

Torteingiro

TORTE

BISCOTTI

BUDINI

CREME

GELATI

SORBETTI

e un po' di SALATI.

Torteingiro



PREPARAZIONI DI BASE

1

Pasta frolla 1

Pasta frolla 2

Pasta frolla 3

Pasta frolla 4

Pasta frollia

Pasta brisé

Pasta brisé dolce

Pasta brisé salata

Pasta sfoglia 1

Pasta sfoglia 2

Pasta sfoglia istantanea

Pasta per pizza 1

Pasta per pizza 2

Glassa all'acqua

CROSTATE

12

Pasta frolla per crostate

Crostata senza latte e senza uova

Crostata di frutta

Crostata alla marmellata 1

Crostata di marmellata 2

Crostata di fragole

Crostata di lamponi e more

Crostata di pesche e albicocche

Crostata al limone

Crostata all'arancia

Crostata all'arancia amara

Crostata di mele allo zenzero

Crostata di zucca

Crostata di orzo con le prugne

Crostata di crema caramellata

Crostata di ricotta

Crostata alla ricotta e uvetta

Crostata al cioccolato

Crostata di pere al cioccolato

TORTE

29

Torta allo yogurt 1

Torta allo yogurt 2

Torta allo yogurt 3
Torta allo yogurt 4
Torta allo yogurt 5
Torta allo yogurt 6
Torta di mele e yogurt
Torta “corretta” con yogurt e caffè
Torta con yogurt e cioccolato
Torta di yogurt senza uova
Dolce con yogurt e mirtilli
Torta allo yogurt
Torta margherita
Torta margherita al microne
Brioche
Brioche con insalata di frutta
Torta di mascarpone e nutella
Torta farcita di cioccolata
Torta di patate e cocco
Ciambella bolognese
Ciambellone
Ciambella all'olio
Ciambella della nonna
Ciambella alla lexicina
Ciambellone con mele
Ciambellone bicolore
Ciambellone bicolore allo yogurt
Ciambellone al caramello
Ciambella allo yogurt
Ciambella con yogurt e lamponi
Ciambella con mele, uvetta e birra
Ciambella al cioccolato
Ciambella alle noci e cacao
Ciambellone al caffè
Ciambella al caffè con ricotta
Torta al latte di soia
Dolce del mattino
Dolce di marmellata della nonna
Torta della nonna
Dolce di pane
Dolce di pane duro
Torta abruzzese
Torta sabbia
Torta alla marchigiana
Torta biancaneve
Torta passepartout
Torta paradisiaca
Torta semplice
Torta sofficissima

b

Torta delicatezza
Torta bormina
Torta con la cannella
Torta della signora
Torta di polenta
Pandolce 1
Pandolce 2
Pan dolce delle fate
Pandolce ai fichi
Pane di Natale
Galletta
Torta di carote 1
Torta di carote 2
Torta di carote 3
Torta di carote 4
Tortine di mela e carota
Torta di mele 1
Torta di mele 2
Torta di mele 3
Torta di mele 4
Torta di mele 2
Torta di mele 5
Torta di mele 6
Torta di mele 7
Torta di mele 8
Torta di mele 9
Torta di mele light 1
Torta di mele light 2
Torta di mele senza uova
Torta di mele meringata
Torta di mele allo yogurt
Torta di mele e cannella
Mele in pasta sfoglia
Dolce in cocotte alle mele
Torta di pane e mele
Dolce di mele e cocco
Torta alle pere1
Torta di pere 2
Torta di pere 3
Torta di pere e cannella
Torta di frutta
Torta al limone 1
Torta al limone 2
Torta al limone 3
Torta al limone 4
Torta limoncina
Torta di cocco al limone

c

Torta alla mousse di lime
Torta all'arancio 1
Torta all'arancio 2
Torta all'arancio 3
Torta settembrina
Torta di lamponi
Torta di prugne 1
Torta di prugne 2
Torta di prugne 3
Torta di prugne 4
Torta di ananas
Torta di ricotta e ananas
Dolce di banane
Torta di ricotta
Torta di ricotta e amaretti
Pan di spagna cioccolato e panna
Torta al cioccolato 1
Torta al cioccolato 2
Torta di cioccolato 3
Torta di cioccolato 4
Torta al cacao 1
Torta al cacao 2
Torta al cioccolato e cacao
Torta morbida al cioccolato
Torta al cuore tenero di cioccolato
Torta nera
Torta amara
Torta bianca e nera
Torta cioccocoeco
Torta coccociocco
Torta Bounty
Torta di cioccolato e patate
Torta di pere e cioccolato
Torta di noci e cioccolato
Torta al vino e cioccolato
Torta allo zafferano e cioccolato
Torta di caffè
Torta di noci e caffè
Torta di nocciole
Torta di mandorle e fragoline
Torta al cognac
Dolce di castagne
Torta di marroni e ananas
Torta al miele e uvetta
Torta di fagioli bianchi
Torta di piselli
Torta di zucchine

Torta di patate
Dolce di melanzane
Torta dolce agli spinaci
Torta alla birra
Fregolotta
Marmott
Plum cake all'albicocca
Pancarré e mele
Charlotte di castagne
Charlotte di cioccolata
Charlotte all'arancia
Charlotte di fragole e panna
Frittelle di pesche
Torta di pane al cacao
Focaccia dolce
Dolce di polenta alle mele

Dal mondo
Strudel
Strudel di mele 1
Strudel di mele 2
Torta sbrisolona
Pastiera napoletana 1
Pastiera napoletana 2
Parrozzo
Babà
Cartellate
Couscous dolce
Buccellatu o cuccidatu
Angel cake
Ananas down cake
Cake all'arancia
Apple pie
Spiced apple pie
Pie di frutta
Cheese cake
Muffins
Muffins di riso
Bagels
Boston brown bread
Ginger bread loaf - Pan di zenzero
Torta di mele e patate
Pain d'épices
Fougasse
Clafoutis con ciliege
Clafoutis di mele
Christmas fruitcake

Pastelitos
Ensaïmada
Pulla - Dolce al cardamomo
Gugelhupf
Sacher torte
Linzer torte
Torta della selva nera

BISCOTTI 175

Abbracci stracci
Amaretti dolci
Anicini
Baci di dama
Befanini
Biscotti della campagna
Biscotti di pasta frolla
Ciambelline 1
Ciambelline 2
Ciambelline 3
Ciambelline al vino
Ciambelline di patate
Biscotti savoïardi
Biscotti sardi morbidi
Biscotti soffici al latte
Biscotti di fiocchi d'avena
Biscottini di farina integrale
Biscotti al mais
Biscotti ai fiocchi di mais
Biscotti di mais e mela
Biscotti con farina di riso
Biscotti di farina di riso e rose
Biscotti alla cannella
Biscotti croccanti
Taralli
Polentine
Sablé alle mandorle
Parrozzilli
Stelle di Natale
Biscotti vanillekranse
Biscotti speziati
Gingerbread
Ginger biscuits
Biscotti con lo zenzero secco
Speculoos (biscotti speziati)

Pepparkakor - Natale del Nord
Biscotti di zucca 1
Biscotti di zucca 2
Dolcetti per Halloween
Biscotti al cioccolato 1
Biscotti al cioccolato 2
Biscotti al cioccolato e noci
Chocolate chip cookies
Brownies 1
Brownies 2
Biscotti al cocco
Biscocco senza uova
Frittelle di zucca dolci
Popcorn allo sciroppo d'acero
Pizzetti al burro
Dolcetti al cocco e limone
Dolcetti di pistacchio e rose
Biscotti alla salvia
Dolcetti di zucca allo sciroppo
Cocada

Biscotti speciali per allergie/intolleranze
Pannelle siciliane
Finti necci toscani
Biscotti di pasta frolla

DOLCI AL CUCCHIAIO 215

Crema veloce
Crema pasticceria
Crema di melone
Crema di ciliegie
Zabaione
Crema di nocciole e cacao
Crème caramel 1
Crème caramel 2
Budino
Budino alle fragole
Budino alle ciliegie
Budino ai lamponi
Budino di banane
Budino di limone
Budino di fiocchi d'avena
Budino di latte - Mahlabia
Porridge

Tiramisù 1
Tiramisù 2
Tiramisù 3
Tiramisù 4
Tiramisù 5
Tiramisù 6
Tiramisù 7
Tiramisu' all'ananas
Tiramisù in coppe ai lamponi
Ricotta allo zafferano
Bianco mangiare
Gelo di melone
Gelo di mandarini
Gelatina con lamponi
Cuccia
Dessert alla banana
Farcia al cocco
Torta cruda
Riso e mele
Dolce di riso all'ananas
Torta di riso con panna
Bocconcini dolci di riso
Dolce di castagne e riso
Soffiato di riso e banana
Mousse di Amaretti
Mousse di Afrodite
Aspic di frutta
Delizia al limone
Souffle' al caffè
Souffle' di limoni
Bavarese allo yogurt
Bavarese alle fragole
Bavarese allo yogurt
Bavarese alla cannella
Gelato di stracciatella
Gelato allo zenzero e miele
Gelato di gelsomino
Sorbetto di limone all'arancia
Sorbetto di pesche bianche
Sorbetto tropicale
Sorbetto di fragole
Sorbetto di ananas
Sorbetto al lime
Sorbetto allo zafferano
Sorbetto di melone
Lemon curd
Caramello al cocco

SALATI

255

Gaspacho
Antipasto di melanzane
Avocado al sedano
Tzatziki
Hummus
Salsa guacamole
Marmellata di peperoncino
Purè di melone
Pesto
Orecchiette piccanti ai broccoli
Farfalle all'avocado
Spaghetti con l'erba cipollina
Pasta alla Norma
Spaghetti al rosmarino
Gemelli con la rucola
Lasagne vegetariane
Risi e bisi
Riso alle pere e formaggio
Risotto d'asparagi di bosco
Gnocchi di patate 1
Gnocchi di patate 2
Gnocchi di patate 3
Gnocchi al forno
Gnocchi alla bava
Gnocchi di ricotta
Gnocchi di semolino alla romana 1
Gnocchi di semolino alla romana 2
Gnocchi di pane
Gnocchi di pangrattato
Gnocchi con la polenta
Gnocchi (non di patate) con carciofi e gamberetti
Gnocchi colorati con fonduta al taleggio
Gnocchi ai 4 formaggi
Gnocchi di zucchine
Gnocchi di ricotta
Malfatti gialli
Cuscus
Zuppa leggera di zucca
Zuppa leggera di verze
Zuppa di pesce
Zuppa gallurese
Zuppa toscana

Zuppa lombarda
Zuppa di cipolle
Zuppa d'erba degli olivi
Zuppa di fagioli
Zuppa di piselli
Pappa con il pomodoro
Farro perlato al vino sagrantino e salsiccia
Minestra con cipolle
Minestra di patate
Minestra scozzese d'orzo
Minestra settembrina
Canederli
Canederli di magro
Panada
Carne con chili
Pabellon criollo - Carne alla creola
Paella valenciana
Baccalà con patate
Coda di rospo in guazzetto
Pesce infilzato al cocco
Insalata patate e cozze
Torta di merluzzo
Quiche Lorraine
Quiche di zucca
Torta salata
Tortino di spinaci
Tortino di carciofi
Tortino alla cicoria
Torta di verdure
Torta pasqualina
Erbazzone
Crostata di zucchine e fiori di zuccina
Torta di patate e zucchine al pesto
Sfogliata di cipolle
Muffins di riso
Ciambella salata
Torta salada brasiliana
Plum cake salato alle olive
Arepas - Focaccine
Insalata di cuori di palma
Insalata di fave
Gratin fantasia
Cianfotta leggera
Funghi e patate
Sformato di pane
Sformato di cavolfiore
Sformati di zucca

Zucca ripiena
Crocchette di zucca
Flan di zucchine
Zucchine sott'aceto al rosmarino
Patate semplici
Boxy - Frittella di patate
Rosti di patate
Colcannon - Puré di patate e cavolo
Perunasoselaatikko - Casseruola di patate
Gratin di patate al rosmarino
Zucca frita in agrodolce
Borek di pomodoro e melanzane
Borek di funghi
Tabbouleh
Focaccine di patate

TABELLA DEGLI APPORTI CALORICI 330

Pasta frolla 1

Susanna

Ingredienti:

600G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

200G DI MARGARINA

2 TUORLI

1 LIMONE GRATTUGIATO

2 CUCCHIAINI RASI DI LIEVITO VANIGLIATO

6 CUCCHIAI D'ACQUA FREDDA

2 CUCCHIAI DI MARSALA

1 PIZZICO DI SALE

Mescolare tutto lavorare poco la pasta così rimane frolla.

Pasta frolla 2

Annarita

Ingredienti:

250G DI FARINA

100G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

1 UOVO

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

1 BUSTINA DI VANILLINA

1 PIZZICO DI SALE

Mescolare tutte le polveri insieme in una ciotola, aggiungere l'uovo e il burro molto ammorbidito e mescolare con una forchetta. Infornare a 180°.

Pasta frolla 3

Rivista di Rosa

Ingredienti per 6/8 persone:

200G DI FARINA

100G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

1 UOVO

2 CUCCHIAI DI PORTO (O ALTRO VINO DOLCE)

1 LIMONE GRATTOGIATO

1 PIZZICO DI SALE

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone grattata, l'uovo, il burro a pezzi e il porto. Impastate velocemente con le mani, formate una palla, copritela con un canovaccio e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Per la cottura: forno caldo a 200° per 30 minuti.

Pasta frolla 4

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

250G DI FARINA

150G DI BURRO A PEZZETTI

100G DI ZUCCHERO A VELO

2 TUORLI

BUCCIA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE

Disponete la farina a fontana, aggiungete il burro a pezzetti, lo zucchero a velo, i tuorli la buccia del limone grattugiata ed amalgamate. Se necessario, aggiungete poca acqua fredda. Formate un panetto e tenete in frigo per almeno 30 minuti. Lo zucchero a velo è indispensabile per ottenere un pasta più morbida.

Pasta frollia

Pasta frolla con olio di oliva

www.scuoladicucina.it

Ingredienti:

280G DI FARINA

110G DI ZUCCHERO

100G DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

1 UOVO INTERO

1 TUORLO

2 CUCCHIAI DI ACQUA FREDDA

Su di una spianatoia mettere la farina a fontana ed al centro versarvi tutti gli ingredienti. Impastare molto bene fino ad ottenere un impasto compatto.

Lasciar riposare per alcuni minuti in un luogo fresco.

Questo impasto può sostituire la pasta frolla tradizionale tutte le volte che si richiede un impasto più leggero e dietetico.

Pasta brisé

zia Ornella

Ingredienti:

500G DI FARINA

250G DI BURRO LEGGERO

3 TUORLI

1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO

1 MANCIATINA DI SALE

Lavorare la pasta per amalgamare il tutto; quando il burro è stato assorbito smettere di lavorare e lasciare riposare per trenta minuti.

Pasta brisé dolce

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

500G DI FARINA

100G DI BURRO

2 UOVA

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

ACQUA FREDDA QUANTO BASTA

Versare in una terrina la farina, aggiungere il burro tagliato a pezzetti, le uova, lo zucchero e l'acqua quanto basta per poter ottenere un impasto morbido. Impastare velocemente affinché i pezzetti di burro restino interi, formare una palla, infarinare, avvolgere nella carta da forno e tenere in frigo per almeno 30 minuti.

Pasta brisé salata

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

500G DI FARINA

100G DI BURRO

2 UOVA

1PIZZICO DI SALE

ACQUA FREDDA QUANTO BASTA

Versare in una terrina la farina, aggiungere il burro tagliato a pezzetti, le uova, il sale e l'acqua quanto basta per poter ottenere un impasto morbido. Impastare velocemente affinché i pezzetti di burro restino interi, formare una palla, infarinare, avvolgere nella carta da forno e tenere in frigo per almeno 30 minuti.

Pasta sfoglia 1

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

500G DI FARINA

500G DI BURRO

1 BICCHIERE D'ACQUA

SALE

Le dosi della farina e del burro devono sempre essere equivalenti. Dividete la farina in due parti: una parte di 300 g ed una parte di 200 g. Il burro – morbido - deve essere utilizzato per una parte di farina soltanto. Mettete su un piano i 300 g di farina, 1 pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua. Incominciate ad impastare, aggiungendo anche il resto dell'acqua, fino ad ottenere un panetto consistente Avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigo per mezzora. Nel frattempo, preparate l'altro impasto. Mettete sulla spianatoia la farina ed aggiungete tutto il burro morbido a pezzetti ed impastate velocemente affinché il burro non si scaldi troppo, aggiungendo acqua fredda, tanta quanto basta per impastare. Lavorate solo il tempo necessario affinché il burro assorba bene la farina. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e ponete in frigo per 15 minuti. Trascorso questo tempo, riprendete il panetto solo di farina, allargatelo e stendetelo con il matterello, fino ad ottenere un rettangolo. Al centro di tale rettangolo mettetelo il panetto di farina e burro, ripiegatevi sopra i due lembi laterali più lunghi del rettangolo e con il matterello pressate il tutto. Ripiegate sopra anche gli altri due lembi di pasta più corti. Quindi, assottigliate il panetto con il matterello, fino ad ottenere un rettangolo spesso circa 4cm. Da qui inizia il 1° giro: Ripiegate i due lati verso il centro, facendo sì che si tocchino appena, ripiegate ancora in modo da ottenere 4 strati sovrapposti. Avvolgete ancora nella pellicola e mettetelo in frigo per un'altra mezzora. Questo è il primo giro. Per ottenere una sfoglia delicata, occorre farne almeno altri 3. Trascorso il tempo in frigo per l'ultimo giro, dividete il panetto in 3 o 4 parti, a seconda degli strati che si vogliono ottenere. Stendete la sfoglia con il matterello, appoggiandola sulla carta da forno, per non sciuparla nel trasferimento nella teglia. Ponete la sfoglia sulla teglia inumidita, punzecchiate la superficie con i rebbi della forchetta, spennellate la superficie con dell'acqua fredda, cospargete con dello zucchero e mettetelo in forno a 200°C per circa 10 minuti. Proseguite così anche con gli altri panetti.

Pasta sfoglia 2

Rivista di Rosa

Ingredienti:

500G DI FARINA SETACCIATA

1/2 CUCCHIAINO DI SALE O 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

200G DI BURRO

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, versate al centro 5cl d'acqua salata o zuccherata (in base alla ricetta da preparare). Lavorate velocemente e raccogliete l'impasto a palla; mettetelo a riposare al fresco per circa 30 minuti.

Schiacciate con una forchetta il burro. Stendete la pasta su un piano di lavoro appena infarinato, ricavando un disco. Ponete al centro il burro e ripiegatevi sopra i lati della pasta, formando una specie di pacchetto. Lasciate riposare per altri 10 minuti sul piano di lavoro.

Stendete la pasta a rettangolo e ripiegate su se stessa tre volte. Ruotate la pasta di un quarto di giro rispetto alla posizione iniziale, stendetela nuovamente a rettangolo e ripiegate come fatto prima. Lasciate riposare per 20 minuti.

Ripetete queste operazioni altre due volte. La pasta sfoglia è pronta e si può conservare in frigorifero per due giorni, anzi riuscirà meglio quanto più attenderete ad utilizzarla. Anche l'intervallo tra le due operazioni può essere allungato senza inconvenienti.

Potete, inoltre, raddoppiare o triplicare le dosi conservando la pasta sfoglia inutilizzata, surgelandola. Pasta sfoglia a base di caprini: Molto leggera, è perfetta per preparare tartellette da aperitivo.

Si realizza seguendo la ricetta suddetta ma utilizzando farina e caprini nella stesse proporzioni e unendo burro in quantità pari alla metà del peso del formaggio.

Pasta sfoglia istantanea

Rivista di Rosa

Ingredienti:

500G DI FARINA SETACCIATA

500G DI BURRO AMMORBIDITO

10G DI SALE O 20G DI ZUCCHERO

SUCCO DI 1 LIMONE

Impastate tutti gli ingredienti, unendo dell'acqua se necessario.

Sulla spianatoia lavorate l'impasto: stendete la pasta a rettangolo e ripiegate su se stessa tre volte. Ruotate la pasta di un quarto di giro rispetto alla posizione iniziale, stendetela nuovamente a rettangolo e ripiegate come fatto prima. Ripetete queste operazioni altre tre volte.

Pasta per pizza 1

Rivista di Rosa

Ingredienti per 4 pizze:

600G DI FARINA

40G DI LIEVITO DI BIRRA

4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

2 PIZZICHI DI SALE

FARINA PER LA SPIANATOIA Q.B.

In una ciotola sciogliete il lievito di birra in 5 cl d'acqua tiepida. Sistemate a fontana sulla spianatoia 60g di farina e versate nella conca centrale il lievito di birra sciolto. Lavorate con cura per ottenere un impasto omogeneo che si stenderà in una ciotola coperta di farina. Con la punta di un coltello fate un taglio a croce sull'impasto, copritelo con un canovaccio e lasciatelo lievitare per un'ora a temperatura ambiente (20°C).

Versate il resto della farina in un'insalatiera, al centro ponete il panetto di pasta lievitata, l'olio, un po' d'acqua tiepida e il sale. Incorporate la farina agli altri ingredienti e lavorate l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Dividete la pasta in quattro parti di uguale peso, raccoglietele a palla e posatele sulla spianatoia infarinata. Copritele con un canovaccio e lasciatele lievitare al caldo per una o due ore.

Pasta per pizza 2

www.cucinadellafelicità.com

Ingredienti per 6 persone:

500G DI FARINA

20G DI LIEVITO DI BIRRA

SALE

OLIO

Disponete la farina a fontana in una terrina o sulla spianatoia, sbriciolatevi nel mezzo il lievito, versatevi sopra una tazzina di acqua tiepida nella quale avrete fatto sciogliere un cucchiaino di sale e cominciate ad impastare, aggiungendo, se necessario, altra acqua fino ad ottenere una pasta liscia e consistente. fatene un panetto e lasciatelo lievitare in una terrina, coperto da un tovagliolo, per almeno 3 ore.

Passato questo tempo, lavorate ancora qualche minuto la pasta e poi stendetela in una sfoglia delle dimensioni necessarie a ricoprire uno stampo per 4 persone o la placca del forno unta d'olio; fatevi aderire bene la pasta e punzecchiatela con la punta delle dita.

Ricopritela quindi con gli ingredienti relativi alla ricetta che avrete scelto e mettete la pizza in forno caldo, lasciandola cuocere per circa mezz'ora.

Ricordate che la pizza va sempre servita ben calda, cioè appena sfornata.

Glassa all'acqua

www.cucinakonme.it

Mescolate dello zucchero a velo con poca acqua (la proporzione è di circa 100g di zucchero e 3 cucchiaini di acqua), aggiungendo eventualmente del colorante. Potete usare caffè o succo di limone o di arancia al posto dell'acqua - ovviamente per i biscotti adatti. La glassa deve essere più cremosa che liquida. Distribuitela direttamente dal cucchiaino oppure create una piccola tasca con un pezzo di carta, con un'apertura minuscola e premete la glassa da lì.

Pasta frolla per crostate

www.margherita.net

Ingredienti (crostata di 22cm.- 300 g. di pasta):

160G DI FARINA 0

80G DI ZUCCHERO

80G DI BURRO

1 UOVO E 1 TUORLO

1 PIZZICO DI SALE

LA SCORZA GRATTOGIATA DI 1/2 LIMONE

Sulla spianatoia disponete la farina in un monticello, spolverizzatela con lo zucchero e il sale, profumate con la scorza del limone. Disponete la farina a fontana; nella cavità mettete il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzetti. Lavorate velocemente gli ingredienti con la punta delle dita per non scaldare il burro. Quando l'impasto avrà assunto una forma granulosa, riformate la fontana e sguosciatevi dentro un uovo e un tuorlo. Impastate di nuovo con le medesime accortezze e, se occorre, unite qualche cucchiaino di acqua gelata. Il panetto ottenuto va avvolto in pellicola per alimenti e fatto riposare nel frigorifero per un'ora.

A questo punto siete pronte per realizzare la vostra crostata. Stendete la pasta con il mattarello ad uno spessore di 3-5 mm., tenendone da parte -se lo volete- un pezzetto per realizzare la classica decorazione a losanghe. Disponete la pasta nella tortiera e farcitemela come più vi aggrada. Potete ad es. seguire i suggerimenti che vi diamo di seguito.

Crostata semplicissima

Stendete i 4/5 della pasta, e sulla pasta 300 gr. di marmellata, del gusto che preferite; con la pasta rimasta, decorate la torta a losanghe. Cuocete per 40 min. a 180°.

Crostata alla frutta

Stendete tutta la pasta e sulla pasta 200 gr. di marmellata; cuocete per 40 min. a 180°. Togliete dal forno e fate raffreddare. Decorate creando anelli concentrici con fettine regolari di frutta fresca; scegliete preferibilmente grosse fragole, kiwi non troppo grossi, albicocche o pesche fresche o sciropate.

Crostata alle arance caramellate

Dopo aver preparato e cotto la crostata come al punto precedente, decoratela con fettine di arance pelate al vivo e scottate per 5 min. in un tegame ove avrete portato a bollore 200 gr. di zucchero sciolti in 1/2 bicch. d'acqua aromatizzata con un pizzico di cannella.

Crostata crema e fragoline

Fate cuocere la crostata in bianco (cioè fate cuocere la sola pasta, dopo aver bucherellato il fondo, averlo coperto con la carta forno con dei fagioli secchi posati sopra affinché non cresca) per 30 min. Nel frattempo, preparate una crema sbattendo energicamente un uovo con 50 gr. di zucchero, e 1 cucch. di farina diluito in 50 gr. di panna liquida. Alla crema così ottenuta unite 200 gr. di fragoline, mescolate con cura e ripassate in forno a 180° fino a che la superficie non sarà dorata.

Crostata senza latte e senza uova

www.mistercarota.com

Ingredienti:

250G DI FARINA

350G DI BURRO O MARGARINA

250G DI ZUCCHERO

Impastare il tutto velocemente ottenendo una pasta consistente e ben amalgamata e far riposare un ora in frigorifero. Stenderla ed utilizzarla come al solito per fare crostate.

Crostata di frutta

www.ilfornello.it

Ingredienti per 8 persone:

PER LA PASTA FROLLA:

270G DI FARINA

110G DI ZUCCHERO

135G DI BURRO

UN UOVO INTERO E UN TUORLO

SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATA

PER LA CREMA:

3 TUORLI D'UOVO

3 CUCCHIAI COLMI DI ZUCCHERO

3 CUCCHIAI DI FARINA

BUCCIA DI LIMONE

1/2 LT DI LATTE

PER GUARNIRE:

UNA BUSTINA DI GELATINA FRUTTA A PIACERE

Stendere la pasta frolla in una teglia, bucherellarla con la forchetta e cuocerla in forno per 20 minuti.

Preparare la crema come di consueto.

Sformare la pasta frolla, metterla su un vassoio da portata e ricoprirla con la crema. Disporvi sopra la frutta a fettine e pennellarla con la gelatina sciolta secondo le istruzioni, oppure spolverizzarla di zucchero a velo.

Crostata alla marmellata 1

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

PER LA PASTA FROLLA:

200G DI FARINA 00

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

UN UOVO

UN PIZZICO DI SALE

DUE CUCCHIAI DI PORTO O ALTRO VINO DOLCE

LA BUCCIA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

PER LA FARCITURA:

UN BARATTOLO DI MARMELLATA A PIACERE

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il porto, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio.

Ungete di burro e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro e stendete con le mani i tre quarti della pasta, versate sopra la marmellata diluita con un po' d'acqua. Dividete la pasta rimasta in quattro parti e con ognuna fate dei rotolini un po' più corti del diametro della tortiera, appiattiteli leggermente con il dito e sistemati diagonalmente a grata sulla marmellata.

Mettete in forno a 200° per 45 minuti.

Crostata di marmellata 2

Bustina di lievito

Ingredienti:

300G DI FARINA BIANCA

100G DI ZUCCHERO

150G DI BURRO FREDDO

1 UOVO

200G DI MARMELLATA

AROMA DI LIMONE O 1 LIMONE GRATTOGIATO

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

1 PRESA DI SALE

Mescolare la farina con lo zucchero, il sale, l'aroma, l'uovo e il burro a pezzettini ed il lievito setacciato. Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere i due terzi della pasta sul fondo imburato ed infarinato uno stampo a cerchio apribile (ø 26cm) formando un bordo alto 2cm circa e spalmarvi la marmellata. Con la pasta rimanente formate dei rotoli e

disporli a grata sulla marmellata. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° per 35/40 minuti.

Crostata di fragole

www.raggiodisole.org

Ingredienti

250G DI FARINA

160G DI BURRO

UN PIZZICO DI SALE

PER LA FARCITURA:

250G DI YOGURT ALLE FRAGOLE

UN ALBUME

30 DI MERINGHE

400G DI FRAGOLE

10G DI CONFETTURA DI ALBICOCHE

QUALCHE GOCCIA DI LIMONE

Calorie: 320

Versare in una larga ciotola la farina e il burro a pezzetti, tenuto per almeno un'ora a temperatura ambiente. Unire una presina di sale e lavare con la punta delle dita in modo da amalgamare tutto il burro alla farina. Aggiungere 5 o 6 cucchiaini di acqua ghiacciata e impastare velocemente. Formare una palla, infarinarla, chiuderla in pellicola da cucina e tenerla in frigo per un'ora. Stendere con il matterello l'impasto in un rettangolo spesso un paio di dita, ripiegare il rettangolo in tre parti, stenderlo ancora, infarinare leggermente e ripiegare ancora in tre parti. Avvolgere nuovamente nella pellicola e ripassare in frigo per una mezz'ora. Infarinare il piano di lavoro e stendere l'impasto in una sfoglia sottile. Impiegare la sfoglia per foderare una tortiera imburrata. Tagliare via l'eccesso di pasta che deborda dall'orlo della tortiera e pizzicare con le dita il bordo della pasta. Bucherellare il fondo con le punte di una forchetta, proteggere la pasta foderando l'interno della teglia con un foglio di carta da forno bagnato e ben strizzato e riempire la teglia con gli appositi pesini da crostata (o con i fagioli secchi). Infornare a 180° C per circa 25 minuti. Ritirare la teglia, eliminare i pesini e la carta e sformare il guscio

di pasta. Lasciarlo raffreddare completamente. Intanto montare a neve fermissima l'albume e incorporarlo delicatamente allo yogurt. Versare il miscuglio dentro il guscio di pasta brisé. Sbriciolare le meringhe e spargerle sulla crema di yogurt. Rfinire la superficie con le fragole lavate e tagliate a metà. Diluire la confettura di albicocche con il succo di limone e scaldare leggermente. Spennellare il miscuglio sopra le fragole per lucidarle.

Crostata di lamponi e more

www.cucinaitaliana.it

Ingredienti:

40G DI ZUCCHERO;

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI 1/2 LIMONE;

1/2 BUSTINA DI VANILLINA

PER LA CREMA

1/4 DI LATTE;

2 TUORLI;

50G DI ZUCCHERO;

25G DI FARINA;

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI 1/2 LIMONE;

1 CUCCHIAIO DI KIRSCH;

PER LA FINITURA

250G DI LAMPONI;

100G DI MORE;

3 CUCCHIAI DI GELATINA DI ALBICOCHE;

PER L'ATTREZZATURA

1 TORTIERA BASSA DEL DIAMETRO DI 22-24 CM

Preparare la pasta frolla. Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, setacciare la farina sulla spianatoia insieme alla vanillina e disporla a fontana. Mettetevi al centro il burro a pezzetti, lo zucchero, il tuorlo e la buccia di limone; impastare quindi velocemente con i polpastrelli, senza lavorarli troppo. Formare una palla, avvolgerla in foglio di

pellicola trasparente e farla riposare, nella parte meno fredda del frigorifero, per almeno 30 minuti. Imburrare ed infarinare la tortiera. Con il matterello, stendere la pasta frolla a uno spessore di 3-4 millimetri e foderare la tortiera; con una pinzetta pizzicare il bordo della pasta e, con i rebbi di una forchetta, bucherellare il fondo della torta.

