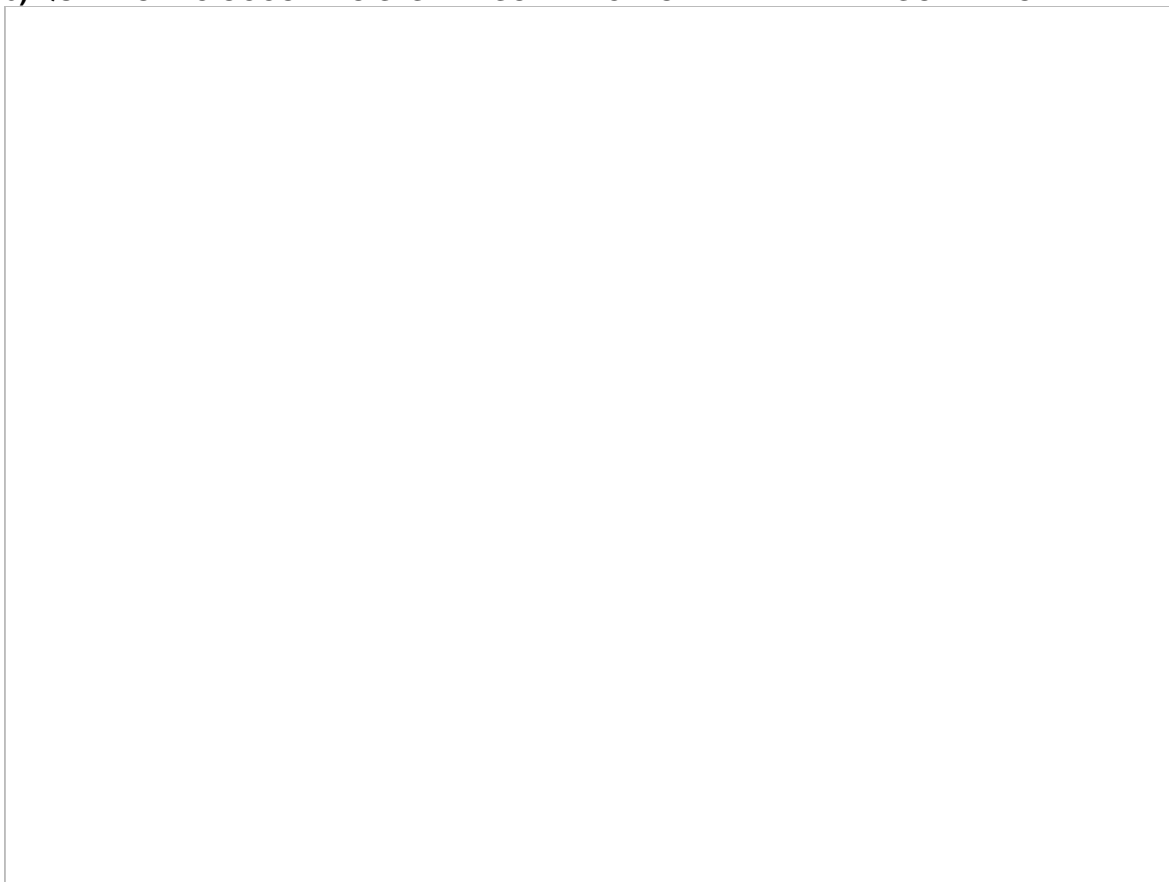
3) SCIOGLIETE IL CIOCCOLATO A BAGNOMARIA.



4) AIUTANDOVI CON UNA PINZA DA CUCINA IMMERGETE LE PALLINE NEL CIOCCOLATO E METTETELE SU CARTA FORNO AD ASCIUGARE.



