

Ricette low cost

60 ricette salate



23 ricette dolci



Raccolta creata da **Una cucina tutta per sé** <http://blog.francescalorenzoni.com>

*Per le ricette senza glutine verificare sempre che gli ingredienti siano in prontuario!!!

Ricette salate



Crocchette di mozzarella

Ingredienti:

150g mozzarella a pasta filata (quelle rettangolari belle dure) | 1 uovo | 30g farina 00 | sale | pan grattato | olio per friggere

Preparazione:

Per 2 persone, vi escono circa 10 crocchette. Se non siete mangioni potete farle bastare anche per tre persone.

In un mixer tritare la mozzarella con la farina, l'uovo e il sale. Otterrete un composto lavorabile con le mani.

Fare delle polpette rotonde o a forma allungata e passarle nel pan grattato.

Farle friggere e scolarle su carta assorbente.

Consumare calde così che la mozzarella sia ancora filante.



In cucina con Sonia <http://incucinaconsonia.blogspot.com>

Arancia condita



Ingredienti:

1 arancia non trattata | 1 finocchio o 1 carciofo sardi di stagione (a vostra preferenza) | Olive nere denocciolate | Olio, sale pepe nero q.b.

Preparazione:

Lavate e sbucciate le arance; tagliatele a fette circolari e disponetele come base su un piatto di presentazione. Se utilizzate i carciofi di stagione abbiate cura di lavarli e mettere i cuori che andranno successivamente tagliati a fettine sottili, in acqua con limone per circa un'ora, di modo che non anneriscano e perdano una parte del loro gusto amarognolo. Se invece utilizzate i finocchi, lavateli e tagliateli a fettine che disporrete sulla base di arance.

Guarnite con olive nere. Macinate una piccola quantità di pepe nero sul piatto. Condite con olio e sale a vostro piacimento. Lasciate riposare in frigo per circa mezzora prima di servire avendo cura di coprire il piatto; prima di portare in tavola tenete 10 minuti a temperatura ambiente. Servite con del pane casereccio caldo o eventualmente con del pane carasau.



Chef Carole A Domicilio <http://chefcaroleadomicilio.blogspot.com>

Timballo di pasta e melanzane

Ingredienti:

2 melanzane grosse lunghe | una scatola di pelati | 2 mozzarelle | 100 g di Parmigiano | 150 g di spaghetti | un mazzetto di basilico fresco | olio extravergine di oliva | mezzo spicchio di aglio | sale e pepe

Preparazione:

Taglio a fette le melanzane , 2 per timballo ,e le friggo con olio extravergine di oliva, le metto via e mi preparo le restanti melanzane a cubetti piccoli e friggo. Intanto faccio un soffritto con olio extravergine e mezzo spicchio di aglio, aggiungo le melanzane a cubetti precedentemente fritte e qualche foglia di basilico.

2 minuti dopo metto la scatola di pomodori pelati, sale, pepe e lascio andare per 15 minuti. Adesso cucino gli spaghetti tenendoli bene al dente, li scolo e li metto nel sughetto dove ho aggiunto le mozzarelle tagliate piccole piccole. Prendo quei contenitori usa e getta di alluminio , quelli monoporzione e metto dentro a incrocio 2 fette di melanzane precedentemente fritte, metto una bella forchettata di pasta cercando di raccogliere il sughetto, un bel po' di formaggio Parmigiano sopra e chiudo l'incrocio. Di questi ne faccio 2 a testa, è un piattino elegante non è fine metterne tanti! una volta pronti quanti me ne servono metto in forno 200° per 15 minuti. Prima di servirli li capovolgo e BUON APPETITO!!!



La cucina leggera, ma non troppo! <http://blog.giallozafferano.it/lacucinaleggera/>

Antipasto di tacchino



Ingredienti:

100 gr. di fettine di fesa di tacchino | 1 manciata di pomodori secchi sott'olio | 1 manciata di olive verdi denocciolate | 5/6 capperi | maionese | 2 carote

Preparazione:

Prendete i pomodori secchi sott'olio (qui vi avevo lasciato la ricetta), le olive e i capperi e passateli nel mixer.

Frullate velocemente e mettete il composto in una ciotola. Aggiungete adesso qualche cucchiaino di maionese (decidete voi la quantità) e mischiate bene. Adesso spalmate questa crema sulle fette di fesa di tacchino e poi avvolgete su sé stesse...

l'involto è pronto ma per servirlo in modo più elegante e colorato, pelate le carote e, con l'aiuto di una mandolina, tagliate a strisce sottili nel senso delle lunghezze. Con queste avvolgerete gli involtini e servite!

Io nel piatto ho aggiunto delle carotine tagliate a julienne e le cipolline sott'aceto.



In cucina con gioia <http://incucinacongioia.blogspot.com>

Arancini di riso

Ingredienti:

cipolla, sedano, carota per il soffritto | 300 gr carne di manzo macinata | olio extra vergine di oliva q.b. | burro 50 gr | 1/2 bicchiere di vino rosso | 3 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro | 2 bicchieri di brodo | sale e pepe nero

Preparazione:

Unite la cipolla, la carota e il sedano e tritate finemente e in una pentola dai bordi alti, ponete l'olio extra vergine d'oliva e il burro, poi, una volta sciolto il burro, lasciate imbiondire mescolando. Aggiungete la carne trita al soffritto fino a che la carne non sia diventata rosolata. Aggiungete quindi il vino rosso, lasciatelo sfumare, dopodiché sciogliete il triplo concentrato di pomodoro in poco brodo .. Quando l'olio viene su per me il ragù è cotto cioè dopo circa un'oretta.

Una volta pronto il ragù dovete separare il ragù con uno scola pasta, la parte liquida tenetela da parte. Adesso, cuocete il riso, in acqua salata e scolarlo a cottura ultimata, io faccio così, un pugno abbondante per ogni arancino. Lavate il riso e a questo punto unitelo al sugo del ragù quello filtrato... a questo punto viene la parte difficile. Dovete riuscire a fare delle palline con all'interno: la parte 'solida' del ragù, piselli, mozzarella e se vi piace il prosciutto cotto a dadini. Una volta fatte le palline dovete preparare la Maiorca, una pastella molto morbida fatta di farina acqua e sale. Sporcatevi le mani con la maiorca e passate le mani negli arancini. Adesso passate il tutto nel pangrattato, friggete in abbondante olio di semi finché non saranno belli dorati.



La cucina leggera, ma non troppo! <http://blog.giallozafferano.it/lacucinaleggera/>

Stick di polenta croccanti



Ingredienti:

Polenta avanzata (io ne avevo avanzata circa 70-80 gr) |
Sale

Preparazione:

Avendo cura di spianare bene la polenta avanzata quando è ancora calda o tiepida, lasciarla raffreddare così.

Quando è fredda tagliarla a listarelle e cospargerla con un po' di sale, quindi infornare in forno già caldo a 250°C per 25 minuti fino a che fa un bella crosticina croccante fuori e resta morbida internamente, quindi sfornare e ridare una leggera cosparsa di sale, quindi servire subito



MiniCuoca91 <http://minicuoca91.blogspot.com>

Spatzle di casa mia

Ingredienti:

250 gr farina | 3 uova | sale q.b. | 1 cucchiaio olio EVO | 120-150 gr acqua

Preparazione:

In un capiente contenitore amalgamare con le fruste la farina, le uova, il sale e l'acqua, fino ad avere un composto denso e omogeneo che si stacchi dal cucchiaio in piccole gocce.

Far bollire l'acqua e, utilizzando l'apposita grattuggia per spatzle, far cadere un po' alla volta il composto nell'acqua. Quando gli gnocchetti verranno a galla saranno cotti.

Non avendo l'apposito attrezzo, mi sono ingegnata utilizzando per formare gli gnocchetti la grattuggia del formaggio dal lato con i buchi grandi.

La ricetta originale vorrebbe un condimento di panna fresca, burro o parmigiano. Volendo fare un piatto più leggero e adatto anche ai bambini, ho condito i miei spatzle in un'italianissima maniera, pomodoro fresco e abbondanti scaglie di pecorino semi-stagionato



Scorribande in cucina <http://scorribandeincucina.blogspot.com/>

Funghi al cartoccio



Ingredienti:

1kg di funghi pleurotus fuscus | peperoncino contuso "Tec-Al" |
olio extravergine d'oliva | sale e origano q.b.

Preparazione:

Pulire i funghi e tagliarli in piccoli pezzi. Metterli sopra un quadrato di carta di alluminio e condirli con sale, origano, e peperoncino contuso nella quantità desiderata.

Avvolgere la carta d'alluminio a mò di cartoccio e prima di chiudere la parte superiore, versare un pò d'olio extravergine d'oliva; consiglio di non esagerare in quanto i funghi rilasceranno dell'acqua che, unitamente all'olio, cuocerà gli stessi.

Accendere la brace e quando questa avrà raggiunto la giusta temperatura, mettere sulla graticola i cartocci ripieni di funghi per 15-20 minuti.

Non appena pronti versarli in un recipiente e... Buon Appetito.



Tentazioni da gustare <http://tentazionidagustare.blogspot.com>

Pasta con i broccoli alla paesana

Ingredienti:

1Kg di broccoli | 1 acciuga | 10 olive nere | 50g pepato stagionato grattugiato | 1 spicchio d'aglio | peperoncino

Preparazione:

sbollentare i broccoli per 20 minuti circa in una pentola d'acqua, salandoli quanto basta.

In una padella mettere un pò d'olio di oliva e fare sciogliere 1 acciuga; aggiungere le olive snocciolate e fatte a pezzetti, il peperoncino a pezzi ed 1 spicchio d'aglio che, a fine cottura verrà tolto.

Quando i broccoli saranno pronti, toglierli dalla pentola dove lasceremo l'acqua che servirà a cuocere la pasta.

Non appena la pasta sarà cotta, scolarla ed unirla ai broccoli all'interno della padella, dove si farà saltare cospargendola di pepato stagionato sia a piccole scaglie che grattugiato che le darà un sapore accattivante.

Servire calda e Buon Appetito.



Tentazioni da gustare <http://tentazionidagustare.blogspot.com>

Pane farcito senza glutine, le arepas



Ingredienti:

100 grammi di farina di mais bianco senza glutine | 125 grammi di acqua | un pizzico di sale | 100 grammi di prosciutto cotto | insalata | 100 g circa di funghi misti | 100 g circa di mozzarella di bufala | cipolla amara

Preparazione:

Preparare le arepas mescolando la farina e aggiungendo man mano l'acqua per ottenere una consistenza morbida e lavorabile con le mani. Preparare un panetto e lasciar riposare mezz'ora. Preparare i funghi mettendoli in un padellino con un filo di olio, in genere le confezioni miste di funghi

hanno prezzemolo e carote e peperoncino, altrimenti potete aggiungerli e cuocere tutto in padella.

Tagliate il panetto in palline da 5 cm stendete con il mattarello aiutandovi con due fogli di carta forno, io li ho fatti sottili mi piacevano di più, ho usato un bicchiere per avere una bella forma circolare.

Cuocere in un padellino preriscaldato, non ho messo olio, togliete dal fuoco farcire con prosciutto e mozzarella e passate al forno per pochi minuti, finite di farcire con funghi, insalata e cipolla e chiudete con un'altra fetta di pane.



Arte in cucina <http://blog.giallozafferano.it/vickyart>

Sushi



Ingredienti:

400 g riso per sushi | 4 fogli di alga nori | Salmone affumicato | Tonno in scatola | Verdure varie tipo (es. carote, sedano, cetriolo) tagliate a julienne | Philadelphia

Preparazione:

Per primissima cosa dovete mettere di fianco a voi una ciotola con acqua fresca, dove vi bagnerete continuamente le mani.

