

FACILI

Quiche di zucca

facile

Tempo

1 ora
e 15 minuti

INGREDIENTI

per 4 persone

- 250 g di pasta sfoglia,
- 500 g di polpa di zucca,
- 200 g di pomodori maturi,
- 2 uova,
- 200 ml di panna fresca,
- 40 g di parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro,
- un cucchiaino di semi di papavero,
- 2 foglie di salvia,
- farina, sale, pepe

✓ Tagliate la zucca a fettine sottili, trasferitela man mano su una placca foderata con carta da forno, copritela con alluminio e cuocetela in forno già caldo a 180° per 15-20 minuti, fino a

quando cioè risulterà tenera. Tenetene quindi da parte qualche fetta e passate quelle rimaste al mixer.

✓ Cuocete per un minuto la crema ottenuta in una casseruolina con 30 g di burro, la salvia tritata, la panna, sale e pepe a piacere. Lasciatela poi intiepidire, quindi incorporatevi le uova e il parmigiano, tenendone da parte un cucchiaino.

✓ Stendete la pasta su un piano infarinato, con essa foderate uno stampo rotondo ricoperto con carta forno e bucherellatela con una forchetta.

✓ Versatevi dentro il ripieno e cuocete in forno caldo a 200° per 15 minuti. Trascorso questo tempo, sistemate sulla superficie i pomodori a spicchietti e le fettine di zucca. Usando un pennellino intinto nell'acqua, spennellate i bordi della pasta e cospargeteli con i semi di papavero.

✓ Completate con il resto del parmigiano e del burro a pezzetti e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Crostata di asparagi

facile

Tempo

1 ora
e 15 minuti

INGREDIENTI

per 4 persone

- 250 g di pasta brisée,
- 1,3 kg di asparagi,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 80 g di pane casereccio,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
- 3-4 funghi secchi,
- uno scalogno,
- brodo di verdure,
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva,
- farina, burro, sale

✓ Stendete la pasta su un piano infarinato, foderate con essa una teglia imburrata di 26 cm di diametro e bucherellatela con una forchetta. Appoggiatevi sopra un foglio di carta forno, distribuitevi dentro dei legumi secchi (o riso) e cuocete per 20 minuti in forno caldo a 180°.

✓ Intanto preparate il ripieno. Tritate grossolanamente il prosciutto. Pulite gli asparagi e separate i gambi dalle punte, che cuocerete a vapore per una decina di minuti.

✓ Tritate lo scalogno e rosolatelo nell'olio a fiamma dolce. Unite poi i funghi, i gambi degli asparagi, affettati sottilmente, e una presa di sale e cuocete per 10 minuti, bagnando eventualmente con poco brodo caldo. A fine cottura, frullate la metà della preparazione.

Quiche di zucca





Crostata di asparagi

Sfogliata ripiena



IL CONSIGLIO

Potete utilizzare per la "panada" anche un avanzo di pane leggermente raffermo.

✓ Spezzettate in un pentolino il pane, copritelo con del brodo e cuocetelo per 4-5 minuti. Lasciate raffreddare la "panada" ottenuta, poi mescolatela con la crema di asparagi, gli asparagi stufati, le uova, il parmigiano, il prosciutto ed eventualmente del sale.

✓ Versate il composto nel guscio di pasta e proseguite la cottura per 30-35 minuti. Al momento di servire, decorate con le punte di asparagi.

Sfogliata ripiena

facile

Tempo

1 ora più
il riposo

INGREDIENTI

per 4 persone

- 500 g di pasta sfoglia,
- una formaggetta morbida tipo Camembert,
- 3 cucchiali di pangrattato,
- un albumo

✓ Private la formaggetta della crosta raschiandola con un coltello, passatela nell'albumo sbattuto e nel pangrattato, quindi mettetela fra due fogli di carta forno e con matterello appiattitela fino a ottenere un disco di un cm circa di spessore e del diametro di circa 20 cm. Avvolgetela in un foglio di pellicola e lasciatela riposare in freezer per 10 minuti.