Passare la tortiera in forno preriscaldato a 180-200°C e cuocere la crostata per 20 minuti circa, finché avrà assunto un bel colore dorato. Dopo 8-10 minuti di cottura, se si fossero create delle bolle, appiattite la pasta con le mani. Togliere la crostata dal forno e farla raffreddare completamente. Nel frattempo preparare al crema. Versare il latte nella casseruola, aggiungervi la buccia di limone e portate ad ebollizione. Mettere i tuorli d'uovo in una terrina con lo zucchero e mescolarli facendoli amalgamare; aggiungervi, poco alla volta, la farina setacciata, versarvi, a filo e attraverso un colino, il latte bollente, mescolando in continuazione per evitare che si formino grumi. versare il composto in una casseruola, porla sul fuoco moderato e, sempre mescolando, portare ad ebollizione. Coprire, abbassare la fiamma al minimo e continuare al cottura per 7-8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere la crema dal fuoco, aggiungere il Kirsch e farla raffreddare.

Preparare la finitura. Lavare rapidamente, in acqua ghiacciata i lamponi, le more, quindi asciugarli delicatamente con un canovaccio pulitissimo.

Trasferire la crostata sul piatto di portata e versarvi la crema preparata, stendendola in uno strato uniforme. Distribuirvi, in un solo strato iniziando dal bordo, i lamponi e le more.

In un tegamino portare ad ebollizione la gelatina di albicocche con 1 cucchiaino di acqua e spennellate quindi i lamponi e le more servite freddo.

Grado di difficoltà: Media

Tempi di preparazione: fino a 60 minuti

Tempi di cottura: fino a 60 minuti

Crostata di pesche e albicocche

Rivista di Rosa

Ingredienti per 6 persone:

250G DI FARINA

30G DI ZUCCHERO

150G DI BURRO

2 UOVA (1 PER DORARE)

UN PO' DI ESSENZA DI MANDORLE AMARE

SALE Q.B.

PER LA FARCITURA:

4 PESCHE

10 ALBICOCCHE

100G DI BURRO AMMORBIDITO

50G DI FARINA DI MANDORLE

3 UOVA

30G DI ZUCCHERO

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

2 CUCCHIAI DI MAIZENA

10CL DI DISTILLATO DI PESCHE (O ALTRO)

1 CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI

Mettete nel recipiente del robot da cucina il burro a pezzetti, lo zucchero, l'essenza di mandorla, l'uovo, la farina e un pizzico di sale. Amalgamate velocemente gli ingredienti, azionando il robot a piccoli colpetti e aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua. Raccogliete l'impasto a palla, infarinatelo leggermente e mettetelo in frigorifero per un'ora, avvolto nella pellicola d'alluminio.

Sbucciate le pesche, lavate le albicocche, dividete a metà, le pesche in quattro, levate i noccioli a tutti i frutti.

Stesa la pasta su una spianatoia infarinata, usatela per foderare una tortiera da 25cm di diametro imburrata ed infarinata. Bucherellate il fondo con una forchetta. Con i ritagli di pasta, preparare dei "nastri" usando la rotella ondulata tagliapasta.

Distribuite nella tortiera la frutta, alternando pesche e albicocche.

Lavorate il burro e la farina di mandorle in una ciotola. Incorporate alla crema ottenuta un uovo alla volta, quindi unite tutto lo zucchero.

Diluite la Maizena nel distillato di pesche (o qualsiasi altro liquore alla frutta) e aggiungetela al composto. Mescolate bene, incorporate anche il lievito quindi versate il tutto nella tortiera.

Livellate in superficie e decorate con i "nastri" di pasta. Dorate pennellando con l'uovo sbattuto con un po' d'acqua.

Infornate la crostata per 25-30 minuti a 210° e servitela dopo averla lasciata raffreddare nella tortiera.

Crostata al limone

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

PER LA PASTA FROLLA:

200G DI FARINA 00

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

UN UOVO

UN PIZZICO DI SALE

DUE CUCCHIAI DI PORTO O ALTRO VINO DOLCE

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE

PER LA CREMA AL LIMONE:

DUE UOVA

150 ML DI SUCCO DI LIMONE

150 ML DI ACQUA

120G DI ZUCCHERO

UN CUCCHIAIO DI FARINA

VANILLINA

LA BUCCIA DI UN LIMONE

SPOLVERIZZARE:

ZUCCHERO A VELO

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il porto, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezzora, ricoperta da un canovaccio.

Intanto preparate la crema al limone.

Mettete a bollire il succo di limone e l'acqua con la buccia del limone. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli ben spumosi, aggiungete la vanillina, diluite con il succo di limone e l'acqua, mettetela sul fuoco e

mescolate con un cucchiaino di legno, quando alza il bollore, abbassate la fiamma e fate cuocere per un minuto, togliete dal fuoco e aggiungete gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete la pasta frolla facendo tutt'intorno un bordo, versate all'interno la crema al limone e mettetela in forno per 45 minuti a 200°.

Togliete dal forno e spolverizzate con zucchero a velo.

Crostata all'arancia Sicilia - Biancavilla

www.dolci.it

Ingredienti per 6 persone:

PER LA PASTAFROLLA

250G DI FARINA

200G DI BURRO AMMORBIDITO A PEZZETTI

100G DI ZUCCHERO EXTRAFINO

1 TUORLO D'UOVO

SALE Q.B.

PER L'INTERNO:

500G DI CONSERVA DI ARANCIA

Mettete la farina setacciata con un pizzico di sale a fontana sul tavolo. Ponete nel mezzo il tuorlo d'uovo e il burro a pezzetti. Impastate il composto servendovi della lama di un coltello e se è necessario aggiungete un cucchiaino di acqua tiepida. Quando la farina sarà completamente assorbita, formate una palla che lascerete a riposare per mezzora. Dividete in due parti la pasta e con una delle due fate un disco con il quale rivestirete il fondo di una teglia precedentemente imburrata. Sul disco di pasta versate la conserva e spalmate in modo uniforme fino a due dita dal bordo del disco. Stendete sul tavolo infarinato la parte rimanente della pasta e ricavate da essa delle fettucce larghe un dito ed un grosso cannello. Con esse formate un reticolato sulla marmellata e col cannello farete il bordo che chiuderà tutto intorno la crostata. Dorate con uovo sbattuto il bordo ed il reticolato, quindi infornate a calore moderato per circa mezzora. Togliete dal forno e attendete che la crostata sia fredda prima di toglierla

dalla teglia.

Crostata all'arancia amara

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

PER LA PASTA FROLLA:

200G DI FARINA 00

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

UN UOVO

UN PIZZICO DI SALE

DUE CUCCHIAI DI PORTO O ALTRO VINO DOLCE

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE

PER LA FARCITURA:

UN BARATTOLO DI MARMELLATA DI ARANCE AMARE

BUCCIA DI ARANCIA CANDITA

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il porto, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio.

Ungete di burro e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro e stendete con le mani i tre quarti della pasta, versate sopra la marmellata diluita con un po' d'acqua. Dividete la pasta rimasta in quattro parti e con ognuna fate dei rotolini un po' più corti del diametro della tortiera, appiattiteli leggermente con il dito e sistemateli diagonalmente a grata sulla marmellata.

Mettete in forno a 200° per 45 minuti. Sfornate la crostata; lasciatela raffreddare e decoratela con la buccia di arancia candita.

Crostata di mele allo zenzero

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

PER LA PASTA FROLLA:

300G DI FARINA 00

150G DI BURRO

150G DI ZUCCHERO

DUE UOVA

UN PIZZICO DI SALE

3 CUCCHIAI DI PORTO O ALTRO VINO DOLCE

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI UN LIMONE

PER IL RIPIENO:

700G DI MELE RENETTE

100G DI ZENZERO CANDITO

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI MEZZO LIMONE

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI MEZZA ARANCIA

6 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

INOLTRE:

200 ML DI PANNA DA MONTARE

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il porto, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio.

Intanto sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili, aggiungete lo zucchero, la buccia di limone e di arancia, lo zenzero candito e mescolate.

Imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete metà della pasta facendo tutt'intorno un bordo, disponete sopra il ripieno di mele e zenzero.

Tirate la restante pasta col mattarello fino ad ottenere un disco grande come la tortiera, adagiatelo sopra le mele e sigillate tutt'intorno. Mettete in forno a 200° per 50 minuti.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Montate la panna e servite la crostata con la panna a parte.

Crostata di zucca

www.dolci.it

Ingredienti per teglia diametro 22-24cm:

2 TAZZE DI ZUCCA COTTA

2 UOVA SBATTUTE

1 TAZZA DI ZUCCHERO DI CANNA (BROWN SUGAR)

1/2 TAZZA DI PANNA

1 TAZZA E 1/2 DI LATTE

1 CUCCHIAIO DI BRANDY

1 CUCCHIAINO DI VANILLINA

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE

1 CUCCHIAINO DI GINGER MACINATO

1/2 CUCCHIAINO DI NOCE MOSCATA

1/2 DOSE DI EASY PIE CRUST (CROSTA FACILE PER TORTE)

1 TAZZA DI PANNA MONTATA

Per confezionare questa crostata si possono usare i vari tipi di zucca carnosì, gialli o arancione, che sono disponibili in inverno.

Scaldare il forno a 190°. Mescolare insieme zucca e uova, aggiungere lo zucchero, il latte, la panna, il brandy, le varie spezie e lavorare bene tutto insieme. Con l'impasto per la crosta fare un cerchio con cui fodera il fondo e la parete della teglia premendo delicatamente. Stendere l'impasto di zucca a cucchiataie dentro la crosta di pasta e infornare. Dopo 15 minuti diminuire la temperatura del forno a 160° e cuocere ancora per 20-25 minuti fino a quando la sottile lama di un coltello non uscirà asciutta. Lasciare raffreddare temperatura ambiente. Cospargere la crostata di panna montata prima di servire.

Crostata di orzo con le prugne

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

PER LA PASTA FROLLA:

200G DI FARINA 00

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

1 UOVO

UN PIZZICO DI SALE

DUE CUCCHIAI DI PORTO O ALTRO VINO DOLCE

LA BUCCIA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

PER IL RIPIENO

100G DI ORZO PERLATO

50G DI ZUCCHERO BIANCO

2,5 DL DI LATTE

UNA STECCA DI VANIGLIA

150G DI ZUCCHERO DI CANNA

4 TUORLI

500G DI PRUGNE

UN PIZZICO DI SALE

IL SUCCO DI MEZZO LIMONE

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il porto, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio. Nel frattempo mettete a bollire l'orzo in acqua salata e fatelo cuocere per 40 minuti. Scolatelo e continuate la cottura nel latte con la stecca di vaniglia (che toglierete a fine cottura) finché l'orzo non avrà assorbito completamente il latte. Togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero bianco e i tuorli d'uovo e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete sul fuoco le prugne snocciolate e tagliate a spicchi, unite lo zucchero di canna e il succo di limone e fate cuocere finché le prugne saranno morbide ma ancora intere. Ungete di burro e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete con le mani la pasta e versatevi sopra l'orzo livellandolo con un cucchiaio, ricoprite il

tutto con le prugne e fate cuocere in forno per 45 minuti a 200°.

Crostata di crema caramellata

www.ricettepertutti.it

Ingredienti:

500G FARINA

300G DI BURRO

1 UOVO

10G DI SALE

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

PER LA CREMA

1 CUCCHIAIO DI FARINA

1/4 DI LATTE

2 UOVA

4 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

Preparate una pasta mescolando la farina, il burro, l'uovo, il sale, lo zucchero e acqua quanto basta ad ottenere un impasto sodo. Lasciate riposare per un po' e poi stendete la pasta con il matterello. Foderate una tortiera imburrata e cuocete in forno per 20 minuti. Intanto preparate la crema sbattendo le uova e unendoci la farina, 2 cucchiari di zucchero e il latte. Mettete a cuocere mescolando continuamente e portate a bollore. Caramellate gli altri 2 cucchiari di zucchero. Versate la crema sopra la torta e cospargete il tutto con lo zucchero caramellato.

Crostata di ricotta

www.ilfornello.it

Ingredienti per 6 persone:

500G DI PASTA FROLLA

400G DI RICOTTA

200G DI ZUCCHERO

50G DI UVETTA

UNA CUCCHIAIATA DI PINOLI

UNA CUCCHIAIATA DI FRUTTA CANDITA TAGLIATA A PEZZETTINI

3 UOVA

UN POCO DI SCORZA D'ARANCIA E DI LIMONE GRATTOGIATA

UNA BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

UN PIZZICO DI CANNELLA

BRANDY

UNA NOCE DI BURRO

POCA FARINA

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida, far macerare la frutta candita in poco brandy.

Mettere in una terrina la ricotta e, lavorando con un cucchiario, unirvi lo zucchero, un uovo intero e un tuorlo, le scorze grattugiate degli agrumi, l'uvetta ed i canditi ben sgocciolati e asciugati, i pinoli, la cannella e mescolare bene.

Stendere la pasta frolla; imburrare ed infarinare una tortiera, foderarla con la pasta, versarvi il composto livellandolo bene. Guarnire con gli avanzi di pasta ricavandone strisce o formine a piacere. Cuocere in forno per circa 40 minuti.

Servire la crostata fredda, cosparsa di zucchero a velo.

Crostata alla ricotta e uvetta

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

PER LA PASTA FROLLA:

200G DI FARINA 00

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

UN UOVO

UN PIZZICO DI SALE

DUE CUCCHIAI DI PORTO O ALTRO VINO DOLCE

LA BUCCIA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

PER IL RIPIENO:

500G DI RICOTTA

150G DI ZUCCHERO

DUE UOVA

100G DI UVETTA

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, l'uovo, il burro a pezzi e il porto, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio.

Mettete a bagno nell'acqua l'uvetta. Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungeteli delicatamente alla ricotta passata al setaccio unite l'uvetta ben strizzata e gli albumi montati a neve ben ferma.

Imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete la pasta frolla facendo tutt'intorno un bordo e mettete all'interno la crema di ricotta, cuocete in forno a 200° per 45 minuti.

Crostata al cioccolato

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

PASTA FROLLA (ANCHE SURGELATA)

200G DI CIOCCOLATO FONDENTE

100G DI ZUCCHERO

50G DI MANDORLE DOLCI

1 BICCHIERE DI LATTE CIRCA

BURRO E FARINA PER LA TEGLIA

Mettete il latte in una casseruola e, quando sarà ben caldo, aggiungete il cioccolato a pezzetti, lo zucchero e mescolate fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati e morbidi. Imburrate ed infarinate uno stampo, stendete la pasta, tenendone da parte circa 1/3, copritela con la crema di cioccolato fredda e cospargete con le mandorle tritate. Decorate a grata con listerelle di pasta. Ponete in forno già caldo a 180°C

per circa 30 minuti. Servite fredda.

Crostata di pere al cioccolato

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

PER LA PASTA FROLLA:

200G DI FARINA 00

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

UN PIZZICO DI SALE

2 CUCCHIAI DI ACQUA FREDDA

LA BUCCIA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

PER LA FARCITURA:

3 PERE

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE

1 UOVO

10G DI FARINA

1 BICCHIERE DI LATTE

20G DI ZUCCHERO

PER SPOLVERIZZARE:

ZUCCHERO A VELO

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, la buccia di limone, il burro a pezzi e l'acqua, impastate velocemente con le mani, formate una palla e mettetela in frigorifero per mezz'ora, ricoperta da un canovaccio. Sbattete il tuorlo con lo zucchero, unite la farina e il latte caldo e fate cuocere per qualche minuto a fiamma bassa, unite il cioccolato fatto sciogliere a bagnomaria e l'albume montato a neve ben ferma.

Imburrate e infarinate una tortiera di 25 cm. di diametro, stendete la pasta facendo tutt'intorno un bordo, versatevi sopra la crema al cioccolato e sistematevi le mele sbucciate e divise a metà con la parte piatta verso il basso, infornate per 45 minuti a 200°. Sforate la torta e spolverizza-

tela di zucchero a velo.

Torta allo yogurt 1

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

3 VASETTI DI FARINA

2 VASETTI DI ZUCCHERO

1 VASETTO D'OLIO DI SEMI

2 UOVA INTERE

1 VASETTO YOGURT

1 BUSTINA VANILLINA

1 BUSTINA LIEVITO

1 SCORZA LIMONE GRATTUGIATA

DEI CUCCHIAI RUM

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DI YOGURT

Frullare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, continuare a frullare, aggiungere così tutti gli ingredienti (si può mettere tutto nel frullatore).

Imburrare una tortiera versare il composto e mettere in forno per circa 30 minuti a 180°.

Sfornare il dolce e cospargere con zucchero a velo.

Ideale per la colazione.

Torta allo yogurt 2

www.dolcitalia.net

Ingredienti per 8 persone:

2 VASETTI DI YOGURT (GUSTO A SCELTA)

3 VASETTI DI FARINA

2,5 VASETTI DI ZUCCHERO

1 VASETTO DI OLIO DI SOIA O ARACHIDE

4 UOVA INTERE

SCORZA DI UN LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO

UTILIZZARE COME MISURINO I VASETTI DI YOGURT

Inserire un ingrediente alla volta nel frullatore con questa sequenza: yogurt, olio, farina, zucchero, uova, scorza.

Dopo aver frullato tutto aggiungere il lievito.

Versare in una teglia di 20 cm circa, imburrata e infarinata. Cuocere per 40 minuti in forno a 180 gradi.

Torta allo yogurt 3

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

1 VASETTO DA 125G DI YOGURT NATURALE

1 VASETTO DI ZUCCHERO

3 VASETTI DI FARINA

1/2 VASETTO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

3 UOVA

1 LIMONE

1 PIZZICO DI SALE

1 BUSTINA DI LIEVITO VANIGLIATO

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DI YOGURT

Mescolare i tuorli con lo zucchero, unire la farina, l'olio, lo yogurt, gli albumi montati a neve e la buccia grattugiata del limone. Per ultimo aggiungere la bustina di lievito vanigliato.

Versare nella tortiera imburrata e infarinata e far cuocere in forno già caldo per 45 minuti.

Una volta sfornata la torta si può aggiungere a piacimento dello zucchero al velo sulla sua superficie.

Torta allo yogurt 4

www.mistercarota.com

Ingredienti:

1 VASETTO DI YOGURT

4 VASETTI DI FARINA

2 VASETTI DI ZUCCHERO

3/4 DI VASETTO DI OLIO DI SEMI

3 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO

BUCCIA DI MEZZO LIMONE

UN PIZZICO DI SALE

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DI YOGURT

Inserire nel frullatore, dapprima, le uova e l'olio e frullare per pochi secondi; successivamente inserire lo zucchero, la farina e la buccia di limone grattugiata e il pizzico di sale. Infine, inserire il lievito e frullare per altri pochi secondi. Riversare il composto in una tortiera inumidita con un po' d'olio e infornare a 180 gradi per circa 30 min. in forno preriscaldato.

Torta allo yogurt 5

www.mangiarebene.com

1 VASETTO DA 125G DI YOGURT NATURALE

1 VASETTO DI ZUCCHERO

3 VASETTI DI FARINA

1/2 VASETTO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

3 UOVA

1 LIMONE

UN PIZZICO DI SALE

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DELLO YOGURT

Mescolate con cura i tuorli con lo zucchero, unite la farina, l'olio, lo yogurt e gli albumi montati a neve. Insaporite con un pizzico di sale e con la buccia di limone finemente grattugiata. Versate il composto ottenuto in una tortiera imburrata e infarinata e fate cuocere a 180° per circa 40 minuti.

Fatela poi raffreddare su di una gratella e servitela spolverizzata con zucchero al velo.

Torta allo yogurt 6

Vasetto di yogurt

Ingredienti:

250G DI YOGURT INTERO (2 VASETTI)

300G DI FARINA BIANCA

300G DI ZUCCHERO

100G DI OLIO

3 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO

1 BUSTINA DI VANILLINA

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere gli altri ingredienti e infornare a 180° per quaranta minuti.

Torta di mele e yogurt

www.mangiarebene.com

1 VASETTO DI YOGURT MAGRO O ALLA FRUTTA DA 125 G

2 UOVA INTERE

1 VASETTO DI ZUCCHERO (ANCHE MENO, SECONDO I GUSTI)

3 VASETTI DI FARINA

SCORZA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

1 PIZZICO DI SALE

1 VASETTO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (UN PO' PER LA TEGLIA)

4 MELE (2 FRULLATE E 2 A PEZZETTI)

CANNELLA IN POLVERE Q.B.

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DELLO YOGURT

È un mix fra la torta di yogurt e la torta di mele (usare le mele Renette ma vanno bene anche le Granny Smith o le Annurche).

Mescolate con cura le uova con lo zucchero, unite la farina, l'olio, le mele, lo yogurt, la cannella e il lievito.

Insaporite con un pizzico di sale e con la buccia di limone finemente grattugiata. Versate il composto ottenuto in una tortiera oleata e infarinata e fate cuocere a 180° per circa 40 minuti.

Fatela poi raffreddare su una gratella e servitela spolverizzata con dello zucchero al velo.

Torta "corretta" con yogurt e caffè

Daniela

Ingredienti per 6 porzioni:

2 VASETTI DI YOGURT MAGRO (BIANCO O GUSTO A PIACERE)

2 VASETTI DI ZUCCHERO

4 VASETTI DI FARINA

1/2 VASETTO SCARSO DI OLIO DI SEMI

3 UOVA

1 VASETTO DI CAFFÈ

1/2 VASETTO DI LIQUORE ALL'ANICE (MISTRÀ O SAMBUCA)

100G DI NOCI (FACOLTATIVO)

10G DI SEMI DI ANICE

UNA BUSTINA DI LIEVITO

UNA BUSTINA DI VANILLINA

BUCCIA DI 1 LIMONE NON TRATTATO

1 PIZZICO DI SALE

CHICCHI DI CAFFÈ PER DECORARE

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DELLO YOGURT

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore, tranne un poco di semi di anice, il lievito e le noci, e frullare bene. Aggiungere il lievito e frullare ancora un poco. Imburrare una tortiera e versare il composto, sopra mettere le noci tritate a pezzi grossi girate con uno stecchino per farle scendere un poco e i semi di anice rimasti che rimarranno in superficie. Mettere in forno per circa 30 minuti a 180°.

Torta con yogurt e cioccolato

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

UN VASETTO DI YOGURT NATURALE DA 125G

170G FARINA

75G DI ZUCCHERO

40G DI OLIO EXTRAVERGINE

3 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE

30G DI CACAO AMARO

1 BICCHIERE DI RUM O ALTRO LIQUORE A PIACERE

1 LIMONE

20G DI BURRO

Grattugiare la buccia di limone. Imburrare e infarinare leggermente una terrina.

In una terrina lavorare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungere lo yogurt, amalgamarlo al composto e, poco alla volta, unire la buccia grattugiata del limone e 150g di farina setacciata insieme al lievito e al cacao; mescolare il tutto con una frusta.

Aggiungere infine l'olio e il liquore. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare il composto nella tortiera.

Far cuocere la torta in forno preriscaldato ad almeno 180/200° per circa 40 minuti.

Toglierla dal forno, sfornarla sul piatto di portata, lasciarla raffreddare e spolverizzarla, a piacere, con lo zucchero.

Torta di yogurt senza uova

www.mistercarota.com

Ingredienti:

400G DI FARINA

250G DI YOGURT (GUSTO A PIACERE)

300G DI ZUCCHERO

UN BICCHIERINO DI LIQUORE AL MANDARINO

60G DI OLIO DI SEMI

60G DI LATTE

UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

UNA SCORZA DI LIMONE

Disporre dentro un recipiente la farina, lo zucchero, lo yogurt, l'olio, il liquore, la scorza di limone grattugiata ed il latte ed iniziare ad impastare e sbattere il composto; Aggiungere il lievito ed amalgamare bene; Versare nella teglia imburata ed infarinata ed infornare a forno già caldo a 180 gradi per 45 minuti circa.

Dolce con yogurt e mirtilli

www.dolcetricette.com

Ingredienti:

1/4 DI CUBETTO DI LIEVITO

25 DL DI LATTE

2 UOVA

50G DI ZUCCHERO

80G DI FARINA

SALE

BURRO

5 DL DI YOGURT GRECO

200G DI MIRTILLI

30G DI ZUCCHERO

Sbriciolate il lievito in una ciotola e versateci il latte appena tiepido. Unite i tuorli, lo zucchero e la farina. Mescolate bene, poi aggiungete gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Coprite la ciotola con un coperchio e lasciate lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente.

Accendete il forno a 180 gradi. Rimescolate molto delicatamente la pastella. Scaldare su fuoco basso uno stampo per dolci, possibilmente antiaderente (comunque senza cerniera). Fateci sciogliere un pezzetto di burro passandolo anche sulla parete e versate la pastella.

Lasciate cuocere per circa 10 minuti, sempre su fuoco molto basso, finché la pasta si staccherà dalle pareti dello stampo. Trasferitela nel forno per circa 10 minuti, finché il dolce sarà dorato. Rovesciatelo su un piatto e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Al momento di servire, sciacquate i mirtilli e lasciateli sgocciolare. Spalmate lo yogurt sulla superficie del dolce. Passate i mirtilli nello zucchero semolato e distribuiteli sullo yogurt. Servite il dolce.

Torta allo yogurt con crema allo zafferano

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 6 persone:

3 UOVA

150G DI ZUCCHERO

125G DI YOGURT MAGRO

POCO LATTE

160G DI FARINA

1 BUSTINA DI LIEVITO

60G DI ARANCIA CANDITA

1 CUCCHIAIO DI OLIO

SALE Q.B.

PER LA CREMA:

1/2L DI YOGURT INTERO

50G DI PISTACCHI

50G DI ZUCCHERO

2 CUCCHIAI DI LATTE

2 BUSTINE DI ZAFFERANO

Per la crema:

foderate un colino, con una tela. Versate lo yogurt e filtratelo (per 6 ore). Scottate per 2 minuti in acqua bollente i pistacchi, scolateli, privateli della pellicola e tritateli. Scaldate il latte, sciogliete lo zafferano e unitelo allo yogurt con lo zucchero e i pistacchi, mescolate e conservate in frigo.

Per la torta:

montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e soffice, unite lo yogurt, l'olio e montate per un minuto. Amalgamate la farina setacciata con il lievito, l'arancia candita e gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Versate in uno stampo quadrato foderato di carta da forno e cuocete per 45 minuti a 180 °C. Sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare, tagliatelo a losanghe e servitelo con la crema fredda.

Torta margherita

Bustina di lievito

Ingredienti:

100G DI FARINA BIANCA

100G DI FRUMINA O AMIDO DI FRUMENTO

150G DI ZUCCHERO

4 CUCCHIAI DI OLIO DI SEMI

4 UOVA

AROMA DI LIMONE O 1 LIMONE GRATTUGIATO

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

1 PIZZICO DI SALE

ZUCCHERO A VELO Q.B.

Sbattere a schiuma i tuorli con quattro cucchiari di acqua bollente ed aggiungere l'etto di zucchero, l'aroma di limone, il sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungervi lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi farina, amido e lievito. Incorporate delicatamente il tutto aggiungendo a cucchiariate l'olio.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile di diametro 24cm. Foderarlo con carta da forno e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 190° per 30/40 minuti. Cospargere di zucchero a velo la torta raffreddata.

Torta margherita al microonde

www.ricetteonline.com

Ingredienti:

3 UOVA

1/2 LIMONE

100G DI FARINA

60G DI ZUCCHERO

50G DI BURRO

50G DI FECOLA

2 CUCCHIAINI DI LIEVITO

Ammorbidite il burro passandolo nel microonde per 1 min. circa.

Sposatelo in una ciotola.

Lavoratelo con lo zucchero.

Unite i tuorli.

Lavorate e neve gli albumi.

Addensateli al composto di uova, burro e zucchero.

Incorporate la buccia di limone grattugiata, priva della parte bianca.

Versate poco alla volta la farina.

Rimestate bene.

Aggiungeteci la fecola e il lievito.

Vuotate il composto liscio e uniforme in uno stampo per ciambella imburato e infarinato.

Livellate il composto.

Cucinate alla massima potenza per 8 min. circa.

Fate riposare 2 min.

Sformatela e fate freddare del tutto.

Velate con zucchero a velo.

Brioche

Annarita

Ingredienti:

250CC DI OLIO DI MAIS

125CC DI ACQUA

1E1/2KG CIRCA DI FARINA "00"

150G DI LIEVITO DI BIRRA

375CC DI LATTE SCREMATO

2 UOVA

1 TUORLO

300G DI ZUCCHERO

1 MANDARINO GRATTUGIATO

1/2 ARANCIO GRATTUGIATO

1/2 LIMONE GRATTUGIATO

1 BUSTINA DI VANILLINA

3 PUNTE DI BICARBONATO DI SODIO

Preparare la 250g di pasta di pane (con 1 cucchiaio d'olio, l'acqua, 00?g di lievito sciolto in un poco d'acqua e latte e 250g di farina) quando è la pasta è lievitata, sbattere le uova con lo zucchero, le scorze grattugiate, la vanillina e unendo un po' d'olio a filo, amalgamare bene. Quando prende corpo il composto aggiungere la pasta del pane, la farina quanto basta, l'olio rimanente e continuare ad amalgamare bene; aggiungere il lievito restante? e ancora farina quanto basta. Coprire la teglia, in cui avrete messo la massa spolverata di farina, con la pellicola trasparente e lasciate lievitare per circa 1 ora e 1/2.

Dare forma alle brioche e lasciarle lievitare ancora coperte con uno straccio pulito; a fine lievitazione spennellare con il rosso d'uovo.

Informare a 160° per 30 minuti.

Brioche con insalata di frutta

www.cucinadellafelicità.com

Ingredienti per 6 persone:

PER LA PASTA:

250G DI FARINA

30G DI LATTE

12 DI LIEVITO DI BIRRA

3 UOVA

40G DI ZUCCHERO

125G DI BURRO

10G DI SALE

PER L'INSALATA DI FRUTTA:

2 KIWI

100G DI LAMPONI

50G DI RIBES

1/2 MELONE

2 PESCHE

50G DI MORE

50G DI ZUCCHERO

1 BICCHIERINO DI MARASCHINO

PER LA FINITURA:

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO A VELO

PER LO STAMPO:

20G DI BURRO

20G DI FARINA

ATTREZZATURA:

1 STAMPO SCANNELLATO DA 3/4 DI LITRO

1 IMPASTATRICE

Preparare la pasta.

Mettere 2 uova in una ciotola, aggiungere lo zucchero e il sale e mescolarle con una frusta; far sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido; setacciare la farina nel vaso contenitore dell'impastatrice, versarvi il latte con il lievito sciolto, far girare un attimo l'impastatrice, aggiungere il composto di uova, zucchero e sale, continuare la lavorazione e, quando l'impasto sarà amalgamato, unire il burro ammorbidito a temperatura ambiente e diviso a pezzetti.