Maki - Prendiamo lo stuoio di bambù e appoggiamoci sopra un foglio di alga noi, con la parte liscia rivolta verso l'alto. Aiutandovi con un cucchiaino e le dita bagnate spalmate uniformemente la parte centrale le di riso, poi appoggiate al centro alcune strisciole di salmone e di verdure. Ora immergete un dito nella ciotola con l'acqua e bagnate tutta la fascia alta dell'alga nori. Prendete lo stuoio dal basso e iniziate ad arrotolare, cercando di stringere con delicatezza il nostro salsicciotto in modo che il riso all'interno risulti ben pressato. Arrotoliamolo tutto attraverso lo stuoio, effettuiamo una leggera pressione per saldare i bordi, e srotoliamo la tovaglietta. Rimettiamo dentro l'eventuale riso fuoriuscito ai bordi ed il maki è fatto. Ora dobbiamo tagliarlo con un coltello molto affilato, io uso quello per il prosciutto. Taglio a metà il salsicciotto, poi metto le metà una sopra l'altra (in modo che vengano uguali) e le divido in 4 parti ognuna (ma potete fare anche 3 o 2 ognuna). I maki sono pronti per essere messi in un piatto da portata. Altri ripieni possibili (sopra al riso): Salmone e Philadelphia, Salmone e Philadelphia e verdure, Tonno e verdure, Solo verdure.





Nigiri - Al salmone: Bagniamo entrambe le mani nell'acqua, prendiamo un po' di riso e cerchiamo di farne una polpetta lunga e un po' schiacciata, aiutandoci con i palmi delle mani. Tagliamo una striscia di salmone lunga come la polpettina e appoggiamola sopra, facendo una piccola pressione ai lati in modo che aderisca bene.

Al tonno: Prepariamo la stessa polpettina di sopra. Con un paio di forbici tagliamo una piccola striscia di alga nori, appoggiamo un po' di tonno sulla polpetta e fissiamolo con l'alga nori che avremo bagnato ai bordi per far sì che si incolli al riso.



Fish Maki - Al tonno: Bagniamo entrambe le mani nell'acqua, prendiamo un po' di riso (circa il doppio che per i nigiri) e cerchiamo di farne sempre una polpetta lunga e un po' schiacciata, aiutandoci con i palmi delle mani. Manteniamo ora la polpetta nel palmo della mano sinistra, e con il pollice della destra creiamo un cratere all'interno. Riempiamolo con il tonno e un po' di Philadelphia (c'è chi usa anche la maionese, a me piace meno), e chiudiamolo con un altro po' di riso. Compattiamolo con le mani fino a dargli la forma di un triangolo. Tagliamo una striscetta di alga nori e attacchiamola al centro (vedi foto).



Al salmone: Idem come sopra, basta sostituire il tonno con il salmone.

Mammarum <http://mammarum.blogspot.com>

Spiedini di verdure light con prosciutto



Ingredienti:

4 fette di zucchine | 4 cubetti di melanzana | 4 fettine di prosciutto | 4 listarelle di peperoni | 2 pezzi di scamorza | olio al rosmarino | lime

Preparazione:

Lavare e tagliare le verdure, i peperoni a listarelle, le zucchine a fette e le melanzane a cubetti. Cuocere tutto in forno funzione grill 10 minuti circa. Tagliare le fettine di prosciutto in modo da sistemarle sulle zucchine e arrotolate.

Infilzate sugli spiedi di legno, sistemate peperone e melanzana alternando le verdure e ai termini dello spiedo la scamorza.

Un filo di olio al rosmarino e un ripasso in forno, pochi minuti, togliete dal forno e se vi piace una spremuta di lime..



Arte in cucina <http://blog.giallozafferano.it/vickyart>

Pizzoccheri

Ingredienti:

500 gr di pizzoccheri | 2 patate | 1 palla di verza | 60 gr di burro | salvia | 150 gr di formaggio Casera (o Branzi, o...) | 2 cucchiaini di formaggio grattugiato | sale

Preparazione:

Si incomincia lessando le patate in abbondante acqua salata. Si aggiungono le verza a pezzetti e dopo 10' circa si aggiungono i pizzoccheri e si fa bollire per 12-15'. Nel frattempo si fa sciogliere il burro con la salvia.

Si scolano i pizzoccheri e si rovesciano alternandoli al Casera tagliato a dadini. Si versa il burro fuso, si cosparge di formaggio grattugiato, si mescola e ...buon appetito!!!!!! ^_^



L'angolo cottura di Roby <http://langolocotturadiroby.blogspot.com>

Calamarata ai carciofi

Ingredienti:

10 carciofi | 1 cipolla rossa | pasta calamarata | formaggio spalmabile | parmigiano | olio | sale | pepe

Preparazione:

Mi armo di santa pazienza e comincio a pulire il carciofo. Tolgo le foglie dure, la peluria interna e li divido in 6 parti, li metto nell'acqua con un po' di limone per non farli diventare neri.

Affettate una bella cipolla rossa a fette ma non troppo sottili e soffriggetela nell'olio extra vergine di oliva in una bella padella capiente. Appena la cipolla comincia a diventare trasparente aggiungete i carciofi sgocciolati (ne ho messo solo 6, mi sembravano abbastanza), sale e pepe e lasciate cuocere coperti. Se serve aggiungete un po' d'acqua per arrivare alla cottura. Cuocete la pasta. Poco prima di scolala sciogliete 1/2 confezione di formaggio spalmabile e poi saltate la calamarata nei carciofi. Impiattate e cospargete con una bella spolverata di parmigiano grattugiato.....



Indovina chi viene a cena? <http://sonoiosandra.blogspot.com>

Polpette light di verdure



Ingredienti:

200 grammi di cavolfiore | 100 grammi di cavolo viola | un pezzetto di porro | un pezzetto di zenzero | 70 grammi di purè | 3 cucchiaini di riso soffiato | farina di mais senza glutine | 1 pizzico di zenzero | 1-2 cucchiaini di aceto di pomodoro

Preparazione:

Lessare le verdure separatamente. Lessare il cavolfiore con il porro, un pezzetto di zenzero e aceto di pomodoro. Lessare il cavolo viola con la pentola a pressione 10 minuti dopo il fischio, potete lessare anche le patate insieme. Lasciar scolare per bene l'acqua in eccesso dalle verdure. Ridurre in crema le verdure. Unire lo zenzero, il riso soffiato e se necessario aggiungere un po' di farina e formate le polpette. Friggere in abbondante olio di semi 1 minuto circa rigirando le polpette.



Arte in cucina <http://blog.giallozafferano.it/vickyart>

Tagliatelle gialle con spinaci e crescenza

Ingredienti:

300g farina OO | 3 uova | 1 bustina di zafferano | 50g cipolla tritata |
100g pancetta affumicata tritata | 400g spinaci tagliuzzati | 200g
crescenza | olio | sale | pepe

Preparazione:

Allestire una pasta soda e compatta manipolando a lungo la farina con le uova e lo zafferano sciolto in 1 cucchiaino di acqua calda; formare una palla, avvolgerla in un tovagliolo infarinato e lasciarla riposare 1 ora sotto una terrina. Riprendere la pasta, spianarla in una sfoglia sottile e ritagliare le tagliatelle, mettendole ad asciugare su un canovaccio infarinato, per 30 minuti. Soffriggere in 2 cucchiai d'olio la cipolla con la pancetta per 5 minuti, unirvi gli spinaci e cuocere, coperto, per 10 minuti, quindi salare e unirvi la crescenza; cuocere a fiamma bassa per 3 minuti, facendola sciogliere. Nel frattempo lessare in abbondante acqua bollente e salata, con l'aggiunta di 2 cucchiai d'olio, le tagliatelle per 4 minuti, scolarle e passarle nella pentola con il condimento. Spadellare il tutto e servire, insaporendo con una presa di pepe.



A tutta cucina <http://atuttacucina.blogspot.com>

Polpette di carne e cous cous

Ingredienti:

1 bicchiere di cous cous (160g circa) | 1 bicchiere di acqua | 300g di carne macinata | 20 g di parmigiano | 20g di pangrattato | 2 uova | 1 spicchio di aglio tritato | 1 ciuffo di prezzemolo tritato | sale | un pizzico di pepe | 1 cucchiaio di olio di oliva | olio per friggere

Preparazione:

Innanzitutto portiamo a bollore 1 bicchiere di acqua con del sale, quando bolle ci versiamo dentro il cous cous e l'olio di oliva e dopo aver mescolato lasciamo che il cous cous assorba l'acqua e si gonfi.

Dopo 5 minuti lo sgraniamo nelle mani in modo da dividere bene i granelli e poi lo mettiamo in una ciotola.

Aggiungiamo ora al cous cous, la carne macinata, l'aglio, il prezzemolo, le uova, il sale, il pepe, il formaggio, il pangrattato e mescoliamo il tutto. Prendendo un po' d'impasto facciamo le polpette e le friggiamo in olio di semi.

Serviamo calde con della salsa di aceto balsamico o con dell'insalatina.



Passione in cucina <http://blog.giallozafferano.it/cuinalory>

Spaghetti in crema di porri con cavolfiore, porro e pepe

Ingredienti:

4 porri | 1 cavolfiore da circa 1 kg | olio | sale | pepe | 1 cucchiaio di farina bianca e uno di semola

Preparazione:

Eliminate la parte verde dei porri, lavateli e tagliateli a rondelle, tenete da parte alcune rondelle e mettetele in acqua fredda. Mettete i porri a stufare in una padella con 2 cucchiai di olio e 2 bicchieri di acqua e sale per circa 20 minuti. Quando saranno morbidi, frullateli fino a renderli una crema. Pulite il cavolfiore e ricavate delle cimette che metterete a cuocere in una pentola con acqua già bollente e salata per circa 20 minuti. Asciugate bene le rondelle di porro lasciato da parte e infarinatene con la miscela delle due farine e friggete in abbondante olio bollente per qualche minuto, scolate e salate solo poco prima di servire. Scolate il cavolfiore con una schiumarola e buttate gli spaghetti nella stessa acqua a cuocere. Mettete il cavolfiore in una padella a saltare con 2 cucchiai di olio per circa 5 minuti. Tenete da parte alcune cimette per la decorazione del piatto. Quando la pasta è pronta fatela saltare insieme al cavolfiore aggiungendo qualche cucchiaio di olio. Preparate un letto di crema di porri e adagiatevi sopra i vostri spaghetti, condire con il cavolfiore e un'abbondante spolverata di pepe e concludete con gli anelli di porro croccante.



La cucina che vale <http://lacucinachevale.blogspot.com>

Pizza di polenta



Ingredienti:

350 gr di polenta precotta consentita | 1500 acqua | 100 latte | 1 cucchiaio parmigiano | 300 pomodori maturi ma sodi | olio 2 cucchiai + q.b. | 150 gr di fontina (io ho messo una piccola scamorzina affumicata e 4 fette di provolone dolce molto sottili) | origano, capperi, olive nere

Preparazione:

Preparate la polenta come preferite, io l'ho cotta nel Bimby con un cucchiaio dell'olio previsto seguendo questa procedura. Al termine della cottura (qualunque essa sia) aggiungete il restante cucchiaio di olio, il parmigiano e il latte e mescolate.

Ungete due teglie da pizza (a me è venuto fuori anche un altro piccolo tagliere di polenta che ho arrostito per i bambini) e versatevi la polenta livellandola allo spessore di circa 2 cm. Lasciatela raffreddare per una ventina di minuti almeno. Sbollentate i pomodori, pelateli e privateli dei semi riducendo a filetti la polpa. Accendete il forno a 200° ventilato. Guarnite la pizza con gli ingredienti preparati (o altri a piacere evitando formaggi troppo acquosi tipo la mozzarella secondo me) e completate con un giro d'olio. Infornate per circa 30 minuti e servitela calda.



Senza glutine... Per tutti i gusti <http://senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com>

Cous cous vegetariano

Ingredienti:

250g di cous cous (+ acqua, olio e burro come indicato nella confezione) | 1 melanzana | funghetti champignon | 1 zucchina | 1 peperone | qualche pomodoro ciliegino | 1 spicchio di aglio e 1/2 cipolla | pepe bianco | erba cipollina | sale e olio

Preparazione:

Iniziate preparando le verdure. Lavate e tagliate tutte le verdure.

Sbucciate l'aglio, e la cipolla e tagliateli, mettendo tutte le verdure (tranne la zucchina che aggiungerete dopo un pochino) a rosolare in una padella con un goccio di olio evo.

Salate e pepate aggiungendo l'erba cipollina.

Intanto preparate il cous cous seguendo le indicazioni della scatola. Una volta pronto unite il tutto e servite.



Lamponi e tulipani <http://lamponietulipani.blogspot.com>

Bagna caöda

Ingredienti:

Una testa - ebbene sì una testa non uno spicchio - d'aglio a persona | 1/2 etto di acciughe pulite | olio e.v.o e burro | poca panna da cucina | poco latte | facoltativo: gherigli di noce tritati | verdure cotte: patate lessate con la buccia e poi sbucciate, peperoni arrostiti al forno e spellati, cipolle lesse o cotte al forno, cavolfiore lessato | verdure crude: cardo, possibilmente quello gobbo, al quale si toglieranno col pelapatate, i filamenti, verza, topinambur.