5) QUANDO IL CIOCCOLATO SI SARÀ SOLIDIFICATO METTETE IN FRIGORIFERO



Yogurt con macedonia alle pesche

Ingredienti:

1 LITRO DI LATTE INTERO CRUDO

125 ML DI STARTER (IO HO USATO UN VASETTO DI ACTIVIA DANONE)

Cosa serve:

1 TERMOMETRO DA CUCINA

VASETTI DI VETRO CON TAPPO



Preparazione:

1) IL PRIMO PASSO FONDAMENTALE È QUELLO DI STERILIZZARE I VASETTI IN ACQUA BOLLENTE E LASCIARLI ASCIUGARE SU DI UN CANOVACCIO PULITO.

2) METTETE IL LATTE IN UNA CASSERUOLA E SCALDATELO A 90°.QUANDO SULLA SUPERFICIE SI SARÀ FORMATA LA CLASSICA PELLICOLA SPEGNETE LA FIAMMA.

3) ATTENDETE CHE IL LATTE RAGGIUNGA UNA TEMPERATURA DI 45°.PER CHI NON AVESSE IL TERMOMETRO L'IMPORTANTE È CHE IL LATTE SIA CALDO E NON BOLLENTE (LA PROVA DITO È INFALLIBILE ☐)

4) METTETE ORA LO YOGURT A TEMPERATURA AMBIENTE IN UNA BACINELLA E VERSATECI SOPRA UN BICCHIERE DI LATTE SENZA MESCOLARE.

5) AGGIUNGETE ORA IL COMPOSTO AL LATTE CON ESTREMA CURA E DELICATEZZA,MESCOLANDO CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO.

6) TRASFERITE ORA LO YOGURT NEI VASETTI STERILIZZATI,NOTERETE DEI GRUMI,QUESTO VUOL DIRE CHE LO YOGURT È STATO ESEGUITO A REGOLA D'ARTE.CHIUDETE ERMETICAMENTE.

7) RIEMPITE UNA CASSERUOLA CON ACQUA TIEPIDA ED IMMERGETEVI I VASETTI FINO AL TAPPO,COPRITE CON IL COPERCHIO E LASCIATE RIPOSARE IN UN LUOGO ASCIUTTO E CALDO PER 8-10 ORE (IL FORNO SPENTO VA BENISSIMO).PIÙ TEMPO LO LASCIATE RIPOSARE PIÙ SODO DIVENTERÀ ☐

8) PASSATO IL PERIODO TRASFERITE I VASETTI IN FRIGORIFERO PER UN PAIO D'ORE.

SERVITE CON QUELLO CHE PIÙ VI PIACE,NEL MIO CASO MACEDONIA DI PESCHE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

*****p.s. consumate gli yogurt entro e non oltre i 7 giorni.Dopo 5-6 volte che li fate rinforzate lo starter con uno yogurt biologico come quello usato per la prima volta *****

Gelato al cioccolato senza gelatiera

Ingredienti:

200 ML DI LATTE

200 ML DI PANNA FRESCA

100 GR DI ZUCCHERO

1 UOVO

100 GR DI CIOCCOLATO IN BARRETTA (VA BENISSIMO SIA AL LATTE CHE FONDENTE)



Preparazione:

1) SCIOLGIETE IL CIOCCOLATO A BAGNOMARIA CON 2 CUCCHIAI D'ACQUA.