Lavorare quindi a velocità media finché l'impasto si staccherà dalle pareti del vaso contenitore formando una pasta liscia ed elastica attaccata al gancio centrale, fermare l'impastatrice e lasciare riposare la pasta per circa mezz'ora, coperta con un telo da cucina; lavorare infine la pasta ancora per qualche istante per interrompere la lievitazione, poi toglierla, metterla in una ciotola (la pasta dovrà occupare solo un terzo della ciotola stessa), coprirla con un canovaccio inumidito e porla in frigorifero per almeno 12 ore.

Trascorso questo tempo riprendere la pasta, lavorarla un poco a mano, metterla in uno stampo imburrato e infarinato e farla lievitare per altre 2 ore; spennellarne poi la superficie con l'uovo rimasto leggermente battuto con una forchetta.

Far cuocere la brioche in forno preriscaldato a 180°C per 50 minuti circa, finché risulterà dorata, toglierla dallo stampo e lasciarla raffreddare.

Nel frattempo preparare l'insalata di frutta.

Privare il melone della buccia e dei semi e tagliare la polpa a dadini; sbucciare le pesche e i kiwi, privare le pesche del nocciolo e tagliarle a fette, dividere a dadini i kiwi; lavare rapidamente i lamponi, le more e i ribes in acqua ghiacciata e scolarli sopra un canovaccio; mettere la frutta preparata in una terrina, cospargerla con lo zucchero, unire il maraschino e farla macerare per un'ora in frigorifero.

Tagliare con un coltellino nella parte superiore della brioche una fetta dello spessore di 2 centimetri; riempirla con l'insalata di frutta preparata e conservarla in frigorifero; al momento di servirla cospargerla con lo zucchero a velo e decorarla a piacere.

Torta di mascarpone

e nutella

Annarita

Ingredienti:

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

100G DI CIOCCOLATA FONDENTE (3 CUCCHIAI DI CACAO)

100G DI FARINA

100G DI FECOLA DI PATATE

2 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO

1 PIZZICO DI SALE

PER LA FARCITURA:

250G DI MASCARPONE

NUTELLA Q.B.

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto, tranne le uova, il cioccolato e il pizzico di sale. Sciogliere a bagno maria o nel microonde (con un poco di acqua) il cioccolato. Montare a neve con il sale le due chiare d'uovo. Unire al composto prima i due rossi e la cioccolata, mescolare bene e unire pian piano le chiare montate a neve.

Mescolare il mascarpone e la nutella e farcire la torta.

Torta farcita di cioccolata

Daniela

Ingredienti:

80G DI BURRO

50G DI ZUCCHERO

70G DI CIOCCOLATA FONDENTE

100G DI FARINA

100G DI FECOLA DI PATATE

3 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO

1/2 BICCHIERE D'ACQUA

1 PIZZICO DI SALE

PER LA FARCITURA:

1 YOGURT MAGRO

150G DI RICOTTA

1 CUCCHIAIO DI CACAO MAGRO

E' la versione "light" della "Torta di mascarpone e nutella" di Annarita.

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto, tranne le uova, il cioccolato e il pizzico di sale. Sciogliere a bagno maria o nel microonde il cioccolato con il mezzo bicchiere d'acqua. Montare a neve con il sale le tre chiare d'uovo. Unire al composto prima i tre rossi e la cioccolata, mescolare bene e unire pian piano le chiare montate a neve.

Frullare con il "minipimer" lo yogurt, la ricotta e il cacao e farcire la torta.

Torta di patate e cocco

Daniela

Ingredienti per 6 persone:

300G DI PATATE FARINOSE

100G DI FARINA

120G DI ZUCCHERO

120G DI POLPA DI COCCO TRITATA

4 UOVA

100G DI UVETTA SULTANINA

50G DI CIOCCOLATA FONDENTE O BIANCA

50G DI PINOLI

20G DI MARGARINA BIOLOGICA

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA

1 BICCHIERINO DI LIQUORE

UNA BUSTINA DI LIEVITO

LATTE Q.B.(3 CUCCHIAI)

UN PIZZICO DI SALE

Sbucciate le patate, tagliatele a pezzi e lessatele in poca acqua per circa 20 minuti. Scolatele e passatele allo schiacciapate. Accendete il forno e portate la temperatura a 200°. Imburrate una tortiera rotonda e cospargetela con poco pangrattato.

Se il cocco non è fresco ma disidratato, mettetelo a bagno con tre cucchiaini di latte e acqua (circa un bicchiere). In una tazza a parte fate rinvenire l'uvetta nel liquore e in poca acqua tiepida. Sbattete le uova con lo zucchero poi incorporate le patate, la farina setacciata con il lievito, il pizzico di sale, la cannella, l'uvetta, il cocco (scolato se necessario), i pinoli e il cioccolato in piccoli pezzi (1/2cm circa).

Travasate l'impasto nella tortiera e cuocete in forno per 20 minuti. Abbassate la temperatura a 160° e date altri 30 minuti di cottura. Sfornate, lasciate intiepidire e trasferite il dolce su un piatto di portata.

Ciambella bolognese

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

1/2KG FARINA BIANCA

200G BURRO

1 UOVO INTERO

1 TUORLO IN PIÙ PER LA PASTA

1 ALBUME SOLO PER SPENNELLARE

200G ZUCCHERO

RASCHIATURA DI UN LIMONE

10G LIEVITO IN POLVERE SCIOLTO IN UN BICCHIERE DI LATTE

Impastare tutto sull'asse per 10 minuti. Stendere la pasta su di una lastra unta di burro dando la forma rotonda con un largo buco in mezzo. Spennellare la ciambella con l'albume rimasto, spolverizzarla di zucchero e cuocere in forno (45 minuti a 175 gradi bastano).

Ciambellone

Annarita

Ingredienti:

250G DI FARINA

250G DI PECOLA DI PATATE

200G DI ZUCCHERO

110G DI OLIO DI MAIS

4 UOVA

1 BICCHIERINO DI MISTRÀ

1 BUSTINA DI LIEVITO

1 BUSTINA DI VANILLINA

1 FIALA DI ESTRATTO DI LIMONE

1 PIZZICO DI BICARBONATO

Mescolare tutti gli ingredienti insieme, mettere in una teglia da ciambellone e infornare. Guarnire con zucchero in granellini.

Ciambella all'olio

www.mangiarebene.com

Ingredienti per 6 persone:

1 UOVO

200G ZUCCHERO

300G DI FARINA SETACCIATA

1 VASETTO DA 125 ML DI YOGURT NATURALE

125 ML OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

ZUCCHERO E FARINA Q.B. PER LA TORTIERA

Accendete il forno a 180 gradi e ungete, spennellandola con un po' di

olio, una tortiera col buco dal diametro di circa 24 cm, inzuccheratela e poi infarinatela.

Con l'aiuto del frullino elettrico amalgamate bene tutti gli ingredienti e versate il composto ottenuto nella tortiera.

Fate cuocere per circa 20-25 minuti fino a quando la torta sarà bella gonfia, dorata e finché uno stecchino, infilato nel dolce, non ne esce ben asciutto. Fatela raffreddare, appoggiandola su una gratella.

È squisita accompagnata da frutta fresca come per esempio l'uva.

Ciambella della nonna

www.mangiarebene.com

Ingredienti per 6 persone:

3 UOVA

300G ZUCCHERO

300G DI FARINA SETACCIATA

150G BURRO

SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATA

1 BICCHIERE DI LATTE

UNA BUSTINA DI LIEVITO

Accendete il forno a 180 gradi e imburrate, spennellandola col burro fuso, una tortiera col buco dal diametro di circa 24 cm, inzuccheratela e poi infarinatela.

Con l'aiuto del frullino elettrico montate bene le uova con lo zucchero fino a quando hanno raggiunto una consistenza spumosa, tipo mousse e un colore quasi bianco. Ci vorranno circa 5 minuti. Aggiungete poi, con l'aiuto di un cucchiaio di metallo in modo da non smontare le uova, la farina, il burro appena fuso, la scorza di limone ed il bicchiere di latte tiepido nel quale avete sciolto il lievito e versate il composto nella tortiera.

Cuocere per circa 20-25 minuti fino a quando la torta sarà bella gonfia, dorata e finché uno stecchino, infilato nel dolce, non ne esce ben asciutto. Fatela raffreddare, appoggiandola su una gratella.

Ciambella alla lericina

www.ilfornello.it

Ingredienti per 6 persone:

500G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

4 UOVA

100G DI BURRO

1/2 BICCHIERE DI LATTE

1/2 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE

SALE

1/2 LIMONE

50G DI MANDORLE

Versare la farina sulla spianatoia, mescolarvi il lievito, lo zucchero, un pizzico di sale, 3 uova intere e un tuorlo, il burro a pezzetti (meno una noce), il latte e la scorza grattugiata del limone.

Impastare il tutto e lavorare il composto fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea: formare un rotolo e congiungere le due estremità, sovrapponendole leggermente in modo da ottenere una ciambella.

Sistemare il dolce in una tortiera imburrata, pennellarlo con il rimanente albume battuto e cospargerlo con le mandorle affettate e mescolate con poco zucchero.

Cuocere in forno caldo fino a quando la superficie si sarà dorata.

Ciambellone con mele

www.dolci.it/

calorie cad. 200

Ingredienti per 12 persone:

3 UOVA

500G DI FARINA 00

100G DI LATTE

100G DI OLIO DI SEMI

2 CUCCHIAINI DI SUAVITER (O 15 PILLOLE DI SACCARINA)

1 CARTINA DI LIEVITO

2 MELE MEDIE A FETTINE

Battere con le fruste elettriche tutti gli ingredienti e versare il composto in una teglia. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e disporle sul composto. Mettere in forno preriscaldato a 160°. Sfornare dopo 30'.

Ciambellone bicolore

www.buonissimo.org

Ingredienti per 8 persone:

300G DI FARINA

150G ZUCCHERO

80G DI CACAO

3 UOVA

1/2 BICCHIERE DI OLIO DI OLIVA

1/2 BICCHIERE DI LATTE

1 SCORZA DI LIMONE,

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

Mescolate con la frusta elettrica le uova con lo zucchero; aggiungete il latte, l'olio e la buccia del limone.

Unite la farina e per ultimo il lievito.

Imburrate e infarinate uno stampo per ciambellone o per plum cake e versatevi dentro metà del composto.

Unite il cacao al composto che rimane e mescolate bene fino a che il cacao non si sarà ben mescolato.

Versate anche questa parte di composto nello stampo, spolverizzate la superficie con zucchero e infornate per 45 minuti a 180°C.

Ciambellone bicolore allo yogurt

Daniela

Ingredienti per 6 porzioni:

2 VASETTI DI YOGURT MAGRO (GUSTO A PIACERE)
1 VASETTO DI ZUCCHERO
3 VASETTI DI FARINA
1/2 VASETTO SCARSO DI OLIO DI SEMI
BUCCIA DI 1 LIMONE NON TRATTATO
3 UOVA
UN BICCHIERINO DI LIQUORE A PIACERE
UNA BUSTINA DI LIEVITO
UNA BUSTINA DI VANILLINA
20G DI CACAO AMARO
1DL D'ACQUA
1 PIZZICO DI SALE

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DELLO YOGURT

Mescolare bene tutti gli ingredienti con un frullatore aggiungendone uno per volta (nell'ordine: yogurt, olio, farina, zucchero, uova, buccia di limone, vanillina, sale) tranne il lievito che aggiungerete nel frullatore per ultimo.

Versare in una teglia con il buco in mezzo unta metà del composto. All'altra metà aggiungere il cacao e l'acqua e frullare di nuovo; versare nella teglia sopra all'altro composto. Per variegare il tutto: muover il composto con un cucchiaino.

Mettere nel forno già caldo a 180° per circa 45 minuti. Sfnare dopo aver fatto la prova con uno stecchino e lasciar raffreddare il ciambellone nella teglia.

Ciambellone al caramello

Daniela

Ingredienti per 6 porzioni:

50

1 VASETTO DI YOGURT MAGRO O AL LIMONE
2 VASETTI DI ZUCCHERO
3 VASETTI DI FARINA
1/2 VASETTO DI OLIO DI SEMI
IL SUCCO DI 2 LIMONI
BUCCIA GRATTUGIATA DI 2 LIMONI
BUCCIA GRATTUGIATA DI 1 ARANCIO
2 UOVA
UN BICCHIERINO DI LIMONCELLO
UNA BUSTINA DI LIEVITO
1/2 VASETTO DELLO YOGURT D'ACQUA

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DELLO YOGURT

Mescolare bene tutti gli ingredienti, tranne un vasetto di zucchero, un poco di succo di limone e il lievito. In un pentolino mettere il vasetto di zucchero, bagnarlo con un decilitro d'acqua e farlo cuocere a fuoco basso, fino a che lo zucchero non avrà preso un colore dorato. Togliere dal fuoco, mescolare velocemente con il succo fino a che non sarà tutto amalgamato e lasciar raffreddare un poco. Amalgamare con il resto del composto e aggiungere per ultimo il lievito in polvere.

Versare in una teglia con il buco in mezzo unta. Infornare a circa 180° per 35 minuti.

Ciambella allo yogurt

www.ricettemania.com

Ingredienti per 6 porzioni:

1 VASETTO DI YOGURT MAGRO
3 VASETTI DI ZUCCHERO
3 VASETTI DI FARINA
1/2 VASETTO (ABBONDANTE) DI OLIO DI SEMI
IL SUCCO DI 1 LIMONE
LA SCORZA GRATTUGIATA DI UN LIMONE
3 UOVA

51

UNA BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE

UTILIZZARE COME MISURINO IL VASETTO DELLO YOGURT

In una terrina mescolare tutti gli ingredienti e amalgamare bene e a lungo, poi travasare in una teglia da ciambellone unta e infarinata (o cosparsa di pangrattato) e infornare a circa 180° per 35 minuti.

Ciambella con yogurt e lamponi

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti:

500G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO SEMOLATO

180G BURRO

100G UVETTA SULTANINAG 100

20G LIEVITO DI BIRRA

5 UOVA

1/2 BICCHIERE DI LATTE

1/4 DI YOGURT

150G MARMELLATA DI LAMPONI

50G DI ZUCCHERO IN GRANELLA

Mettete ad ammolare l'uvetta sultanina in acqua tiepida. Sbriciolare il lievito e fatelo sciogliere in mezzo bicchiere circa di latte tiepido.

Impastate con il latte 150 g di farina, formate una palla e mettetela a lievitare in una casseruolina contenente acqua tiepida ponendola vicino a una fonte di calore per circa 15minuti (l'impasto dovrà aumentare del doppio).

Intanto disponete a fontana sulla spianatoia il resto della farina (meno un pugno), spezzettate nel centro il burro ammorbidito, aggiungete quattro uova intere sbattute, lo zucchero, la palla di pasta lievitata ridotta a pezzetti, l'uvetta scolata dall'acqua, asciugata e infarinata e, se occorre, aggiungete un po' di latte. Impastate bene il tutto sbattendo energicamente la pasta sulla spianatoia fino a renderla ben liscia ed elastica, poi raccogliete ancora l'impasto in una palla, mettetelo a lievitare in una terrina infarinata, copritelo con un canovaccio e ponetelo lontano dalle correnti d'aria. Quando l'impasto sarà aumentato quasi del doppio (impie-

gerà circa tre ore), ponetelo sulla spianatoia, lavoratelo ancora un pochino e rimettetelo a lievitare per altre due ore. Nel frattempo imburrate e infarinate uno stampo da ciambella (ideale sarebbe una teglia con cerniera a buco centrale). Lavorate un poco la pasta che sarà di nuovo lievitata notevolmente, foggiate la a filone che arrotonderete intorno al buco della teglia rotonda, al centro della quale avrete posto un bicchiere di metallo. Sbattete un poco il rimanente uovo e pennellate con esso la ciambella, cospargete poi con lo zucchero in granella e infornate la ciambella a 190°C: sarà cotta dopo 45 minuti circa.

Quando la ciambella si sarà raffreddata, tagliatela in tre strati.

Mescolate lo yogurt alla marmellata di lamponi e spalmate il composto sugli strati di ciambella che rimetterete poi uno sull'altro ricomponendo il dolce.

Ciambella con mele, uvetta e birra

www.antidoto.org

Ingredienti per 6 persone:

400G DI FARINA BIANCA

50G DI UVETTA

70G DI BURRO

1/2 BICCHIERE DI BIRRA

2 MELE ROSSE

150G DI ZUCCHERO

2 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO

SALE

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

Preriscaldare il forno a 180°. In una scodella piccola con dell'acqua tiepida mettete ad ammolare tutta l'uvetta.

Quando è pronta strizzatela leggermente e asciugatela usando un foglio di carta assorbente da cucina. Nel frattempo, lavate bene sotto l'acqua corrente il limone. Asciugatelo, poi con un coltello affilato tagliate via lo scorza e mettetela da parte.

In una casseruola posta sulla fiamma bassa fate sciogliere il burro a

bagnomaria.

In uno scodella unite lo farina bianca e il lievito. Mescolate molto bene in modo da far amalgamare perfettamente i due ingredienti, quindi incorporate delicatamente il burro sciolto, le uova (una alla volta), lo zucchero, la scorza di limone grattugiata finemente, un pizzico di sale e la birra.

Sbucciate le due mele, apritele a metà, eliminate il torsolo poi grattugiatele.

Mescolate la pastella fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo: a questo punto unite le mele e l'uvetta, e mescolate ancora.

Ungete uno stampo a ciambella. Infarinatelo, poi versate il composto livellandolo bene. Mettete in forno a cuocere per circa 35 minuti, poi servite.

La vostra ciambella risulterà ugualmente buona se al posto delle mele rosse ne userete delle altre, purché siano a pasta soda e compatta.

Se non vi piace particolarmente il sapore della birra e volete dare un profumo particolare alla vostra ciambella, sostituitedla con un bicchierino del vostro liquore preferito diluito nell'acqua o con del caffè' nero e forte, anch'esso diluito.

Ciambella al cioccolato

www.chococlub.com

Ingredienti per 4 persone:

200G DI FARINA

2 UOVA CON ALBUMI E TUORLI SEPARATI

50G DI BURRO

200G DI ZUCCHERO

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO

100 ML DI PANNA LIQUIDA

250G DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO

Preriscaldare il forno a 180°. Imburrate uno stampo per ciambelle. Fate sciogliere il burro e il cioccolato in un contenitore termoresistente mescolando di tanto in tanto. Unite lo zucchero e fatelo sciogliere per tre minuti senza mai smettere di mescolare con un cucchiaino di legno. Riunite in

un contenitore capiente la panna e i tuorli e mescolate con una frusta da cucina in modo da ottenere un composto cremoso. A questo punto, aggiungete il composto al cioccolato fuso a quello alle uova e senza mai smettere con una frusta da cucina finché otterrete un composto spumoso e ben combinato. Aggiungete la farina, il lievito poco alla volta, gli albumi montati a neve mescolando con una frusta da cucina o con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto e non in senso rotatorio. Versate la ciambella nello stampo. Infornate il dolce e fatelo cuocere per un'ora. Verificate la cottura della torta introducendo nella stessa uno stuzzicadenti che dovrà uscirne perfettamente pulito. A cottura avvenuta, sforate il dolce e fatelo raffreddare nello stampo prima di sformarlo in piatto da portata. Quest'operazione farà in modo che il dolce non si rompa. Spalmate sulla sommità del dolce il cioccolato fuso aiutandovi con il dorso di un cucchiaino di legno. Fate rassodare il cioccolato e servite in tavola.

Ciambella alle noci e cacao

www.chococlub.com

Ingredienti per 6-8 persone:

PER LA TORTA:

90G DI BURRO

185G DI RICOTTA

150G DI ZUCCHERO

80G DI ZUCCHERO A VELO

2 UOVA

60G DI NOCI TRITATE

180G DI FARINA

190 ML DI LATTE

25G DI CACAO

1 CUCCHIAINO DI ESSENZA DI VANIGLIA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

PER LE GANACHE AL CIOCCOLATO

190G DI CIOCCOLATO

220G DI PANNA FRESCA

3 CUCCHIAI DI BRANDY

PER DECORARE:

NOCI

Lavorate a lungo con lo sbattitore elettrico il burro con lo zucchero. Aromatizzate con l'essenza di vaniglia. Aggiungete a cucchiata la ricotta poi, quando il composto risulterà cremoso e gonfio, le uova, una alla volta. Unite le noci e metà della farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale, diluite con il latte e completate con la restante farina e il cacao. Versate l'impasto nello stampo già imburrato e infarinato, quindi ponete in forno preriscaldato a 180° per 75 minuti. Trascorso tale tempo, sfornate la ciambella, lasciatela riposare qualche minuto nello stampo, poi sformatela su una gratella a raffreddare.

Ganache: portate a bollore la panna fresca, allontanatela dal calore ed unitevi il cioccolato spezzettato. Mescolate energicamente con una frusta. Fate raffreddare un paio di minuti e aromatizzate con il liquore. Lasciate intiepidire.

Decorazione: pennellate la ciambella con la gelatina di albicocche calda, poi ricopritela con la ganache. Spolverizzatela infine con alcuni gherigli di noci spezzettati.

Ciambellone al caffè

www.dolci.it/

calorie cad. 175

Ingredienti per 12 persone:

3 UOVA

300G DI FARINA INTEGRALE

100G DI LATTE

50G DI OLIO DI SEMI

4/5 CUCCHIAINI DI DULCERIL (O 3 DI SUAVITER)

1 CARTINA DI LIEVITO

2 CUCCHIAINI COLMI DI CAFFÈ LIOFILIZZATO

Battere con le fruste elettriche tutti gli ingredienti e versare il composto in una teglia.

Mettere in forno preriscaldato a 160°. Sfnare dopo 30'.

Ciambella al caffè con ricotta

Rivista di Rosa

Ingredienti per 4/6 persone:

200G DI FARINA

100G DI ZUCCHERO

30G DI BURRO

3 UOVA

1 BICCHIERE DI PANNA

1 BICCHIERINO DI LIQUORE

3 TAZZINE DI CAFFÈ

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

200G DI RICOTTA PIEMONTESE

40G DI ZUCCHERO A VELO

CHICCHI DI CAFFÈ PER DECORARE

Lavorate le uova con lo zucchero fino a formare una crema. Unite a pioggia la farina, poi la panna liquida, il lievito e infine due tazzine di caffè: lasciate riposare coperto per un'ora.

Ungete uno stampo a forma di ciambella e versatevi dentro il composto, distribuite in superficie a i fiocchetti di burro. Ponete poi in forno già caldo a 200° per 40 minuti. Sfnate ve quando il dolce si è raffreddato sformate su un piatto di portata.

Passate la ricotta al setaccio e mescolatela con lo zucchero a velo, il liquore e il caffè. Versate la crema ottenuta al centro della ciambella, decorate con i chicchi di caffè e servite.

Torta al latte di soia

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

250G DI FARINA BIANCA

40G DI FECOLA DI PATATE

120G DI MARGARINA VEGETALE

180G DI ZUCCHERO

VANILLINA

4 UOVA DI MEDIA GRANDEZZA

125G DI LATTE DI SOIA

POCHISSIMA LECITINA DI SOIA

UNA BUSTINA DI LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI

LIMONE

Sbattere la margarina con lo zucchero e, pian piano, aggiungere le uova una ad una, la lecitina ed il latte di soia; continuare a sbattere mentre si aggiunge pian piano la farina, poi la fecola e gli aromi (vanillina e scorza grattugiata di limone). Per ultimo aggiungere il lievito, amalgamarlo bene, imburrare ed infarinare la teglia per torte, versarci l'impasto ed infornare a forno caldo a 180 gradi per 60 minuti; consumare la torta tiepida o fredda.

Dolce del mattino

www.ricettemania.com

Ingredienti per 6 persone:

600G DI FARINA

600G DI ZUCCHERO

6 UOVA

2 BICCHIERI DI VERMOUTH (O ALTRO LIQUORE)

1/2 BICCHIERE DI OLIO

2 BUSTINE DI LIEVITO PER DOLCI

1 BUSTINA DI VANILLINA

Riscaldare il forno a 150gradi.Sbattere le uova,aggiungere lo zucchero e sbattere ancora,inserire i due bicchieri vi liquore e poi la farina con la vanillina,sbattere ancora fino a quando non si formeranno delle bollicine nell'impasto.Alla fine sciogliere le 2 bustine di lievito in un mezzo bicchiere di lievito ed aggiungerlo all'impasto lavorare ancora, metterlo in una teglia imburrata ed infornarlo a 150°. Appena cotto farlo raffreddare e servirlo.

Dolce di marmellata della nonna

<http://cucina.too.it>

Ingredienti:

500G DI FARINA

220G DI ZUCCHERO

2 PIZZICHI DI SALE

LA BUCCIA GRATATA DI UN LIMONE NON TRATTATO

1 ETTO DI BURRO

2 UOVA INTERE

1/2 BICCHIERE DI LATTE

1 BUSTINA DI LIEVITO

MARMELLATA

O ANCHE MELE RANETTE A FETTINE

O CREMA AL CIOCCOLATO (TIPO NUTELLA)

Mescoliamo sulla tavola nell'ordine la farina, il sale, lo zucchero, il burro sciolto a bagnomaria, il latte, il limone ed impastiamo tutto. Stendiamo l'impasto col mattarello e tagliamo a metà: otterremo così 2 pezzi che cospargeremo di marmellata oppure sui quali distribuiremo le mele tagliate a fettine sottili e spolverizzate di zucchero. Adesso avvolgiamo l'impasto formando due rotoli e inforniamo. Quando taglieremo i rotoli a fettine, avremo delle "girelle".

Provare anche l'ottima variante con la crema al cioccolato.

Torta della nonna

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

125G DI FARINA

125G DI BURRO

125G DI ZUCCHERO

3 UOVA

BUCCIA DI LIMONE

1 CUCCHIAIO DI LIQUORE

In una ciotola mescolate lo zucchero con le uova fino a quando non diventi spumoso. Aggiungete burro fuso, farina e mescolate bene il tutto. Imburrate una tortiera e versateci questo preparato in cui avrete messo anche la buccia tritata del limone e un cucchiaino di liquore. Infornate per 1 ora; la torta sarà cotta quando mettendo un ferro in mezzo al dolce questo ne uscirà asciutto.

Dolce di pane

<http://cucina.too.it>

Ingredienti:

1/2KG DI PANE RAFFERMO TAGLIATO A PEZZETTI

1/2 CHILO DI ZUCCHERO

1/2 CHILO DI UVETTA SULTANINA

1/2 LITRO DI LATTE

1/2 LITRO DI ACQUA

5 UOVA

LA BUCCIA GRATTATA DI UN LIMONE (O UNA FIALA DI AROMA)

FIOCCHETTI DI BURRO

Mettere il pane tagliato a pezzetti in una grossa terrina, scaldo leggermente l'acqua ed il latte insieme allo zucchero, fino a che si scioglie. Poi versare il tutto sul pane e lasciar riposare per qualche ora.

Al composto ben amalgamato, aggiungere le uvette, le uova e la scorzetta grattugiata (o la fialetta di aroma di limone, come più vi piace) e mescolare ancora.

Imburrate leggermente una teglia da forno, versare il composto, livellarlo e metterci sopra qualche fiocchetto di burro.

Infornare a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Mangiarlo freddo.

Variante della "pinza", dolce tipico veneto che viene realizzato solitamente con la farina di polenta. Ottima merenda per i bambini.

Dolce di pane duro

<http://cucina.too.it>

Ingredienti:

500G DI PANE DURO TAGLIATO A PEZZETTINI

500G DI ZUCCHERO

500G DI UVETTA SULTANINA AMMOLLATA

5 UOVA

1/2 LITRO DI LATTE

1/2 LITRO DI ACQUA

LA BUCCIA GRATTATA DI UN LIMONE (O UNA FIALA DI AROMA)

UN PO' DI BURRO

Dopo aver tagliuzzato il pane, mettiamolo in una capace terrina; intiepidiamo il latte con l'acqua sciogliendovi lo zucchero e gettiamolo sopra al pane.

Mescoliamo bene e lasciamo riposare un paio d'ore (o anche tutta la notte, se vogliamo).

A questo punto aggiungiamoci le uvette risciacquate, le uova intere, la fialetta di limone e mescoliamo bene bene.

Imburriamo una teglia da forno e gettiamo il composto nella teglia livellandolo.

Mettiamoci sopra qualche fiocchetto di burro, tanto per ammorbidire, e informiamo per un'oretta e mezza a fuoco medio (controllare ogni tanto). Quando sopra si sarà formata una crosticina, il nostro dolce è pronto. Togliamo dalla teglia e mettiamolo a raffreddare su un tagliere

di legno.

C'è anche chi arricchisce questo dolce con fichi, o pezzi di cioccolata amara, o frutta secca. I risultati sono sempre ottimi.

Torta abruzzese

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 4 persone:

520G DI FARINA

4 UOVA

15G DI LIEVITO PER DOLCI (UNA BUSTINA)

120G DI BURRO

200G DI ZUCCHERO

3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO COLORATO IN GRANI

Setacciate 500 g di farina, lasciate ammorbidire 100 g di burro a temperatura ambiente, quindi tagliatelo a pezzetti. Sistemate la farina in una ciotola grande, aggiungete lo zucchero e mescolate, unite il burro, il lievito, le uova e lavorate con un cucchiaino l'impasto fino a quando raggiungerà una consistenza compatta e perfettamente omogenea. Ungete con il rimanente burro una tortiera a bordo sganciabile, fatevi girare dentro la farina rimasta, quindi versatevi il composto preparato. Coprite bene con un canovaccio e lasciate lievitare per 30 minuti. Mettete la tortiera in forno ben caldo e lasciate cuocere per 35 minuti circa, poi cospargete la superficie di granella e rimettete in forno per altri 5 minuti.

Aprite la tortiera, spostate la torta su un piatto di portata e servitela fredda.

Torta sabbia

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 6/8 persone:

220 G DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

200 G DI ZUCCHERO SEMOLATO

150 G DI FECOLA DI PATATE

60 G DI FARINA BIANCA

3 UOVA INTERE

2 TUORLI

LA SCORZA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

SALE

Imburrate abbondantemente il foglio d' alluminio, spolverizzatelo con poca farina e foderate la tortiera.

Mettete il restante burro ammorbito in una capace terrina e con la frusta metallica sbattetelo a lungo, sino a ottenere una crema molto soffice e montata. Questa operazione è molto importante, affinché la torta riesca bene. Accendete intanto il forno. Quando il burro sarà ben montato, senza smettere mai di sbattere, unite due tuorli e tre uova intere, tutto lo zucchero, la scorza di limone, un pizzico di sale e poco per volta, facendoli passare attraverso un setaccio, sessanta grammi di farina e tutta la fecola di patate.

Appena gli ingredienti saranno ben amalgamati e l' impasto omogeneo e liscio versate il composto nella tortiera foderata con il foglio d' alluminio: livellate la superficie e passate nel forno già moderatamente caldo.

Lasciate cuocere per circa 40 minuti. A cottura ultimata togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare, prima di aprire la tortiera. Disponetela sul piatto di servizio e spolverizzatela uniformemente con lo zucchero vanigliato.

Torta alla marchigiana

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

2 ETTI DI MANDORLE

1 ETTI DI FARINA BIANCA

1 ETTI DI FARINA GIALLA

1 ETTI DI BURRO

1 BICCHIERE LATTE

1 LIMONE

Pelare e tritare le mandorle, unirle alla farina bianca e gialla col burro liquefatto, il bicchiere di latte e la raschiatura del limone. Versare l'impasto in una tortiera unta di burro e cuocere al forno.