Preparazione:

Preparare le verdure e pulire le acciughe. Sbucciare l'aglio e togliere l'anima (quel pezzettino interno verde), fallo cuocere in un po' di latte. Il latte poi si butta. Questa operazione consentirà di eliminare il gusto forte dell'aglio e di renderlo, per così dire, più digeribile. Mettere sul fuoco il fujot, con un dito d'olio abbondante e un bel pezzo di burro. A piacere aggiungere due/tre noci tritate, aggiungere l'aglio schiacciato con una forchetta e, poche alla volta, le acciughe; mantenere il fuoco medio, man mano che si sciolgono, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, aggiungere le altre fino ad esaurirle.

Aggiungere poi, a cucchiainate, poca panna. Assaggiate. Se è troppo forte o troppo densa, aggiungete un altro po' di panna. Non deve essere troppo liquida nè troppo densa.



Batuffolando <http://batuffolando.blogspot.com>

Rapa bianca speziata



Ingredienti:

500 gr. di Rape Bianche lavate, pelate e tagliate a pezzi | 2 grandi cipolle | 2 pomodori rossi a pezzi | 1 cucchiaino di aglio e zenzero grattugiati | 2 peperoncini verdi alternativa peperoncino rosso | 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere | 1 cucchiaino di zucchero | 1 cucchiaino di coriandolo in polvere | 1 cucchiaino di cumino in polvere | 250 ml di acqua | 2 cucchiaini di olio extravergine/burro | sale q.b. | coriandolo per guarnire (io ho usato il basilico)

Preparazione:

Riscalda l'olio nella pentola a pressione. Aggiungi l'aglio, lo zenzero e il peperoncino. Soffriggi velocemente e aggiungi la cipolla tritata e cuoci per alcuni minuti finché la cipolla imbiondisce. Aggiungi il pomodoro, il sale, le spezie e cuoci per alcuni minuti. Aggiungi la rapa tagliata e mescola bene, aggiungi l'acqua. Chiudi la pentola a pressione e cuoci a pressione per 15 minuti circa. Apri la pentola e aggiungi lo zucchero. Schiaccia la rapa e fai evaporare tutta l'acqua. Guarnisci con il coriandolo.



Cookinf with Marica <http://www.cookingwithmarica.net>

Millefoglie di patate al pecorino



Ingredienti:

1 patata media | 20 grammi di pecorino | 2 cucchiaini di olio EVO | 1 pizzico di sale | 1 pizzico di pepe | 1 pizzico di rosmarino secco tritato | 1 rametto di rosmarino

Preparazione:

Tagliate la patata a fette spesse 5 mm. Bollite le patate in acqua salata calda per 10 minuti. Stratificate la patata nella teglia o nelle terrine alternando gli altri ingredienti. Cuocete in forno per 20-25 minuti. Sfornate, guarnite con il rametto di rosmarino e servite caldo.



Cuoco per caso <http://amicidelcappero.blogspot.com>

Spaghetti tonno e olive



Ingredienti:

una confezione da 200 g di olive (peso netto senza acqua) |
una bella scatola di tonno da 160 g, un buon tonno all'olio di
oliva | una confezione da 250 g di spaghetti senza glutine |
qualche capperi .. meno della metà di una piccola scatola
sotto sale o salamoia | mezzo bicchiere di vino bianco | uno
spicchio o due di aglio (anche un pezzo di cipolla va bene) |
due peperoncini piccanti | olio evo



Preparazione:

Mentre l'acqua bolle e si buttano gli spaghetti si tagliano a rondelle le olive. Frattanto lasciar sfrigolare l'aglio nella padella con l'olio, poco.. quando rilascia profumo mettere il tonno spezzettato con una forchetta ma tenere il suo olio. Dopo poco mettere le olive e i capperi schiacciati... aggiungere l'olio del tonno e lasciar asciugare un poco...

Aggiungere a fiamma alta il mezzo bicchiere di vino, ma se non si ha allungare con due tre cucchiaini dell'acqua della pasta, questa una volta raggiunta la cottura deve essere messa scolata nella padella del suo di tonno e saltata delicatamente con l'aggiunta del peperoncino (se piace).

Impiattare e servire calda.

Un castello in un giardino <http://uncastelloingiardino.blogspot.com>

Bucatini al pesto rosso

Ingredienti:

320 gr bucatini | 100 gr pomodori secchi sott'olio | 1 spicchio d'aglio | 30 gr pinoli | 40 gr grana grattugiato | olio evo | sale | pepe nero in grani

Preparazione:

Scolare i pomodori dall'olio e farli rosolare a fiamma bassa in un tegame con lo spicchio d'aglio e i pinoli, mescolando spesso.

Quando i pinoli iniziano a dorarsi, spegnere il fuoco, trasferire il tutto nel bicchiere del frullatore (o del minipimer), unire il grana e azionare sino a ridurre a una crema omogenea. Aggiungere una macinata di pepe e incorporare lentamente dell'olio evo: deve risultare una salsina fluida e compatta; trasferirla nuovamente nel tegame.

Lessare i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli al dente e farli insaporire per qualche minuto con il pesto rosso.

Spolverare con un pizzico di grana e servire subito..



Per un pugno di capperi <http://perunpugnodicapperi.blogspot.com>

Tortino di cavolfiore al curry



Ingredienti:

1 cavolfiore medio | 200 g di ricotta | 2 cucchiaini di curry |
sale indiano viola | pepe bianco | 2 cucchiai di grana
padano grattugiato

Preparazione:

Lessiamo in abbondante acqua con 1 spicchio di limone, il cavolfiore. Scolatelo quando è ancora bello integro, ma tenero. Ne prendiamo metà e lo pestiamo co la forchetta per farne una purea grossolana che andremmo ad amalgamare con la ricotta, sale, pepe e curry. Prendiamo una pirofila da forno e disponiamo sul fondo uno strato di cimette intere di cavolfiore, sopra mettiamo la purea preparata con la ricotta, copriamo la superficie con il grana grattugiato, un'altra spolverata di curry e via in forno a 180°C per 10 minuti e poi qualche minuto sotto il grill per fare la crosticina croccante sopra!



Ghiotto di salute <http://ghiottodisalute.blogspot.com>

Riso ai gambi di carciofo



Ingredienti:

140-160 g di riso | 1 cipolla | 4 gambi di carciofo | olio qb | sale qb | formaggio pepato fresco o formaggio filante | 500 ml di brodo vegetale fatto in casa o con dado

Preparazione:

Sarà un cosa insolita, ma solitamente evito il soffritto, di conseguenza al posto dell'olio o del burro metto in una pentola un bicchiere o due di acqua e la cipolla e i gambi tagliati a pezzettini. Una volta che la cipolla e i gambi sono ammorbiditi (ma senza fare asciugare l'acqua), verso il riso e faccio rosolare giusto un attimo, dopo di che verso un po' di brodo e faccio cuocere, continuare la cottura per circa 15 minuti aggiungendo il brodo quando serve. Un attimo prima di spegnere il fuoco versare il formaggio pepato o il filante a pezzettini, il sale e un filino di olio.



Krishna Crea <http://krishacrea.blogspot.com>

Maltagliati integrali con cavolo nero e cannellini

Ingredienti:

250 g di fagioli cannellini precotti | 150 g di farina integrale di grano tenero Molino Chiavazza | 50 g di farina "0" di grano tenero Molino Chiavazza | 1 cavolo nero (circa 500 g) | 1 scalogno | 1 uovo | olio extravergine d'oliva | sale

Preparazione:

Tagliate il petto di pollo a bocconcini piuttosto piccolini. In tre piatti disponete gli ingredienti per la panatura. In uno la farina, nell'altro l'uovo leggermente sbattuto con un pizzico di sale e nell'ultimo il pangrattato unito ai semini di sesamo.

Panate i bocconcini di pollo passandoli prima nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Fatelo per tutti i bocconcini e teneteli da parte. In una padella mettete dell'olio a friggere, appena sarà arrivato a temperatura buttate i bocconcini pochi per volta, ruotateli un paio di volte, toglieteli dalla padella e metteteli su un piatto con carta assorbente. Quando avrete finito di cucinare tutti i bocconcini inseriteli in una ciotolina e portateli in tavola con la salsa fatta con un qualche cucchiaino di maionese e due cucchiaini di curry mescolati per bene.



Nuvole di panna <http://nuvoledipanna.blogspot.com>

Focaccia rovesciata

Ingredienti:

250 g. di farina 00 | 130 g. di acqua e metà di latte |
2 cucchiaini di olio evo | 1 cucchiaino di sale | 1
cucchiaino di zucchero | mezzo cubetto di lievito di
birra | q.b. pan grattato | pomodorini ciliegini | olio
evo

Preparazione:

Impastare la farina con olio e sale poi in ultimo unire
il latte e l'acqua dove avrete sciolto
precedentemente il lievito lo zucchero, mescolare il
tutto e lasciare riposare per un ora.

Mettere la carta forno in una teglia e cospargere di
pan grattato, sale e olio i pomodorini tagliati a metà
e in fine la focaccia sopra e lasciar riposare un altro
pò, poi infornare a 180C° per 15\20 minuti, poi
capovolgetela tagliatela e gustatela.



Chicca Love

Arrosti misti



Ingredienti:

1,5 Kg di ossa di maiale | 1 cipolla rossa invernale | 500 gr di patate | aglio | rosmarino | olio | sale | pepe

Preparazione:

Mettete in una capiente leccarda l'olio e gli odori tritati grossolanamente. Aggiungete le patate tagliate a pezzettoni, salate e pepate abbondante (a me piace così) e mescolate in modo che ogni pezzo diventi lucido e ben amalgamato con gli odori.

Mettete in forno a 180° per circa 20 minuti, dopodichè unite le ossa di maiale e cuocete per altri 30 minuti circa. 15 minuti prima della fine della cottura mettete nel forno la cipolla senza sbucciarla avvolta in due strati di carta alluminio; appena al tatto risulterà morbida sarà pronta. Togliete la buccia alla cipolla, scoprirete un cuore morbido e rosato che potrete condire come fosse un'insalata.

Servite i 3 arrosti in un unico piatto e buon appetito!



Il Rifugio dell'Ingordo <http://ilrifugiodellingordo.blogspot.com>

Pasta Speziata

Ingredienti:

500g di fusilli meglio se al kamut o comunque integrali |
Passata di pomodoro (e un cucchiaino di zucchero) |
Mezza cipolla | Sale | 250g di piselli | Due cucchiaini di
yogurt bianco | Spezie (curry, maggiorana, pepe nero e
paprika)

Preparazione:

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e, in una padella con
un giro d'olio, mettete a rosolare la cipolla a pezzettini
piccoli, quando inizia a imbiondire aggiungete i piselli e,
qualche minuto, dopo la passata con un cucchiaino di
zucchero. Quando l'acqua inizia a bollire salate e tuffate la
pasta continuando a far cuocere a fuoco basso il sugo che
"inspezierete" aggiungendo lo yogurt poco prima di
spadellare la pasta.



Cuoche si diventa <http://cuochesidiventa.blogspot.com>

Cupolotto affumicato

Ingredienti:

2 tazze di orzo decorticato biologico cotto | 5 pomodorini secchi bio | 1 confezione di tofu affumicato biologico | erbe fresche (basilico, prezzemolo, erba cipollina o quello che più piace) bio | 1/2 cipolla bio (se gradita) | olio EVO di prima spremitura qb | sale marino integrale di Sicilia qb

Preparazione:

Preparare un soffritto di cipolla tagliata finemente e far imbiondire. Tritare al coltello 4 pomodorini secchi e tagliarne 1 solo a filangè (*) e metterlo da parte per il decoro. Tagliare il tofu affumicato a cubetti piccoli. Far saltare velocemente l'orzo insieme alla cipolla, ai pomodorini ed al tofu; profumare con le erbe fresche e mescolare il tutto per un paio di minuti, facendo legare ben bene i sapori.

Riempire una ciotola (vanno benissimo le coppette da budino o da gelato) con l'orzo, livellare leggermente con un cucchiaino ed infine capovolgere il tutto nel piatto, ottenendo così una bella cupoletta. Decorare con la filangè di pomodorini e l'erba cipollina.