2) QUANDO IL CIOCCOLATO SARÀ SCIOLTO INCORPORATE MAN MANO IL LATTE CONTINUANDO A MESCOLARE. SPEGNETE LA FIAMMA

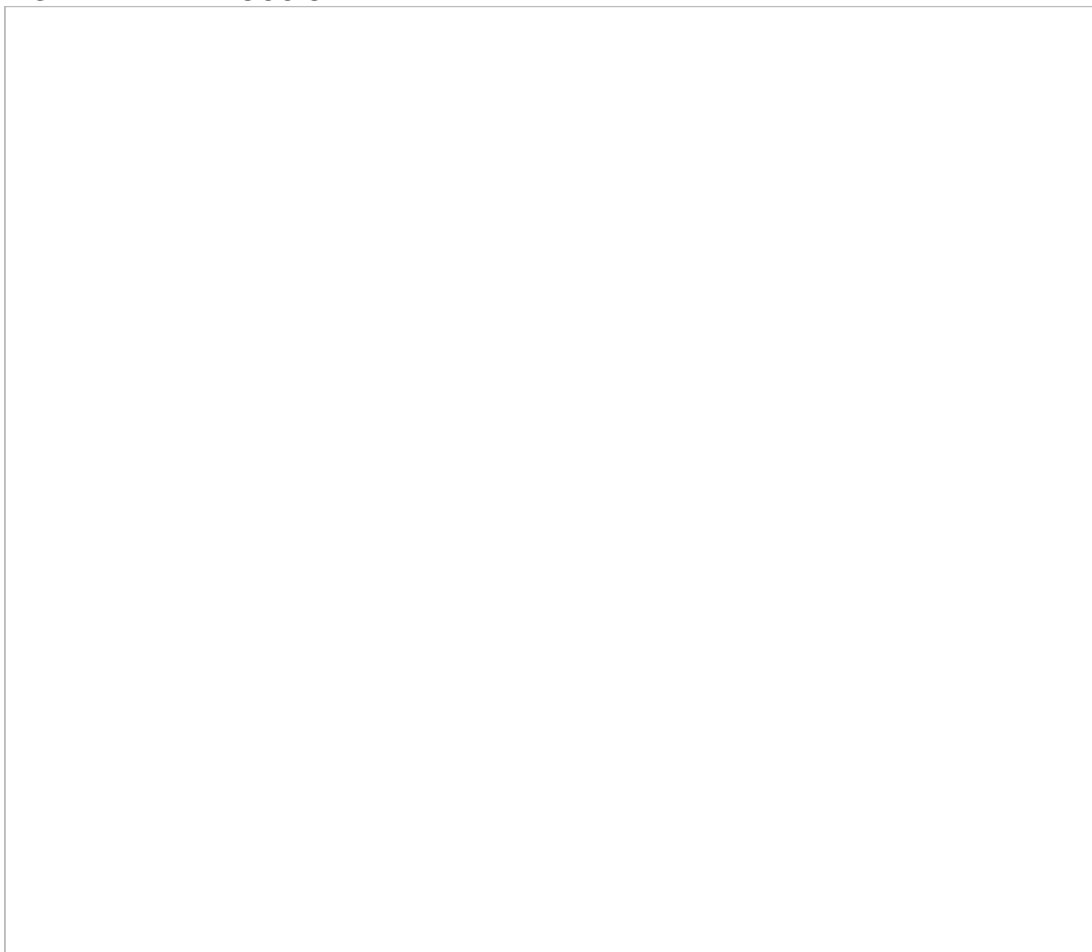
3) NEL FRATTEMPO IN UNA CIOTOLA MONTATE LA PANNA E UNITELA AL COMPOSTO DI CIOCCOLATO.

4) IN UN'ALTRA CIOTOLA AGGIUNGETE L'UOVO CON LO ZUCCHERO E MESCOLATE CON UNA FRUSTA FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO CHIARO E SPUMOSO.

5) QUINDI VERSATE LA CREMA DI CIOCCOLATA CALDA NEL COMPOSTO DI UOVO E ZUCCHERO E AMALGAMATE CON CURA.

6) FATE RAFFREDDARE IL COMPOSTO, QUINDI METTETE IN FREEZER PER MINIMO 2-3 ORE MESCOLANDO OGNI MEZZ'ORA.

IL RISULTATO È UN GELATO CREMOSISSIMO E DELIZIOSO CHE POTRETE GUARNIRE CON QUELLO CHE PIÙ VI PIACE. IN QUESTA RICETTA HO USATO IL CIOCCOLATO AL LATTE PER PREPARARE IL GELATO E HO GUARNITO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA DARK E GRANELLA DI NOCCIOLE.



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

Tutti i diritti e i contenuti sono riservati***