Torta biancaneve

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

5 UOVA

130G DI FARINA 00

150G DI AMIDO MAIZENA

150G DI ZUCCHERO

LA SCORZA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

IL SUCCO DI 2 ARANCE

1 BUSTINA DI LIEVITO

100G DI BURRO

Accendere il forno a 180°, imbrattare e infarinare uno stampo.

Separare i tuorli dagli albumi e dividerli in due ciotole. Montare gli albumi a neve ben ferma. Aggiungere ai tuorli lo zucchero e la scorza grattugiata e col frullatore montarli. Quando saranno spumosi, aggiungere il burro fuso, le farine, il succo d'arancia e incorporare delicatamente gli albumi con movimento verticale per non smontarli. Per ultimo aggiungere il lievito e infornare subito per circa un'ora.

Torta passepartout

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

350G FARINA

1 BICCHIERINO DI OLIO

200G ZUCCHERO

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

3 UOVA

LATTE Q.B.

PER LE VARIANTI:

AL LIMONE: UN LIMONE

ALLE UVETTE: UVETTE

FARCITA: MARPELLATA O NUTELLA

Mescolare nel mixer tutti gli ingredienti insieme per molto tempo e solo alla fine aggiungere il latte giudicando quanto ne serve. Il latte serve infatti a regolare la consistenza della torta. Informate per 30-45 minuti a 200°.

Variante al limone: Mettere nel mixer, prima degli altri ingredienti, un limone tagliato a fettine sottili e poi proseguire.

Variante alle uvette: Una volta versato il tutto nella teglia aggiungete le uvette in superficie e mescolate delicatamente a mano facendole rimanere in cima.

Variante farcita: Sforzata la torta la si taglia quando è ancora calda e si aggiunge marmellata o Nutella per poi ricoprire il tutto.

Torta paradisiaca

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

3 UOVA

8 CUCCHIAI ACQUA

2 PIZZICHI SALE

200G ZUCCHERO

100G FARINA

25G FECOLA

1 CUCCHIAINO DA TÈ DI LIEVITO IN POLVERE

1 BUSTINA VANILLINA

Mescolare lo zucchero con 8 cucchiaini di acqua fredda.
Cuocere fino a che lo sciroppo faccia il filo, togliere dal fuoco.
Montare a neve gli albumi con il sale. (usare lo sbattitore elettrico incorporare lentamente lo sciroppo caldo, continuando a sbattere (usando lo sbattitore elettrico) finché si intiepidisca.

Incorporare i tuorli, continuando a sbattere.

Setacciare insieme: la farina, la fecola, il lievito, la vanillina; aggiungere al composto setacciando il tutto con un passino e incorporando, lentamente con una forchetta.

Versare in una tortiera di cm. 20, alta cm. 6 unta e infarinata.

Riscaldare il forno e cuocere a 180° per 30/40 minuti.

Farcire con crema pasticciera.

Torta semplice

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

250G DI FARINA 00

150G DI ZUCCHERO

1 UOVO GRANDE

100G DI BURRO

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

LATTE Q.B.

UNA BUSTINA DI LIEVITO VANIGLIATO

Sbattere le uova, lo zucchero e il burro fuso in una teglia fino ad ottenere una crema.

Dopo aggiungete la farina a poco alla volta atternandola con il latte tiepido.

Infine aggiungete il lievito, mettete il composto ben amalgamato nella teglia e infornate a 180gradi per circa mezz'ora

Torta sofficissima

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

4 UOVA INTERE

150G ZUCCHERO

150 FARINA

50G FRUMINA

1 BUSTINA VANILLINA

1 BUSTINA LIEVITO PER DOLCI

4 CUCCHIAI DI ACQUA BOLLENTE

Sbattere a schiuma i tuorli aggingendo i 4 cucchiaini di acqua bollente montare a neve durissima le chiare e verso la fine aggiungere 50g di zucchero e continuare a sbattere (la neve deve essere durissima importantissimo per la riuscita).

Setacciare la farina mescolandola al lievito alla vanillina e alla frumina.

Versare le chiare sui tuorli precedentemente sbattuti e incorporare (senza sbattere) gli altri ingredienti (farina assieme al lievito, frumina ecc.) mescolando dal basso verso l'altro.

Si otterrà un composto spumoso.

Versare il tutto su uno stampo apribile precedentemente rivestito di carta da forno.

Informare a 180° per 30 minuti. (forno precedentemente preriscaldato a 220° per 10 minuti)

Questa torta e' anche ideale per essere farcita.

Torta delicatezza

www.mistercarota.com

Ingredienti:

3 UOVA INTERE

80G + 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

80 DI FARINA

1 BUSTINA VANILLINA

250G DI RICOTTA

80 DI FARINA

2 CUCCHIAI DI COCCO GRATTATO

2 CUCCHIAI DI UVA PASSA

2 CUCCHIAI DI CANDITI

1 CUCCHIAIO DI MARMELLATA DI PESCHE

SCORZA GRATTUGIATA DI UN'ARANCIA NON TRATTATA

Preparare un pan di spagna montando le uova con 80g di zucchero, fino ad ottenere un composto ben gonfio. Incorporarvi la farina setacciata con la vanillina, versare in uno stampo stretto dai bordi alti ed infornare per 30 minuti a 190 gradi.

Nel frattempo amalgamare la ricotta con i 2 cucchiaini di zucchero, il cocco, l'uva passa, i canditi, la scorza d'arancia e la marmellata. Appena il pan di spagna si sarà raffreddato, tagliarlo in più strati e farcirlo con la crema preparata, ricoprendone anche la superficie.

Torta bormina

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

6 UOVA

200G FARINA DI GRANO SARACENO

100G FARINA BIANCA

200G ZUCCHERO

SCORZA DI LIMONE

2 MELE

50G PINOLI

Montare le uova con lo zucchero, aggiungervi poi le due farine mescolando dolcemente, e infine versarvi dentro nel composto i pinoli e le mele precedentemente tagliate a fettine .

Imburrare la tortiera e infarinarla, aggiungervi il composto e cuocere al forno a 180g per 1 ora.

Torta con la cannella

www.scuoladicucina.it

Ingredienti per 4 persone:

4 UOVA

160G DI ZUCCHERO

120G DI OLIO DI OLIVA

160G DI FARINA

1 BUSTINA DI LIEVITO

60G DI CACAO AMARO

40G DI PINOLI

40G DI UVETTA SULTANINA

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE

1 TAZZINA DI CAFFÈ RISTRETTO

1 PIZZICO DI SALE

UNA TAZZINA DI RHUM

Ammollare l'uvetta nel rhum per un quarto d'ora. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unirvi il cacao, cannella, pinoli ed infine la farina, il lievito, l'olio ed il caffè. Montare gli albumi a neve aggiungendovi assieme un pizzico di sale. Incorporare gli albumi all'impasto ed in ultimo aggiungere al composto l'uvetta ben strizzata. Versare il tutto in una tortiera precedentemente oliata ed infarinata e mettere a cuocere in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti.

Torta della signora

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

340G ZUCCHERO

6 UOVA

235G FARINA

120G BURRO LIQUEFATTO

BUCCIA DI LIMONE GRATTATA

Sbattere con lo zucchero i rossi d'uovo e la farina. Aggiungere il burro ed il limone grattugiato, unendo i bianchi sbattuti a neve.

Torta di polenta

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti:

250G DI FARINA DI MAIS

400G DI RICOTTA

1/2 LIMONE

3 UOVA

150G DI UVETTA

SALE

50G DI PINOLI

Lavorate la ricotta in una ciotola con una forchetta finché sia ben liscia, aggiungere ogni ingrediente alla volta avendo cura che il precedente sia ben incorporato nell'impasto: la scorza di limone grattata, un pizzico di sale, le uova ben sbattute, l'uvetta preventivamente ammollata in acqua tiepida e la farina di mais. Versate il composto in uno stampo già unto, livellate la superficie, cospargete di pinoli e cuocete in forno a 160°C per circa 40 min.

Pandolce 1

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

500G DI FARINA

30G DI LIEVITO DI BIRRA

40G DI ZUCCHERO

UN BICCHIERE DI LATTE TIEPIDO

80G DI BURRO

1 UOVO

UN PIZZICO DI SALE

PER SPENNELLARE:

UN CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

MEZZO BICCHIERE D'ACQUA

Mettete la farina a fontana in una terrina, fatevi un incavo nel mezzo e sbriciolatevi dentro il lievito. Aggiungete un cucchiaino di zucchero e un po' di latte tiepido, preparate con parte della farina una pasta preliminare e lasciatela lievitare per 10-15 minuti in un luogo caldo finché avrà raddoppiato il suo volume. Unitevi poi il restante zucchero e latte, il burro a fiocchetti, l'uovo e il sale. Mescolate bene gli ingredienti prelevando un po' per volta la farina dal bordo, lavorate la pasta con le mani, sbattendola finché si staccherà dal recipiente e formerà delle bollicine. Formate un pane oblungo e piuttosto piatto, adagiatelo sulla placca del forno imbrattata e lasciate lievitare per 20 minuti coperto da un tovagliolo.

Mescolate l'acqua con lo zucchero e spennellate il dolce. Fate cuocere in forno a 220° per 35 minuti.

Pandolce 2

www.paola2000.it

Ingredienti per 8 persone:

1KG DI FARINA BIANCA

30G DI LIEVITO DI BIRRA

100G DI GHERIGLI DI NOCE

1DL DI OLIO EXTRAVERGINE

1DL DI MARSALA

30G DI PINOLI

30G DI NOCCIOLE SGUSCIATE

5 SEMI DI FINOCCHIO

80G DI UVETTA PASSA

50G DI ZUCCHERO

SCORZA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE

SALE Q.B.

Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 15 m, poi scolatela. Sbollentate in acqua in ebollizione per 1 m. i gherigli di noce, sgocciolate e tritate.

Versate in un'ampia terrina la farina, il sale, lo zucchero, la scorza di limone, i semi di finocchio, le nocciole, i pinoli, le noci e metà dell'uvetta. Unitevi il lievito diluito in poca acqua tiepida, 8 cucchiari di olio e il Marsala. Lavorate l'impasto con energia, copritelo con un canovaccio e lasciate lievitare per 2 ore in luogo tiepido.

Ungete con l'olio una teglia e disponetevi l'impasto. Decorate con la rimanente uvetta, spennellate il tutto con dell'olio rimasto, lasciate riposare ancora per 1 ora, quindi fatela cuocere in forno caldo a 200° per 30 m. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Consigli: Servite questo pane di frutta secca accompagnandolo con una crema inglese al cioccolato fondente.

Pan dolce delle fate

www.halloweenight.it

Ingredienti:

500G DI FARINA

250G DI PATATE

25G DI LIEVITO DI BIRRA SECCO

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

1 UOVO

1/4LT DI LATTE

4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1 CUCCHIAINO DI SALE

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida insieme ad un cucchiaino di farina e lasciate a riposo per 20 minuti. Le patate possono essere utilizzate anche lessate, sbucciate e passate, ma è preferibile il loro impiego a crudo, dopo averle grattugiate finemente, amalgamate con cura l'uovo allo zucchero, all'olio e al sale, quindi unite poco per volta le patate, la

farina e il lievito. Lavorate l'impasto aiutandovi con il latte tiepido fino a raggiungere la consistenza desiderata. Suddividetelo in pani rotondi di circa 10 cm e lasciateli lievitare coperti per 30 minuti, dopo averli disposti sulla piastra del forno leggermente unta e infarinata. Cuoceteli in forno ben caldo e prima di estrarli spennellatene la superficie con uovo sbattuto.

Pandolce ai fichi

www.paola2000.it

Ingredienti per 10 persone:

220G DI FARINA BIANCA

250G DI FICCHI SECCHI

50G DI ZUCCHERO

50G DI BURRO

1 UOVO

1 BICCHIERE DI MOSCATO D'ASTI

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO IN GRANELLA

1 PIZZICO DI SALE

Imburrate ed infarinate uno stampo da plum-cake. Mettete il burro rimasto in una terrina e fatelo ammorbidire a temperatura ambiente.

Tritate i fichi secchi, mettetli in una ciotola insieme con il vino bianco e fateli macerare per un'ora circa.

Mettete lo zucchero nella terrina con il burro ammorbidito e lavorate con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungete l'uovo, il sale, i fichi con loro vino e infine la farina setacciata.

Mescolate bene e versate il composto nello stampo. Cospargete la superficie con lo zucchero in granella. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180 ° per 50 m. Sformate il pandolce sul piatto di portata e servitelo freddo.

Consigli: servite il dolce accompagnandolo con una salsa di cioccolato al latte.

Pane di Natale

www.paola2000.it

Ingredienti per 8 persone:

500G DI FARINA
100G DI UVA PASSA
200G DI ZUCCHERO
100G DI PINOLI
100G DI BURRO
200G DI MANDORLE
200G DI CANDITI 200 G
100G DI UVA SULTANINA
100G DI FICHI SECCHI
300G DI MARMELLATA
100G DI CIOCCOLATO A PEZZI
50G DI CACAO
LATTE Q.B.
SALE Q.B.

Tritate grossolanamente la frutta secca, i fichi e il cioccolato.

Lavorate tutto insieme e amalgamate bene tutti gli ingredienti in modo da avere un impasto elastico ed omogeneo.

Foderate la placca del forno con carta da forno, adagiatevi i tre pani di Natale, cuocete in forno caldo 180° per circa 30 minuti o fino a quando la superficie è dorata.

Sfornate il pane di Natale lasciatelo raffreddare e degustatelo anche dopo qualche giorno.

Consigli: questa è una delle tante versioni del pane di Natale che nell'Emilia è ormai una tradizione antica. Gli ingredienti variano da famiglia a famiglia, però la tradizione vuole che tutti facciano il pane di Natale in casa. E' certamente un dolce povero che non a tutti piace, ma che fa molto Natale anche per il suo aspetto

Galletta

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 4 persone:

500G DI FARINA
4 UOVA
1 TUORLO D' UOVO
250G DI ZUCCHERO
130G DI BURRO
SALE
CAFFÈ
LATTE
ZUCCHERO A VELO

Frullate le uova aggiungendo lo zucchero poco alla volta. Unite la farina, il burro sciolto, sale e un po' di latte; mescolate fino ad ottenere un impasto morbido. Stendete la pasta sottilmente e poi mettetela dentro una tortiera imburrata. Diluite un tuorlo con del caffè forte e dorateci la superficie della pasta; cospargete il tutto con lo zucchero a velo e lasciate cuocere per 15 minuti.

Torta di carote 1

Monica

Ingredienti:

2 TAZZE DI FARINA
2 TAZZE DI ZUCCHERO
4 UOVA
3 TAZZE DI CAROTE GRATTUGIATE
1 TAZZA DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
1 CUCCHIAINO DI CANNELLA
2 CUCCHIAINI DI LIEVITO

PER LA GLASSA:

180G DO FORMAGGIO MORBIDO (PHILADELPHIA)

120G DI BURRO

2 CUCCHIAINI DI VANIGLIA

2 TAZZE DI ZUCCHERO A VELO

Torta:

Ungere due teglie rotonde da 22cm o un a quadrata grande e preriscaldare il forno a 175°.

In una grande scodella unire farina, zucchero, lievito e cannella. Aggiungere le carote, l'olio e le uova. Sbattere fino ad ottenere un'impasto omogeneo e versare nelle teglie. Cuocere per circa 30' e far raffreddare.

Glassa:

Mescolare il formaggio morbido con il burro e la vaniglia fino a che non è morbido e omogeneo. Lentamente aggiungere lo zucchero a velo e coprire le torte.

Torta di carote 2

Torta della passione

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 8 persone

3 CAROTE MEDIE SBUCCIATE E GRATTUGIATE

175G DI ZUCCHERO

125G DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

2 UOVA

UN CUCCHIAINO DI LIEVITO VANIGLIATO

UN PIZZICO DI BICARBONATO

UN CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE

UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA

UN CUCCHIAINO DI SALE

UNA CONFEZIONE PICCOLA DI ANANAS SCIROPATO IN SCATOLA

250G DI FARINA

UVETTA

Calorie per porzione: 300

Versare la farina in una ciotola e miscelarla con il bicarbonato, il sale e il lievito. Fare la fontana e aggiungere al centro gli altri ingredienti incluso l'ananas spezzettato con il suo sciroppo.

Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata. Cuocere a 180° per circa 30 minuti. Il dolce è pronto quando la parte centrale si risollewa come una spugna se si esercita una leggera pressione sulla sua superficie. Far raffreddare. Si conserva in frigorifero per diversi giorni.

Torta di carote 3

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

1,5KG DI CAROTE

1/4 DI LITRO DI LATTE

6 UOVA

2 CUCCHIAI DI FARINA

125G DI ZUCCHERO A VELO

1 NOCE DI BURRO

Preparate la crema sbattendo 2 tuorli d'uovo con lo zucchero e aggiungendo la farina e il latte bollente. Mettete la vaniglia e lasciate cuocere per 3 minuti o comunque fino a quando è diventata densa. Cuocete la carote e poi fatene un purè e mescolatelo alla crema. Aggiungete 4 tuorli d'uovo e mescolate il tutto aggiungendo gli albumi montati a neve. Imburrate una tortiera e versateci dentro il composto. Lasciate cuocere per 1 ora o comunque fino a quando, mettendo un ago nel centro del dolce, ne esca asciutto.

Torta di carote 4

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 8 persone

250G DI CAROTE MANDATE, LAVATE

E GRATTUGIATE

150G DI FARINA DI FRUMENTO 00

200G DI MANDORLE SPELATE

E TRITATE DI FRESCO

4 UOVA

3 CUCCHIAI DI MIELE

3 CUCCHIAI D'ACQUA CALDA

2 CUCCHIAINI DI LIEVITO PER TORTE

IL SUCCO DI 1 LIMONE E DI 1 ARANCIA

1 CUCCHIAINO DI SCORZA DI LIMONE

NON TRATTATA

PANGRATTATO E BURRO Q.B.

SALE Q.B.

Calorie per porzione 269

Sbattete a lungo i tuorli con l'acqua e il miele finché otterrete una crema densa e soffice (ci vogliono circa 15 minuti, eventualmente aiutatevi con una frusta elettrica). In una terrina capiente mescolate la farina con il lievito, la buccia di limone e le mandorle tritate. Incorporate, poco alla volta, i tuorli d'uovo, con la frusta a mano. A questo punto, sempre con l'aiuto della frusta, incorporate delicatamente gli albumi, precedentemente montati a neve ben ferma, con un pizzico di sale. Mescolate dal basso verso l'alto perché non si smontino. Infine unite le carote grattugiate, ben strizzate. Amalgamate il composto e mettetelo in una tortiera antiaderente, dai bordi alti, del diametro di 28 centimetri, ben unta di burro e spolverizzata di pane grattato. Livellate l'impasto. Infornate, a 170 °C, per 45-50 minuti, finché la torta avrà preso un bel colore dorato. Provate la cottura con uno stuzzicadenti. Bucate la torta con i rebbi di una forchetta e irroratela con il succo di arancia e limone. Servitela fredda, eventualmente con yogurt greco o panna montata.

Variante La ricetta originale prevede l'aggiunta di 150 g di zucchero al posto del miele.

Suggerimenti Poco calorica. Ottima per una merenda festiva o per la prima colazione.

Tortine di mela e carota

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti: per 4 persone

1 UOVO

180G DI CAROTE GIÀ LESSATE

1 MELA

100G DI FARINA INTEGRALE

4 CUCCHIAI DI OLIO D'ARACHIDE

SALE

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE

2 CUCCHIAI DI LIEVITO

40G DI ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA

O 2 CUCCHIAI DI MIELE

Grattare aiutandosi con una grattugia, la mela ben lavata (lasciatele la buccia).

Sbattere l'uovo ed unirlo alla mela ed alle carote precedentemente schiacciate con una forchetta.

In una ciotola, mescolare bene la farina con il lievito, un pizzico di sale, la cannella, unire il composto di uovo carote e mele, lo zucchero od il miele (fruttosio per i diabetici) e lavorare bene fino ad ottenere una crema densa.

Distribuire il tutto in formine monoporzione rotonde da forno (ne otterrete circa 8/10 con le dosi citate) unte e cuocere in forno già caldo a 200 °C per circa 20 min.

Torta di mele 1

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

200G DI FARINA

100G DI BURRO

1/2 BICCHIERE DI ACQUA

1 PIZZICO DI SALE

1KG DI MELE

1 CUCCHIAIO DI GELATINA

100G DI ZUCCHERO A VELO

VANIGLIA

ZUCCHERO

In un piatto mescolate la farina, il burro sciolto, il sale e l'acqua. Formate una palla e lasciatela riposare per 10 minuti. Intanto sbucciate le mele, cuocetene la metà, formando un purè che condirete con zucchero e vaniglia. Le altre mele tagliatele a fettine. Imburrate una tortiera e metteteci dentro la pasta, coprite questa con il purè di mele e sopra metteteci le fettine di mele. Cospargete il tutto di zucchero a velo e fate cuocere in forno per 25 minuti o comunque fino a che la crosta non sia dorata. Togliete dal forno e, servendovi di un pennello, spargete sopra la torta, la gelatina che avrete precedentemente sciolto in acqua bollente.

Torta di mele 2

www.margherita.net

Ingredienti:

3 MELE GRANDI

200G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

2 TUORLI D'UOVO

70G DI MARGARINA

SALE

1/2 BUSTINA DI LIEVITO (CIRCA 8 GRAMMI)

IL SUCCO DI 1 LIMONE

50 ML DI LATTE

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Aggiungete il succo di 1/2 limone. Mescolate tutti gli altri ingredienti (farina, zucchero, tuorli d'uovo, margarina, un pizzico di sale, lievito, il succo di mezzo limone, latte) in un recipiente finché ottenete un pasta liscia e omogenea. Stendete la pasta sul fondo della teglia e ricopritela con le mele. Mettete, prima di infornare la torta, un po' di zucchero sopra le mele. Cucinate la torta in un forno preriscaldato a circa 160 gradi per 50 minuti (controllate con uno stuzzicadenti se la torta è cotta, cioè quando lo stuzzicadenti rimane pulito).

Torta di mele 3

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

1KG DI MELE

200G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

50G DI BURRO

6 AMARETTI

2 UOVA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

1 BICCHIERINO DI SASSOLINO

2 LIMONI

CANNELLA

LATTE

SALE

Sbucciate le mele, affettatele non troppo sottili, raccoglietele in una terrina, spruzzate con il limone e cospargete con cannella e zucchero. Lavorate un poco i tuorli con lo zucchero, il burro fuso freddo e montate il composto, aggiungetevi la farina con il lievito, la buccia del limone grattugiata, un pizzico di sale e il liquore. Amalgamate bene, diluendo

con poco latte. Infine, incorporate gli albumi montati a neve. Imburrate ed infarinate una teglia a cerniera, sistematevi 1/3 della pasta, sbriciolatevi gli amaretti, ricoprite con l'altra pasta e infilatevi le mele in senso verticale. Riscaldare il forno a 190°C e infornate per circa 1 ora. Lasciate intiepidire in forno la torta onde poterla sfornare più agevolmente. Servire fredda

Torta di mele 4

www.dolcitalia.net

Ingredienti per 6 persone

200G DI FARINA
120G DI ZUCCHERO
120G DI BURRO
2 UOVA
700G DI MELE
1 BICCHIERINO DI MARSALA SECCO
1 CUCCHIAINO COLMO DI CANNELLA IN POLVERE
2 CUCCHIAINI COLMI DI LIEVITO IN POLVERE
1 PIZZICO DI SALE
40G DI BURRO
50G DI ZUCCHERO

Battere le uova in una terrina, unire lo zucchero, il burro fuso, il sale, la farina, il marsala e i due cucchiaini di lievito, fino ad ottenere un composto molto morbido.

Versate la metà nella tortiera. Coprite con le fette di mela e spolverizzate il tutto con la cannella e metà dello zucchero indicato a parte. Disponetevi sopra i 40 grammi di burro in fiocchetti.

Versate il resto dell'impasto e infine cospargete con lo zucchero rimasto la superficie del dolce. Mettetelo a cuocere nel forno già precedentemente riscaldato sui 200 gradi per 45 minuti.

Torta di mele 2

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

1KG DI MELE
2 ETTI DI ZUCCHERO
1 ETTO 1/2 DI FARINA
1 UOVO
1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI
1 BICCHIERINO DI RUM
LATTE QUANTO BASTA

Rompe l'uovo in una terrina e lavorarlo con 1 etto di zucchero, lasciare il 1/2 etto di zucchero da parte, incorporare a poco a poco la farina alternandola con un po di latte, si dovrà ottenere una pastella semiliquida che si completerà con la bustina di lievito e il bicchierino di liquore.

Aggiungere quindi le mele che si affetteranno molto sottilmente.

Versare il tutto in una tortiera con bordi apribili bene imburrate e mettere sulla superficie lo zucchero rimasto.

Cuocere in forno a temperatura 180° per circa 20 minuti

Torta di mele 5

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

150G DI BURRO
150G DI ZUCCHERO
3 UOVA
280G DI FARINA
80G DI FECOLA
1 PIZZICO DI SALE
1 BUSTINA DI LIEVITO
1/2 BICCHIERE DI LATTE

4 O PIÙ MELE

Lavorare burro e zucchero, aggiungere i tuorli, il latte, la farina mista a fecola, lievito e a un pizzico di sale.

A parte montare a neve le chiare e incorporarle insieme alle mele tagliate a pezzetti.

Infornare a 180° per 55 minuti.

Effettuare la prova con lo stecchino.

Torta di mele 6

www.dolci.it

calorie cad. 217

Ingredienti per 8 persone:

3 UOVA

150G DI FARINA 00

100G DI FARINA INTEGRALE

150G DI LATTE

100G DI OLIO DI SEMI

3 CUCCHIAINI DI DULCERIL

1 CARTINA DI LIEVITO

2 MELE GROSSE

Battere con le fruste elettriche tutti gli ingredienti e versare il composto in una teglia di 26 cm di diametro. Sbucciare le mele a metà togliere il torsolo con un coltellino appuntito e ricavarne tante fettine tagliandole nel senso della larghezza. Disporle sul composto in forma concentrica e mettere in forno preriscaldato a 160°. Sfnare dopo 30'.

Torta di mele 7

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

700G DI MELE RENETTE

250G DI FARINA

250G DI ZUCCHERO

160G DI ZUCCHERO

2 UOVA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

SUCCO DI 1 LIMONE

UNA BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO

1 CUCCHIAIO DI RUM

Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fettine molto sottili.

Ponetele in una terrina e ricopritele con 125g di zucchero e con il succo di limone.

Lasciate in infusione.

In un'altra terrina, sbattere le uova con lo zucchero rimasto.

Sciogliere il burro senza friggerlo e unitelo al composto di uova e zucchero.

Versare a pioggia la farina ed aggiungere il lievito, le mele mescolando con dolcezza.

Mettere in una teglia rotonda con carta da forno. Scaldare il forno a 160° e cuocere per circa 45 minuti.

Dopo cotto, lasciarlo raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

Torta di mele 8

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

3 UOVA

150G DI FARINA

50G DI FECOLA DI PATATE

150G DI ZUCCHERO

150G DI BURRO

4 MELE

LA SCORZA DI UN LIMONE GRATUGGIATA

GELATINA PER DOLCI

UN PIZZICO DI SALE

1 BUSTINA DI LIEVITO

Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, aggiungere la scorza di limone, il burro ammorbidito, la farina, la fecola, gli albumi montati a neve con il pizzico di sale.

Tagliare fini o grattugiare 2 mele e aggiungerle al composto.

Infine unire il lievito, imburrare una tortiera (possibilmente rotonda) e versare il composto.

Tagliare le altre due mele a fettine sottili e riporle sopra il composto in modo da formare tanti cerchi fino ad arrivare in centro sovrapponendo leggermente le fettine.

Spolverizzare con un po' di zucchero e infornare per 40-45 minuti a circa 180°.

Preparare la gelatina e a cottura ultimata ricoprire le fettine di mele in superficie.

Torta di mele 9

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

250G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

3 UOVA

100G DI BURRO

3 MELE

1/2 BICCHIERINO DI LIMONCELLO

1 LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO

Mescolare lo zucchero con il burro fuso, aggiungere e sbattere le uova, aggiungere la scorza di limone grattugiata ed il limoncello, quindi aggiungere la farina ed il lievito.

Versare metà impasto in un tegame imburrato, disporvi sopra le mele

tagliate a fette sottili, quindi coprire il tutto con l'impasto rimanente.

Mettere in forno preriscaldato a 160° e far cuocere per 50 minuti.

Torta di mele light 1

Calorie: 137,5

www.paola2000.it

Ingredienti per 8 persone:

1KG DI MELE

1 UOVO

9 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

1 TAZZINA DI LATTE

1 BUSTINA DI LIEVITO

150G DI FARINA

SALE Q.B.

Mescolate lo zucchero con la farina, l'uovo, il sale, unite il lievito che avrete fatto sciogliere nel latte, le mele tagliate a fette sottili, amalgamate bene il tutto e versate in una tortiera, foderata, di carta da forno.

Cuocetela in forno, già caldo, a 180° minuti per circa 25 minuti. Quindi sformatela e servitela fredda.

Torta di mele light 2

www.dolcitalia.net

Ingredienti per uno stampo di 22cm:

120 G DI FARINA

60 G DI FECOLA DI PATATE

150 G DI LATTE SCREMATO

50 G DI ZUCCHERO

2 ALBUMI

1 CUCCHIAINO DI OLIO

1 BUSTINA DI LIEVITO

LA SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE

1 MELA

In una terrina mettete la farina, la fecola e lo zucchero e mescolate bene.

Unite l'olio e la metà del latte e date una prima impastata con le punta delle dita.

Unite quindi la scorza del limone e la restante parte di latte dove avrete fatto sciogliere il lievito.

Aggiungete infine gli albumi montati a neve ferma.

Versate l'impasto nello stampo, imburato e infarinato, e disponete sopra le fettine sottili di mela che avrete precedentemente tagliato e lasciato macerare nel succo di limone e zucchero (o dolcificante ipocalorico).

Infornate a 180° per circa 50 minuti.

(se prima di unire gli albumi l'impasto presenta grumi potrete eliminarli utilizzando un frullatore, di quello ad immersione o quello classico)

Torta di mele senza uova

www.mistercarota.com

Ingredienti:

200G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

3 MELE RENETTE

1/5 DI LITRO DI OLIO DI SEMI

1/5 DI LITRO DI LATTE

POCHISSIMO LIQUORE DOLCE (FACOLTATIVO)

UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

SUCCO DI LIMONE

Disporre dentro un recipiente la farina, lo zucchero, il liquore se piace, l'olio ed il latte ed iniziare ad impastare e sbattere il composto; aggiungere le mele sbucciate, tritate e bagnare con qualche goccia di succo di limo-

ne; aggiungere anche il lievito ed amalgamare bene; mettere nella teglia imburata ed infarinata ed infornare a forno già caldo per 45 minuti circa a 180 gradi.

Torta di mele meringata

www.ilfornello.it

Ingredienti per 6 persone:

170G DI FARINA

100G DI BURRO

MEZZO CUCCHIAINO DI SALE

MEZZO CUCCHIAINO DI LIEVITO VANIGLIATO

UN CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

4 CUCCHIAI DI ACQUA CALDA

PER IL RIPIENO:

5 MELE

3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

LA SCORZA DI MEZZO LIMONE

LIQUORE CALVADOS

UNA NOCE DI BURRO

PER LA MERINGA:

2 CHIARE D'UOVO

80G DI ZUCCHERO

UN CUCCHIAINO DI MAIZENA

MEZZO CUCCHIAINO DI ACETO

50G DI MANDORLE TRITATE

Mescolare la farina al sale, allo zucchero e al lievito; disporre a fontana, aggiungere il burro, l'acqua calda e impastare velocemente.