✓ Dividete la pasta in due parti e ricavatene un disco di 22 cm di diametro e uno di 24 cm.

✓ Sistemate il disco più piccolo su una placca del forno foderata di carta forno, bucherellatela con una forchetta e adagiatevi sopra la formaggetta, privata della pellicola.

✓ Nel secondo disco praticate al centro un taglio a croce e aprirete i lembi per formare un "camino", quindi fate aderire la sfoglia sull'altro disco, sigillando i bordi inumiditi con l'albumo.

✓ Lasciate riposare la preparazione in frigorifero per 30 minuti, poi cuocetela in forno preriscaldato a 200° per 20-25 minuti.

TRUCCHI & SEGRETI

Il "camino", spiegato nella ricetta sopra, serve a far fuoriuscire l'umidità durante la cottura: in questo modo, la pasta rimarrà croccante.

FACILI —



**Torta
ai fagiolini**

**Torta
ai fagiolini
facile**

Tempo

1 ora
e 15 minuti

— INGREDIENTI —
per 4 persone

- 500 g di pasta da pane,
- 500 g di patate a pasta gialla,
- 200 g di fagiolini,
- 200 g di crescenza,
- 100 g di ricotta,
- 3 cucchiai di pesto,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva più quello per la teglia,
- farina, sale

✓ Lasciate ammorbidente la crescenza a temperatura ambiente per 30 minuti.

✓ Sbucciate le patate, tagliatele a fettine e lavatele più volte sotto il getto dell'acqua corrente, quindi salatele e cuocetele a vapore per 10 minuti. Allargatele poi su un piatto e lasciatele raffreddare.

✓ Lessate i fagiolini per 7-8 minuti, scolateli, lasciateli raffreddare e tagliateli a tocchetti.

✓ Lavorate a crema in una ciotola la ricotta con un cucchiaio di legno, quindi mescolatela con il pesto, diluito con l'olio.

✓ Stendete la pasta su un piano infarinato e con essa foderate una teglia del diametro di 24 cm ben oliata, eliminando l'eccesso di pasta, quindi bucherellatene il fondo con una forchetta.

TRUCCHI & SEGRETI

Le patate non sono tutte uguali e, a seconda della preparazione, vanno scelte quelle più adatte: se vanno ridotte in purea, come ad esempio per gnocchi e ripieni, allora le migliori sono quelle a pasta bianca; altrimenti sono da preferire quelle a pasta gialla, perché tengono molto meglio la cottura.

✓ Distribuitevi dentro la crescenza sminuzzata, la metà delle patate e dei fagiolini e qualche cucchiaio di ricotta al pesto. Fate quindi un secondo strato con le patate, i fagiolini e la ricotta rimasti, completate con il parmigiano, coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti.

✓ Togliete infine l'alluminio, abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per 10 minuti. Prima di servire, lasciate riposare la torta per 5 minuti.

FACILI

Crostata ai cetrioli

facile

Tempo

45 minuti
più il riposo

INGREDIENTI

per 4 persone

- 200 g di pasta brisée,
- 150 g di ricotta,
- 3 caprini,
- 2 pomodori, un cetriolo,
- un cucchiaio di capperi,
- una manciata olive nere snocciolate,
- un cipollotto,
- uno spicchio d'aglio,
- qualche foglia di basilico,
- olio extravergine di oliva,
- farina, burro, sale, pepe

UN TOCCO IN PIÙ

Potete aggiungere alla crema di ricotta 100 g di tonno al naturale ben sgocciolato e spezzettato.

✓ Stendete la pasta su un piano infarinato, foderate con essa una tortiera rotonda da 24 cm imburrata e infarinata e bucherellatela con una forchetta. Ricoprite con un foglio di carta forno, distribuitevi sopra dei legumi secchi (o riso) e cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti. Eliminate poi i legumi e la carta.

✓ In una ciotola, lavorate la ricotta con i caprini, poi unite l'aglio finemente tritato, il basilico spezzettato, 2 cucchiai d'olio, sale e pepe.