Ravanello Curioso <http://ravanelllocurioso.wordpress.com>

Gnocchi gustosi

Ingredienti:

200 g gnocchi già pronti | 100g pancetta a pezzi | 1 cipollina | un paio di mestoli di passata di pomodoro | peperoncino

Preparazione:

Prendiamo una padella e aggiungiamo un filo d'olio extravergine d'oliva.

Facciamo rosolare la pancetta tagliata a pezzi, la cipolla tritata finemente e il peperoncino.

Pronta la pancetta, aggiungiamo la passata e lasciamo cuocere e addensare la salsa.

Nel frattempo cuociamo gli gnocchi in abbondante acqua, saliamo e scoliamo.

Tuffate gli gnocchi cotti nel sugo e lasciate che il sugo si sposi con gli occhi.... E' una gioia per i sensi...che profumino!!!

Una volta pronto, impiattate e completate con una grattugiata di pecorino.



Le ricette degli amici <http://lericettedegliamici.blogspot.com>

Focaccia semplice e croccante

Ingredienti:

300 gr di farina manitoba | mezza bustina di lievito di birra secco o mezzo panetto fresco | 1 cucchiaino di zucchero | 3 cucchiai di olio e.v. di oliva | 1 cucchiaino di sale | circa 180 ml di acqua appena tiepida
Per completare: 2 - 3 cucchiai di olio e.v. d'oliva | 4 cucchiai di acqua | un po' di sale grosso e del rosmarino

Preparazione:

Sciogliere il lievito in poca acqua e zucchero. Mettere la farina e il resto degli ingredienti in una ciotola aggiungere il lievito sciolto e impastare bene. Dopo aver lavorato l'impasto per qualche minuto lasciarlo lievitare per un paio di ore coprendo la ciotola con un panno. Ho steso la focaccia con le mani direttamente nella teglia (che avevo leggermente imburrito) ed ho spennellato la superficie con un mix di acqua e olio cercando di lasciare le impronte dei polpastrelli. Ho cosperso con un po' di sale grosso e del rosmarino e cotto in forno a 200°C per circa 20 minuti. Deve diventare un po' dorata.



Cappuccino&Cornetto <http://cappuccinoandcornetto.blogspot.com>

Torta di riso e melanzane



Ingredienti:

Per la torta di melanzane: 2 melanzane grandi (circa 1 Kg) | 280 g di riso | 2 cipolle | 2 uova | qualche filetto di melanzana sott'olio (facoltativo) | 5 cucchiaini da tavola di parmigiano grattugiato | noce moscata | prezzemolo tritato | olio extravergine d'oliva | sale e pepe | burro per ungere la pirofila

Per la salsa di accompagnamento: 500 g di pomodori pelati o freschi | aglio | olio extravergine d'oliva per me | pepe o peperoncino forte | 50 g di capperi | 100 g di olive nere di Gaeta | prezzemolo | sale

Preparazione:

Per la torta di melanzane

In una padella mettete le cipolle tritate, le melanzane tagliate a tocchetti insieme ad un paio di cucchiaini di olio e a mezzo bicchiere d'acqua, fate cuocere su fuoco moderato fino a che le melanzane risultino tenere ed il liquido non si sia asciugato. Mettete le melanzane nel bicchiere del mixer e frullatele.

Lessate il riso al dente e scolatelo. Sbattete le uova e mescolatevi il parmigiano grattugiato. Tritate il prezzemolo. Mescolate melanzane, riso, uova e parmigiano, prezzemolo, noce moscata, sale e pepe e lavorate bene l'impasto.



Per rendere un po' più piccante la preparazione , chi ha delle melanzane sott' olio può tritarne alcuni pezzetti ed aggiungerli all'impasto. Ungete di burro una teglia da forno, versatevi dentro il composto e livellate. Spolverate ancora con il formaggio grattugiato e la noce moscata ed infornate a 180°. Fate cuocere la torta finché non risulterà colorita ed infilandovi uno stecchino questo non ne uscirà asciutto.

Per la salsa di accompagnamento

In una padella fate imbiondire l'aglio nell'olio evo ed unite i pomodori tagliati a pezzi o passati grossolanamente col mixer ad immersione, come ho fatto io. Fate cuocere il sugo per una decina di minuti. Aggiungete i capperi ben dissalati, le olive denocciolate e il peperoncino o il pepe. Quando il sugo sarà quasi cotto, ci vorranno ancora una quindicina di minuti, aggiungete il prezzemolo tritato, io non l'ho aggiunto.



Matematica e cucina <http://matematicaecucina.blogspot.com>

Lenticchie al limone profumate al cumino



Ingredienti:

250 gr lenticchie | 1 cipolla | 1 spicchi d'aglio | 1 limone e ½ |
abbondante prezzemolo | olio extravergine | semi di cumino |
brodo vegetale

Preparazione:

Mettere a bagno le lenticchie. Tritare la cipolla molto grossolanamente, farla appassire nell'olio. Aggiungere le lenticchie scolate, gli spicchi d'aglio e far cuocere cinque minuti mescolando.

Coprire brodo vegetale, portare a cottura, cioè quando assorbito tutta l'acqua (circa 45 minuti). Aggiungere il succo del limone e i semi di cumino, se necessario salare. Aggiungere abbondante prezzemolo e servire.



Le cinque anatre <http://cinqueanatre.blogspot.com>

Cappuccio balsamico



Ingredienti:

Cavolo Cappuccio | Cipolla | Noci | Olio | Sale | Aceto Balsamico

Preparazione:

Mondare il cavolo e tagliarlo sottile, far appassire della cipolla in un po' d'olio. Aggiungere il cavolo, salare e lasciar stufare coperto. A cottura quasi ultimata aggiungere le noci e un paio di cucchiaini di aceto balsamico.

Proseguire la cottura senza coperchio



Le cinque anatre <http://cinqueanatre.blogspot.com>

Pizza con pasta sfoglia

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia già pronta | 100 gr di prosciutto cotto | 1 pacchetto di sottilette | 100 gr. di asparagi già puliti | 1 tuorlo | 1 spicchio d'aglio

Preparazione:

Lavare e tagliare gli asparagi. Metterli in un tegame con un aglio in camicia e pochissimo olio, e aggiustare di sale. Far saltare per 5 minuti. Se non trovate degli asparagi molto teneri, conviene scottarli prima in acqua bollente per 5 minuti. Foderare una teglia con carta da forno, stendere metà della pasta sfoglia. Posizionare su di essa le fette di prosciutto cotto, poi le sottilette ed infine gli asparagi. Chiudere con la restante pasta sfoglia. Applicare con uno stecchino un paio di fori sulla sfoglia, per evitare che in cottura si gonfi troppo. Sbattere il tuorlo e spennellare la nostra pizza di pasta sfoglia. Infornare a 180° per 15 minuti. Si può servire sia calda che fredda, a seconda dei vostri gusti.



Le mezze stagioni <http://blog.giallozafferano.it>

Insalata di finocchio e carote



Ingredienti:

1 finocchio | 10 carote piccole | Salatura Mediterranea | 1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva | sale q.b

Preparazione:

Lavare il finocchio e tagliarlo a listelli spessi 1 cm circa. Lavare le carote, sbucciarle (se sono un pò più grosse tagliatele a metà).

In una pentola con dell'acqua fare cuocere per 20 minuti circa il finocchio unitamente alle carote.

Scolare le verdure, adagiarle in un piatto e aggiungere un cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva quindi a piacimento la Salatura Mediterranea. Il piatto può essere servito come contorno sia caldo che freddo.



Tentazioni da gustare <http://tentazionidagustare.blogspot.it>

Polpette

Ingredienti:

1 lattina di pomodorini | 220gr di petto di tacchino macinato | 1 cipolla bianca non troppo grande | 60gr di mollica di pane | 1 uovo | 1/2 bicchiere di latte | 1/2 cucchiaino di triplo concentrato di pomodoro | 1/4 di dado | farina | sale | pepe | olio d'oliva | paprika forte | 4 fette di pane ai cereali

Preparazione:

Amalgamare il macinato con l'uovo, il sale, il pepe, la paprika forte, aggiungere il pane precedentemente ammollato per alcuni minuti nel latte e leggermente strizzato.

Formare delle piccole palline, passarle nella farina e lasciar riposare in frigorifero; nel mentre affettare molto sottilmente la cipolla, farla appassire in una padella con due cucchiaini d'olio e un goccio d'acqua, metterle da parte e nella stessa padella, con l'olio insaporito dalla cipolla, far rosolare le polpette. Aggiungere la cipolla, i pomodorini, un bicchiere di acqua calda nel quale si è sciolto il pezzetto di dado, il concentrato di pomodoro, un cucchiaino di zucchero e aggiustare di sale. Coprire, cuocere a fuoco medio per 20 minuti e 10 scoperto per far ridurre il sugo. Ho servito le polpette con una cucchiaiatina di sugo, un filo d'olio, una grattata di pepe fresco e una fetta di pane ai cereali leggermente tostata.



Happy Cooking <http://happycooking-annajennifer.blogspot.it>

Spaghetti con il sugo di polpette

Ingredienti:

350gr di spaghetti | sugo delle polpettine (vedi ricetta precedente) | olio | Grana grattugiato | pepe fresco

Preparazione:

Lessare al dente la pasta in abbondante acqua salata, terminare la cottura assieme al sugo delle polpettine e ad un mestolo scarso di acqua di cottura degli spaghetti. Servire con un filo d'olio, una spolverata di formaggio grattugiato e una macinata di pepe fresco.



Happy Cooking <http://happycooking-annajennifer.blogspot.it>

Penne alla montanara

Ingredienti:

360 gr di penne | 120 gr di Asiago | 1/2 cipolla bianca | 1/3 di cespo di verza | 1 carota | 1 dl di vino bianco secco | q.b. di brodo | 100 gr di pancetta affumicata | 40 gr di burro | sale | pepe nero

Preparazione:

Tagliare la pancetta a striscioline. Affettare finemente la cipolla. Pulire la carota e ridurla in striscioline simili a lunghi fiammiferi. Sfogliare e lavare la verza, eliminare le costole dure e tagliarla a striscioline sottili. Sciogliere il burro in una padella capiente e rosolare la pancetta a fuoco vivace mescolando fino a renderla ben rosolata e croccante.

Prelevarne la metà, sgocciolare bene e tenere da parte. Irrorare col vino bianco e lasciare evaporare. Abbassare la fiamma, unire carote e cipolla e lasciar cuocere per 7-8 minuti unendo all'occorrenza poco brodo caldo. Salare e spegnere il fuoco. Versare in una pentola con abbondante acqua bollente salata le penne insieme alla verza, cuocere la pasta al dente e tenere da parte 2-3 cucchiai di acqua di cottura, quindi scolare. Trasferire pasta e verza nella padella col sugo e riaccendere il fuoco. Aggiungere poca acqua di cottura, lasiogo tagliato a dadini e la pancetta tenuta da parte e mescolare. Far insaporire per 1-2 minuti, pepare e servire ben caldo.



Bietolin@ in Cucin@ <http://bietolinaincucina.blogspot.it>

Caldo Verde



Ingredienti:

8 patate medie | 6-8 foglie di cavolo verza tagliate a fettine (per una realizzazione più fedele sarebbe meglio utilizzare il cavolo nero) | 1 cipolla | 1 spicchio d'aglio | olio extravergine d'oliva | 4 tazze d'acqua circa | 1 tazza di brodo vegetale | sale | pepe

Preparazione:



Pulire la cipolla, affettarla finemente e farla leggermente soffriggere con 4 cucchiaini di olio e lo spicchio di aglio intero. Pelare e tagliare a cubetti le patate ed insieme al brodo precedentemente scaldato e all'acqua aggiungerle alla cipolla. Far cuocere per circa 20 minuti dal momento che raggiunge il bollore. Prelevare le patate e schiacciarle grossolanamente con l'aiuto una forchetta; versare il tutto nel liquido di cottura ed aggiungere il cavolo e salare. Far cuocere per altri 20 minuti a fuoco medio. Se in fase di cottura l'acqua sembra poca, aggiungerla gradatamente fino ad ottenere una consistenza morbida, cremosa. Servire ben caldo con un filo d'olio a crudo ed una spolverata di pepe.