Con questa pasta (che va adoperata subito) rivestire una teglia imburata; bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta, coprire con carta da forno, riempire di fagioli secchi e cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti. Intanto in una padella sciogliere il burro, aggiungere le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili, cospargere di zucchero e di scorza di

limone grattugiata e farle leggermente caramellare a fuoco vivace. Spruzzare con mezzo bicchierino di Calvados e far evaporare. Lasciare raffreddare.

Togliere la torta dal forno, eliminare i fagioli e la carta e versarvi le mele preparate.

Montare le chiare a neve, incorporarvi lo zucchero, la maizena e l'aceto. Con questa meringa ricoprire le mele, cospargere di mandorle tritate e rimettere la torta in forno a calore moderato finché la meringa sarà dorata.

Torta di mele allo yogurt

www.margherita.net

Ingredienti:

2 UOVA INTERE

2 VASETTI DI ZUCCHERO

3 VASETTI DI FARINA BIANCA

UN VASETTO DI YOGURT INTERO (O ALLA FRUTTA)

UNA BUSTINA DI LIEVITOE

UNA FIALETTA DI AROMA AL LIMONE

1/4 DI VASETTI DI OLIO DI SEMI

UNA MELA GIALLA

UTILIZZARE COME MISURINO I VASETTI DI YOGURT

Portare il forno a 180 gradi. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

Aggiungere la farina la bustina di lievito, l'aroma di limone lo yogurt e l'olio di semi. Amalgamare, utilizzando un cucchiaino (no sbattitori), il composto fino a sciogliere gli eventuali grumi.

Sempre mescolando, aggiungere la mela sbucciata e tagliata a dadini. In una tortiera antiaderente (anche da ciambella), disporre il composto uniformemente. Mettere nel forno e cuocere per 40-45 minuti.

Torta di mele e cannella

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

300G DI FARINA

1 CUCCHIAIO DI LIEVITO

1 1/2 CUCCHIAIO DI CANNELLA

1/2 CUCCHIAINO DI SALE

250G DI ZUCCHERO DI CANNA

50G DI UVA PASSA

125G DI BURRO FUSO

2 UOVA GROSSE

1.75 DL DI LATTE

250G DI MELE

Setacciate la farina, il lievito, la cannella e il sale, versateli in una zuppiera e aggiungete lo zucchero e l'uva passa.

Aggiungete poi il burro fuso, le uova leggermente sbattute, il latte e le mele, che avrete precedentemente sbucciato, privato del torsolo e tritate grossolanamente, e sbattete in modo da ottenere un composto omogeneo e soffice.

Versate il tutto in uno stampo quadrato per torte, di 20 cm. di lato, foderato di carta oleata e leggermente imburrito.

Fate cuocere nel forno preriscaldato a 180° per un'ora - un'ora e 15 minuti.

Mele in pasta sfoglia

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

1 CONFEZIONE DI PASTA SFOGLIA SURGELATA

6 MELE

GELATINA DI RIBES

100G DI ZUCCHERO

1 UOVO

BURRO

Sbucciate le mele e fatele cuocere con pochissima acqua, zucchero e un ricciolo di burro. Tirate la pasta sfoglia, ricavatene 6 quadrati e con essi foderate 6 formine unte di burro. Bucherellate la pasta con i rebbi della forchetta, sistematevi sopra dei fagioli secchi e spennellate i bordi con il tuorlo d'uovo. Fate cuocere in forno a 200° per 35 minuti circa. Togliete i "cestini" dal forno, lasciateli raffreddare e riempiteli con la purea di mele e la gelatina di ribes.

Dolce in cocotte alle mele

Rivista di Rosa

Ingredienti per 6-8 persone:

4 MELE RENETTE

4 UOVA

2 BICCHIERI DI ZUCCHERO

3 BICCHIERI DI FARINA

1 BICCHIERE DI PANNA

BURRO PER LA COCOTTE

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

SUCCO DI 1 LIMONE

ZUCCHERO A VELO

Preparazione: 20 minuti - Cottura: 1 ora

Sbucciate le mele, eliminate il torsolo con l'apposito attrezzo e affettatele piuttosto fini (circa 1/2cm). Ricomponete le fette dando ai frutti la loro forma originaria e irrorateli con il succo di limone.

In una terrina, battete con la frusta le uova e lo zucchero. Il composto dovrà schiarirsi e formare un nastro quando si solleva la frusta. Incorporate la farina a pioggia, la panna e il lievito.

Imburrate bene la cocotte, disponetevi le mele, sistemandole a uguale distanza, e copritele con l'impasto.

Incoperchiate il recipiente e fate cuocere il dolce per 1 ora in forno pre-

riscaldato a 190°; lasciatelo raffreddare senza togliere il coperchio e servitelo dopo averlo cosperso di zucchero a velo.

La cocotte è un classico recipiente della cucina francese, ovale o rotondo, a pareti spesse e dotato di coperchio, adatto anche alla cottura in forno.

Potete profumare l'impasto con una bustina di zucchero vanigliato o aggiungendo un po' di rum.

Torta di pane e mele

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

3 MELE

3 PANI RAFFERMI

1 BOLLO CIOCCOLATO

1 PO' CANNELLA

ALCUNI CHIODI DI GAROFANO

3 CUCCHIAI ZUCCHERO

3 AMARETTI

1 BICCHIERE VINO BIANCO

Tagliare le mele a fettine sottili e grattugiare il pane. Al pane grattugiato aggiungere il cioccolato a scaglie, la cannella, i chiodi di garofano, lo zucchero e gli amaretti tritati. In un recipiente unto di burro mettere uno strato del composto di pane ed uno di mele. Versare il vino bianco in modo che abbia a passare in giro a tutto lo stampo. Si cuoce lentamente con fuoco sopra e sotto.

Ndr: un'ipotesi fantasiosa per la misura di "bollo" potrebbe essere la razione che si otteneva con un bollino in tempo di razionamento. Alternativamente potrebbe essere un quadrettone, o una piccola tavoletta.

Dolce di mele e cocco

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 12 persone:

200G DI BURRO O MARGARINA

200G DI ZUCCHERO

3-4 UOVA

3-4 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE

175G DI FARINA

75G DI FIOCCHI DI COCCO

1/2 CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE

BURRO E PANE GRATTUGIATO PER LO STAMPO

800G DI MELE RENETTE

ZUCCHERO VANIGLIATO

Mescolate il burro con lo zucchero e le uova fino a che lo zucchero sia sciolto e si ottenga un composto cremoso. Incorporate il succo di limone. Mescolate la farina con g 50 di fiocchi di cocco e il lievito. Ungete e spolverate di pangrattato uno stampo (cm 26). Sbucciate 1 mela, togliete il torsolo e grattugiatela. Irroratela con il succo di limone e incorporatela all'impasto. Ponete l'impasto nello stampo. Sbucciate le mele rimaste, dividetele a metà, togliete il torsolo e tagliate le parti a fettine. Disponete le fettine sull'impasto con la parte convessa verso l'alto. Cuocete il dolce a 200° per ca. 50 minuti in forno preriscaldato. Dieci minuti prima di ultimare la cottura sfornate, cospargete il dolce con i fiocchi di cocco rimasti e rimettete in forno. Togliete il dolce dallo stampo, lasciate raffreddare e spolverate di zucchero a velo prima di servire.

Torta alle pere 1

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 4 persone:

4 PERE MEDIE

200G DI FARINA

130G DI ZUCCHERO

130G DI BURRO

50G DI CONFETTURA DI PERE

2 TUORLI D'UOVO

1 LIMONE

1 BICCHIERINO DI BRANDY

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO

1 LIMONE

FAGIOLI SECCHI

SALE

Prendetela farina setacciata, la buccia lavata e grattugiata di mezzo limone, lo zucchero, i tuorli d'uovo, il burro a pezzettini e un pizzico di sale e amalgamateli bene. Con l'impasto, fatene un panetto e mettetelo nel frigorifero per un'ora. Munitevi di o stampo per crostate del diametro di 24 cm, togliete il panetto dal frigorifero e usatelo per foderarne il fondo e le pareti. Con un matterello levate l'eventuale eccesso di pasta e con una forchetta fate delle sfocchiate sul fondo. Tendete sulla pasta la carta da forno, quindi ricoprite di fagioli secchi. Intanto fate scaldare il forno a 200°C, e cuocete l'impasto per circa mezzora.

Nel frattempo, sbucciate le 4 pere, dividetele a metà per il lungo e togliete il torsolo. Al termine di questa operazione, mettetele in una caseruola, dove le farete cuocere una decina di minuti nel vino bianco diluito con mezzo bicchiere d'acqua a temperatura ambiente. Togliete la caseruola dal forno e liberatela dalla carta e dai fagioli secchi. Tagliate le pere a fettine uguali di media dimensione e sistematele sulla pasta. A questo punto, stemperate la marmellata nel brandy mescolandola con un cucchiaino di legno e, se è necessario, aggiungete anche un po' d'acqua. Ricoprite le pere in maniera uniforme.

Adesso la crostata è pronta: potete servirla tiepida o fredda.

Torta di pere 2

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

250G FARINA 00

50G FARINA DI POLENTA

150G ZUCCHERO

2 PERE MORBIDE

1 BANANA

200G PINOLI

3 UOVA

50G OLIO EXTRAVERGINE

1 BUSTINA DI LIEVITO

LATTE Q.B.

Tagliare la frutta a dadotti.

Sbattere i tuorli con lo zucchero e, quando pronti, amalgamarvi gli albumi montati a neve.

Unire la farina setacciata con il lievito, la farina di polenta, i pinoli, l'olio.

Unire il latte fino ad ottenere un composto morbido.

Mettere in una teglia diametro 26 cm unta e cuocere in forno a 200° per circa 60 minuti.

Torta di pere 3

www.paola2000.it

Ingredienti per 4 persone:

4 PERE

130G DI FARINA DI FRUMENTO

100G DI ZUCCHERO DI CANNA

50G DI BURRO

1 TAZZA DI FARINA DI COCCO

1 TAZZA DI UVETTA PASSA

NOCCIOLE TRITATE Q.B.

Con la farina, lo zucchero, il burro, la farina di cocco, l'uvetta, 1 bicchiere d'acqua fate un'impasto rimescolando bene tutti gli ingredienti.

Affettate sottilmente le pere e mettetele sul fondo di una teglia. Ricopriteli con l'impasto preparato e mettetelo nel forno a dorare a fuoco

moderato fino a cottura completa.

Sformate la torta e ricopritela con delle nocciole finemente tritate. Lasciate raffreddare e servite.

Le nocciole in questa ricetta sono facoltative.

Torta di pere e cannella

www.scuoladicucina.it

Ingredienti per 4 persone:

800G DI PERE WILLIAMS

300G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

1/2 BICCHIERE DI LATTE

4 UOVA

UNA SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATO

3 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE

UN PIZZICO DI SALE

UNA BUSTINA DI LIEVITO VANIGLIATO

UNA PUNTA DI CANNELLA

UNA MACINATA DI PEPE NERO

Sbucciare le pere e tagliarle a tocchetti.

Mettere in una terrina la farina, le uova, lo zucchero, il limone, il sale, l'olio, 1/2 bicchiere di latte, la cannella, il pepe ed impastare

molto bene fino ad ottenere un impasto semisolido; a questo punto, unire il lievito vanigliato ed i tocchetti di pere.

Imburrare molto bene una tortiera, infarinare e versare il composto in essa.

Cuocere in forno preriscaldato per circa 45 minuti a 160°.

Torta di frutta

www.margherita.net

Ingredienti:

150G DI FARINA

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

2 TUORLI D'UOVO

1 CUCCHIAIO DI PANNA LIQUIDA

SUCCO DI LIMONE

1KG DI MELE (OPPURE SUSINE, OPPURE PERE)

Fate l'impasto mescolando in una teglia il burro, i tuorli, lo zucchero, un po' di succo di limone, la panna e un pizzico di sale.

Lavorate bene la pasta che deve risultare morbida. Quindi foderate con 2/3 di questa pasta uno stampo unto di burro e mettetevi sopra le mele precedentemente tagliate a fette sottili. Con il resto della pasta formate delle strisce che metterete sopra come una graticola. Infornate a temperatura media per circa 25 minuti.

Torta al limone 1

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

75G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

120G DI BURRO

2 LIMONI

2 UOVA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

ZUCCHERO A VELO

LATTE Q.B.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavoratelo con

lo zucchero, unite i tuorli uno alla volta, la farina setacciata con il lievito, la buccia grattugiata ed il succo di un limone. Se occorre, aggiungete qualche cucchiaino di latte. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli delicatamente all'impasto. Imburrate ed infornate uno stampo e mettete in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti. Lasciate intiepidire, spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con delle fettine di limone.

Torta al limone 2

www.ricettemania.com

Ingredienti per 10 persone:

4 UOVA

200G DI ZUCCHERO

1 BUSTINA DI LIEVITO D'ANGELO

250G DI FARINA

1 BICCHIERE DI LATTE

1/2 BICCHIERE D'OLIO

1 FIALETTA AL LIMONE

1/2 LIMONE GRATTUGIATO

Sbattere le uova, mettere lo zucchero e continuare a mescolare, mettere latte e olio, agitare ancora l'impasto mettere la farina, poi il lievito d'angelo, e in fine il limone sia fialetta che quello grattugiato. Cuocere in forno per circa 30 minuti a 150 c°.

Torta al limone 3

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

PER LA PASTA:

200G BURRO

200G FARINA

200G ZUCCHERO

2 LIMONI

1 CUCCHIAIO DI OLIO DI SEMI

1PIZZICO DI SALE

1 BUSTINA DI LIEVITO

4 UOVA INTERE

PER LA COPERTURA:

ZUCCHERO A VELO

100G ZUCCHERO

SUCCO DI MEZZO LIMONE

Amalgamare, possibilmente con un robot da cucina, il burro, le uova, lo zucchero, il lievito, l'olio, il sale, la farina, la scorza grattugiata dei due limoni ed il succo di metà di uno dei limoni.

Mettere il composto, che risulta morbido, in uno stampo imburrato e coperto di pane grattugiato; infornare in forno già caldo e lasciare cuocere per 30 min alla temperatura di 160°.

Per la copertura: toglia la torta dal forno, coprirla con un soffio di zucchero a velo. Unire al succo di limone l'altro zucchero e coprire delicatamente la torta con questa "cremina" che si è formata e che ha la funzione di glassa.

Torta al limone 4

www.paola2000.it

Ingredienti per 8 persone:

400G DI FARINA

400G DI ZUCCHERO

1 BICCHIERE DI OLIO DI SEMI

1 LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

4 UOVA

1DL DI LATTE

Battete in una terrina lo zucchero con le uova intere, oppure fatelo nel

frullatore, unite la farina setacciata, il latte, l'olio di

semi, la buccia grattugiata e il succo del limone e infine il lievito setacciato.

Mescolate bene poi trasferite il composto in una tortiera di circa 26 cm. di diametro foderata di carta da forno e infornate a 180 ° per circa 40

minuti.

Sfornatela, lasciatela raffreddare poi potete degustarla così, oppure tagliarla a metà e farcirla con panna e fragole o altra frutta.

Torta limoncina

www.mistercarota.com

Ingredienti per 6 porzioni:

200G ZUCCHERO

120G BURRO

75G FARINA

2 LIMONI NON TRATTATI

1 BUSTINA DI VANILLINA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

2 CUCCHIAI DI LATTE

2 UOVA

Ammorbidire il burro e mantecarlo bene con lo zucchero. Unire i tuorli uno alla volta, sempre mescolando, e la farina setacciata con il lievito e la vanillina. Diluire con il succo dei limoni ed un cucchiaino di latte. Aggiungere la scorza grattata di un solo limone e gli albumi montati a neve ferma, mescolando dolcemente dal basso verso l'alto.

Versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata, e cuocere in forno già caldo a circa 180 gradi per circa 30 minuti.

Torta di cocco al limone

www.dolci.it

6 UOVAI

1 E 3/4 TAZZE DI ZUCCHERO

1/2 TAZZA DI FARINA

2 TAZZE DI COCCO

UN CUCCHIAINO DI POLVERE LIEVITANTE

1/4 DI CUCCHIAINO DI ESTRATTO DI MANDORLE

1/8 DI CUCCHIAINO DI SALE

1/8 DI CUCCHIAINO DI CREMOR TARTARO

SUCCO DI 1 LIMONE

BUCCIA DI 1 LIMONE

Sbattere 6 tuorli d'uovo finché non sono chiari; aggiungere poco a poco mezza tazza di zucchero, sbattendo fino a quando il composto non ha il colore del limone; incorporare poi mezza tazza di farina setacciata insieme con un cucchiaino di polvere lievitante; mescolare 1/4 di cucchiaino di estratto di mandorle con una tazza di cocco grattugiato, poi incorporarlo al composto. A parte, sbattere a neve ferma 6 chiare d'uovo con 1/8 di cucchiaino di sale ed 1/8 di cucchiaino di cremor tartaro; aggiungervi, una cucchiainata alla volta, mezza tazza di zucchero. Aggiungere dapprima un quarto dei bianchi alla mistura di tuorli e farina e mescolarli insieme; incorporare poi la pastella nel resto delle chiare montate, insieme con un cucchiaino di buccia di limone grattugiata ed un'altra tazza di cocco grattugiato. Versare il composto in una teglia imburata e cuocere a 170° per 30 minuti. Quando cotta, la superficie della torta deve ritornare indietro se premuta leggermente. Estrarre dal forno e lasciar raffreddare per 10 minuti. Irrorarla con uno sciroppo preparato facendo bollire il di succo di un limone con 3/4 di tazza di zucchero. Far raffreddare completamente prima di servire.

Torta alla mousse di lime

www.cucinadellafelicità.com

Ingredienti:

102

PER LA BASE:

6 BISCOTTI DEL TIPO DIGESTIVE

50G DI BURRO

PER LA CREMA: 5 UOVA

150G DI ZUCCHERO

12 DL DI SUCCO DI LIME

LA SCORZA GRATTOGIATA DI 2 LIME

10G DI GELATINA IN FOGLI

15 DL DI PANNA FRESCA

SALE

PER LA DECORAZIONE:

1 VASCHETTA DI RIBES ROSSI

1 DL DI PANNA MONTATA

1 LIME ATTREZZATURA:

1 STAMPO A CERNIERA DEL DIAMETRO DI 20 CM

Sciogliere il burro in una casseruola su fuoco basso, aggiungervi fuori dal fuoco i biscotti tritati, mescolare per fare assorbire il burro ai biscotti, versare il composto nello stampo foderato con carta vegetale da forno, stenderlo in uno strato uniforme e passare in frigorifero per 30 minuti.

Mettere a bagno in acqua fredda la gelatina in fogli.

Preparare la crema.

In una casseruola versare lo zucchero, i tuorli, una presa di sale, il succo di lime, la scorza di lime grattugiata finemente e far cuocere a bagnomaria per circa 20 minuti, mescolando costantemente, finché la crema si addenserà; togliere quindi il recipiente dal fuoco, aggiungere la gelatina in fogli scolata dall'acqua, mescolare per farla sciogliere completamente, coprire la crema con un disco di carta da forno e lasciarla raffreddare; montare gli albumi con un pizzico di sale a neve ferma e incorporarli alla crema di lime, poi montare la panna ben fredda e aggiungerla delicatamente alla preparazione con una spatola.

Versare la crema nello stampo sopra il fondo di biscotto, pareggiare la superficie con il dorso di un cucchiaio e mettere il dolce in frigorifero per almeno 5 ore.

Trascorso questo tempo aprire la cerniera dello stampo e trasferire il dolce sul piatto di portata; riempire quindi una tasca da pasticceria con la panna montata e formare dei riccioli sulla torta; tagliare il lime a metà, poi a fettine sottili semicircolari e mettere una mezza fettina fra un ric-

103

ciolo di panna e l'altro; guarnire infine il dolce con i ribes e rimetterlo in frigorifero fino al momento di servirlo.

Torta all'arancio 1

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

PER LA TORTA:

170G DI FARINA

100G DI ZUCCHERO

80G DI BURRO

1 PIZZICO DI SALE

2 UOVA

1/2 LIEVITO

LA SCORZA GRATTOGIATA DI UN'ARANCIA

2 CUCCHIAI DI LATTE

PER LA GLASSA:

60G DI ZUCCHERO

100 ML DI ACQUA

2 CUCCHIAI DI RUM

IL SUCCO DI UN ARANCIA

Accendere il forno a 180°. Far sciogliere il burro a bagnomaria e una volta pronto unirlo allo zucchero, aggiungere le uova poi il sale e la scorza grattugiata dell'arancio, aggiungere poi la farina il latte e il lievito. Frullare il tutto: una volta pronto il composto versarlo nella tortiera. Mettere in forno per 25/30 minuti.

Nel frattempo preparare la glassa: versare in un pentolino l'acqua e lo zucchero, mettere sul fuoco e quando incomincia a bollire spegnere il gas. Aggiungere il rum, il succo d'arancia e le fette di arancia (con l'arancia che si è usata solo la scorza nel composto).

Lasciare raffreddare e una volta che il dolce è pronto versare la glassa sulla torta e infine decorare con le fette di arancia.

Torta all'arancio 2

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

3 UOVA (300G)

300G DI FARINA

300G DI ZUCCHERO

1 BUSTINA DI LIEVITO

2 ARANCI

BUCCIA DI ARANCIO

Mettere insieme le tre uova con la farina, zucchero e lievito. spremere le arance e grattugiare la buccie.

Impastare il tutto.

Mettere in una teglia e cuocere per 20 minuti a 180c°.

Decorare a piacimento.

Torta all'arancio 3

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

PER LA TORTA:

250G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

4 UOVA

1 BICCHIERE DI CARTA DI OLIO DI SEMI

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

LA SCORZA GRATTOGIATA DI UN'ARANCIA

ZUCCHERO AL VELO

PER LA FARCITURA:

IL SUCCO DI 4 ARANCE

3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

2 CUCCHIAI DI FARINA

Impastare tutti gli ingredienti per la torta e mettere in un tegame circolare.

Cuocere in forno a 180° per 30-40 minuti.

Lasciare raffreddare e tagliare a metà orizzontalmente.

Stemperare la farina e lo zucchero con il succo delle arance e cuocere a fuoco basso mescolando continuamente fino a quando il composto non diventa gelatina.

Farcire la torta e servire fredda spolverizzata di zucchero al velo.

Torta settembrina

Daniela

Ingredienti:

2 TAZZE DI FARINA

1 TAZZA DI ZUCCHERO

4 UOVA

1KG DI UVA FRAGOLA

750G DI FICHI

50G DI PINOLI

1/2 TAZZA DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

2 CUCCHIAINI DI CANNELLA

UNA BUSTINA DI LIEVITO

BUCCIA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

60G DI MIELE

Ungere una teglia grande e preriscaldare il forno a 175°.

In una grande scodella unire farina, zucchero, cannella, olio e uova. Aggiungere il lievito mescolare e aggiungere i pinoli, l'uva tagliata a metà e pulita dai semi e i fichi sbucciati e tagliati in quattro (lasciando da parte trenta chicchi d'uva e due fichi). Mescolare fino ad ottenere un'impasto omogeneo e versare nella teglia. Cuocere per circa 35' e far intiepidire. Mettere in un pentolino il miele, l'uva e i fichi rimasti e 1/4 di bicchiere d'acqua e far andare per 10 minuti a fuoco basso. Dopo aver girato la

torta in un piatto di portata, fare dei fori distanti tra loro circa 6 cm con una bacchetta cinese, versare su tutta la torta il liquido e spennellare se necessario.

Servire tiepida o fredda.

Torta di lamponi

www.cucinaitaliana.it

PER LA TORTA

80G DI FARINA

80G DI ZUCCHERO

3 UOVA

40G DI BURRO

PER LA FARCIA

200G DI LAMPONI

1/4 DI LATTE

50G DI ZUCCHERO

3 TUORLI

35G DI FARINA

1 SCORZETTA DI LIMONE (SOLO LA PARTE GIALLA)

1/4 DI PANNA

10G DI GELATINA IN FOGLI

1 CUCCHIAIO DI CONFETTURA DI LAMPONI

1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE

PER LO SCIROPPO

50G DI ZUCCHERO

3 CUCCHIAI DI GRAPPA AL LAMPONE

PER LA DECORAZIONE

100G DI MIRTILLI

100G DI LAMPONI

3 MANDARINI CINESI

In una terrina, lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete la farina setacciata mescolando

delicatamente con un cucchiaino di legno e infine il burro, fuso in un tegamino a parte.

Versate il composto nella tortiera, ponetela in forno preriscaldato a 180° C e fate cuocere la torta per 30-40 minuti circa finché la superficie avrà assunto un bel colore dorato. Togliete quindi la tortiera dal forno, sformate la torta e lasciatela raffreddare completamente.

Imburrate ed infarinate la tortiera.

Preparate lo sciroppo: versate in un tegamino un decilitro di acqua con lo zucchero ponetelo sul fuoco e portatelo ad ebollizione, fatelo bollire per 2-3 minuti mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno, finché lo zucchero sarà completamente sciolto. Togliete il tegamino dal fuoco. Fate intiepidire lo sciroppo e mescolatevi infine la grappa al lampone.

Preparate la farcia: fate ammorbidire i fogli di gelatina in una ciotola con l'acqua fredda. Lavate rapidamente i lamponi in acqua ghiacciata; scolateli e asciugateli delicatamente con un telo pulito. Frullatene 70 g e passateli attraverso un colino e teneteli da parte. Tenete i lamponi interi nel frigorifero fino al momento di usarli.

Versate il latte in una casseruola, aggiungetevi la scorretta di limone e portate ad ebollizione. Nel frattempo, in una terrina, lavorate i tuorli con lo zucchero, amalgamateli con cura. Aggiungete la farina setacciata e versatevi a filo e attraverso un colino il latte bollente, mescolando in continuazione per evitare che si formino i grumi.

Versate il composto in una casseruola; ponetela su fuoco moderato e portate ad ebollizione mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Coprite la casseruola, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 7-8 minuti mescolando di tanto in tanto.

Togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete la gelatina scolata e strizzata mescolate facendo sciogliere la gelatina perfettamente.

Versate i 2/3 della crema in una ciotola e 1/3 in altra. Lasciate raffreddare completamente e incorporate nei 2/3 di crema la panna montata a parte e nel 1/3 unite il frullato di lamponi.

Decorazione: con un coltello affilato, dividete la torta in due strati orizzontali, ponetene uno nella tortiera e spennellate il primo strato con un poco dello sciroppo preparato e distribuitevi sopra un velo della crema con la panna montata.

Adagiatevi quindi una parte di lamponi, disponendoli dunque lungo il bordo esterno della tortiera, distribuite al centro, in un solo strato, i lamponi rimasti.

Versatevi quindi sopra al rimanente crema con la panna montata, stendendola con una spatola. Appoggiatevi sopra l'altro strato di torta e spennellatelo bene con lo sciroppo rimasto. In un tegamino portate ad ebollizione la confettura di lamponi con il succo di limone e spennellatela sulla superficie della torta.

Versatevi infine la crema con il frullato di lamponi, stendetela con una spatola in uno strato uniforme.

Lavate i mandarini cinesi asciugateli e divideteli a metà. Lavate rapidamente i lamponi e i mirtili in acqua ghiacciata, quindi asciugateli delicatamente con un telo pulito.

Adagiate i mirtili sulla superficie della torta formando una stella.

Ponete su ogni lato della stella i mezzi mandarini cinesi appoggiati sulla parte tagliata. Adagiate ai lati di ogni mandarino due lamponi.

Completate la decorazione disponendo al centro della torta 7 lamponi. Fate riposare il dolce in frigorifero per almeno due ore prima di servirlo.

Torta di prugne 1

www.bmnet.it/ricette/

Ingredienti per 4 persone:

250G DI PRUGNE SECCHIE

220G DI FARINA

1/2L DI LATTE

4 UOVA

120G DI ZUCCHERO

30G DI BURRO FUSO

1 LIMONE

BRANDY

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

BURRO

Snocciolare le prugne e ammollarle in acqua per 30'. Sbattere le uova con lo zucchero e il burro fuso. Unire la farina la scorza grattugiata del limone e le prugne scolate e tagliate a pezzi. Mescolare poi aggiungere 2 cucchiaini di brandy 2 di acqua di fiori d'arancio e il latte. Amalgamare il

composto e porlo in una teglia imburata. Infornare a 180° per circa 35'. Farlo raffreddare prima di tagliarlo a quadrotti.

Torta di prugne 2

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

500G DI PRUGNE NERE SNOCCIOLATE

150G DI FARINA

125G DI ZUCCHERO

3 UOVA

2 TAZZE DI LATTE

1 PIZZICO DI SALE

Imburate una tortiera e appoggiate sul fondo la frutta. Frullate le uova con la metà dello zucchero, aggiungete la farina e il latte. Mescolate e versate il composto sulle prugne. Infornate per 25 minuti. La torta sarà cotta quando diventerà compatta in superficie. Servite spolverando il dolce con il resto dello zucchero.

Torta di prugne 3

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

400G DI PRUGNE

240G DI ZUCCHERO

240G DI FARINA

180G DI BURRO

4 UOVA

Dividete i tuorli dagli albumi e montate a neve questi ultimi. Riunite i tuorli con lo zucchero, il burro a pezzetti e frullate fino ad ottenere un composto cremoso. Un po' alla volta ed alternandoli, aggiungete la farina e gli albumi montati. Ungete una teglia con del burro, infarinatela legger-

mente e versatevi il composto. Lavate le prugne, asciugatele, tagliatele a metà e snocciolatele. Accomodatele sull'impasto con la parte tagliata rivolta in su e spolverizzate con un cucchiaino di zucchero. Mettete in forno già caldo a 180°C per 20 minuti, quindi, portate il forno a 200°C e cuocete ancora per altri 30 minuti oppure fino a quando, infilando uno stecchino di legno al centro della torta nella pasta, questo non ne uscirà pulito.

Torta di prugne 4

www.ricettemania.com

Ingredienti:

1600G DI PRUGNE

150G DI RHUM

1000G ZUCCHERO

500G DI BURRO

450G DI MARGARINA

1000G DI UOVA

250G DI TUORLI

1000G DI FARINA

150G DI FARINA DI MANDORLE

LIEVITO

NOCE MOSCATA

SCORZA DI LIMONE

Snocciate le prugne, affettatele e mettetele in un recipiente con del rhum, dei garofani, della cannella, della noce moscata e una scorza di limone. Lasciate riposare per qualche ora. Amalgamate il burro e la margarina, aggregatevi lo zucchero. In seguito aggiungete le uova e i tuorli e pian piano la farina e la farina di mandorle, poi la fecola, il lievito e le prugne macerate. Versate il composto in una teglia da forno e infornate a 160 gradi per un'ora.

Torta di ananas

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti:

140G FARINAG

160G DI ZUCCHERO AL VELO

6 UOVA

1 ARANCIA

UNA SCATOLA DI FETTE DI ANANAS SCIROPATE

POCHE CILIEGINE CANDITE

1/4 DI PANNA

2 BICCHIERINI DI KIRSCH

Lavorate a lungo in una terrina 140 grammi di zucchero con i tuorli.

Quando saranno ben montati aggiungete la farina e la buccia grattugiata di mezza arancia.

Sbattete a neve fermissima i sei albumi e incorporateli per ultimo al composto.