✓ Spalmate il composto sul fondo della torta, sistematevi sopra i pomodori e i cetrioli affettati, le olive e il cipollotto tritati e i capperi.

✓ Condite con un filo di olio, sale e pepe a piacere e lasciate riposare in frigo per 30 minuti.



Sfoglia ai piselli

Sfoglia ai piselli

Facile

Tempo

1 ora
e 10 minuti

INGREDIENTI

per 4 persone

- 500 g di pasta sfoglia,
- 250 g di piselli lessati,
- 20 g di funghi secchi,
- un piccolo cespo di lattuga,
- 2 uova,
- 150 ml di panna fresca,
- una cipolla,
- 40 g di burro,
- 30 g di parmigiano grattugiato,
- sale, pepe

UN TOCCO IN PIÙ

Potete profumare l'acqua di ammollo dei funghi con un po' di Cognac.

✓ Fate ammorbidente i funghi in acqua tiepida per 15 minuti, poi strizzateli e tritateli finemente.

✓ Tritate anche la cipolla e rosolate nel burro a fuoco dolce con i funghi preparati. Unite poi i piselli, la lattuga a pezzetti, sale e pepe a piacere e cuocete per 2-3 minuti. Lasciate raffreddare, poi incorporatevi le uova, prima sbattute con la panna, il parmigiano, sale e pepe.

✓ Foderate una tortiera antiaderente, ricoperta con carta forno, con la metà della pasta stesa sottilmente e bucherellatela con una forchetta.

Versatevi dentro il composto preparato, coprite con la pasta rimasta, anch'essa stesa, sigillando bene i bordi, e cuocete in forno caldo a 200° per 30 minuti.



Crostata ai cetrioli

VEGETARIANE

Crostata al cavolfiore Facile

Tempo



1 ora

INGREDIENTI

per 4 persone

- 200 g di pasta brisée,
- 350 g circa di cimette di cavolfiore,
- 200 g di ricotta,
- una carota,
- un gambo di sedano,
- un uovo, un tuorlo,
- un cucchiaino di semi di finocchio,
- 2 cucchiaini di curry in polvere,
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva,
- burro, latte, sale

✓ Stendete la pasta in un rettangolo e con esso foderate uno stampo, anch'esso rettangolare, ben imburrato. Bucherellatela con una for-

Crostata al cavolfiore

TRUCCHI & SEGRETI

Non coprite la base dopo aver eliminato i legumi e la carta, perché a causa dell'umidità che si verrebbe a creare, perderebbe la sua croccantezza.

chetta, ricopritela con carta da forno, cospargetela di legumi secchi (o riso) e cuocetela in forno già caldo 180° per 15 minuti.

✓ Scottate le cimette di cavolfiore in acqua bollente salata per 6-7 minuti. Raschiate la carota e tritate-la con il sedano, poi rosolate la in una padella con l'olio, i semi di finocchio e una presa di sale.

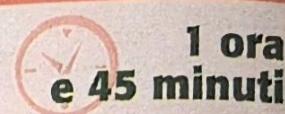
✓ Passate la ricotta al setaccio e raccoglietela in una ciotola. Unite l'uovo, il curry e sale a piacere e mescolate fino a ottenere una crema omogenea.

✓ Estraete la base dal forno, eliminate la carta e i legumi, distribuite sul fondo la crema di ricotta e sistemateli sopra le verdure preparate.

✓ Spennellate i bordi della pasta con il tuorlo, diluito con poco latte, e cuocete ancora in forno a 180° per 20 minuti.

Crostata alle patate Media difficoltà

Tempo



1 ora

e 45 minuti

INGREDIENTI

per 6 persone

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- 2 uova,
- 50 g di burro,
- un cucchiaino di lievito in polvere,
- vino bianco secco.