Glamour Glitter Cooking <http://glamourglittercooking.blogspot.it>

Sedanini al forno con tonno, porri e pecorino

Ingredienti:

350 g di sedanini | 300 g di tonno al naturale (peso sgocciolato) | 2 porri sottili | 100 di pecorino molto stagionato grattugiato | 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva | sale e pepe

Preparazione:

Private i porri della parte verde più dura, della radice e delle foglie esterne, tagliateli a rondelle sottili e rosolateli per 2-3 minuti a fuoco dolce in un largo tegame con 5 cucchiaini di olio.

Bagnate con un mestolino d'acqua, salate, coprite con un coperchio e cuocete per 10 minuti, finchè i porri risulteranno teneri. Cuocete la pasta molto al dente in acqua bollente salata, scolatela e mescolatela in una ciotola con i porri, il tonno spezzettato e la metà del pecorino sgocciolato. Versate la pasta in una pirofila unta con l'olio rimasto, distribuite sopra il resto del pecorino e un po' di pepe e mettete in forno caldo a 180° C per 4 minuti coperta e per 1 minuto scoperta.



L'eleganza del Polpo <http://leleganzadelpolpo.blogspot.it>

Rotolo di pollo farcito



Ingredienti:

1 pollo da un kg e 100 che disossato è diventato da 800 g | 400 g di braciole di coppa di maiale che ho poi tritato | 4 uova | 1 cucchiaio d'olio | 2 spicchi d'aglio | 500 ml di brodo

Preparazione:

Per prima cosa metto 2 uova a bollire e con le altre due faccio una frittata, potete se volete anche metterci qualche erbetta e spezia a vostro gusto. Bene ora ho un bel pollo steso sul tagliere, ci adagio sopra la frittata (se volete metterci delle fette di pancetta fatelo ora prima della frittata) sistemo sopra la frittata la carne di maiale macinata lasciando da un lato due cm liberi per chiudere meglio il

Rotolo. Dispongo artisticamente le uova sode (questo è il momento di aggiungere se volete i pezzi di formaggio o salumi o verdure che avevate in frigo) ed inizio ad arrotolare con perizia. Continuo stando attenta a pressare bene la carne senza far scappare le uova, finisco di arrotolare e compatto bene il salsicciotto, ricalzo le estremità e inizio a legare. Taglio un pezzo di spago da cucina lungo circa 4 volte il rotolo e procedo normalmente fino ad ottenere un salamotto. Bene il più è fatto, ora soffrigo l'aglio a fettine nel cucchiaio d'olio e faccio rosolare per bene da tutti i lati il nostro rotolo, aggiusto di sale, aggiungo due mestolate di brodo e faccio andare per una mezz'oretta rivoltando ogni tanto la carne e bagnando di brodo se necessario. Una volta cotto spengo il gas, faccio riposare qualche minuto e procedo a tagliare le fette, impiatto più o meno artisticamente e mangio.



Morti di fame <http://blog.giallozafferano.it/mortadifame>

Torta di rose salata

Ingredienti:

200 g di farina 0 | 200 g di farina di grano duro rimacinata | 200 ml di acqua | 1 bustina di lievito in polvere | 1 cucchiaio scarso di sale | 1 cucchiaino di zucchero | 100 g di prosciutto cotto | 200 g di crescenza

Preparazione:

Io normalmente preparo l'impasto per la pizza nella macchina per il pane, utilizzandola con il programma pasta fresca in modo che gli ingredienti vengano solo impastati. Ho quindi inserito tutti gli ingredienti nel cestello della macchina, ho lasciato impastare e, una volta pronto l'impasto ho lasciato lievitare per 3 ore circa. In seguito ho steso l'impasto, ho spalmato la crescenza ed ho ricoperto con il prosciutto. Ho arrotolato ed ho tagliato a fette abbastanza larghe. Ho posizionato le fette in una teglia rivestita di carta da forno ad una certa distanza. Ho lasciato lievitare ancora per un'oretta e poi ho cotto nel forno ventilato a 175° per venti minuti circa.



Trottola in cucina <http://trottolaincucina.blogspot.it>

Polpette in umido

Ingredienti:

200 gr di macinato misto | 1 uovo | formaggio | pane raffermo (bagnato in acqua e strizzato) | sale | 50 gr di Robiola | 1 dado per brodo | 3 cucchiaini di salsa | 2 bicchieri latte | 1/2 bicchiere di farina per impanare | cipolla | olio

Preparazione:

In una ciotola sbattere le uova con il sale aggiungere il formaggio, il tritato e il pane, amalgamare il tutto e ricavare le polpette da passare nella farina, in una pentola soffriggere la cipolla con l'olio, togliere la cipolla (a seconda dei gusti) prima di mettere le polpette, voltarle e girarle per farle cuocere uniformemente all'esterno a questo punto aggiungere la salsa diluita nel brodo e lasciare cuocere per i primi 45 minuti a fuoco lento e con coperchio. Terminato questo tempo aggiungere il latte e sempre a fuoco lento e coperto fare cuocere per altri 30/45 minuti, aggiustare di sale, impiattare ed aggiungere dei fiocchetti di robiola, che a contatto con le polpette ben calde si scioscerà, la cremina che si crea è a dir poco squisita!!



Le 1000 fantasie della cucina di Annaly <http://fantasiedellacucinadiannaly.wordpress.com>

Trio di pizza di riso



Ingredienti:

200 gr di farina di riso | 200 gr di riso | poco sale | 1 cucchiaino di olio d'oliva | 1 cucchiaino di lievito in polvere

Preparazione:

In una ciotola unire tutti gli ingredienti man mano unire l'acqua e mescolare bene, verrà un impasto che sembra che non si compatti. La pasta sembrerà durezza ma va benissimo. Non occorre fare lievitare. Oleare una teglia e versare tutto l'impasto, appiattire bene con le mani fino ad ottenere una superficie ben livellata. Condire a piacere, cuocere a forno preriscaldato a 200° per 15 minuti circa. Ho preparato la pizza 3 gusti, ovvero: mozzarella e prosciutto crudo, con un filo d'olio; pomodoro e salsiccia; tonno e panna



In cucina da Eva <http://blog.giallozafferano.it/incucinadaeva>

Medaglioni di ricotta impanati e insalata di carciofi



Ingredienti:

800 gr. ricotta | 2 uova | pangrattato (per me senza glutine)
| olio per friggere | 6 carciofi | olio d'oliva | aceto o limone |
sale | pepe

Preparazione:

Acquistare una buona ricotta (io preferisco quella vaccina perchè quella di pecora è troppo grassa) e tenerla in frigo almeno un paio di giorni, facendo scolare il liquido in eccesso, perchè sia più asciutta. Di solito le vendono nelle vaschette forate a forma di cono: basta appoggiarle su di un piatto fondo, coprirle e togliere il siero in eccesso. Basta poi capovolgerla sul piatto e mantiene la forma, rendendo più facile tagliarla. Affettare quindi questo cono in sezioni da circa 1 cm, passarle nell'uovo battuto e poi nel pangrattato. Volendo potete arricchire la panatura aggiungendo al pangrattato del formaggio grattugiato, del pepe e del prezzemolo tritato. Friggere questi medaglioni in olio caldo fino a doratura. Pulire i carciofi tenendo solo il cuore tenero, togliere l'eventuale barba centrale e affettarlo molto finemente. Versare i carciofi affettati nell'insalatiera e condirli con una vinaigrette (olio d'oliva, sale e aceto bianco) oppure una citronette (olio d'oliva, sale e succo di limone). Io ho scelto di nuovo la versione olio d'oliva, sale, pepe e aceto di pomodoro. Lasciare macerare una decina di minuti prima di servire.



La Cassata Celiaca <http://lacassataceliaca.blogspot.it>

Corona farcita con spinaci e salsiccia



Ingredienti:

250 gr. farina senza glutine Farmo Fibrepan | 150 gr. farina senza glutine per pane Aglutèn | 100 gr. farina senza glutine per pane Pandea | 350 gr. latte | 25 gr. lievito di birra | 30 gr. Zucchero | 10 gr. Sale | 9 gr. latte in polvere prima infanzia (0-6 mesi) senza glutine | 50 gr. olio di girasole | spinaci (anche surgelati) | salsiccia fresca | caciocavallo grattugiato | fontina | tuorlo d'uovo per pennellare

Preparazione:



Ho scaldato il latte perchè diventasse tiepido e ho fatto sciogliere al suo interno sia il lievito che lo zucchero. Ho versato le farine e il latte in polvere e ho iniziato ad impastare con la planetaria. Solo alla fine ho aggiunto olio di girasole e sale. Ho lasciato che venisse assorbito dall'impasto, ho coperto e ho lasciato lievitare fino al raddoppio. Ho steso l'impasto sul piano di lavoro spolverizzato di farina (per me senza glutine Mlx It! Schaer) e ho spolverizzato con caciocavallo grattugiato, spinaci lessati e strizzati benissimo e salsiccia fresca cotta e raffreddata. Ho aggiunto dei cubetti di fontina, ripiegato i bordi e arrotolato la pasta, ottenendo un cordone che ho adagiato nello stampo per ciambella antiaderente della Guardini linea Keramìa. Oltre ad essere delizioso da vedere è perfettamente antiaderente e facilissimo da pulire, non necessita di essere imburato e infarinato. Ho lasciato lievitare ancora la corona e poi l'ho pennellata con tuorlo battuto. Ho infornato a 180° per 25 minuti.

La Cassata Celiaca <http://lacassataceliaca.blogspot.it>

Frittata con spinaci e gorgonzola

Gluten
Free :)

Ingredienti:

Per la frittata: 90 grammi di spinaci | 6 uova | 1/2 noce moscata grattata | 5 cucchiaini di olio di oliva | 250 grammi di patate | 2 cipolle | sale | 120 grammi di gorgonzola. Per la salsa: 100 grammi di cipolla | maggiorana tritata | erba cipollina tritata | prezzemolo tritato | 150 ml di olio | 60 ml di aceto di vino bianco (approvato per i celiaci!) | 90 grammi di ketchup (approvato per i celiaci!) | 1 cucchiaino di salsa Worchester | 5 spruzzate di tabasco | sale | pepe



Preparazione:

Bollire per un paio di minuti, scolarli per bene, farli raffreddare e se necessario strizzarli per eliminare l'acqua in eccesso. Sbattere le uova con la noce moscata. Friggere le patate tagliate a dadini e senza buccia per 3-4 minuti nell'olio. Aggiungere la cipolla tagliata sottilmente e il sale, coprire e lasciar cuocere per 15 minuti mescolando ogni tanto. Preparare la salsa mescolando olio, aceto, sale e pepe quindi aggiungere anche gli altri ingredienti e mettere da parte in modo che tutto si mescoli e prenda sapore. Una volta che le patate si sono ammorbidite versarle nella ciotola con le uova, mescolare per bene e aggiungere anche il gorgonzola tagliato grossolanamente e gli spinaci completamente strizzati. Versare il composto nella padella dove sono state fritte le patate usando l'olio rimasto quindi preparare la frittata come al solito, girandola quando necessario. Tagliare a spicchi o quadrati e servire la frittata con la salsina.

La cuochina sopraffina <http://www.lacuochinasopraffina.com>

Vellutata di finocchi



Ingredienti:

2 finocchi | brodo di carne | sale

Preparazione:

Ho preso due bei finocchi, li ho tagliati a pezzetti piccoli, privandoli della parte verde (mettendo da parte qualche "rametto"), del centro e delle parti troppo filamentose (che ho tenuto per l'insalata della sera); li ho sbollentati 5 minuti in poco brodo di carne recuperato da un lessso, ho aggiunto un pizzico di sale e ho frullato tutto. L'ho mangiata tiepida, ma è buona caldissima o anche fredda.



L'ennesimo blog di cucina <http://lennesimoblogdicucina.blogspot.it>

Pane e polpette di panelle

Ingredienti:

500 gr di Farina di ceci | 1,5 litri di acqua | 1 mazzetto di prezzemolo | sale | pepe | olio di semi | 1 limone | pane con la "ciciulena" semi di sesamo

Preparazione:

Sciogliere la farina versando l'acqua e mescolando. Salare e mettere sul fuoco basso e mescolare continuamente portando ad ebollizione. Si deve ottenere una crema solida tipo polenta. Quando sarà quasi cotta spegnere e aggiungere il pepe e il prezzemolo tritato.