Imburrate e infarinate una tortiera rotonda, versatevi il composto e fatelo cuocere nel forno a 160°C per 40 minuti circa, poi sfornatelo e lasciatelo raffreddare.

Montate la panna, quindi unite il rimanente zucchero e due fette di ananas tagliate a dadini.

Con un coltello affilato eliminate la crosticina dai bordi e dalla superficie della torta e tagliatela in due fette.

Spruzzate di Kirsch la superficie delle due fette e spalmate su una parte la panna, sovrapponetevi l'altra metà torta sulla cui superficie spalmerete la rimanente panna.

Decorate la superficie con le rimanenti fettine di ananas e le cilieGINE.

Mettete il resto della panna in una tasca di tela e guarnite la torta facendo scendere un cordone di panna attorno ai bordi e qualche ciuffetto qua e là.

Torta di ricotta e ananas

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

350G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

6 FETTE DI ANANAS

300G DI RICOTTA

UNA NOCE DI BURRO

3 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO

ZUCCHERO A VELO

1 LIMONE GRANDE

Mescolate bene la farina, i tuorli, la ricotta schiacciata, lo zucchero e il succo di limone un po' alla volta. Aggiungete il lievito e quando l'impasto sarà diventato cremoso e morbido unite l'ananas tagliato a pezzetti e gli albumi montati a neve. Mescolate il tutto e versatelo in una tortiera imburrata e infarinata. Infornate per 45 minuti. Prima di servire lasciatelo raffreddare e spolverate con zucchero a velo.

Dolce di banane

www.paola2000.it

Ingredienti:

2 UOVA

3 BANANE

120G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

120G DI FARINA

50G DI MANDORLE

IL SUCCO DI 1 LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE

In una ciotola capiente, lavorate a crema il burro con 80g di zucchero. Subito dopo, aggiungete le uova sbattute, la farina setacciata e il lievito in polvere. Mescolate energicamente il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo che verserete, in uno stampo per dolci precedentemente imburrito e spolverizzato con la farina. In ultimo, sbucciate le banane, tagliatele a fette di lungo e disponetele sull'impasto affondandole per metà. Irroratele con il succo del limone e cospargetele con zucchero e mandorle tritate. Cuocete in forno caldo per circa 45 minuti a 180° controllando di tanto in tanto la cottura.

Torta di ricotta

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 persone:

PER LA PASTA:

500G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

250G DI BURRO

3 UOVA

SUCCO DI UN'ARANCIA

LIEVITO

PER IL RIPIENO:

400G DI RICOTTA

200G DI ZUCCHERO

3 TUORLI D'UOVO

100G DI UVETTA

50G DI CANDITI

SCORZA DI UN'ARANCIA

1 BUSTINA DI VANILLINA

Impastare rapidamente la farina con lo zucchero, il burro, un pizzico di sale, le uova ed il succo d'arancia. Unire per ultimo il lievito, amalgamando bene, e con un mattarello ridurre l'impasto a una sfoglia con cui rivestire il fondo e i bordi di una teglia. In una terrina lavorare con la forchetta la ricotta con lo zucchero ed aggiungere quindi i tuorli d'uovo, i

candidi, la scorza di arancia grattugiata e l'uvetta incorporate ad ultimo la vanillina lavorando l'impasto fino a renderlo omogeneo travasate nella teglia il ripieno livellando bene, decorare a piacere con ritagli di pasta e passare in forno già caldo per 45 minuti.

Torta di ricotta e amaretti

www.ricettemania.com

Ingredienti per 8 persone:

PER L'IMPASTO:

250 G DI FARINA 00

50G DI AMIDO DI MAIS

100G DI BURRO AMMORBIDITO

100G DI ZUCCHERO

1 UOVO

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

1 PIZZICO DI SALE

PER IL RIPIENO:

200G DI RICOTTA FRESCA

50G DI BURRO

3 CUCCHIAI DI LATTE

200G DI AMARETTI

Ripieno:

Sbriciolare gli amaretti e mescolarli alla ricotta setacciata con il burro ammorbidito e 3 cucchiaini di latte. Amalgamare l'impasto e lasciarlo riposare finché si procede alla preparazione dell'impasto.

Impasto:

Mescolare il burro ammorbidito e a pezzetti con lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e soffice, quindi incorporare l'uovo intero e amalgamare il tutto. Aggiungere una bustina di lievito per dolci, quindi mescolare ancora e aggiungere di seguito la farina setacciata con l'amido di mais e un pizzico di sale. Rimestare ripetutamente l'impasto fino

a che non risulterà una pasta frolla morbida e liscia.

Stendere 2/3 dell'impasto su una tortiera imburrata ed infarinata del diametro di 26 cm, foderando anche i bordi, adagiare il composto di ricotta e amaretti stendendolo bene con un cucchiaio, quindi coprire con la rimanente pasta frolla stesa con il mattarello, facendo aderire i bordi dell'impasto. Cuocere nel forno a 180° per circa 40 minuti. Servire tiepida o fredda

Pan di spagna cioccolato e panna

www.halloweenight.it

Ingredienti:

160G DI FARINA

40G DI CACAO

150G DI ZUCCHERO

5 UOVA

1 BUSTINA DI VANIGLIA

BURRO E FARINA PER LO STAMPO

40G DI PANNA

Setacciare insieme farina e cacao. battere a parte le uova intere con lo zucchero fino a far diventare il composto morbido e spumoso. incorporare e aromatizzare con la vaniglia. Imburrare lo stampo e velarlo di farina. Versarvi il composto livellandolo uniformemente con una lama di coltello inumidita. passare lo stampo in forno già caldo (190-200°) per circa 40 minuti. Far raffreddare e tagliare in due mettendo la panna, chiudere.

Torta al cioccolato 1

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

3 UOVA

200G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

75G DI FARINA

75G DI FECOLA

75G DI CACAO AMARO

1 BUSTINA DI LIEVITO

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

1 BICCHIERE DI LATTE

SALE

PER LA GLASSA:

2 ALBUMI

350G DI ZUCCHERO

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

6 CUCCHIAI DI ACQUA

Prendete le 3 uova e dividete il tuorlo dall'albume, quest'ultimo montatelo a neve. In un piatto sbattete i tuorli e unite lo zucchero, il burro sciolto, la fecola, la farina, il cacao, il lievito, lo zucchero vanigliato, il latte, un po' di sale e gli albumi a neve. Mettete il tutto in una tortiera, che avrete precedentemente imburrato e lasciate cuocere per 45 minuti. Intanto preparate la glassa mettendo, in un recipiente a bagnomaria i due albumi, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'acqua. Sbattete tutto per 8 minuti o comunque fino a quando la glassa diventi soda. Togliete il dolce dal forno, tagliatelo in tre parti orizzontali e farcitelo con una parte della glassa, il resto lo adopererete per ricoprire il dolce.

Torta al cioccolato 2

<http://cucina.100.it>

Ingredienti:

3 UOVA

150G DI ZUCCHERO

300G DI FARINA

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE NERO GRATTUGIATO OPPURE 2

CUCCHIAI DI CACAO AMARO

500G DI FARINA 00

100G DI BURRO

100G DI LATTE

1 PIZZICO DI SALE

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

In una terrina sbatteremo i tuorli con lo zucchero e terremo da parte gli albumi.

Scioglieremo il burro lentamente, senza farlo friggere e lo aggiungeremo piano piano alle uova. Quindi, sempre lentamente, mescoleremo il cioccolato, il latte, la farina ed un pizzico di sale al composto.

A parte, monteremo a neve gli albumi con il lievito e le aggiungeremo al composto mescolando per cinque minuti.

Imburreremo uno stampo, verseremo il composto e lo spolverizzeremo di zucchero.

Inforneremo a forno lento per circa mezzora.

Per sentire se il dolce è cotto alla perfezione, mentre è in forno lo infileremo con uno stecchino che tasteremo con le labbra asciutte: se lo stecchino sarà asciutto, il dolce sarà pronto.

Torta di cioccolato 3

www.ilfornello.it

Ingredienti per 6 persone:

100G DI ZUCCHERO

200G DI CIOCCOLATO FONDENTE

4 UOVA

100G DI BURRO

UN CUCCHIAIO DI FARINA

1/2 CUCCHIAINO DI LIEVITO VANIGLIATO

UN BICCHIERINO DI COGNAC

ZUCCHERO A VELO

In una ciotola montare i rossi d'uovo con lo zucchero; aggiungere la

farina con il lievito, il Cognac e il cioccolato e il burro fusi a bagnomaria.

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale ed incorporarli al composto delicatamente.

Versare in una teglia, imbrattata e infarinata, e cuocere in forno caldo a 180 °C per circa mezz'ora.

Servire la torta cosparsa di zucchero a velo.

Torta di cioccolato 4

www.ilfornello.it

Ingredienti per 6 persone:

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

35G DI FARINA

35G DI FECOLA DI PATATE

2 UOVA

UN CUCCHIAINO DI LIEVITO VANIGLIATO

ZUCCHERO A VELO E PANNA MONTATA PER GUARNIRE

In un pentolino mettere il cioccolato grattugiato e porre sul fuoco, a bagno-maria, fino a quando si sarà sciolto. Fuori dal fuoco, aggiungere il burro ammorbidito e a pezzetti. Versare in una ciotola, aggiungere lo zucchero e, continuando a montare con una frusta elettrica, unire i tuorli e le due farine mescolate al lievito e fatte passare da un setaccio.

Montare i chiari a neve con un pizzico di sale, mescolarli delicatamente al composto e versare in una teglia di venti centimetri di diametro, imbrattata e infarinata.

Cuocere in forno caldo a 180 °C per trenta minuti circa.

Servire la torta fredda, cosparsa di zucchero a velo e accompagnata da panna montata poco dolcificata.

Torta al cacao 1

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

8 UOVA

200G DI ZUCCHERO

200G DI FARINA

3 CUCCHIAI DI CACAO

1 BUSTINA DI LIEVITO

200G DI BURRO

UN PIZZICO DI SALE.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il burro fuso freddo, la farina, il cacao, il lievito, il sale e per ultime le chiare montate a neve.

Infornare in una teglia alta ben imbrattata a 200 gradi circa per 30 minuti.

Torta al cacao 2 al microonde

www.paola2000.it

Ingredienti per 6 persone:

125G DI FARINA DI FRUMENTO

125G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

2 UOVA

4 CUCCHIAI DI LATTE

2 BICCHERINI DI COGNAC

1 CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE

50G DI CACAO IN POLVERE

ZUCCHERO A VELO PER SPOLVERIZZARE Q.B.

Lasciate il burro a temperatura ambiente e, quindi, tagliatelo a pezzet-

ti in una terrina in quale aggiungerete tutti altri ingredienti. Amalgamateli, sbattendo energicamente in modo da ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Foderate con la carta oleata uno stampo di pirex, versatevi il composto e cuocete per cinque minuti. nel forno alla massima potenza.

Quindi lasciate raffreddare la torta, sformatela e spolverizzatela con dello zucchero a velo. Servitela con una tazza di cioccolata calda.

Torta al cioccolato e cacao

www.raggiodisole.org

Ingredienti:

3 CUCCHIAI DI FARINA

1 ETTO E MEZZO BURRO

1 ETTO E MEZZO CIOCCOLATO FONDENTE

50G CACAO AMARO

3 UOVA

2 ETTI ZUCCHERO

ZUCCHERO A VELO

1 TAZZINA CAFFÈ

Mescolate i tuorli con lo zucchero, aggiungete il burro fuso a bagno maria, il cioccolato fuso con il medesimo metodo, la farina e il cacao.

Mescolate il tutto e aggiungete gli albumi montati a neve. Versate il composto in una teglia precedentemente imbrattata ed infarinata. Infornate in forno già caldo a 180° per 20 minuti. Far raffreddare la torta nel forno, toglierla dalla teglia, tagliarla a dadini e spolverizzarla con zucchero a velo.

Torta morbida al cioccolato

www.italiadolceitalia.com

Ingredienti:

250G CIOCCOLATO FONDENTE

250G MANDORLE PELATE

4 UOVA (SEPARATE)

3 CUCCHIAI DI CAFFÈ RISTRETTO

125G DI BURRO

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA

Tritate le mandorle nel mixer, fino ad ottenere una polvere. Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Spezzettate grossolanamente il cioccolato e mettetelo in un recipiente insieme con il caffè e fate sciogliere a bagnomaria. Togliete dal fuoco e versate in una terrina. Aggiungete lo zucchero, il burro, la polvere di mandorle, 4 tuorli e la cannella. Amalgamate bene il tutto ed infine aggiungete gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Versate il composto in una teglia precedentemente imburata ed infarinata e mettetelo in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Controllate con uno stecchino la consistenza interna della torta che deve essere molto morbida, ma non liquida. L'esterno della torta deve risultare croccante. Spegnete e lasciate che la torta si raffreddi in forno. Servite la torta con della panna montata o spolverizzata con del cacao amaro.

Torta al cuore tenero di cioccolato

www.mistercarota.com

Ingredienti:

120G DI CIOCCOLATA FONDENTE

60G DI BURRO

130G DI ZUCCHERO A VELO

50G DI MANDORLE TRITATE

3 UOVA INTERE

2 CUCCHIAI DI FECOLA

(Non prevede l'uso di farina). Sciogliere a bagnomaria cioccolato e burro.

Aggiungere i tuorli uno alla volta mescolando bene, quindi lo zucchero e la fecola setacciati e le mandorle tritate. Infine incorporare dolcemente gli albumi montati a neve.

1 2 2

Versare in una teglia imburata e cuocere a circa 180 gradi per circa 20 minuti.

La cottura ideale dovrebbe lasciare, appunto, il “cuore tenero” alla torta, ma ogni forno è storia a se’ perciò potreste dover fare più di un tentativo per ottenere questo risultato. (In ogni caso è buonissima anche un po’ più cotta).

Torta nera

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

150G BURRO

175G ZUCCHERO

120G FARINA

150G LATTE

75G CACAO IN POLVERE AMARO

3 UOVA

UNA BUSTINA DI LIEVITO

Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungervi poi il burro fuso e la farina setacciata con il lievito e il cacao, man mano che l'impasto si fa duro ammorbidire allungandolo col latte.

Montare gli albumi a neve e incorporare al resto dell'impasto, imburare e infarinare una teglia di 24 cm diametro versare l'impasto e infornare a 180° per 30 minuti (in forno elettrico ventilato).

Servite fredda con panna montata o cosparsa di zucchero a velo.

Torta amara

Daniela

Ingredienti:

200G CIOCCOLATO FONDENTE

3 BANANE (O 6 PERE, O 250G DI COCCO, O 500G DI CAROTE)

1 2 3

30G DI ZUCCHERO
125G FARINA INTEGRALE
125G FARINA DI RISO (O DI MAIS, O "00")
4 UOVA (SEPARATE)
3 CUCCHIAI DI CAFFÈ RISTRETTO
60G OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
60G OLIO DI SEMI DI MAIS
1 CUCCHIAINO DI CANNELLA
UNA BUSTINA DI LIEVITO
50G DI PINOLI (O NOCCIOLE O NOCI) TRITATI

Spezzettate grossolanamente il cioccolato e mettetelo in un recipiente insieme con il caffè e fate sciogliere a bagnomaria (o nel forno a microonde). Mescolate lo zucchero, le farine, gli olii, i quattro tuorli, i pinoli tritati grossi e la cannella. Amalgamate bene il tutto ed infine aggiungete gli albumi montati a neve con un pizzico di sale, il lievito e l'eventuale frutta scelta. Versate il composto in una teglia imbrattata ed infarinata e mettetela in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti. Controllate con uno stecchino la consistenza interna della torta che deve essere molto morbida, ma non liquida. L'esterno della torta deve risultare croccante. Lasciatela raffreddare in forno. Servite la torta con della panna montata o panna acida o spolverizzata con del cacao amaro.

Torta bianca e nera

www.dolcitalia.net

Ingredienti per 6 persone:

125G BURRO
250G ZUCCHERO
250G FARINA
3 UOVA
1 BUSTINA DI LIEVITO
25G CACAO AMARO

Lavorare energicamente i tuorli con lo zucchero e il burro fuso fino ad ottenere un'impasto spumoso.

Unire un pò alla volta la farina setacciata.

Aggiungere poi gli albumi montati a neve, facendo attenzione a mescolare con delicatezza per impedire che smontino.

Infine aggiungere il lievito e mescolare bene delicatamente.

A questo punto separare il composto in due parti uguali e in una delle due versare il cacao amaro.

Versare i due composti contemporaneamente in una teglia accuratamente imbrattata e infarinata.

Forno per circa 40 minuti a 180°

Torta cioccococco

www.mistercarota.com

Ingredienti:

PER LA PASTA:
250G DI FARINA
100G DI ZUCCHERO
4 UOVA
1 BICCHIERE DI LATTE, 1 BICCHIERE DI OLIO
2 CUCCHIAI DI COCCO IN PEZZI
160G DI CIOCCOLATO BIANCO
1 BUSTINA DI LIEVITO

PER LA COPERTURA:
40G DI CIOCCOLATO BIANCO
10G DI BURRO
2 CUCCHIAI DI LATTE

Montare a crema i tuorli con lo zucchero e aggiungervi il cioccolato, fuso a bagnomaria. Unire la farina, il lievito e il cocco in pezzi. Incorporare delicatamente l'olio e il latte; infine aggiungere le chiare d'uovo montate a neve. Rovesciare il composto ottenuto in una teglia imbrattata e infarinata. Infornare per 50 minuti a 200 gradi. Intanto far sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro e il latte. Spalmare la crema così ottenuta sulla superficie della torta fredda.

Torta coccociocco

www.mistercarota.com

Ingredienti per 6 porzioni:

250G COCCO DISIDRATATO

150G ZUCCHERO

70G FARINA

150G CIOCCOLATA FONDENTE

250G PANNA LIQUIDA

2 UOVA INTERE

2 ALBUMI

CANNELLA IN POLVERE

BURRO PER LA TEGLIA

Mescolare 200g di cocco con 50g di zucchero e 30g di farina. Aggiungere i 2 albumi montati a neve e disporre in una teglia imburrata di circa 20/25 cm di diametro. Cuocere a 180 gradi per 5 minuti.

Nel frattempo, sbattere 2 uova intere con 100g di zucchero. Aggiungere 40g di farina, 50g di cocco e la cioccolata che avrete fuso a bagnomaria.

Montare la panna con un po' di cannella e mescolarla dolcemente al composto. Versare il tutto sul fondo di cocco che avrete tolto dal forno. Cuocere circa 40 minuti a 180 gradi.

Torta Bounty

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

4 ALBUMI

100G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

250G DI FARINA DI COCCO

100G DI CIOCCOLATO AL LATTE

1/2 BUSTINA DI LIEVITO VANIGLIATO

1 PIZZICO DI SALE

1 CUCCHIAIO DI CACAO IN POLVERE (FACOLTATIVO)

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO (FACOLTATIVO).

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato a pezzetti con il burro.

Montare a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale, aggiungere delicatamente lo zucchero, il lievito, la farina di cocco, il cioccolato e il burro fusi.

Amalgamare bene gli ingredienti, trasferire il composto in una tortiera foderata con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti.

Lasciare raffreddare il dolce, sformarlo su un piatto da portata ed eventualmente cospargere la superficie con il cacao mescolato allo zucchero a velo.

Torta di cioccolato e patate

www.chococlub.com

Ingredienti:

PER LA TORTA:

125G PURÈ DI PATATE

200G ZUCCHERO

125G FARINA

50G CIOCCOLATO FONDENTE

70G BURRO

2 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

SALE

PER LA GLASSA:

100G ZUCCHERO A VELO

50G BURRO

3 CUCCHIAI DI CAFFÈ

2 CUCCHIAI DI CACAO AMARO

PER LA DECORAZIONE:

MANDORLE A LAMELLE

In una terrina lavorate 50g di burro con lo zucchero.

Unitevi il purè caldo ed il cioccolato che avrete fuso a bagnomaria e poi incorporatevi i tuorli.

Mescolate la farina con il lievito ed una presa di sale e, attraverso un setaccio, fatela cadere sul composto.

Mescolate ed unite gli albumi montati a neve con un pizzico di sale.

Versate il composto in uno stampo quadrato imburrrato ed infarinato.

Cuocete in forno già caldo a 200° per un'ora.

Per la glassa, lavorate il burro a crema ed unitevi lo zucchero a velo ed il cacao.

Lavorate il composto e, poco per volta, mescolando, aggiungete il caffè.

Spalmate la glassa così ottenuta sulla torta fredda; cospargetela di mandorle e mettetela in frigo per circa mezz'ora prima di servirla.

Torta di pere e cioccolato

Daniela

Ingredienti:

2 TAZZE DI FARINA

1 TAZZA DI ZUCCHERO

4 UOVA

1KG DI PERE

200G DI CIOCCOLATA FONDENTE AMARA

50G DI PINOLI

1/2 TAZZA DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

2 CUCCHIAINI DI CANNELLA

UNA BUSTINA DI LIEVITO

Ungere una teglia grande e preriscaldare il forno a 175°.

In una grande scodella unire farina, zucchero, cannella, cioccolato, l'olio e le uova. Aggiungere il lievito mescolare e aggiungere i pinoli e le pere. Mescolare fino ad ottenere un'impasto omogeneo e versare nella teglia. Cuocere per circa 35' e far raffreddare.

Torta di noci e cioccolato

www.scuoladicucina.it

Ingredienti per 4 persone:

250G DI ZUCCHERO

125 GR.DI CIOCCOLATO FONDENTE A SCAGLIE

250G DI NOCI TRITATE

150G DI FARINA

6 UOVA

UNA BUSTINA DI LIEVITO

Tritare le noci, montare a neve gli albumi ed incorporare tutti gli altri ingredienti. Sbattere bene.

Ungere una teglia, versare l'impasto e far cuocere in forno a 150° per 45 minuti.

Torta al vino e cioccolato

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

250G DI BURRO

250G DI FARINA

250G DI ZUCCHERO

4 UOVA

1 CUCCHIAIO DI CACAO

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE

1/8L DI VINO ROSSO

1 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI

Fate fondere il cioccolato fondente nel vino; fate sciogliere il burro; sbattete le uova con lo zucchero; aggiungete il cacao, poi il burro raffreddato, il cioccolato fuso; poi incorporate la farina poco alla volta infine il lievito per dolci; imburrate e infarite uno stampo e cuocete 45/50 minuti a 170°; sfornate e guarnite a piacere con ciuffetti di panna oppure zucchero a velo o gustatela semplice.

Torta allo zafferano e cioccolato

www.chococlub.com

Ingredienti:

PER LA BASE

250G DI FARINA

125 ML DI LATTE

80G DI BURRO

1 ALBUME

15G DI LIEVITO DI BIRRA

1 BUSTINA DI VANILLINA

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

1 CUCCHIAINO DI NOCE MOSCATA

1 PIZZICO DI SALE

PER LA COPERTURA

250G DI CIOCCOLATO FONDENTE

FIORI DI ZUCCHERO

CIOCCOLATINI RICOPERTI

1 ora e 30 minuti + 1 ora di riposo

Attrezzatura: setaccio, stampo da 24 cm, attrezzatura per il bagnomaria

Setacciate la farina e disponetela a fontana sulla spianatoia.

Nella concavità mettete il burro fuso ma non fritto e lasciato raffreddare e cominciate a intridere.

Lavorando, aggiungete il latte intiepidito, nel quale avete sciolto il lie-

vito sbriciolato.

Incorporate anche lo zafferano, la noce moscata, la vanillina e il sale.

Manipolate per ottenere un impasto omogeneo e compatto, che lasciate lievitare per circa un'ora, coperto con un canovaccio, in un luogo umido e tiepido.

Maneggiate di nuovo l'impasto e riponetelo in uno stampo già unto e infarinato.

Pennellate la superficie del dolce con l'albume leggermente sbattuto.

Cuocete per 30 minuti nel forno già caldo a 200 gradi e comunque fino a quando uno spaghetti crudo infilato nell'impasto non ne esca perfettamente pulito.

Sfornate e lasciate intiepidire prima di sfornare.

Intanto che la torta cuoce, spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Quando è ben fluido, adoperatelo per coprire e rivestire la torta.

Completate la guarnizione con i fiorellini di zucchero e con i cioccolatini ricoperti.

Torta di caffè

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

UN BICCHIERE DI CAFFÈ RISTRETTO

350 G DI FARINA BIANCA

200 G DI ZUCCHERO

100 G DI BURRO

3 UOVA

UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

ZUCCHERO A VELO

UN PIZZICO DI SALE

In ciotola sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio.

Quindi unite il caffè, il burro fuso, la farina e il sale, mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti.

Prima di infornare la torta aggiungete le chiare d' uovo montate a neve e il lievito.

Passate il composto in una tortiera dal cerchio apribile, infarinato e imburrrato e passate in forno caldo a 180° circa 50 minuti.

Sfornate la torta di caffè e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Torta di noci e caffè

www.paola2000.it

Ingredienti per 12 persone:

125G DI MARGARINA

60G DI ZUCCHERO DI CANNA

4 CUCCHIAI DI MIELE

2 UOVA LEGGERMENTE BATTUTE

2 CUCCHIAI DI CAFFÈ NERO MOLTO FORTE E FREDDO

250G DI FARINA SCURA

3 CUCCHIAI DI LIEVITO IN POLVERE

100G DI NOCI SGUSCIATE

Scaldate il forno a 170°. Ungete una teglia rotonda con bordi alti. Foderatela con la carta da forno.

In una ciotola, lavorate la margarina, lo zucchero, il miele fino a formare una crema leggera. Aggiungete le uova, uno alla volta, il caffè, sempre mescolando. Amalgamate alla crema la farina e il lievito setacciati. Unite 90g di noci precedentemente tritate.

Versate il composto nella teglia e disponete sopra i rimanente gherigli di noce a corona. Infornate per 50/55 minuti, fino a quando la torta è dorata ed elastica al tocco.

Raffreddate togliendo la carta, servite fredda con un buon passito di vino.

Torta di nocciole

www.scuoladicucina.it

Ingredienti per 4 persone:

200G DI NOCCIOLE TOSTATE

200G DI FARINA

200G DI BURRO

200G DI ZUCCHERO

2 UOVA INTERE

LA SCORZA GRATTOGIATA DI 2 LIMONI

1/2 BICCHIERE DI LATTE

UN PIZZICO DI SALE

1 BUSTINA DI LIEVITO VANIGLIATO

Mettere le nocciole tostate nel mixer riducendole ad una fine granella.

Su di una spianatoia versare la farina ed aggiungere lo zucchero, le nocciole tritate, il burro ammorbidito, le due uova, il pizzico di sale, il latte, la scorza grattugiata dei due limoni; quindi impastare con le mani molto bene, affinché si ottenga un composto compatto.

Introdurre il composto in una teglia precedentemente imburrrata e cuocere in forno a 170° per circa 50 minuti.

Torta di mandorle e fragoline

www.mistercarota.com

Ingredienti:

5 UOVA

8 CUCCHIAI ZUCCHERO

150G MANDORLE

1 CUCCHIAIO PANGRATTATO

1 NOCE DI BURRO

PANNA MONTATA

FRAGOLINE DI BOSCO

Battere i tuorli d'uovo con lo zucchero ed aggiungere le mandorle tritate molto finemente. Montare gli albumi a neve ed aggiungerli al resto, mescolando bene ma dolcemente. Imburrare e cospargere di pangrattato una pirofila bella grande e disporre l'impasto (deve rimanere uno strato sottile, circa 1/2 cm). Cuocere in forno a 200 gradi per circa 20/25 minuti (deve "abbronzarsi" ma non scurire). Lasciar raffreddare la torta e coprirla completamente con uno strato di panna montata. Disporre le fragoline di bosco coprendo tutta la superficie (se siete ricchi!) oppure lasciandole un pochino piu' rade.... tanto e' molto buona anche la base!

Una variante: sostituire la panna con crema pasticciera (strato sottile, perché la base e' leggera) e le fragoline con altra frutta a piacere.

E' una torta davvero "raffinata", sia nel sapore che nell'aspetto e se al posto del pangrattato per la teglia si utilizza qualcos'altro (farina di riso, ad esempio) va bene anche per i celiaci.

Torta al cognac

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

100G DI FARINA

120G DI ZUCCHERO

140G DI BURRO

50G DI CACAO AMARO

1 BICCHIERINO DI COGNAC

3 UOVA

Sbattete il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Incorporatevi, facendoli cadere da un setaccio, la farina ed il cacao.

Unite uno alla volta i tuorli e poi il cognac.

Montate a neve ferma gli albumi.

Uniteli all'impasto.

Mettete il tutto in una tortiera ed infornate in forno già caldo a 180° per circa 20 min.

Dolce di castagne

www.ilfornello.it

Ingredienti per 10 persone:

2KG DI CASTAGNE

200G DI ZUCCHERO

1/2 LITRO DI LATTE

UN CUCCHIAIO DI CACAO AMARO

UN CUCCHIAIO DI COGNAC

UN PIZZICO DI VANIGLIA

300G DI PANNA MONTATA

SALE

ALLORO

Lessare le castagne in abbondante acqua salata e con due foglie di alloro. Sbucciarle e passarle al passatutto.

Mettere la polpa sul fuoco e aggiungere il latte, lo zucchero, il cacao e amalgamare bene tutti gli ingredienti. Far asciugare poi, fuori dal fuoco, unire la vanillina e il cognac.

In un vassoio stendere il composto, cercando di dargli la forma di una castagna. Guarnire a piacere e servire accompagnando con panna montata poco dolcificata.

Torta di marroni e ananas

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

270G DI FARINA

170G DI ZUCCHERO

3 UOVA

1 BICCHIERE DI LATTE

1 BUSTINA DI LIEVITO

140G DI BURRO

400G DI MARRONI

3 FETTE D'ANANAS

SUCCO D'ANANAS

PANNA MONTATA

Montate a neve il burro, unite i tuorli e lo zucchero; sbattete a lungo e poi aggiungete la farina, il lievito, il latte e gli albumi montati a neve. Versate il composto in uno stampo imburrato e infornate per 1 ora. Intanto lessate le castagne e riducetele in purè; aggiungete un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di succo d'ananas. Con metà di questa crema farcite la torta, mentre con la rimanente ricoprite la torta aggiungendoci anche dei pezzi d'ananas. Guarnite con panna montata e sistemate in cima al dolce una fetta d'ananas con un marrone.

Torta al miele e uvetta

www.antidoto.org

Ingredienti per 6 persone:

230G DI FARINA

2 UOVA

1,5 LITRI DI BIRRA

120G DI BURRO

3 CUCCHIAI DI MIELE

250G DI UVETTA

Lavorate la farina con le uova, la birra, il burro ed il di miele. Quando avrete ottenuto un composto liscio e ben amalgamato aggiungete l'uvetta e mescolate con cura. Trasferite l'impasto in una tortiera a bordi bassi di circa 24 cm di diametro rivestita di carta da forno bagnata e strizzata e livellatelo con una spatola. Mettete la torta in forno già caldo a 150° per un'ora abbondante: sarà cotta quando, infilandovi uno stecchino, ne uscirà asciutto. Fatela raffreddare e servitela con ciuffi di panna montata o con yogurt intero denso e miele. Se vi piace, potete aggiungere all'impasto qualche gheriglio di noce tritato grossolanamente, una mela grattugiata o una manciata di mandorle in polvere.