Per il ripieno:

- un kg di patate a pasta bianca,
- 40 g di pecorino grattugiato,
- 30 g di burro più quello per lo stampo,
- una cipolla, un limone,
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere,
- 1/2 cucchiaino di noce moscata,
- un tuorlo d'uovo,
- farina, sale, pepe

UN TOCCO IN PIÙ

**Un sapore un po'
insolito?**
**Sostituite la metà
delle patate
bianche con
altrettante patate
dolci.**

✓ Preparate il ripieno. Lessate le patate, dopo averle lavate più volte sotto l'acqua corrente, in acqua salata inizialmente fredda per circa 30 minuti dal momento dell'ebollizione, quindi scolatele, sbucciatele e passatele subito ancora calde allo schiacciapatate.

✓ Rosolate a fuoco dolce la cipolla, affettata, con il burro, poi unite la purea e lasciatela insaporire per un paio di minuti, sempre mescolando. Lontano dal fuoco, incorporatevi il pecorino, le spezie, la scorza grattugiata del limone e una presa di sale.

✓ Preparate la pasta. Impastate velocemente la farina con le uova, il burro, il lievito e un paio di cucchiaini circa di vino. Dalla pasta ottenuta,





Crostata alle patate

TRUCCHI & SEGRETI

Potete dare ancora più sapore ai porcini, utilizzando per la cottura al posto del burro tradizionale quello al tartufo bianco o nero.



ricavate una sfoglia e con essa fodorate uno stampo da 24 cm imburrato e infarinato, facendola sbordare, poi bucherellatela con una forchetta.

✓ Versatevi dentro il composto di patate, ripiegate all'interno il bordo, pizzicandolo con le dita, spennellate la superficie con il tuorlo, temperato con poca acqua, e cuocete in forno caldo a 180° per 45-50 minuti.

Sfoglia ai porcini

facile

Tempo



1 ora

INGREDIENTI

per 6 persone

- 250 g di pasta sfoglia,
- 3 grossi porcini,
- 2 tuorli,
- 200 ml di panna fresca, 30 g di burro,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- uno scalogno,
- farina, sale, pepe

Sfoglia ai porcini

- ✓ Private i porcini della parte terminale terrosa, puliteli con cura con un panno umido e affettateli.
- ✓ Fateli poi cuocere per una decina di minuti in un tegame con il burro, lo scalogno tritato, sale e pepe a piacere e lasciateli raffreddare.
- ✓ Sbattete in una ciotola i tuorli con la panna, il formaggio, sale e pepe.

- ✓ Stendete la pasta e con essa fodorate una tortiera del diametro di 26 cm, ricoperta con carta forno. Bucherellate qua e là il fondo con una forchetta, sistemateli dentro i porcini ben scolati, versatevi sopra il composto di uova e cuocete in forno caldo a 180° per 30-35 minuti.

AI SALUMI

Golose, anzi *golosissime*

A fettine o a cubetti, i salumi danno un sapore inconfondibile ai ripieni. Dalla rustica pancetta al raffinato speck sono un vero jolly in cucina. E un piacere per il palato

Focaccia ai porri

facile

Tempo

1 ora
e 20 minuti

INGREDIENTI

per 4 persone

- 800 g di pasta da pane,
- 3 grossi porri,
- 2 cipolle,
- 100 g di pancetta affumicata a dadini,
- 2 uova, un tuorlo,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- olio extravergine d'oliva,
- farina, sale, pepe

✓ Mondate i porri, privandoli della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure, e tritateli finemente con le cipolle sbucciate. Rosolatevi poi nel burro a fuoco dolce per una decina di minuti, mescolando spesso, fino a quando cioè risulteranno teneri, quindi lasciateli raffreddare.

Focaccia ai porri



✓ A parte, fate rosolare a fuoco vivace il bacon per un minuto in un padellino antiaderente senza aggiungere alcun condimento.

✓ Sbattete le uova con il formaggio grattugiato, una presa di sale e pepe a piacere. Unite il mix di cipolle e il bacon e mescolate con cura.

✓ Stendete la pasta su una spianatoia infarinata, allo spessore di 1/2 cm e ricavatene due dischi, uno un po' più piccolo dell'altro.

✓ Foderate con quello più grande uno stampo a cerniera, che avrete prima spennellato d'olio, versatevi dentro il composto di uova e coprite con il secondo disco, ripiegandovi sopra i bordi del disco sottostante e saldandoli insieme.