A questo punto si deve spalmare il composto su una superficie piana per farlo raffreddare e solidificare. Si possono usare piatti piani o una teglia da forno. Quando si sarà raffreddato si prende un pò di composto e si formano delle polpettine che si passano nel pangrattato. Infine friggiamo le polpette in olio bollente fino a che non si dorano. Servire calde, se necessario salarle e insaporire con del limone spremuto di sopra. Devono essere accompagnate da panini con semi di sesamo o in mancanza pane casereccio.



DocPhotoCook Blog <http://docphotocook.blogspot.it>

Panzanella

Ingredienti:

400 gr di pane raffermo | 400 gr di pomodori non troppo maturi | 1 cipolla rossa | qualche foglia di basilico o origano | qualche oliva di casa nera | Olio di oliva | Glassa di aceto balsamico

Preparazione:

Mettere il pane in una ciotola capiente e lasciare in ammollo con acqua fredda per 15 minuti. Intanto tagliare a fettine i pomodori e la cipolla. Strizzare il pane per togliere l'acqua, ma senza ridurlo in poltiglia. Rimettere nella ciotola senza acqua e aggiungere tutti gli ingredienti. Condire con le foglie di basilico il sale, olio e aceto.



Frittata di pasta

Ingredienti:

pasta cotta e già condita avanzata da un pasto precedente | 1/2 uova (a seconda della quantità di pasta) - diciamo 1 uovo x etto di pasta | parmigiano reggiano q.b.

Preparazione:

Prendere la pasta avanzata dal pasto precedente, in questo caso spaghetti con sughetto di pomodoro fresco e metterla in una padella antiaderente. Scaldare la pasta e non appena "soffrigge" aggiungere le uova, precedentemente sbattute e il parmigiano; dare una mescolata con la pasta e poi lasciar cucinare 4/5 minuti per lato (aspettare che faccia una bella crosticina). Si forma come una frittata e io la preferisco ben abbrustolita. Servire calda



Sale e coccole <http://saleecoccole.blogspot.it>

Zuppa di cozze

Comperate, allora, 2 Kg di cozze (attente che siano tutte saldamente chiuse); liberatele dalle alghe (strappate con forza quelle che il mollusco si terrà strette tra le valve); lavaatele in abbondante acqua (bisogna togliere loro tutta la sabbia); scolatele e mettetele a fuoco in una pentola capace e vuota). Dopo pochi minuti, per il caldo, le cozze cominceranno ad aprirsi ed a cedere un po' della loro acqua; buttate allora quella; sostituirla con un mestolo di acqua calda; unite una nocciola di burro; due cucchiaini abbondanti di olio, una manciata di prezzemolo trito e ricoprite la pentola con il suo coperchio. Mentre cucinandosi e aprendo del tutto le loro valve, le cozze abbandoneranno a poco a poco tutta la loro salatissima acqua, tostate nel burro alcune fette di pane; e allorchè, sollevando il coperchio, vedrete tutte le cozze ben fumanti e ben aperte, togliete la pentola dal fuoco, giacchè la zuppa è ormai pronta a venire...liquidata. Da brave mamme, in ognuno dei cinque piatti fondi, mettete una di quelle fette di pane tostato; bagnate ciascuna con un mestolo dell'abbondante, bianco e saporitissimo brodetto fatto dall'acqua del mare e dai grassi in essa emulsionati; colmate i piatti di cozze; mettete nel mezzo della tavola un grande piatto per raccogliervi i gusci vuoti; chiamate marito e ragazzi; e date il malo esempio che, mangiando in grande confidenza una zuppa con le cozze, ci si può anche scordare delle posate, e ricorrere invece alle mani. Prendete cioè ogni cozza con la punta di due dita; staccatene la valva vuota; sorbite con l'altra, quasi fosse un cucchiaio un po' di brodo; e mangiatene infine il gustosissimo grasso e giallo mollusco che vi sarà ancora appiccicato.

La cucina di Petronilla <http://lacucinadipetronilla.blogspot.it/>

Tagliatelle di frittata d'uova



Ingredienti:

2 uova fresche | 4 cucchiaini di farina di mais | 1 vasetto di passata di pomodoro o 3 pomodori maturi (o un pò e un pò) | 1 spicchio di aglio | 1 pizzico di erbe aromatiche secche a piacere | 1 cucchiaio di olio evo | 1 carota

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e la carota (mia nonna metteva solo l'aglio), metteteli in un tegamino a soffriggere con l'olio evo (non fatelo fumare mi raccomando! ^_^) poi aggiungete la passata di pomodoro (o/e i pomodori freschi) e lasciate sobbollire per 15-20 minuti. Nel frattempo mescolate con una frusta la farina e le uova in modo che rimangano meno grumi possibili e cuocete due o tre frittatine leggere poi arrotolatele come si fa con la sfoglia e tagliatele come le tagliatelle. Preparate le tagliatelle adagiatele nel tegame con il sugo di pomodoro cercando di non fargli perdere la forma e fate ribollire ancora per qualche minuto piano piano. Servite calde.



Fashion Flavors Cooking <http://fashionflavorscooking.blogspot.it>

Patate ghiotte

Ingredienti:

6-7 patate di medie dimensioni | 3 fette di petto di pollo |
aromi a piacere | olio | sale | vino | 2 sottilette

Preparazione:

Mettiamo in una pentola con acqua fredda le patate e le mettiamo sul fuoco, lasciando cuocere finché le patate non saranno cotte, ma non devono essere troppo cotte, altrimenti non riusciremo a lavorarci! Lasciamo raffreddare le patate scolate dall'acqua. Nel frattempo far rosolare in poco olio le fette di petto di pollo tagliate a pezzettini, sfumare con un goccio di vino, salare e aromatizzare a piacere. lasciare da parte.

Tagliare una calottina alle patate, come vedete in foto, e svuotare le patate per bene, mettendo l'interno delle patate in una ciotola. Schiacciare con una forchetta la polpa di patate (messa nella ciotola) e mescolarla con sale, olio e aromi; aggiungere il pollo cotto e messo da parte e farcire le patate. Oliare una teglia e sistemarci le patate. spolverizzandole leggermente con un po' di pangrattato. Infornare a 170° per 15 minuti, appena saranno un po' gratinate spegnere il forno, sistemare su ogni patata farcita un quadratino di sottiletta e rimettere nel forno spento finché non si sarà sciolta.



La dolcezza nel cuore <http://ladolcezzanelcuore.blogspot.it>

Cous cous “delizia”

Ingredienti:

Cous cous precotto | mezzo bicchiere d'acqua | olio | un pizzico di sale
| 2 fette di petto di pollo | mezza confezione di surimi | 2 cucchiaini di
ricotta | sale | olio vino | aromi a piacere

Preparazione:

Far bollire l'acqua, spegnere, versare un filo d'olio e il cous cous. Mescolare e lasciar gonfiare il cous cous, coprendolo con un coperchio per 5-10 minuti. Nel frattempo occupiamoci del condimento: In una padella far rosolare in poco olio le fette di petto di pollo, tagliate a pezzetti. Sfumare con un po' di vino, salare e aggiungere il surimi, tagliate anch'esso a pezzetti, ma diagonalmente (sarà più bello da vedere ;D) e far cuocere 1 minuti a fuoco lento col coperchio. Rendiamo cremosa la ricotta aggiungendo un po di acqua e versiamola sul condimento, mescolare. spegnere. Riprendiamo il cous cous, versiamo un filo d'olio e sgraniamolo con una forchetta. Aggiungere il cous cous sgranato nella padella col condimento, e far cuocere, mescolando, 1 minuto. Servite con un ultimo giro d'olio.



La dolcezza nel cuore <http://ladolcezzanelcuore.blogspot.it>

Sfilaccini di pollo alle mele e olive nere

Ingredienti:

300 g di petto di pollo | 2 mele golden | 1/2 cipolla bianca | 1/2 dado vegetale | un paio di olive nere | 2 cucchiaini di curry | olio 1 cucchiaino | sale qb (io ne ho messo pochissimo) | farina qb

Preparazione:

Per prima cosa ho tagliato il pollo a striscioline e l'ho infarinato. Ho tagliato le mele a tocchetti, ho messo un pò d'olio (non più di un cucchiaino giuro!) e le ho fatte rosolare con la cipolla, girandole continuamente, per evitare che si attaccassero. Quando l'olio è terminato, ho aggiunto il pollo e ho versato il primo cucchiaino di curry. A questo punto ho aggiunto 1/2 dado e un bicchiere d'acqua bollente e ho lasciato stufare a fuoco medio per circa 15 minuti. Ho unito le olive (che avevo precedentemente sminuzzato) e un cucchiaino di curry e ho fatto cuocere per altri 15 minuti. Vi accorgete che il piatto sarà pronto nel momento in cui le mele saranno cotte al punto da formare una sorta di cremina che renderà il pollo morbidissimo.



Sfizi & Vizi <http://sfizievizi.blogspot.it/>

Ricette dolci



Ricotta infornata alla composta di mango



Ingredienti:

1 mango maturo | 250 gr ricotta vaccina | 6 cucchiaini di zucchero a velo | cioccolato fondente per decorare

Preparazione:

Pulire il mango e tagliarlo a pezzetti, metterlo in un pentolino. Far cuocere sul gas, per circa 15 minuti, aggiungere 2 o 3 cucchiaini di zucchero a velo, poi frullare con il minipimer e far cuocere fino ad avere la consistenza di una composta. Far raffreddare. Nel frattempo prendere la ricotta e farla sgocciolare, più sgocciola e meglio è il risultato finale. Versarla in una ciotola e unire 3 cucchiaini di composta di mango e 1 cucchiaino di zucchero a velo (a me piace poco dolce, altrimenti aumentare un pò lo zucchero), mescolare bene. Coprire una grata per biscotti con un foglio di carta forno, posizionare dei coppapasta (io ho usato delle formine da biscotti) e versarvi la ricotta, ricoprire con uno strato di composta di mango; bucherellare la carta forno così da permettere alla ricotta di asciugarsi bene durante la cottura, e cuocere in forno caldo per 40 minuti a 150°.

Far raffreddare e sformare, comporre i dolci. Sovrapporre due ricottine e al di sopra formare una piccola quenelle di composta di mango, mettere in frigo a raffreddare. Nel frattempo sciogliere poco cioccolato fondente a bagnomaria e decorare la superficie dei dolcetti, porre di nuovo in frigo a raffreddare.



La cucina di mamma Loredana <http://lacucinadimamma-loredana.blogspot.com>

Budini di zucca caramellata



Ingredienti:

250 g zucca gialla pulita | 250 ml panna liquida | 150 g Zucchero
| 1/2 fialetta vaniglia | 2 uova | 1/2 bicchierino di rhum | un
pizzico di sale

Preparazione:

Cuocere le fette di zucca in forno per 40 minuti circa a 180°. Quando è ancora calda, salarla leggermente e frullarla finemente.

Intanto preparare il caramello con 100 gr. di zucchero, facendolo sciogliere molto dolcemente in un casseruolino antiaderente. Non girare lo zucchero, ma fare semplicemente roteare il casseruolino. Versare il caramello in 4 stampini.

Scaldare la panna con 50 gr. di zucchero e la vaniglia. Non fate bollire. Intanto montare le uova ed unire la zucca frullata, unire poi la panna tiepida. Versare il composto nei quattro stampini e cuocere in forno già caldo, a bagnomaria, per circa 40 minuti a 180°

Sfornare, lasciare raffreddare e riporre in frigo per almeno due ore. Sformare i budini e servire.



Batuffolando <http://batuffolando.blogspot.com>

Torta alle mele e cannella

Ingredienti:

100g di farina 00 | 1 uovo | 1 mela | Cannella | 100g di Zucchero di canna | 1/2 bustina di Lievito per dolci | 1 noce di Burro di Soya

Preparazione:

In un pentolino mettete 1 mela sbucciata e tagliata a pezzetti sottili, lo zucchero di canna e la cannella e fate caramellare a fuoco basso. In una ciottola versate le uova, il burro sciolto, la farina e il lievito, l'altra mela tagliata a pezzetti sottili e amalgamate bene. Versate il composto in una teglia per torte e aggiungeteci sopra le mele caramellate. Infornate a 180° per 30 minuti. Lasciate raffreddare e girate la torta adagiandola in un piatto da portata.