Torta di fagioli bianchi

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 8 persone:

200G DI FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA LESSATI E PASSATI

150G DI ZUCCHERO

3 UOVA

100G DI FARINA

LA BUCCIA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

2 CUCCHIAINI DI LIEVITO

Calorie per porzione: 280

Lavorare i tuorli con lo zucchero. Unirvi i fagioli passati (lasciarne qualcuno intero per la decorazione), la scorza di limone, la farina e il lievito setacciati e completare con gli albumi montati a neve ben ferma. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata, guarnire con i fagioli lessati interi e cuocere a 170° per 50 minuti.

Torta di piselli

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 8 persone:

150G DI FARINA

300G DI PISELLI LESSATI E FRULLATI

150G DI ZUCCHERO A VELO

125G DI BURRO

5 UOVA

IL SUCCO E LA BUCCIA DI UN LIMONE

Calorie per porzione: 300

Lavorare il burro morbido con lo zucchero. Unire i tuorli uno alla volta amalgamando bene dopo ogni aggiunta e completare con la farina, la buccia e il succo di limone, i piselli frullati e da ultimo gli albumi montati a

neve ben ferma. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata (deve risultare alto circa un dito). Cuocere a 190° per circa 45 minuti. Sfnornare e far raffreddare bene. A piacere si può decorare con zucchero a velo e anelli di scorza di limone.

Torta di zucchine

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 8 persone:

250G DI FARINA
200G DI NOCI TRITATE GROSSOLANAMENTE
UNA ZUCCHINA DI MEDIE DIMENSIONI GRATTUGIATA
125G DI OLIO DI SEMI
200G DI ZUCCHERO
2 UOVA
UNA FIALETTA DI ESSENZA DI VANIGLIA
1/2 CUCCHIAINO DI BICARBONATO
1/2 CUCCHIAINO DI SALE
1/2 CUCCHIAINO DI CANNELLA
1/4 DI CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE

Calorie per porzione: 350

Raccogliere tutti gli ingredienti in una terrina e lavorarli rapidamente.

Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato cuocere il dolce a 175° per circa un'ora.

Sformare e far raffreddare bene.

A piacere, prima di servire, guarnire con gherigli di noci e fettine di zucchine.

Torta di patate

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 8 persone:

500G DI PATATE
150G DI ZUCCHERO
50G DI BURRO
150G DI FARINA
50G DI CIOCCOLATO FUSO
2 UOVA
UNA BUSTINA DI LIEVITO
LATTE Q.B.

Calorie per porzione: 325

Cuocere le patate a vapore, sbucciarle e passarle al passaverdure. Montare il burro con lo zucchero, unirvi le uova, le patate e la farina setacciata con il lievito. Completare con il cioccolato e se necessario un po' di latte. Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a 180° per circa 40 minuti.

Dolce di melanzane

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

1KG DI MELANZANE
350G DI ZUCCHERO
150G DI CACAO IN POLVERE
3 UOVA
50G DI CANDITI
50G DI PINOLI
50G DI MANDORLE
2 BICCHIERI DI VINO BIANCO

PANE BISCOTTATO

OLIO PER FRIGGERE

SALE

Pulite le melanzane e tagliatele nel senso della lunghezza. Salate e lasciatele riposare. Lavatele e asciugatele. Infarinatete e frigetete in olio bollente. Fate scolare l'unto in eccesso su carta assorbente. Tritate i pinoli, i canditi e le mandorle. A parte fate scaldare il vino con lo zucchero. Levate dal fuoco e mescolate con il cacao e il pane biscottato sbriciolato. Disponete le melanzane su un piatto ovale, versatevi sopra il vino, il trito di pinoli, canditi e mandorle, continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti. Lasciate raffreddare e servite.

Torta dolce agli spinaci

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 4-6 persone:

1KG DI SPINACI

1 CONFEZIONE DI PASTA BRISÉE SURGELATA

30G DI BURRO

30G DI FARINA

1/4 DL DI LATTE

125G DI ZUCCHERO A VELO

1/2 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

3 TUORLI

1/2 CUCCHIAINO DI SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

30G DI PINOLI

50G DI ARANCIA E CEDRO CANDITI TAGLIATI A DADOLINI

6 CILIEGINE CANDITE

POCO BURRO PER LA TEGLIA

SALE

Fate scongelare la pasta.

Pulite e lavate gli spinaci sotto l'acqua corrente.

Mettete in un tegame gli spinaci e fateli cuocere per cinque minuti con

l'acqua che rimane sulle foglie.

Scolateli, passateli sotto l'acqua fredda, strizzateli, metteteli nel passaverdura e raccogliete il passato in una terrina.

In una casseruola su fuoco basso sbattete con una frustina metallica il burro e la farina, sino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungete il latte freddo, il sale, lo zucchero a velo e quello vanigliato.

Rigirate accuratamente, sbattete ancora un poco e fate alzare il bollore.

Lasciate cuocere per 3 minuti, sempre a fuoco moderato, continuando a mescolare, quindi togliete il recipiente dal fuoco e incorporate uno per volta i tuorli d'uovo e infine la scorza di limone.

Versate il composto nella stessa terrina contenente il passato di spinaci e rigirate con molta cura.

Accendete il forno, imburrate la teglia, quindi stendete col matterello due terzi della pasta, in modo da ottenere un disco sufficientemente largo per foderare la teglia, sporgendo dal bordo di circa un centimetro e mezzo.

Dopo aver foderato la teglia versate sul fondo metà del composto di spinaci.

Su questi distribuite la frutta candita a dadolini e i pinoli.

Ricoprite con il resto del composto di spinaci e livellate accuratamente la superficie.

Con la pasta avanzata formate delle striscette che disporrete a griglia sugli spinaci, ripiegate la pasta tutto intorno al bordo e pizzicatela con la punta delle dita formando un cordone.

Passate la preparazione in forno, lasciatela cuocere per circa quaranta minuti o più, sino a quando la crosta sarà croccante e dorata. Toglietela dal forno, lasciatela raffreddare, decoratela con le ciliegie candite e servitela subito.

Suggerimenti: anziché spinaci, potete impiegare zucchine sbollentate e passate al setaccio.

Torta alla birra

www.antidoto.org

Ingredienti per 4-6 persone:

220G DI FARINA

110G DI BURRO MOLTO MORBIDO

SALE

200G DI UVETTA

50G DI SCORZE DI CEDRO E ARANCIA CANDITI

SCORZA DI MEZZO LIMONE NON TRATTATO

150G DI ZUCCHERO DI CANNA

1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA

CANNELLA

ZENZERO, PEPE GAROFANATO

1,5 DL DI GUINNESS

1/2 CUCCHIAINO DI BICARBONATO DI SODA

2 UOVA

PEPE

SALE

Riunite in una terrina 220g di farina, 110g di burro molto morbido a fiocchetti e una presa di sale e sfregate gli ingredienti tra le mani finché otterrete un impasto a briciole. Aggiungete poi 200g di uvetta, 50g di scorze di cedro e arancia canditi ridotte a dadini, la scorza di mezzo limone non trattato grattugiata, 150g di zucchero di canna e un pizzico ciascuno di noce moscata, cannella, zenzero e pepe garofanato. Dopodiché versate in un pentolino 1,5 dl di Guinness, fatela scaldare a fuoco lento, togliete dal fuoco e unite mezzo cucchiaino di bicarbonato di soda: mescolate per qualche secondo, lasciate leggermente intiepidire il composto e aggiungete 2 uova sbattute. Versate il tutto sulla miscela di farina e mescolate per 5 minuti finché otterrete un composto omogeneo. Rivestite con carta da forno uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm, versatevi il composto e cuocetelo in forno già caldo a 180° per circa un'ora. Sfornate quindi la torta, lasciatela intiepidire, sformatela e servitela fredda.

La torta è ancora migliore se la lasciate riposare per qualche giorno avvolta in un foglio di pellicola per alimenti.

Fregolotta

<http://cucina.too.it>

Ingredienti per 6 persone:

200G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

200G DI MANDORLE

2 TUORLI D'UOVO

2 CUCCHIAI DI PANNA

UN PIZZICO DI SALE

Far scottare le mandorle in acqua bollente; scolarle, privarle della pellicina e frullarle con 3 cucchiaini di zucchero.

Setacciare la farina sulla spianatoia, disporla a fontana, mettere al centro le mandorle frullate, un pizzico di sale, i tuorli d'uovo, lo zucchero rimasto e la panna; impastare rapidamente gli ingredienti fino ad ottenere un composto a briciole.

Spennellare di burro una tortiera, disporvi il composto preparato e premerlo leggermente con le mani in uno strato di 1 cm circa.

Porre la torta in forno preriscaldato a 180° e lasciarla cuocere per 30 minuti circa.

Togliere la tortiera dal forno, lasciare raffreddare la torta, quindi sformatela su un piatto da portata.

Marmott

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

200G DI FARINA GIALLA

200G DI FARINA DI SEGALE

50G DI FARINA BIANCA

200G DI FICHI SECCHI

2 MELE

200G DI ZUCCHERO

200G DI BURRO

UNA MANCIATA DI GHERIGLI DI NOCE

Mescolate la farina gialla con quella di segale e quella bianca. Disponete le farine a fontana su di una spianatoia, unitevi il burro fuso a bagnomaria, lo zucchero, i fichi secchi sminuzzati, le mele sbucciate e affettate sottilmente, i gherigli di noce pestati. Impastate il tutto con l'aggiunta di qualche cucchiaino di acqua calda. Dovete ottenere un impasto denso e cremoso. Lasciatelo riposare per un'ora in una tortiera. Fate cuocere in forno a 200° per 45 minuti circa.

Plum cake all'albicocca

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 6 persone:

250G DI FARINA

240G DI ALBICOCHE SCIROPPATE SGOCCIOLATE

125G DI ZUCCHERO

125G DI BURRO

3 UOVA

1 BUSTINA DI LIEVITO VANIGLIATO

LA BUCCIA GRATUGGIATA DI MEZZA ARANCIA

BURRO E FARINA PER LO STAMPO

In una ciotola lavorate a crema il burro morbido a pezzetti con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Aromatizzate con la buccia d'arancia. Unite le uova, incorporandone uno alla volta, poi la farina setacciata con il lievito. Mescolate con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Asciugate e snocciate le albicocche, dividendole a metà e poi a spicchi. Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake, poi versatevi una parte di composto. Sistemate nello stampo gli spicchi di albicocche. Colmate con il composto rimanente e passate in forno a 180° per 45 minuti. Lasciate riposare 5 minuti prima di sformare.

Pancarré e mele Charlotte di mele?

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

6 MELE

BURRO

CANNELLA

CARDAMOMO IN POLVERE

50G DI MARMELLATA DI ALBICOCHE

50G DI ZUCCHERO

PANCARRÉ

Sbucciate le mele e fatele cuocere con cardamomo, burro, cannella e zucchero. Aggiungete la marmellata. Fate sciogliere il burro e passatevi le fette di pancarré. Foderate fondo e pareti di uno stampo da forno con il pane. Al centro mettete il composto di mele, coprite con il rimanente pancarré e fate cuocere in forno per 35 minuti circa.

Charlotte di castagne

www.dolci.it

Ingredienti:

1KG DI CASTAGNE SBUCCIATE

200G DI CIOCCOLATO AMARO TAGLIATO A PEZZETTI

100G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO

1 BUSTA DI SAVOIARDI

2 BICCHIERINI DI RHUM

1 STAMPO DA SFORNATO CON IL BUCO IN MEZZO

Lessate le castagne, liberatele della pelle e passatele al passatutto o setaccio (aiutandovi eventualmente con un po' di latte). Aggiungete il burro (sciolto a bagno-maria) il rhum, lo zucchero e il cioccolato. Bagnate i savoiardi con acqua fatta bollire con un po' di zucchero e rhum. Foderate lo stampo con i savoiardi e riempite con l'impasto. Mettete in frigo per due o tre ore. Sformate la charlotte e decorate con marron-glacé sbriciolati e panna montata con pochissimo zucchero. Servite in tavola.

Charlotte di cioccolato

www.margherita.net

Ingredienti per 6 persone:

3 TUORLI D'UOVO

150G DI ZUCCHERO A VELO

200G DI CIOCCOLATA FONDENTE

200G DI BURRO

2 CUCCHIAI DI LATTE

1 BICCHIERINO DI RHUM

200G DI SAVOIARDI

Fate a pezzetti la cioccolata e fondetela con un cucchiaino di latte in un pentolino; non appena si è ammorbidita mescolatela insieme al burro con un cucchiaino di legno. A parte mescolate i tuorli d'uovo con lo zucchero e, appena sono ben montati, mescolateli alla cioccolata e al rhum. Foderate uno stampo con della carta oleata. A parte fate uno sciroppo facendo bollire assieme 3 cucchiaini di zucchero, 2 di acqua e uno di rhum. Foderate lo stampo di savoiardi inzuppati prima nello sciroppo. Foderate anche i bordi con dei savoiardi spezzati. Versate il composto e copritelo con i savoiardi avanzati. Mettete il dolce in frigo per almeno 3 ore. Al momento di servirlo potete decorarlo con della panna montata.

Charlotte all'arancia

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

100G DI SAVOIARDI

5 ARANCE

FRUTTA CANDITA

3 UOVA

75G DI ZUCCHERO A VELO

60G DI FARINA

1/2 LITRO DI LATTE

Sbucciate 4 arance mentre l'altra spremetela. Sbattete in una ciotola le uova con lo zucchero, la farina, il latte bollente e mettetelo sul fuoco per far prendere il bollore, quando toglierete il tutto dal fuoco, aggiungete 2 cucchiaini di succo di arancia. Prendete un stampo e guarnite il fondo e i lati con le arance sbucciate e affettate in precedenza. Spezzettate i biscotti e immergeteli nel succo di arancia rimasto, poi disponeteli sul fondo della tortiera e coprite con la salsa che avete preparato. Mettete un'altro strato di arance affettate e continuate così alternando i biscotti imbevuti in succo di arancia con la crema e la frutta candita a pezzi. Dovete terminare con uno strato di biscotti. Mettete lo stampo in frigo per 3 ore. Servite guarnendo con frutta candita.

Charlotte di fragole e panna

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

500G DI FRAGOLE MATURE

350G DI PANNA

40G DI ZUCCHERO A VELO

4 PICCOLE MERINGHE

1 BUSTINA DI VANIGLIA

BISCOTTI SAVOIARDI O ALTRI A PIACERE

ALCHERMES

Lavate le fragole e tagliatele a pezzetti, lasciandone da parte qualcuna. Montate la panna con lo zucchero e incorporatela delicatamente alle fragole. Ammorbidite una decina di biscotti con il liquore. Foderate uno stampo con la pellicola trasparente, rivestite le pareti e il fondo con i biscotti e versatevi il composto di panna e fragole. Livellate bene la superficie che coprirete con la pellicola e ponete in frigo per almeno 3-4 ore. Sformate il dolce, decoratelo a piacere con fragole a pezzetti, foglie di menta, etc. e servite dopo circa 10 minuti.

Frittelle di pesche

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

1 KG DI PESCHE

1 BICCHIERINO DI MARSALA E 1 DI RHUM

1 UOVO

PANGRATTATO

OLIO

ZUCCHERO

Lavare le pesche, sbucciarle, snocciolarle e farle macerare per un'ora con il marsala e il rhum. Sgocciolarle, passarle nel pangrattato, nell'uovo sbattuto, ancora nel pangrattato e friggerle in olio bollente. Cospargere di zucchero e servire.

Torte speciali per allergie/intolleranze

Torta di pane al cacao

www.cucinaconme.it

Senza uova. Il latte può essere sostituito con latte di soia, il burro con margarina

Ingredienti per una torta piccola:

150G DI PANE (MEGLIO SE UN PO' RAFFERMO)

4 DL DI LATTE

70G DI ZUCCHERO

30G DI BURRO

1 CUCCHIAIO DI CACAO

PINOLI E/O UVETTA SECCA A PIACERE

Scaldate il latte senza farlo bollire. Tagliate il pane a fette poi a pezzi. Versatevi sopra il pane e lasciate riposare per 20 minuti.

Unite il burro fuso, il cacao e lo zucchero e frullate nel mixer. Unite eventualmente la frutta secca e versate in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocete nel forno a 170° per circa 40 minuti.

Potete aggiungere a piacere uvetta, pinoli, mandorle tritate. Ci sta molto bene anche una pera tagliata a fettine e sistemata sulla superficie prima della cottura.

Focaccia dolce

www.cucinaconme.it

Senza uova né latte. Contiene burro, sostituibile con margarina

Ingredienti per 6/8 persone (focaccia di 30cm ca):

10G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO (POCO MENO DI MEZZO CUBETTO)

50G DI ZUCCHERO

40G DI BURRO

180G CIRCA DI FARINA 00

Sbriciolate il lievito in una ciotola capiente e bagnate con 1 dl di acqua tiepida. Unite metà dello zucchero, metà del burro a fiocchi e la farina. Dovete ottenere una pasta da pane che lavorerete per alcuni minuti su un

piano infarinato. Rimettete la pasta nella ciotola e fate lievitare per 2 ore chiudendo la ciotola in un sacchetto di plastica o coprendola con un coperchio. Tirate la pasta con il mattarello fino a ottenere un disco di 30 cm di diametro oppure 2 da 20 cm (e' importante che la focaccia rimanga bassa). Trasferite i dischi di pasta in una o 2 tortiere oppure su delle teglie.

Lasciate lievitare per 30 minuti. Distribuite il burro rimasto a fiocchetti su tutta la superficie e cospargete con lo zucchero rimasto. Mettete nel forno freddo e accendete a 220°. Quando la superficie è dorata, abbassate la temperatura a 180 e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

Il dolce si presta a molte varianti: potete ad esempio sistemare a raggiera sulla superficie, prima di aggiungere burro e zucchero, una mela tagliata a fettine. Potete anche stendere la pasta in due dischi molto sottili di 30 cm di diametro e spalmare uno con marmellata prima di coprirlo con l'altro disco. E' un dolce semplice, che però non dura: il giorno dopo non è più la stessa cosa.

Dolce di polenta alle mele

www.cucinaconme.it

Senza uova né latte, né glutine. Il burro si può sostituire con margarina o anche non usare

Ingredienti per 3/4 persone:

1 MELA

50G DI FARINA GIALLA PER POLENTA MEDIA

40G DI ZUCCHERO

20G DI BURRO

Scaldate 2,5dl di acqua con due cucchiaini colmi di zucchero (circa 40g). Aggiungete una mela a dadini e il burro. Quando l'acqua riprende a bollire, versate a pioggia la farina gialla per polenta e mescolate bene.

Versate in uno stampo imburrato e cuocete nel forno a 180° per circa 40 minuti. È un dolce piuttosto spartano, migliora molto caramellando lo stampo.

Strudel Altoadige

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

PER LA PASTA:

1 UOVO

250G FARINA

1 PIZZICO SALE

1 BICCHIERE ACQUA

PER IL RIPIENO:

250G MELE

1 CUCCHIAIO UVA SULTANINA

1 CUCCHIAIO PINOLI

1/2 CUCCHIAIO CANNELLA IN POLVERE

5 CUCCHIAI ZUCCHERO

SUCCO DI UN LIMONE

5 CUCCHIAI PAN DI SPAGNA GRATUGGIATO

1 LIMONE GRATATO

Lavorare l'impasto e lasciarlo riposare una 20 di minuti in frigo.

Mescolare tutti gli ingredienti del ripieno. Stendere la pasta dello strudel con il mattarello dando la tipica forma allungata e dello spessore di 1/2 centimetro. Appoggiare la pasta su di un canavaccio che serve per modellare lo strudel e per arrotolarlo meglio. Riempire la pasta con il ripieno, stenderlo in modo uniforme lasciando una parte vuota a lato della pasta che serve per sigillare la classica forma allungata dello strudel. Chiudere lo strudel dando la classica forma allungata. Cuocerlo in forno a 160 gradi per 1/2 ora. Quando è cotto lasciarlo raffreddare e servirlo a fette con una bella spazzata di zucchero a velo.

Strudel di mele 1 Altoadige

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

250G DI FARINA

1 UOVO

1 PIZZICO DI SALE

1/2 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

50G DI BURRO

PER LA GUARNIZIONE:

1KG DI MELE

100G DI UVA PASSA

50G DI MANDORLE

50G DI ZUCCHERO A VELO

50G DI ZUCCHERO

BUCCIA DI LIMONE

MARMELLATA DI PRUGNE

Formate un vulcano con la farina e mettete al centro l'uovo intero, sale, mezzo cucchiaino di zucchero. Sciogliete il burro con mezzo bicchiere di acqua e poi versatelo sulla farina. Lavorate questa pasta formando una palla e lasciate riposare per quindici minuti. Successivamente stendete la pasta con il matterello, formando un rettangolo. Sciogliete un po' di burro e passatelo, con un pennellino su tutta la superficie della pasta. Con le mani cercate di allargare il più possibile la pasta, stando attenti a non bucarla. Mettete su tutta la superficie le mele tagliate a fettine, aggiungete l'uva passa, le mandorle tritate, qualche cucchiaino di marmellata di prugne, qualche noce di burro, la buccia tritata di un limone e lo zucchero. Arrotolate la sfoglia chiudendo questi ingredienti all'interno e poi passate su tutto lo strudel il burro fuso. Fate cuocere in forno per un'ora. Servitelo cospargendolo di zucchero a velo.

1 5 2

Strudel di mele 2 Altoadige

www.dolcetricette.com

Ingredienti

450G DI PASTASFOGLIA

150G DI GHERIGLI DI NOCI TRITATE

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

60G DI BURRO FUSO

450G DI MELE TAGLIATE A DADETTI

150G DI UVA SULTANINA

Preriscaldate il forno a 200°. Riunite in un contenitore i gherigli di noci, la cannella e lo zucchero. Stendete con un mattarello la pastasfoglia in un rettangolo il più sottile possibile.

Spennellate con il burro fuso l'intera superficie della pastasfoglia. Disponete al centro del rettangolo il composto alle noci, l'uva sultanina e le mele tagliate a dadetti.

Ripiegate il rettangolo su se stesso partendo dal lato più corto in modo da ottenere sempre un rettangolo. Disponete il rotolo in una placca da forno imburata, dopodiché praticate delle incisioni diagonali sull'intera superficie del dolce.

Infornate e fate cuocere per 15 minuti, o fino a quando lo strudel si sarà dorato in superficie. A cottura avvenuta, sfornate e servite immediatamente in tavola.

Torta sbrisolona

Senza uova né latte

www.cucinaconme.it

Ingredienti per 6 persone:

125G DI FARINA

1 5 3

80G DI MANDORLE SPELLATE

100G DI ZUCCHERO SEMOLATO

75G DI FARINA DI MAIS GIALLA FINE

100G DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

SCORZETTA GRATTOGIATA DI UN LIMONE

Sminuzzate finemente le mandorle. Mettete tutti gli ingredienti nella coppa di un robot e frullate rapidamente per mezzo minuto circa. Otterrete un impasto a briciole che deve restare tale.

Trasferite l'impasto in uno stampo da torta imburato di circa 20 cm di diametro e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 45 minuti.

Il dolce è notoriamente duro e perciò potrebbe non essere apprezzato dai più piccoli. Si conserva anche per due settimane al riparo dall'aria. E' impossibile tagliarlo: va invece spaccato a pezzi.

Pastiera napoletana 1

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

PASTA FROLLA:

300G DI FARINA

150G DI GRADINA

100G DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAIO DI MARSALA

BUCCIA DI 1 LIMONE GRATTOGIATA

SALE

RIPIENO:

500G DI RICOTTA

250G DI GRANO IN BARATTOLI

350G DI ZUCCHERO

100G DI CEDRO E ARANCIA CONDITI

50G DI BURRO

1 BICCHIERE DI LATTE

1 5 4

6 UOVA INTERE E 2 ALBUMI

CANNELLA

1/2 CUCCHIAIO DI ACQUA DI FIORI

CREMA:

2 TUORLI

2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

1/4 DI LATTE

1 CUCCHIAIO DI FARINA

VANIGLIA

BUCCIA DI LIMONE

Preparate la pasta, ponendo la farina a fontana sulla spianatoia e amalgamando bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettete la pasta in frigo avvolta nella pellicola, per almeno 30 minuti. Per la crema, mettete il latte in un tegame, aggiungete i due tuorli, lo zucchero ed un pezzo di buccia di limone (che toglierete alla fine); passate nel colino e mettete sul fuoco, mescolando, fino a quando non si sarà addensata (non deve raggiungere il bollore). A parte, cuocete il grano con circa 50 g di latte, 30 g di gradina e la buccia grattugiata del limone. Mescolate fino a quando il composto diventerà cremoso e omogeneo. Sbattete con la frusta elettrica i 6 tuorli con lo zucchero, aggiungendo la ricotta passata al setaccio, la crema, i canditi a pezzetti, l'acqua di fiori e, per ultimi, gli albumi (6+2) montati a neve, mescolando dolcemente. Togliete la pasta dal frigo, imburate ed infarinate leggermente una teglia e foderata con la pasta fin sopra i bordi. Versatevi il composto, decorate con strisce che otterrete dalla pasta e ponete in forno già caldo a 180°C per circa 2 ore. Controllate con uno stecchino di legno che l'interno sia asciutto, prima di sfornare.

Pastiera napoletana 2

www.ilcuciniera.net

Ingredienti

250G DI GRANO PER PASTIERA GIÀ PRONTO

9 ROSSI D'UOVO

4 ALBUMI

1 5 5

1/2 LITRO DI LATTE

500G DI RICOTTA

300G DI FARINA

500G DI ZUCCHERO IN POLVERE

150G DI BURRO

ZUCCHERO A VELO

BUCCIA DI LIMONE

2 CUCCHIAINI DI ESTRATTO DI FIORI D'ARANCIA

200G DI CANDITI

Mettere il latte a bollire, versare il grano nel latte, mettere una buccia di limone, uno o due cucchiaini di zucchero. Quando il grano avrà assorbito completamente il latte sarà pronto. Aggiungere l'estratto di fiori d'arancia e mescolare. Preparare la pasta frolla velocemente, con la farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di burro e 3 rossi d'uovo. Impastarla, formare una palla e metterla nel frigo. Mescolare bene la ricotta con i rimanenti 350 gr di zucchero, poi mettere uno per volta i rimanenti 6 tuorli d'uovo, amalgamandoli uno per uno. Aggiungere la rimanente buccia grattugiata di limone, i canditi tritati ed il grano. Mescolare, poi aggiungere gli albumi montati a neve ferma. Prendere una teglia tonda e non troppo larga (circa 25 cm) e imburrarla. Tirare fuori dal frigo la pasta frolla e stenderla a disco, arrotolarla sul matterello e svolgerla sulla teglia; con le mani far aderire al fondo e ai bordi in modo da foderarla; tagliare via la parte di pasta che va fuori dai bordi con un coltello affilato. Versare il ripieno alla ricotta e grano e livellare. Con la pasta rimanente formare dei bastoncini lunghi e poi schiacciarli un po'; metterli sulla pastiera formando un reticolo; e infornare a 170/180 gradi nel forno già caldo per 45 minuti. Spolverare con zucchero a velo.

Parrozzo Abruzzo

www.chococlub.com

Ingredienti per 10-12 persone:

6 UOVA SEPARATE

350G DI ZUCCHERO

156

350G DI MANDORLE INTERE TOSTATE E FINEMENTE TRITATE

225G DI FARINA DI SEMOLA

2 CUCCHIAINI DI BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

2 CUCCHIAI DI SUCCO FRESCO DI LIMONE

6 ALBUMI

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO

115G DI CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZETTI

30G DI BURRO

FIOCCHI PER DECORARE (FACOLTATIVI)

Preriscaldate il forno a 190°C. Imburrate e rivestite uno stampo per torte di 30 cm di diametro dal fondo estraibile. Battete insieme i tuorli e lo zucchero per almeno 5 minuti fino a rendere il composto chiaro e soffice. Unite le mandorle, la farina di semola, la buccia e il succo di limone. In un'altra scodella montate a neve ben ferma gli albumi aggiungendo un pizzico di sale. Allungate il composto a base di mandorle con una cucchiata abbondante di albumi, quindi aggiungete un po' alla volta la parte restante mescolando con cura. Versate a cucchiata nello stampo e fate cuocere per 45-50 minuti. Controllate la cottura con uno spiedino. Lasciate raffreddare la torta nello stampo per 10 minuti, poi estraete e lasciate raffreddare completamente su una griglia metallica.

Per la copertura: fate sciogliere il cioccolato insieme al burro. Versate la glassa sulla torta facendola colare lungo i lati. Lasciate che si rapprenda e, volendo, decorate con scaglie di cioccolato. È una torta compatta e, di solito, piuttosto asciutta. È migliore dopo 24 ore e si mantiene per almeno una settimana avvolta nella carta stagnola e conservata in un recipiente ermetico.

Babà Campania

www.dolci.it

Ingredienti:

2KG DI IMPASTO:

1KG DI FARINA AMERICANA

157

100G DI ZUCCHERO

20G DI SALE

300G DI BURRO

70G LIEVITO DI BIRRA

28 UOVA

BAGNO:

1 LT DI ACQUA

500G DI ZUCCHERO

100G RHUM BRUNO

Poni la farina in una teglia o zuppiera a bordo alto e metti tutti gli ingredienti al di fuori delle uova. Quindi lavora la pasta finché non si esauriscono le uova; la pasta dovrà essere molto elastica.

Dopodiché metti questa pasta in una tipica teglia da babà quindi fai cuocere a 200 gradi circa per 30 minuti e mentre si cuoce il babà dovrai preparare il bagno: metti tutti gli ingredienti e fai cuocere senza far bollire, quindi dopo l'estrazione del babà dal forno attendi una ventina di minuti e comincia a bagnare il babà con il liquido che abbiamo preparato; dopo che avrà raggiunto un inzuppamento adeguato e una buona morbidezza lo metti in frigo e lo fai raffreddare bene, ma non congelare. Si mangia ben freddo.

Cartellate Puglia

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

500 DI FARINA

5 UOVA

OLIO PER FRIGGERE

MIELE

CANNELLA

Impastare la farina con 5 uova e lavorarla molto, finché non si formano delle bollicine. Stendere la pasta con un mattarello in una sfoglia finis-

sima. Fare dei rettangolini larghi 4/5 cm. e lunghi 15/16 cm. Friggere nell'olio bollente. Togliere dall'olio appena diventano croccanti e cominciano a dorarsi. Quando sono tutte fritte ripiegare i rettangolini e formare dei cerchi passarle ad una ad una nel miele che si è fatto sciogliere in una pentola e adagiarle in un piatto da portata. Spolverare con un poco di cannella pestata.

Couscous dolce Sicilia - Trapani

www.dolci.it

Ingredienti per 6 persone:

1/2KG DI SEMOLA DI GRANO DURO

100G DI CIOCCOLATO

100G DI PISTACCHI

100G DI MANDORLE ABBRUSTOLITE E TRITATE

50G DI ZUCCATA

10G DI CANNELLA IN POLVERE

30G DI ZUCCHERO A VELO

Mettete la farina di semola in un apposito recipiente, chiamato "mafarrada". Con le dita bagnate di acqua leggermente salata raccoglietela. Manipolatela con moto rotatorio delle dita e fate in modo di ricavare delle palline non più grandi della testa di uno spillo. Lasciate asciugare per tre ore su una tovaglia il couscous. Poi procedete alla cottura a vapore nel tegame detto "couscou-siera": mettetela la semola nella parte centrale del tegame, una sorta di colapasta, solo quando l'acqua comincerà a bollire. A questo punto coprite ermeticamente il couscous con una tela bagnata. Lasciate sul fuoco per 45 minuti, poi rimettete la semola nella "mafarrada" spruzzatela con un po' di acqua fredda e lasciatela riposare per 15 minuti circa. Rimettete il couscous nel tegame e fatelo cuocere ancora per 20 minuti. Toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Addolcitetelo con qualche cucchiaino di zucchero a velo, le mandorle, le scaglie di cioccolato e i pistacchi sgusciati e tritati e pezzettini di zuccata. Mescolate e servite in tavola freddo, spolverato con la cannella.