✓ Spennellate la superficie con il tuorlo, stemperato con poca acqua, e cuocete in forno caldo a 200° per 40-45 minuti.

SOS

Per far stufare porri e cipolle senza che prendano colore, coprite la padella con un foglio di alluminio: il vapore che si formerà all'interno li manterrà morbidi.

Corona alla ricotta

media difficoltà

Tempo



1 ora

INGREDIENTI

per 4 persone

- 800 g di pasta da pane,
- 500 g di radicchio trevisano,
- 250 g di ricotta,
- 80 g di pancetta affumicata a fettine,
- 2 scalogni,
- parmigiano grattugiato,
- un tuorlo d'uovo,
- 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva,
- farina, sale, pepe

✓ Tagliate a pezzetti il radicchio e cuocetelo per 10 minuti con gli scalogni tritati, l'olio, sale e pepe e lasciatelo raffreddare, poi scolatelo e mescolatelo con la ricotta.

✓ Lavorate per qualche istante la pasta, stendetela su un piano infarinato in modo da ottenere un rettangolo e trasferitela su una placca foderata con carta forno. Distribuitevi sopra la pancetta e la ricotta, quindi arrotolatela su se stessa.

✓ Congiungete le due estremità del rotolo, poi praticate sulla superficie delle profonde incisioni.

✓ Cuocete in forno caldo a 220° per 20 minuti, poi spennellate la superficie con il tuorlo, diluito con poca acqua, spolverizzatela con abbondante parmigiano e proseguite la cottura per 10-15 minuti.

Corona alla ricotta

TRUCCHI & SEGRETI

La pasta da pizza, una volta preparata, può essere congelata e conservata in freezer fino a 3 mesi.



Quiche al radicchio facile

Tempo



1 ora

INGREDIENTI per 4 persone

- 200 g di basta brisée (o sfoglia),
- 400 g di radicchio trevisano,
- 100 g di speck tagliato a dadini,
- 3 tuorli,
- 200 ml di panna liquida,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- burro, sale, pepe

✓ Private il radicchio della parte più dura del torsolo, poi sfogliatelo, tagliatelo a strisce e cuocetelo con una noce di burro per 4-5 minuti, finché cioè si sarà ammorbidente, a fuoco vivace e coperto, in una padella antiaderente.

✓ Fate rosolare per un minuto in una padella antiaderente i dadini di speck e metteteli ad asciugare su

carta assorbente. Sbattete leggermente in una ciotola i tuorli con la panna, il parmigiano, sale e pepe.

✓ Stendete la pasta in una sfoglia sottile, foderate con essa una tortiera da 24 cm di diametro, prima ben imburrata, e bucherellatela con una forchetta. Distribuitevi dentro lo speck e il radicchio, versatevi sopra il composto di uova e cuocete in forno, preriscaldato a 180°, per 35-40 minuti.

UN TOCCO IN PIÙ

Ancora più golosa?
Aggiungete al composto di uova 50 g di formaggio Brie a pezzettini.

Quiche
al radicchio



Crostata colorata

facile

Tempo

1 ora
e 20 minuti

INGREDIENTI

per 4 persone

- 250 g di pasta brisée o sfoglia,
- 300 g di pomodorini,
- 400 g di piselli sgusciati,
- 100 g di prosciutto cotto a dadini,
- una cipolla, origano,
- 30 g di burro più quello per lo stampo,
- sale, pepe

UN TOCCO IN PIÙ

A fine cottura,
cospargete
la sfogliata con
scaglie
di pecorino.

✓ Scottate i pomodorini in acqua bollente per un minuto, quindi privateli della buccia e dei semi e tagliateli a pezzetti. Trasferiteli poi in un colino, salateli leggermente e lasciateli sgocciolare per 15 minuti.

✓ Lessate i piselli in acqua bollente salata per 10 minuti, finché cioè risulteranno teneri, quindi scolateli.