Chef Carole a domicilio <http://chefcaroleadomicilio.blogspot.com>

Mandorle pralinate



Ingredienti:

100g. di mandorle | 100g. di zucchero | 1/2 bicchiere di acqua circa.

Preparazione:

In una padella versare insieme i tre ingredienti, e senza mai smettere di mescolare, attendere che lo zucchero si scioglia e si imbrunisca.

A questo punto togliere ad una ad una le mandorle e poggiarle su carta forno. Attendere fino a che sono ben fredde, quindi servirle. Nel caso non le serviate subito, potete conservarle in barattoli ermetici.



Passione in cucina <http://blog.giallozafferano.it/cuinalory>

Bicchierini di cioccolato con crema zabaione



Ingredienti:

Per i bicchierini: 100 gr di cioccolato fondente (per i celiaci vedi prontuario) | 16 pirottini di carta diametro 4 cm

Per la crema al marsala: 1 tuorlo | 25 gr di zucchero | 12 gr di maizena | 25 ml di panna da montare per dolci | 1/2 cucchiaino di succo di arancia | 75 ml di marsala

Preparazione:



Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente facendo attenzione che l'acqua in ebollizione non tocchi il piatto del bagnomaria; nel frattempo ci prepariamo un vassoio con i pirottini di carta e un pennello. come il cioccolato è fuso, passiamo uno strato di cioccolata all'interno dei pirottini e li mettiamo a solidificare in frigorifero. Dopo circa 10 minuti, riprendiamo i nostri pirottini e pennelliamo un secondo strato di cioccolata, bello abbondante, e, come prima, rimettiamo a solidificare in frigorifero. Una volta solidificato il cioccolato, andiamo a togliere il pirottino aiutandoci con una pinzetta senza rompere il nostro bicchierino; ridisponiamo i nostri bicchierini quindi sul vassoio e di nuovo in frigo.

Adesso non ci resta che preparare la crema al marsala. Lavoriamo in un pentolino fuori dal fuoco il tuorlo con lo zucchero, aggiungiamo la maizena e facciamola incorporare al composto di uova e zucchero. Infine versiamo a filo la marsala e mettiamo sul fuoco il tempo che basta ad avere una crema non troppo densa. Montiamo intanto la panna e conserviamola in frigo fino a che la crema non si sia fredda, poi uniamole e trasferiamo il tutto in una sac- a poche con bocchetta liscia e versiamo la crema all'interno dei nostri bicchierini.

Nuvole di farina <http://nuvoledifarina.blogspot.com>

Torta brasiliana

Ingredienti:

300 ml di Latte parzialmente scremato | 200 g di Farina 00 | 100 g di Cacao Amaro | 240 g di Zucchero | 1 bustina di Lievito

Preparazione:

Mettere in una ciotola farina, cacao, zucchero e lievito, quindi mescolare per avere le polveri in modo omogeneo.

Scaldare leggermente il latte (appena il latte tocca i bordi del pentolino e “fuma” toglietelo e lasciate raffreddare 1 minuto), aggiungerlo alle polveri e mescolare energicamente (è un composto un po’ denso) fino a composto omogeneo (i grumi se ne vanno da soli fidatevi!).

Foderare di carta forno una teglia da 24 cm e versarci il composto, infornare a 200°C per 5 minuti in forno già caldo, poi abbassare a 160°C per 25 minuti.

Spegnere il forno e lasciarlo in forno per 10 minuti con lo sportello socchiuso, poi toglierlo dal forno e lasciar raffreddare, quindi spolverizzare di zucchero a velo.



MiniCuoca91 <http://minicuoca91.blogspot.com>

Biscotti al cocco

Ingredienti:

200 gr zucchero | 3 uova | 250 gr farina di cocco | 30 gr zucchero a velo

Preparazione:

Montare in un recipiente le uova e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporare la farina di cocco, poco alla volta, e continuare ad amalgamare. Una volta raggiunta la consistenza giusta, preparare con le mani delle palline (leggermente schiacciate) da 5 cm, da mettere sulla teglia con la carta da forno.

Infornare a 180° pr 15-20 minuti al massimo, controllando i biscotti durante la cottura, per evitare che possano seccare troppo.

Spolverare con lo zucchero a velo.



Per un pugno di capperi <http://perunpugnodicapperi.blogspot.com>

Semifreddo agli amaretti



Ingredienti:

500ml di panna | 5 tuorli | 200g di zucchero | 500g di amaretti |
Cioccolato fondente

Preparazione:

Montate la panna e aggiungetela a zucchero e tuorli (precedentemente montati).

Tritate finemente gli amaretti e incorporateli al composto.

Riponete il composto in contenitori monoporzione oppure in un contenitore rettangolare. Ponete in freezer per almeno 6 ore.

Prima di servirli passate la base sotto l'acqua calda. Sciogliete un poco di cioccolato fondente e guarnite.



Happy cooking <http://happycooking-annajennifer.blogspot.com>

+

Torta di mele

Ingredienti:

200 gr. di farina 00 | 180 gr. di zucchero | 2 uova intere |
60 gr. di olio di arachidi | 1/2 bustina di lievito | 1 limone
| 1 tazza di latte | 4 mele golden

Preparazione:

Sbattere le uova con lo zucchero, unire l'olio e la buccia grattugiata del limone la farina ed il lievito con latte. Versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata, sistemare le mele a raggiera, spolverizzare con un pochino di zucchero di canna ed infornare a 180° C. per 45 minuti circa.



Chicca Love

Cheese cake veloce

Ingredienti:

Per la base: 200 g biscotti digestive | 80 g di burro

Per la crema: 250 g di formaggio fresco da spalmare (philadelphia) | 15 g di gelatina in fogli | 200 ml di panna fresca da montare | 80g di zucchero | qualche goccia di limone

Per la decorazione: 150 g di frutti di bosco misti tra fragoline, mirtilli, ribes rosso

Preparazione:

Sbriciolate grossolanamente i biscotti e aggiungete il burro fuso, una volta amalgamato il tutto stendetelo sulla base del vostro piatto, facendo attenzione che sia omogeneo e aiutandovi con il dorso del cucchiaio per mettere tutto allo stesso livello. Mettetelo in frigo. Fate sciogliere la gelatina in una bacinella d'acqua, intanto mettete a scaldare una parte della panna e una volta che la gelatina è pronta strizzatela e fatela sciogliere nella panna calda. Fate riposare. Amalgamate il formaggio fresco con la panna restante, una volta pronto aggiungete il resto della panna con la gelatina, che ormai si sarà raffreddata.

Prendete lo stampo dal frigo e riponetevi la crema. Mettete il tutto in frigo per qualche ora e al momento di servire togliete il ring, facendo attenzione che sia ben staccato dalle pareti e decorate con i frutti di bosco.



Cucino con voi <http://cucinoconvoy.blogspot.com>

Torta fredda allo yogurt

Ingredienti:

Per la gelè di fragole: 8 gr di Colla di pesce | 2 cucchiaini di succo di Limone | 60 gr di zucchero semolato + 1 cucchiaino | 500 gr di Fragole | 100 ml di Acqua

Per il pan di Spagna: 2 uova | 30 gr di Fecola | 30 gr di Farina 00 | 2 bustine di vanillina | 60 gr di Zucchero

Per la farcia: 500 gr di Yogurt alla fragola | 200 ml di panna già zuccherata | ½ cucchiaino di zucchero a velo vanigliato | 7-8 cucchiaini di Latte | 16 gr di Colla di pesce (8 fogli)

Preparazione:

Per la gelè di fragole: Frullare le fragole pulite con il succo di limone e il cucchiaino di zucchero. In una padella fare uno sciroppo di acqua e zucchero (i 60 gr) e scioglierci la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti, mescolare bene fino a che la colla sia sciolta, poi aggiungere la purea di fragole e mescolare bene.



Mettere gli stampi in frigorifero per almeno 16 ore (io fino alla mattina dopo) poi quando la gelè è solidificata la togliete delicatamente dallo stampo e staccate delicatamente la carta forno (avendo prima passato i Mettere parte della purea con la colla di pesce, in uno stampo da 20 cm foderato di carta forno e un'altra parte (piccola) in una forma a cuoricino.bordi con un coltellino).

Per il pan di spagna: Montare bene bene uova e zucchero (fino a che il composto scrive (cioè se alzate le fruste la pasta che ricade sta scrive sull'impasto sottostante), poi aggiungere la farina e la fecola con la vanillina e mescolare dal basso verso l'alto con una spatola, scaldare il forno a 160°C e versare il composto in una teglia da 24 cm imburata e cuocere per 20 minuti (oppure io ho usato la carta forno e poi, essendomi rimpicciolito il pan di spagna, perché si asciuga un po' lasciandolo raffreddare, ho tagliato una parte superiore visto che era un po' alto e l'ho "attaccata" ai bordi (tanto poi lo sciropo la sigilla con il resto) oppure usate uno stampo da 26 cm e poi ritagliate la forma da 24 cm), una volta sfornato il pan di spagna lasciarlo raffreddare.

Per la farcia: Montare la panna e aggiungere lo zucchero a velo e mescolare, poi aggiungere lo yogurt e mescolare bene.

Scaldare il latte ed aggiungergli la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti, mescolare ed aggiungere il latte alla panna-yogurt, mescolare bene

Procedimento generale: Nello stampo a cerniera mettere il pan di spagna, fare la bagna con uno sciropo fatto con sciropo di amarene e acqua (50-50%) poi gelè da 20 cm nel mezzo poi farcia. Quando la farcia si è solidificata (dopo 8 ore va più che bene) mettere le fragole e a pezzi e la gelè a cuore nel centro , rimettere in frigorifero per 1 ora e poi servire.

Crostata al limone

Ingredienti:

Per la frolla: 1 uovo intero | 1 rosso d'uovo | 300 gr farina 00 | 130 gr di zucchero | 100 gr burro | 1 bustina di lievito per dolci | qualche goccia di essenza di vaniglia o una bustina di vanillina | la buccia grattata e il succo di un limone (possibilmente bio oppure ben lavato) | un pizzico di sale

Per la crema al limone: 25 gr di fecola di patate o amido di mais | 25 gr di burro | 130 gr di zucchero | 250 ml di latte | la buccia e il succo di un limone | 1 uovo

Preparazione:

Ho preparato la pasta frolla con il metodo tradizionale mescolando prima il burro alla farina a cui avevo aggiunto il lievito e un pizzico di sale e poi lo zucchero e le uova, il succo e la buccia di limone grattata e la vaniglia (non ho lavorato troppo l'impasto per non scaldarlo) altrimenti induriva. Mentre preparavo la crema ho fatto riposare la frolla in frigo. Si fanno scaldare sul fuoco il latte il burro lo zucchero e la fecola precedentemente mescolati in un pentolino e quando comincia ad addensarsi si fa raffreddare continuando a mescolare e una volta tiepida si aggiunge un uovo e il succo e la buccia di limone. A questo punto si realizza una normale crostata utilizzando come ripieno la crema di limone e poi si cucina in forno non ventilato a 180° per circa 35/40 minuti (dipende dal forno).



Tutti Chef <http://tuttichef.blogspot.com>

Cantucci dell'Elba

Ingredienti:

100 gr di burro | 2 uova | 500 gr farina tipo "0" | 240 gr zucchero | 1 limone (la buccia grattugiata) | una bustina di lievito per dolci | un pizzico di sale

Preparazione:

Far sciogliere circa 100 gr. di burro e unirlo tiepido alle due uova leggermente sbattute. Impastare (con le mani) aggiungendo in sequenza : farina, zucchero, limone e lievito. Impastare e lavorare fino a rendere ben omogeneo il tutto, regolandosi con la farina, aggiungendola nel caso l'impasto sia troppo umido ed appiccicoso, aggiungere invece un po' di latte nel caso la pasta sia troppo asciutta. Fare tre o quattro bastoncini e disporli con delicatezza sulla teglia precedentemente imburata. Forno statico a 140/150°C per circa 20/25 minuti. Precedentemente ben riscaldato. Togliere dal forno e lasciarlo acceso alla stessa temperatura, tagliare i bastoncini in diagonale con delicatezza, ancora caldi (personalmente aspetto almeno cinque minuti prima di toccarli perchè sono molto fragili), disporli sulla teglia e rinformare per circa 15/20 minuti.