✓ Tritate finemente la cipolla e rosolatela per



COME FARE LA PASTA BRISÉE

Ingredienti per una

tortiera da 26-28 cm di diametro

250 g di farina "00", 125 g di burro, sale, 5 cucchiai circa d'acqua fredda, un tuorlo (facoltativo: serve a dare un colore dorato alla pasta).

■ In una larga ciotola setacciate insieme la farina con il sale, poi disponetela a fontana su una spianatoia e mettete nel centro il burro freddo tagliato a pezzetti.

■ Cominciate a lavorare piuttosto velocemente gli ingredienti, strofinandoli tra i polpastrelli: otterrete così un composto fatto di tante piccole briciole.

■ Rifate la fontana e, unendo poca acqua fredda per volta, impastate velocemente in modo da non scaldare l'impasto a contatto con le mani, altrimenti perde in friabilità (l'ideale sarebbe lavorare su un piano di marmo perché rimane freddo). Potete naturalmente utilizzare anche i robot con l'apposita lama da impasto.

■ Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti.

■ Trascorso il tempo di riposo, impastate ancora per qualche istante la pasta con un velo di farina, poi stendetela con il mattarello leggermente infarinato.



un paio di minuti nel burro. Unite poi i piselli, il prosciutto, sale e pepe a piacere e proseguite la cottura per 5-6 minuti, mescolando spesso.

✓ Stendete la pasta su una spianatoia infarinata, foderate con essa una tortiera rettangolare imburrata, bucherellatela qua e là, quindi disponetevi sopra a grata strisce ricavate dagli avanzi di pasta.

✓ Distribuitevi dentro i pomodorini e i piselli, completate con una spolverizzata di origano e cuocete in forno caldo a 180° per 30-35 minuti.

Crostata colorata

RUSTICHE



Torta al formaggio facile

Tempo

1 ora
più il riposo

INGREDIENTI per 6 persone

PER LA PASTA:

- 300 g di farina,
- 150 g di burro,
- 150 g di formaggio semi stagionato grattugiato,
- burro, farina, sale.

PER IL RIPIENO:

- 4 uova,
- 300 ml di panna fresca,
- 500 g di mais lessato,
- sale, pepe

✓ Preparate la pasta. Setacciate la farina con una presa di sale, poi lavoratela rapidamente con il burro a pezzetti e il formaggio, unendo 60 ml d'acqua ghiacciata, in modo da ottenere un impasto omogeneo, che lascerete riposare in frigo per 30 minuti, avvolto nella pellicola.

✓ Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta e con essa foderate una teglia del diametro di 30 cm

IL CONSIGLIO

I formaggi più indicati per questa torta sono il gruyère, la fontina o l'Asiago.

imburrata e infarinata. Bucherellate la base con una forchetta, appoggiatevi sopra un foglio di carta forno, distribuitevi dentro dei legumi secchi (o riso) e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti, quindi eliminate la carta e i legumi.

✓ Frullate gli ingredienti del ripieno, versate il composto nella teglia e cuocete abbassando la temperatura a 180° per 20-25 minuti.

Torta al formaggio

✓ Fate rosolare in un tegame con 3 cucchiai d'olio l'aglio, tritato con la salvia e il rosmarino.

Unite poi la carne e proseguite la rosolatura a fuoco vivace per una decina di minuti, mescolando spesso.

✓ Bagnate quindi con il vino, che lascerete evaporare a fuoco vivace, aggiungete la passata e pepe a piacere e cuocete per 40 minuti a fuoco dolce, salando quasi a fine cottura.

✓ Scottate per 2-3 minuti in acqua bollente salata le foglie di verza, scolatele e mettetele ad asciugare su un canovaccio ben allargate.

✓ Stendete sottilmente la pasta su un piano infarinato in modo da ottenere un rettangolo. Sistematevi sopra le foglie di verza, lasciando libero circa un cm lungo il bordo e accavallandole leggermente, e distribuitevi uniformemente il ragù di carne freddo.

✓ Arrotolate su se stessa la pasta, sigillandone le estremità, spennellate la superficie con il tuorlo, stemperato con poca acqua, e cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti circa.

Strudel al ragù

media difficoltà

Tempo

1 ora
e 40 minuti

INGREDIENTI per 4-6 persone

- 250 g di pasta sfoglia,
- 400 g di polpa di manzo macinata,
- 5-6 foglie di verza,
- 250 ml di passata di pomodoro,
- 2 foglie di salvia, un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva,
- un tuorlo, farina, sale, pepe

Strudel al ragù



Le più *amate* dagli stranieri

Tutto il mondo prova ad imitarle (e quasi sempre con risultati scadenti!) Abbiamo deciso di proporvene alcune un po' insolite. Ma che vale la pena di sperimentare

Con porri e bacon facile

Tempo



50 minuti

INGREDIENTI

per 4 persone

- 500 g di pasta da pizza,
- 4 porri,
- 100 g di bacon a cubetti,
- 50 g di gruyère grattugiato,
- 2 cucchiali di parmigiano grattugiato,
- un tuorlo,
- 6 cucchiali di latte, brodo,
- olio extravergine d'oliva, sale, pepe

✓ Stendete la pasta direttamente in una teglia oliata e lasciatela riposare per 15 minuti in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria.

✓ Private i porri della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure, poi affettateli e cuoceteli per 10 minuti con 2 cucchiali d'olio, un po' di brodo e un pizzico di sale.

✓ Rosolate per un paio di minuti il bacon in un padellino antiaderente, lasciatelo intiepidire, poi aggiungete i porri e i formaggi.

✓ Spennellate d'olio la pasta, versatevi sopra il composto di porri e il tuorlo mescolato con il latte, sale e pepe e cuocete in forno caldo a 200° per 30-35 minuti.

TRUCCHI & SEGRETI

Controllate a fine cottura che la pasta a contatto con la teglia risulti dorata. Se così non fosse, coprite la superficie con alluminio e proseguite la cottura per qualche minuto.

Con porri e bacon



Crosta al taleggio facile

Tempo



50 minuti

INGREDIENTI

per 4 persone

- 600 g di pasta da pane,
- 350 g di taleggio,
- 100 ml di panna fresca,
- olio di oliva,
- farina, pepe

✓ Lavorate energicamente la pasta per qualche minuto su una spianatoia infarinata, poi stendetela con la punta delle dita direttamente in una teglia rotonda ben oliata da 30 cm di diametro, copritela con un telo, anch'esso infarinato, e lasciatela riposare per 15 minuti.

✓ Private il taleggio della crosta e tagliatelo a fettine.

✓ Trascorso il tempo di riposo, distribuite uniformemente sulla pasta le fettine di formaggio, versatevi sopra la panna e pepate a piacere.

✓ Cuocete la preparazione in forno preriscaldato a 220° per una decina di minuti, poi abbassate la temperatura a 200° e proseguite la cottura per altri 15 minuti.

Crosta al taleggio

UN TOCCO IN PIÙ

Qualche minuto prima del termine di cottura della pizza, potete distribuire sulla crosta qualche fetta di speck magro.

COME PREPARARE LA PASTA DA PIZZA

Ingredienti

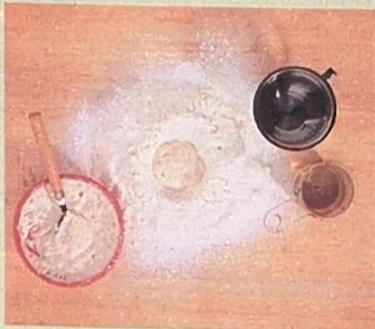
per 500 g di pasta

400 g di farina più quella per la lavorazione
(metà tipo "0" o "00" e metà di semola di grano duro),
10 g di lievito di birra fresco
2-3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
250 ml circa di acqua tiepida, sale.

■ Stemperate in una ciotolina, non di metallo, il lievito con poca acqua tiepida. Unite poi un cucchiaino scarso di farina e mescolate bene. Coprite con un panno e lasciate fermentare per 30 minuti in un luogo tiepido (un cucchiaino di zucchero aggiunto al lievito ne faciliterà la fermentazione).