Tutti Chef <http://tuttichef.blogspot.com>

Zucca al forno



Ingredienti:

Zucca | Rosmarino | Olio | Sale

Preparazione:

Tagliare la zucca spicchi e distribuirla su una teglia.
Condire con olio, sale e rosmarino
Infornare a 180° per circa 15 min.



Le cinque anatre <http://cinqueanatre.blogspot.com>

Mousse al cioccolato con frollini

Ingredienti:

200g di cioccolato fondente | 250 ml di panna da montare | 3 tuorli | 3 albumi | 2 cucchiaini di zucchero a velo | Per i frollini (circa 50) | 260g di farina | 180g di burro a temperatura ambiente | 100g di zucchero | 1 uovo | 1 tuorlo

Preparazione:

Sciogliete a bagno maria il cioccolato fondente con un goccio di latte o panna. Fate raffreddare. Nel frattempo montate a neve gli albumi e la panna. Mescolate lo zucchero con i tuorli ed aggiungetevi il cioccolato. Infine aggiungete poco alla volta, mescolando dall'alto verso il basso, prima la panna poi gli albumi. Versate la mousse in bicchieri o ciotoline e mettete in frigorifero a raffreddare per circa 3 ore.

Preparate i frollini. Impastate gli ingredienti assieme fino a creare una palla. Avvolgetela nella pellicola e ponetela in frigo per mezz'ora.

Trascorsa la mezz'ora stendete la frolla e, con un bicchierino da liquore, tagliate i vostri frollini. Infornate a 180° per circa una ventina di minuti.



Happy Cooking <http://happycooking-annajennifer.blogspot.it>

Baiocchi fatti in casa

Ingredienti:

350 gr farina | 50 gr fecola | 80 gr nocciole tritate |
120 gr zucchero a velo | 150 gr burro | 1 uovo | 1
tuorlo | 1 pizzico di sale | vanillina | crema di nocciole
a volontà

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti per bene fino ad ottenere una palla omogenea ed uniforme, da mettere a riposare per circa 1 ora a riposo ultimato dividere l'impasto e stendere l'impasto di circa 3/4 mm, e ricavate dei dischetti, e cercate di ricreare l'estetica degli originali, infornare a 150° per 6/7 minuti. Fare raffreddare i biscotti e spalmare la crema di nocciole sull'interno del biscotto e mettere un altro biscotto, ed ecco il baiocco pronto!



Le 1000 fantasie della cucina di Annaly <http://fantasiedellacucinadiannaly.wordpress.com>

Crostatine al caramello e cioccolato



Ingredienti:

300 gr. Farina Biaglut | 180 gr. Burro | 2 tuorli | 1 uovo |
125 gr. zucchero semolato

Per il caramello: zucchero semolato | panna per dolci
per la copertura al cioccolato: 100 gr. cioccolato fondente |
1 uovo | 50 gr. zucchero semolato | 80 gr. Burro | 50 gr.
panna per dolci | granella di nocciole

Preparazione:

Intanto ho preparato la frolla catafottendo tutti gli ingredienti nel mixer. Non sapendo bene cosa e come prepararlo ho iniziato con il caramello dicendomi: se mi viene buono lo uso, se no riempio le crostatine con Nutella e amen! Ho usato la tecnica di Luca MonTERSINO. Ho versato (ad occhio) un poco di zucchero semolato sul fondo della casseruola ben calda e non l'ho toccato finchè non è diventato liquido.



Ho versato un altro pochino di zucchero e, girando con la paletta di legno, ho aspettato che si sciogliesse anche questo e così via, mescolando e aggiungendo zucchero finchè non supponiamo che ci basti. Credo di avere usato circa 100 gr. Ho versato nel caramello, togliendo un attimino la casseruola dal fuoco, circa 50 gr. di panna per dolci bollente e versandolo pochissimo per volta, stando attenta a non bruciarmi.

Continuando a mescolare ho rimesso sul fuoco e ho aspettato che addensasse un pochino. Ho spento il fuoco e lasciato che intiepidisse. Nel frattempo ho fatto sciogliere in microonde cioccolato (senza glutine), burro, panna, zucchero e poi, a freddo, ho aggiunto l'uovo, sbattendo con una frusta.

Ho steso la frolla, l'ho copata della misura dei miei stampini in silicone e sul fondo ho versato il caramello e poi il composto di cioccolato. Ho fatto riposare in frigo le crostatine finchè il forno non ha raggiunto 180° e poi le ho cotte per circa 15 minuti, coprendole con carta alluminio verso la fine. Una volta cotte le ho spolverizzate con polvere di nocciole e lasciato raffreddare. Le ho messe su di una gratella e fatto riposare non meno di 4/5 ore (mentre io sbavavo nell'attesa). Hanno bisogno di compattare e poi si possono consumare.



La Cassata Celiaca <http://lacassataceliaca.blogspot.it>

Pan di spagna con le fragole

Ingredienti:

500 ml di panna da montare | 2-3 cestini di fragole | 3 cucchiaini di zucchero
| 2/3 limoni

Per il pan di spagna: 8 uova | 240 g di zucchero | 240 g di farina

Per la bagna: succo delle fragole

Preparazione:

Preparate il pan di spagna, montando per circa 15 minuti le uova con lo zucchero. Setacciate ed aggiungete la farina. Versate il tutto in una pirofila di alluminio di circa 26 cm di diametro (precedentemente imburata ed infarinata). Infornate per circa 40 minuti, lasciate in forno spento per altri 10, sfornate e capovolgete. Lasciate raffreddare.

Montate la panna (aggiungendo un cucchiaino di zucchero), frullate alcune fragole (6-8) e le restanti tagliatele a pezzetti e condite con limone e 2 cucchiaini di zucchero. Una volta che il pan di spagna si è freddato, tagliatelo in 3 parti e bagnatelo con il succo delle fragole. Farcite alternando: fragole frullate, panna e fragole a pezzetti. Ponete in frigo fino a che non servirete!



Happy Cooking <http://happycooking-annajennifer.blogspot.it>

Biscottini ricoperti di semi di sesamo

Ingredienti:

250 g farina | 100 g. zucchero | 1 uovo | 100 g. burro | scorza grattugiata di limone | vanillina | latte q.b. | semi di sesamo

Preparazione:

In una ciotola montare bene il burro morbido e lo zucchero finchè diventeranno spumosi. Aggiungere mescolando bene la vanillina e la scorza di limone, l'uovo e la farina. Prelevare dal composto tanti pezzetti grandi un pò più di una noce e formare dei bastoncini lunghi circa 4/5 cm. Passarli velocemente nel latte e rotolarli nei semi di sesamo. Disporre i biscotti su una placca da forno ricoperta di carta forno e far cuocere in modalità ventilata a 160°C per 15 minuti.



DocPhotoCook Blog <http://docphotocook.blogspot.it>

Torta economica

Nel più fitto dei vostri stacci divelo, stacciate tanta farina gialla fino ad averne gr.150 della più fine (cioè il fiore). Mettetela nell'apposito asse (o sul piano del tavolo lavato ed asciugato; unite gr. 350 di farina bianca; gr. 100 di zucchero in polvere; un po' di scorza di limone grattugiata; ed una polverina di lievito. Mescolate per bene il tutto con le vostre due mani allora allora lavate; radunate a... montagna; scavate sulla vetta un cratere fondo; versate in esso un uovo intero, 1/2 etto di buon olio d'oliva, 1 etto di burro liquefatto, ed un bicchierino abbondante di qualunque liquore abbiate in casa e che sia, naturalmente, di quelli che per gli usi cucinari si fabbricano all'economica, con le essenze. Impastate il tutto aggiungendo, di tratto in tratto, un goccio di latte. Non smettete di manipolare, fino a che non avrete ottenuto un impasto lucido, soffice, ben bene amalgamato. Imburrate una teglia o una tortiera. Versatevi dentro la pasta e schiacciatela con le dita formando così una bella... schiacciata. Inzuccherate la superficie con zucchero di grossa grana. Ornate (se amate le sciccherie) con mandorle sbucciate e divise a mezzo per il lungo. Infornate; e quando toglierete la torta dal forno con un bel colore dorato e con un soave odore allttatore...pensate, con un tantino di riconoscenza, a chi vi ha insegnata una tale torta, sì economica e saporita!



La cucina di Petronilla <http://lacucinadipetronilla.blogspot.it/>

Quadratini di cereali

Ingredienti:

2 tazze di cereali per colazione (fiocchi di avena, orzo) | 2 tazze di frutta secca (nocciole, pistacchi di Bronte) e uvetta | ½ tazza di gocce di cioccolato | ½ tazza di cubetti di mela aromatizzata | 120 gr. di zucchero di canna | 100 gr. di burro | 150 gr. di miele | succo di limone

Per i cubetti di mela aromatizzata: 1 mela (Golden Smith) | succo di limone | zucchero di canna | cannella

Per la glassa di cioccolato: 100 gr. di cioccolato fondente | 1 noce di burro | latte q. b.

Preparazione:

Preparate per prima cosa i cubetti di mela aromatizzata: lavate la mela e, con tutta la buccia, tagliatela a fette non troppo sottili (circa mezzo centimetro), potete aiutarvi con una mandolina. Disponete le fette su una teglia foderata di carta da forno e spolverate di zucchero di canna e cannella. Mettete in forno già riscaldato, abbassando a 140° C, per circa quindici minuti, girate e cuocete per altri quindici minuti e poi girate... spegnete e lasciate raffreddare.



Nel frattempo, tagliate grossolanamente la frutta secca (nocciole e pistacchi) e l'uvetta. Lo stesso farete poi con le fette di mele fredde. Le dosi sono facilissime... io ho usato queste simpaticissime tazze che mettono allegria con le loro buffe faccine (la verde, ovviamente, la mia preferita!). Infine, prendete una padella antiaderente e fate sciogliere il burro. Aggiungete la frutta secca, l'uvetta, la mela e girate. Spruzzate con un po' di succo di limone. Unite lo zucchero e il miele e continuate a girare per qualche minuto per amalgamare bene tutto. Spegnete e versate tutto in una teglia foderata di carta da forno e livellate bene con la spatola. Aiutandovi con la carta da forno, compattate bene il composto ai bordi; distribuite sopra uniformemente le gocce di cioccolata e passate al grill per qualche minuto per far dorare la superficie e sciogliere leggermente la cioccolata. Infine, mettete in forno per almeno un'ora. Passato il tempo necessario per farlo raffreddare, con molta attenzione, capovolgete attentamente la tavoletta e spalmate l'altro lato con la glassa di cioccolato. Lasciate raffreddare e tagliate a quadrati...



In cucina con gioia <http://incucinacongioia.blogspot.it>

Bicchiere cremoso

Ingredienti:

100g di formaggio cremoso | 1 cucchiaio colmo di zucchero | 3 savoiardi | cacao in polvere | un goccio di latte

Preparazione:

Mescolare con un cucchiaio formaggio cremoso e zucchero. La crema è pronta! Prendere un bel bicchiere e sporcare il fondo con un po' di crema e adagiarsi un savoiardo, spezzato in due e leggermente bagnato nel latte messo in un piattino, fare uno strato di crema, spolverizzare con un po' di cacao, altro savoiardo spezzato in due e leggermente bagnato nel latte, ultimo strato di crema, spolverizzare leggermente con un po' di cacao e mettere un savoiardo intero (non bagnato nel latte) nel bicchiere a mo' di cucchiaino!



La dolcezza nel cuore <http://ladolcezzanelcuore.blogspot.it>

Torrette di fragole e crema chantilly

Ingredienti:

1 vaschetta di fragole | 300 g di crema chantilly | 8 biscotti secchi | 1 cucchiaino di fruttosio

Preparazione:



Premetto che non avendo ancora una ricetta "vincente" di crema chantilly, ho preferito acquistarla in pasticceria e così, oltre ad aver reso la preparazione di questo dessert da cucchiaino iperveloce, ho anche avuto la garanzia della sua riuscita!

Mi sono limitata a tagliare le fragole a fettine e lasciarle macerare per un'ora con 1 cucchiaino di fruttosio. Ho steso una base di crema e fragole sul primo biscotto, ho coperto con un altro biscotto e fatto lo stesso (strato di crema e fragole) per un totale di tre biscotti a porzione. Dato che mi erano avanzate sia crema che fragole, ho messo un mucchietto di crema tra i due dolci e vi ho adagiato le fragole proprio come vedete in foto.

Sfizi & Vizi <http://sfizievizi.blogspot.it/>