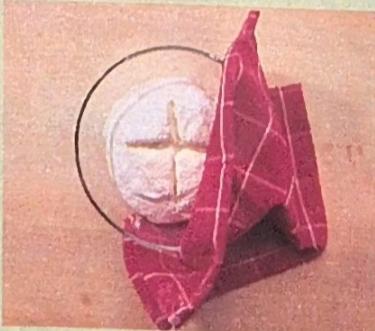
■ Setacciate la farina rimasta con un cucchiaino di sale, disponetela a fontana su una spianatoia e mettete al centro il panetto lievitato. Versatevi dentro l'olio e una parte dell'acqua e impastate energicamente, unendo man mano il resto dell'acqua, dosandola cioè in modo da ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Per abbreviare i tempi, potete utilizzare anche il robot con l'apposita lama da impasto.



■ Lavorate ancora la pasta per almeno 5 minuti (più si lavora, più soffice risulterà la pasta). Raccoglietela poi a palla e lasciatela riposare per 3-4 minuti, quindi impastatela di nuovo, passandola eventualmente ancora nella farina finché non si attaccherà più alla spianatoia.



■ Infarinate l'impasto ottenuto, raccoglietelo a palla, mettetelo in una capiente ciotola e sulla superficie praticate un taglio formando una croce. Copritelo con un panno e lasciatelo lievitare in luogo caldo (non sul calorifero perché secca troppo) e lontano da correnti d'aria per almeno 2 ore, finché cioè sarà raddoppiato di volume.



■ Schiacciate infine la pasta al centro premendo con il pugno della mano e riportate al centro i bordi, in modo da interrompere la lievitazione. Stendete quindi la pasta con le mani e procedete come indicato nella ricetta.



Al pesto e pomodori facile

Tempo

50 minuti
più il riposo

INGREDIENTI

per 4 persone

- 500 g di pasta da pizza,
- 6 pomodori piccoli,
- 100 g di pesto,
- 20 g di pinoli,
- 30 g di pecorino grattugiato,
- olio extravergine d'oliva, farina, sale

✓ Tagliate i pomodori a fette non troppo sottili e privateli dei semi, poi trasferiteli in un colino, salateli leggermente e lasciateli sgocciolare per 15-20 minuti.

✓ Lavorate la pasta per qualche minuto su una spianatoia cosparsa di farina, quindi allargatela con le mani in modo da ottenere un disco più sottile al centro e più spesso lungo i bordi, che sistemerete su una placca da forno oliata e che lascerete riposare per 15-20 minuti.

Al pesto e pomodori



✓ Distribuite sulla superficie il pesto, le fette di pomodoro e un filo d'olio e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti.

✓ Completate infine con i pinoli e il pecorino e proseguite la cottura per 10 minuti.

Farcita al tonno

facile

Tempo

45 minuti

INGREDIENTI

per 6 persone

- 800 g di pasta da pane,
- 200 g di tonno sott'olio,
- 300 g di ricotta,
- 20 olive verdi snocciolate,
- un pomodoro medio,
- 40 g di pecorino grattugiato,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- una cipolla piccola,
- 8 cucchiai d'olio extravergine d'oliva,
- farina, sale

✓ Mescolate in una ciotola con un cucchiaio di legno la ricotta con il tonno sgocciolato, le olive sminuzzate, il pecorino, il prezzemolo, 4 cucchiai d'olio e sale a piacere.

✓ Lavorate la pasta per pochi minuti su una spianatoia infarinata, quindi dividetela in due parti uguali e stendetela in due sfoglie circolari, allargandole con le mani in modo da renderle più sottili al centro e più spesse lungo i bordi.

✓ Distribuite la crema di ricotta preparata su

uno dei due dischi, poi appoggiatevi sopra il secondo, sigillando bene i bordi inumiditi d'acqua, in modo da chiudere all'interno il ripieno.

✓ Tagliate a fettine sottilissime il pomodoro e la cipolla, precedentemente sbucciata, e sistemateli sulla superficie. Irrorate con l'olio rimasto e cuocete in forno preriscaldato a 220° per 20 minuti.

Farcita al tonno