Buccellatu o cucciddatu

Sicilia - Palermo

www.dolci.it

Ingredienti per 4 persone:

300G DI FARINA

125G DI BURRO

50G DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAIO DI VINO MARSALA

300G DI FICHI SECCHI

200G DI UVA PASSA

100G DI UVETTA SULTANINA

50G DI NOCI SGUSCIATE

30G DI PINOLI

30G DI SCORZETTA DI ARANCIA CANDITA

50G DI ZUCCHERATA

3 CHIODI DI GAROFANO

Mescolate in una zuppiera la farina, il burro, lo zucchero e il cucchiaino di Marsala ed amalgamate tutto con le mani. Lasciate riposare l'impasto per un'ora circa e dopo stendete la pasta con il mattarello. Preparate nel frattempo il ripieno fatto dai fichi secchi, l'uva passa, uva sultanina, mandorle, i pinoli, la scorzetta di arancia, la zucherata, i chiodi di garofano ed un pizzico di pepe. Triturate tutto finemente mescolando con un po' di zucchero. Avvolgete il ripieno nella pasta, dando forma di ciambella su cui farete delle piccole incisioni. Spennellate con tuorlo d'uovo ed infornate per venti minuti. Quando si sarà raffreddato, decorate con zucchero a velo, pezzetti di pistacchio e frutta candita.

Angel cake

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 4 persone:

160

100 G DI FARINA

180 G DI ZUCCHERO

8 CHIARE D' UOVO

2 CUCCHIAINI DI LIEVITO IN POLVERE

1 CUCCHIAINO DI ESSENZA DI VANIGLIA

1 CUCCHIAINO DI LIQUORE D' AMARETTO

1 PIZZICO DI SALE

Setacciate la farina insieme al lievito e il sale per tre volte.

Montate le chiare a neve molto soda e aggiungetevi l' essenza di vaniglia, il liquore e lo zucchero.

Unite alle chiare la farina poco alla volta setacciata, evitando il più possibile il movimento rotatorio, ma rigirando l' impasto dal basso verso l'alto.

Quando il composto sarà ben amalgamato, versatelo nello stampo non unto e passate nel forno già caldo per un' ora circa.

Fate la solita prova dello stecchino e, quando questo uscirà asciutto e pulito, rovesciate lo stampo su un setaccio per accelerare il raffreddamento; sformate il dolce solo quando sarà freddo.

Ananas down cake

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 persone:

400G DI ANANAS SCIROPATO

50G DI BURRO

150G DI ZUCCHERO

150G DI FARINA

2 UOVA

1/2 DI BUSTINA LIEVITO IN POLVERE

GHERIGLI DI NOCI

SALE

Imburrare una teglia e cospargerla con poco zucchero. Disporre sul fondo le fette di ananas ben sgocciolate. Al centro di ogni fetta mettere

161

un mezzo gheriglio di noce. Mescolare la farina con lo zucchero, unire il lievito. A parte montare gli albumi e far sciogliere il burro a bagnomaria. Unire alla farina i tuorli, il burro e metà dello sciroppo di conserva dell'ananas. Mescolando delicatamente aggiungere un pizzico di sale e gli albumi montati. Versare il composto sulle fette di ananas e passare in forno caldo (220°C) per trentacinque minuti controllando spesso perché non bruci la superficie. A cottura ultimata, lasciar intiepidire il dolce, rovesciarlo su un piatto da portata e servire tiepido o freddo.

Cake all'arancia

www.mangiarebene.com

Ingredienti:

175G DI FARINA

1/2 BUSTA LIEVITO IN POLVERE

100G BURRO, A TEMPERATURA AMBIENTE

3 UOVA

100G DI ZUCCHERO

LA BUCCIA FINEMENTE GRATTOGIATA DI UN ARANCIA

2 CUCCHIAI DI LATTE

LO SCIROPPO ALL' ARANCIA

IL SUCCO DI 2 ARANCE

100G DI ZUCCHERO AL VELO

Accendete il forno a 180 gradi e imburrate, spennellandola col burro fuso, una tortiera ad anello estraibile dal diametro di circa 24 cm, inzuccheratela e poi infarinatela.

Con l'aiuto del frullino elettrico montate il burro con lo zucchero e la buccia di arancia grattugiata fino a quando hanno raggiunto una consistenza soffice. Ci vorranno circa 5 minuti.

Aggiungete poi, poco alla volta, le uova sbattute aggiungendo un po' della farina mescolata con il lievito.

Con l'aiuto di un cucchiaino di metallo incorporate con delicatezza la farina rimasta, aggiungete 1 o 2 cucchiaini di latte tiepido per rendere l'impasto più fluido e versate il composto nella tortiera.

Cuocere per circa 30 minuti fino a quando la torta sarà bella gonfia e

dorata. Fatela raffreddare, nella tortiera.

Nel frattempo preparate lo sciroppo di arance sciogliendo in un pentolino a fuoco moderato il loro succo con lo zucchero. Quando lo zucchero si è completamente sciolto versate lo sciroppo ancora caldo sulla superficie della torta, che avrete bucherellato qua e là. Vi consiglio di versarlo a cucchiainate in modo che la torta si imbeva bene dappertutto. Fate raffreddare sempre nella tortiera e quando ben fredda sformatela con delicatezza. Spolverizzate ancora con lo zucchero a velo e servite subito.

Apple pie Inghilterra e U.S.A.

www.ilfornello.it

Ingredienti per 6 persone:

PER LA PASTA BRISÉ:

200G DI FARINA

130G DI BURRO

5 O 6 CUCCHIAI DI ACQUA

MEZZO CUCCHIAINO DI SALE

PER IL RIPIENO:

700G DI MELE GOLDEN SBUCCIATE E TAGLIATE A FETTINE SOTTILI

UN CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE

170G DI ZUCCHERO

3 CUCCHIAI RASI DI FARINA

MEZZO CUCCHIAINO DI CANNELLA

Sulla spianatoia, mescolare la farina, il sale e il burro ammorbidito e a pezzetti; fare la fontana e aggiungere l'acqua fredda, amalgamare velocemente e tenere in frigorifero per almeno mezz' ora.

Nel frattempo, in una ciotola, unire alle mele tagliate a fettine sottili lo zucchero, il succo di limone, la cannella e tre cucchiaini di farina.

Con circa 2/3 della pasta, foderare una teglia di 26 centimetri di diametro e stendervi le mele. Ricoprire con la rimanente pasta tirata piuttosto sottile, sigillare bene i bordi e bucherellare la superficie per far uscire il vapore. Cuocere in forno caldo a 180 °C per 45 minuti.

Si può servire la torta tiepida o fredda cosparsa di zucchero a velo.

Spiced apple pie Inghilterra e U.S.A.

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

80G ZUCCHERO DI CANNA

80G ZUCCHERO

1 CUCCHIAIO DI FARINA

1 CUCCHIAINO SUCCO DI LIMONE

1/2 CUCCHIAINO CANNELLA IN POLVERE

1/4 CUCCHIAINO NOCE MOSCATA

1/4 CUCCHIAINO CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE

1KG E 1/2 DI MELE SBUCCIATE E TAGLIATE A FETTINE

PER LA PASTA:

200G FARINA

100G BURRO O MARGARINA

ALCUNI CUCCHIAI DI ACQUA FREDDA

SALE

PER SPENNELLARE:

1 UOVO

In una ciotola mescolare insieme lo zucchero bianco e nero, il limone, la farina e le spezie.

Aggiungere le mele e mescolare bene.

Preparare la pasta mescolando velocemente la farina, il burro, il sale e l'acqua fino ad ottenere un composto elastico che verrà diviso in due parti

Rivestire con una teglia imburata ed infarinata con una parte della pasta.

Riempire del composto di mele e coprire con la seconda parte di pasta.

Spennellare con l'uovo battuto e spolverare di zucchero e cannella. Infornare per circa 35/40 minuti.

Far raffreddare e servire tiepida.

Si può riscaldare prima di servirla.

Note: Questa è una delle tante ricette disponibili per la realizzazione della famosa Apple Pie americana. L'Apple Pie viene solitamente preparata in occasione del Thanksgiving... E' relativamente semplice da preparare e può essere servita con gelato o panna montata.

Pie di frutta Inghilterra e U.S.A.

www.ricettemania.com

Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA BRISÉE:

FARINAG 300

BURROG 120

ZUCCHERO SEMOLATO -G 80

SALE

BURRO E FARINA PER LO STAMPO

PER IL RIPIENO E LA SALSA:

FRAGOLEG 750

VINO FRAGOLINOG 250

8 SAVOIARDI MORBIDI

ZUCCHERO SEMOLATO E A VELO

Per fare la brisée, incominciate ad impastare in una ciotola la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero, g 60 di acqua fredda e un pizzico di sale. Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo brevemente con la punta delle dita poi avvolgetelo in poca pellicola trasparente e ponetelo a riposare in frigorifero per 30'. Tirate quindi la pasta a mm 3 di spessore e, con i due terzi, rivestite uno stampo a cerniera di cm 24 di diametro, dopo averlo ben imburato e infarinato. Mettete nello stampo i savoiardi sbriciolati e g 500 di fragole tagliate a pezzettoni; cospargete con una cucchiata di zucchero e chiudete la pie con la pasta rimasta, rivoltandola ai bordi insieme con quella sottostante, in modo da formare un cordoncino. Infornate la pie a 220° per 30' circa, spolverizzandola a

meta' cottura con abbondante zucchero a velo. Infine, passatela brevemente anche al grill. Servite la pie tiepida accompagnata da una salsina preparata nel modo seguente: mettete in una casseruolina g 250 di fragole, g 100 di fragolino e un cucchiaino di zucchero; portate su fuoco moderato e fate cuocere finché il tutto si ridurra' in poltiglia cremosa. Frullatela calda con l'aggiunta di g 150 di fragolino.

Cheese cake Inghilterra e U.S.A.

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

100G FETTE BISCOTTATE

120G ZUCCHERO

130G PANNA

1 CUCCHIAIO FARINA

70G MARGARINA

2 UOVA

2 VASCHETTE PHILADELPHIA LIGHT

SUCCO DI LIMONE

CANNELLA

Frullare nel Bravo Simac (con il coltello di plastica) le fette biscottate, la margarina, 2 cucchiaini di zucchero ed un po' di cannella e versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata, livellandolo bene; frullare quindi i tuorli con il resto dello zucchero, Philadelphia, il succo di limone, la farina e la panna; aggiungere i bianchi montati e versare nella teglia sopra allo strato fatto in precedenza. Cuocere in forno (200 gradi) per circa un'ora.

Muffins Inghilterra e U.S.A.

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

150G DI FARINA

100G DI LATTE SCREMATO

10G DI ZUCCHERO

8G DI LIEVITO DI BIRRA

UNA PRESINA DI SALE

20G DI BURRO SALATO

20G DI CONFETTURA AI MIRTILLI

Calorie per porzione: 191

Colesterolo: 12

Setacciare la farina in una ciotola e unirvi lo zucchero, il sale e il lievito sciolto in metà latte appena intiepidito. Impastare con le mani unendo, un po' alla volta, tutto il latte. Versare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavorare con energia per una ventina di minuti. Formare una palla e sistemarla in una ciotola infarinata, coprire il recipiente con pellicola da cucina e far riposare l'impasto in un ambiente caldo per circa un'ora (la massa deve raddoppiare il suo volume iniziale). Stendere l'impasto a circa un centimetro di spessore e ricavarne dischi di circa 5 centimetri di diametro. Sistemare i muffins sopra una placca rivestita di carta da forno, distanziati fra loro, coprirli con un telo infarinato e lasciarli nuovamente lievitare per almeno 40 minuti. Cuocere in forno medio per una decina di minuti. Staccare i panini e servirli caldi o tiepidi divisi a metà e spalmati con un velo di burro e di confettura.

Muffins di riso

Inghilterra e U.S.A.

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 12 muffins:

70G DI RISO LESSATO AL DENTE

1/4 DI LITRO DI LATTE

3 UOVA SBATTUTE

25G DI BURRO FUSO

140G DI FARINA

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

1/2 CUCCHIAINO DI SALE

POCA FARINA PER FORMINE

Stemperate la farina, in una terrina, con il latte, unitevi le uova leggermente sbattute, 20 g di burro fuso, un cucchiaino di zucchero e mezzo cucchiaino di sale; rimescolate bene con il cucchiaino di legno e incorporatevi il riso lessato.

Con una frusta metallica sbattete il composto in modo che si amalgami bene.

Ungete con il burro rimasto le formine, spolverizzate leggermente di farina e distribuitevi il composto.

Passate in forno già caldo per 20-25 minuti circa.

Toglieteli dalle formine e lasciateli intiepidire prima di servire.

Volendo, potete arricchire l'impasto di questi muffins con un cucchiaino di rum o un cucchiaino di uva sultanina, spolverizzandoli con un cucchiaino di zucchero a velo.

Sono ottimi anche tagliati a metà e cosparsi con marmellata di mirtilli.

Bagels

U.S.A.

www.ricettemania.com

Ingredienti:

250 ML DI LATTE

60 ML DI BURRO

15 ML DI ZUCCHERO

2 CUCCHIAINI DI SALE

1 CUCCHIAIO DI LIEVITO

1 UOVO

1KG DI FARINA SETACCIATA

Mescolate il latte, il burro, lo zucchero e il sale e in una piccola casseruola e mettete sul fuoco fino a quando lo zucchero si scioglie. Unite il lievito e lasciate agire per 10 minuti. In una ciotola mettere l'uovo, la farina e il composto di latte e mescolate. Lavorate la pasta, aggiungendo un po' di farina se e' necessario, per 10 minuti. Mettete in una ciotola unta e fate lievitare fino a quando il volume non raddoppia, per circa un'ora. Dividete la pasta in 18 palline. Arrotolatele fino a formare un cilindro lungo 18 cm. e appuntito alle estremita'. Con la pasta formate una ciambella, inumidendo le due estremita' per far aderire meglio la pasta. Fate riposare, coperto da un canovaccio, su una superficie infarinata. Tuffate le ciambelle, una o due per volta, in acqua bollente. Le bagel subito affonderanno, ma dopo poco torneranno a galla. Fatele cuocere per 3 minuti, mentre continuerete a girarle. Togliete le bagel con uno schiumino e appoggiatele su una teglia unta. Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per 20/25 minuti. Spruzzatele leggermente con acqua appena tolte dal forno e fatele raffreddare

Boston brown bread

U.S.A.

www.ricettemania.com

Ingredienti:

250G DI ZUCCHERO

350G DI UVA PASSA

2 CUCCHIAI DI BICARBONATO

1 CUCCHIAINO DI SALE

1 CUCCHIAIO DI BURRO

360 ML DI ACQUA BOLLENTE

1 UOVO

250G DI FARINA

In una grossa ciotola mescolate lo zucchero, l'uvetta, il bicarbonato, il sale, il burro e l'acqua. Coprite e fate riposare tutta la notte. Il giorno dopo preriscaldate il forno a 175 gradi e ungete delicatamente una teglia da pan carre' 25x15. Battete l'uovo e la farina, aggiungendoli al composto con l'uvetta. Versate l'impasto nella teglia. Cuocete in forno per un'ora o fino a quando, se inserite uno stuzzicadenti, esce asciutto.

Ginger bread loaf - Pan di zenzero Irlanda

www.ricettemani.com

Ingredienti per 4 Persone:

180G DI FARINA DI FRUMENTO

100G DI FARINA DI RISO

50G DI MELASSA

50G DI BURRO

50G DI MANDORLE TRITATE

125G DI UVETTA

30G DI SCORZE DI LIMONE CANDITE

1/2 CUCCHIAIO DI ZENZERO IN POLVERE

1 UOVO

3 CUCCHIAI DI LATTE

1/2 CUCCHIAIO DI BICARBONATO

Setacciate la farina di frumento con il bicarbonato e lo zenzero. mesco-

late con la farina di frumento e con il burro. Unite le mandorle, la metà dell'uvetta e i canditi. Mescolate la melassa con il latte, battete l'uovo e unite agli altri ingredienti. Versate in una teglia rettangolare e cuocete a 200 gradi per un'ora e un quarto.

Torta di mele e patate Irlanda

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 4 persone:

4 MELE

500G DI PATATE

100G DI FARINA

50G DI BURRO FUSO

2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

1 PIZZICO DI CANNELLA

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

POCA FARINA PER LA SPIANATOIA

SALE

Spazzolate e lavate le patate e fatele lessare in una casseruola con abbondante acqua leggermente salata. Sbucciatele e passatele immediatamente nello schiacciapatate, raccogliendo il passato in una terrina; aggiungete poco per volta la farina, fino a ottenere un composto sufficientemente morbido e liscio. Quando la pasta apparirà ben lavorata, dividetela in due parti uguali e col matterello stendetela sulla spianatoia infarinata formando due dischi di uguale diametro.

Sbucciate le mele, eliminate i torsoli e affettatele sottilmente. In una padella di ferro mettete la metà del burro, ponete su fuoco moderato e disponetevi un disco di pasta: su questo distribuite le mele affettate, spolverizzate con lo zucchero e la cannella e cospargete con metà del burro rimasto. Coprite con altro disco, saldate il bordo della pasta tutto intorno e fate cuocere piano, sino a quando la torta sarà ben colorita da un lato; aiutandovi con un coperchio, rovesciatela come una frittata e fatela colorire anche dall'altro lato. La cottura deve avvenire sempre a fiamma bassa.

Alla fine fate scivolare la torta su un piatto di servizio, precedentemente riscaldato, cospargetela di zucchero vanigliato e servite subito.

Questa torta viene spesso accompagnata con una salsa di frutta ottenuta diluendo la marmellata con poca acqua e poco liquore. Oppure potete anche servirla con una crema inglese.

Pain d'épices

Francia e Germania

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

125G DI MIELE

125G DI ZUCCHERO

250G DI FARINA

1 BICCHIERE DI LATTE TIEPIDO

1 CUCCHIAINO DI BICARBONATO (O 2 DI LIEVITO IN POLVERE)

SPEZIE VARIE (ANICE STELLATO, CANNELLA IN POLVERE,

CHIODI DI GAROFANO, CORIANDOLO)

BUCCIA D'ARANCIA GRATTUGGIATA

Far fondere a fuoco basso il miele, lo zucchero ed il latte tiepido.

Incorporare la farina, aggiungere il bicarbonato e le spezie.

Mescolate bene e versare la pasta in uno stampo rettangolare rivestito di carta da forno imburata.

Far cuocere 50/60 minuti circa in forno medio..

Variante : sostituire lo zucchero con la stessa quantità di miele.

Si dovrà far riposare la pasta 1 ora circa in frigorifero prima di aggiungere il bicarbonato e le spezie.

Note: Si tratta di un pane dolce molto aromatico che si affetta e si conserva a lungo se ben conservato.

Fougasse

Francia

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

450G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

10 CL DI OLIO DI OLIVA

1 ARANCIA

1 LIMONE

20G LIEVITO DI BIRRA

1 ROSSO D'UOVO

2 CUCCHIAI DI ACQUA DI FIOR D'ARANCIO

Preparare un panetto con 125g di farina, il lievito e 8 cucchiaini di acqua tiepida.

Lasciar riposare tutta la notte.

Il giorno dopo, grattare le scorze di arancia e limone ed unirle ai 325g di farina.

Versare lo zucchero, il sale, l'olio e l'acqua di fior d'arancio.

Impastare con il panetto lievitato fino ad ottenere una pasta omogenea.

Lasciar riposare per circa 30 minuti.

Lavorare nuovamente la pasta e stendere ad 1 cm di altezza in una teglia rettangolare imburata ed infarinata.

Con un coltello incidere la pasta a mo' di rettangoli.

Infornare per circa 40 minuti in forno a 180°.

Note: Specialità provenzale che viene solitamente preparata per Natale

Clafoutis con ciliege

Francia - Limoges

www.theitaliantaste.com

Ingredienti:

120G DI FARINA

120G DI ZUCCHERO

4 UOVA

1/2L DI LATTE

UN PIZZICO DI SALE

50G DI ZUCCHERO A VELO

1KG DI CILIEGIE

Togliere i piccioli alle ciliege, lavarle e asciugarle delicatamente con la carta da cucina.

Accendere il forno (180°C).

In una capace terrina mescolare la farina con lo zucchero; aggiungere, una alla volta, le 4 uova, mescolando continuamente con la frusta. A questo punto unire un pizzico di sale e il latte che va versato lentamente aiutandosi sempre con la frusta in modo da non formare grumi. Bisogna ottenere un composto gonfio e spumoso.

Imburrare una teglia (32x22x4).

Amalgamare le ciliege al composto, mescolando delicatamente e versare il tutto nella tortiera.

Far cuocere per circa 40 minuti o fino a quando la torta prende colore.

Farla raffreddare, toglierla dalla teglia e spolverizzarla con lo zucchero a velo poco prima di servirla.

Clafoutis di mele

Francia - Limoges

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

500G DI MELE GOLDEN (O PERE, ALBICOCCHE, CILIEGE, ANANAS)

4 UOVA

150G DI ZUCCHERO

50G DI BURRO

CANNELLA

100G DI FECOLA DI PATATE

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANIGLIATO

100G DI PANNA

Sbucciate le mele e tagliatele a fette. Fatele cuocere in padella con un po' di burro, unite metà dello zucchero, la cannella e fate caramellare. Sbattete le uova con il rimanente zucchero e quello vanigliato. Aggiungete la fecola e la panna e mescolate con cura. Ungete uno stampo da forno e disponete sopra le mele, coprite con il composto di uova e fate cuocere in forno a 200° per 1 ora circa. Servite tiepido.

Christmas fruitcake

Inghilterra e U.S.A.

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

300G DI UVETTA SULTANINA

75G DI CILIEGIE CANDITE

75G DI SCORZA DI ARANCIA CANDITA

75G DI NOCI TRITATE (NOCI PECAN SE SI DESIDERA)

75G DI MANDORLE TRITATE

BUCCIA DI UN LIMONE GRATTOGGIATA

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA

200G DI FARINA

175G DI BURRO

150G DI ZUCCHERO DI CANNA

3 UOVA

BRANDY O CHERRY

Ammollare l'uvetta e tutta la frutta candita in una tazza con brandy o sherry.

Battere a crema il burro con lo zucchero solo pochi minuti e aggiungere le uova una alla volta alternando con la farina e la cannella.

Aggiungere all'ultimo la frutta candita e le noci tritate e la buccia grattugiata del limone.

Versare il tutto in una teglia rivestita di carta da forno ed infornare per circa 2 ore a 170 °.

Una volta cotto e freddo il dolce deve essere spennellato del liquore scelto.

Se fatto con mesi in anticipo dovrà essere avvolto in un telo di lino inumidito di liquore e dovrà essere bagnato almeno una volta la settimana fino al momento di consumarlo.

Note: E' una torta che ha la curiosità di poter essere preparata fino a tre mesi prima perché ha bisogno di maturare per poter sprigionare tutti i suoi aromi. Chi ha viaggiato in Inghilterra o in America l'avrà sicuramente vista ricoperta di chili di glassa reale o di marzapane splendidamente decorate oppure riccamente ricoperta di ciliegie candite verdi e rosse e noci pecan.

Pastelitos Spagna

www.dolcitalia.net

I n g r e d i e n t i :

500G DI ALBICOCCHE SECHE FATTE RINVENIRE IN ACQUA PER UNA NOTTE

100G ZUCCHERO

250G DI PASTA FROLLA

25G ZUCCHERO A VELO

1 CUCCHIAINO CANNELLA IN POLVERE

Cuocere le albicocche fino a che sono morbide da passare al setaccio; aggiungere lo zucchero e porre sul fuoco nuovamente fino a che la frutta si addensa bene. Far freddare. Stendere due fogli di pasta frolla e versare livellando bene l'impasto di frutta secca sul primo coprendo con il secondo. Sigillare bene tutt'intorno ed incidere la superficie con il coltello realizzando una griglia di piccoli quadrati.

Infornare in forno a 220° per 20 minuti circa dopo avere cosparso la superficie con zucchero a velo e cannella. Tagliare dove precedentemente inciso.

Note: dolcetti di albicocche secche, può essere usata qualsiasi tipo di frutta disidratata, anche un mix di frutta può andare bene.

Ensaïmada Spagna

www.dolcitalia.net

I n g r e d i e n t i :

500G DI FARINA CIRCA

20G DI LIEVITO DI BIRRA

15 CL DI ACQUA TIEPIDA

2 UOVA

1 CUCCHIAINO DI SALE

75G DI ZUCCHERO

2 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA

50G DI STRUTTO SCIOLTO E FREDDO

Mescolare circa 100g di farina con il lievito e l'acqua e far lievitare fino a che il panetto diventerà molto spugnoso.

Unire poco alla volta tutti gli ingredienti eccetto lo strutto e lavorare molto bene la pasta per circa 10 minuti.

Dividere la pasta in piccoli panetti di 40g l'uno circa.

Formare dei rettangoli di 1/2 cm di spessore.

Spennellare con lo strutto sciolto e arrotolare la pasta a sigaretta.
Arrotolare nuovamente il rotolo di pasta su di se a spirale e spennellare di strutto.

Lasciar riposare nuovamente fino a che il volume raddoppia.

Prima di infornare spruzzare le ensaimadas con acqua.

Infornare in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti.

Una volta pronti spolverizzare le ensaimadas di abbondante zucchero a velo.

Note: La si trova ormai in tutta la Spagna questa morbidissima brioche di Mallorca. Se ne può fare una unica grande oppure circa una ventina piccole.

Pulla - Dolce al cardamomo Finlandia

www.ricettmania.com

Ingredienti:

500 ML DI LATTE

3 UOVA

2 CUCCHIAINI DI SALE

1 CUCCHIAIO COLMO DI SEMI DI CARDAMOMO

300G DI ZUCCHERO

300G DI BURRO

1KG DI FARINA

LIEVITO

Mescolate le uova, il sale, lo zucchero e il cardamomo. Mettete il burro e il latte in una casseruola sul fuoco, per far sciogliere il burro. Poi unite al composto con 2 uova. Unite la farina. Mettete il lievito in un bicchiere con un poco di acqua tiepida e poi versatelo nell'impasto. Manipolate bene l'impasto, spargete un po' di farina e fate lievitare per un'ora circa. Fate due panetti e appoggiateli sulla teglia da forno imburrata. Coprite con un canovaccio e fate lievitare per 20 minuti. Battete un uovo e pennellate i due panetti. Poi cospargete di zucchero in cristalli. Cuocete a 200 gradi, fino a far dorare. Questo e' un dolce tradizionale che si prepara una

volta alla settimana e che si consuma a colazione o accompagnato al caffè del pomeriggio.

Gugelhupf Germania

www.buonissimo.org

Ingredienti per 6 persone:

250G DI FARINA

1/2 BICCHIERE DI LATTE

15G DI LIEVITO DI BIRRA

2 TUORLI

50G DI BURRO

50G DI UVETTA

1 CUCCHIAIO DI RHUM

1 CUCCHIAIO DI SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

ZUCCHERO A VELO Q.B.

SALE Q.B.

60G DI ZUCCHERO

BURRO PER LO STAMPO Q.B.

Disponete la farina a fontana in una ciotola. Sbriciolatevi il lievito al centro, diluitelo con 3 cucchiaini di latte tiepido, mescolatevi un cucchiaino di farina ed una presa di zucchero, coprite e lasciate a riposare per 30 m. in luogo tiepido.

Versate quindi il burro sciolto tiepido, il rimanente latte, lo zucchero rimasto, i tuorli e la scorza grattugiata di limone. Lavorate a lungo con un cucchiaino di legno e quindi unite l'uvetta prima ammorbidita in acqua tiepida e rhum, poi strizzata ed infarinata leggermente.

Versate in uno stampo per ciambella imburato ad infarinato, coprite e lasciate lievitare per 2 h, fino a far raddoppiare il volume.

Cuocete a forno già caldo a 190° per 45 m, e servite il dolce cosperso di zucchero a velo.

Consigli: Una proposta che si avvicina molto al nostro tradizionale

panettone. Il Gugelhupt è infatti un dolce lievitato che, come il nostro panettone, viene principalmente portato in tavola durante queste festività.

Sacher torte

Austria

www.dolcetricette.com

Ingredienti per 12 persone:

400G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO

8 UOVA (ALBUMI E TUORLI SEPARATI)

200G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

200G DI BURRO AMMORBIDITO

100G DI MARMELLATA DI ALBICOCHE

Preriscaldate il forno a 180°. Ungete una teglia rotonda del diametro di 24 cm. Fate sciogliere metà del cioccolato a bagnomaria. Lavorate a crema burro e zucchero, ed aggiungete il cioccolato fuso. Aggiungete i tuorli d'uovo. Montate a neve gli albumi ed aggiungeteli: in questa fase mescolate con un cucchiaino dal basso verso l'alto (non girando normalmente!).

Sempre mescolando aggiungete la farina, poco alla volta. Versate il tutto nello stampo. Infornate per 60 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Una volta fredda, ribaltate lo stampo e sformatela su un piatto da portata. Tagliate a metà orizzontalmente. Spalmate metà della marmellata e ricomponete la torta. Spalmate il resto della marmellata sull'intero dolce. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato rimasto. Versatelo sul dolce e spalmatelo su tutta la superficie.

Mettete la torta in frigorifero e lasciate raffreddare per almeno un'ora.

Linzer torte

Austria

www.paola2000.it/

Ingredienti per 8 persone:

200G DI FARINA

250G DI MANDORLE IN POLVERE

120G DI ZUCCHERO

190G DI BURRO

1/4 DI SCORZA DI LIMONE

80G DI CIOCCOLATO FONDENTE

UN PIZZICO DI CANNELLA

UN PIZZICO DI CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE

4 TUORLI

250G DI MARMELLATA DI LAMPONI

QUALCHE LAMPONE FRESCO

SALE Q.B.

Ponete la farina a fontana sul piano di lavoro, unite la polvere di mandorle, il sale, lo zucchero, le spezie, i tuorli sodi passati al setaccio, l'altro tuorlo crudo, 180g di burro a pezzettini, la scorza grattugiata del limone e lavorate velocemente gli ingredienti. Infine unitevi il cioccolato grattugiato finemente.

Formate con la pasta una palla, avvolgetela in un canovaccio e lasciatela riposare in frigorifero per un'ora circa.

Stendete 3/4 della pasta nello spessore di pochi millimetri e foderate il fondo e le pareti di uno stampo da crostata. Distribuite sulla pasta la marmellata e, con la pasta tenuta da parte, fate delle listarelle che disporrete sulla torta in modo da formare un disegno a rete.

Cuocete la torta in forno a 180° per circa cinquanta minuti. A cottura ultimata, fatela ben raffreddare, poi sformatela e decoratela con qualche lampone.

Consigli: Lasciate riposare il dolce per un paio di giorni: vi risulterà ancora più gustoso!

Torta della selva nera

Nord Europa

www.chococlub.co

Ingredienti per 10-14 persone:

PER LA TORTA:

150G DI CIOCCOLATO FONDENTE

180G DI BURRO

200G DI ZUCCHERO

200G DI FARINA AUTO LIEVITANTE

50G DI MANDORLE

6 UOVA

5 CUCCHIAI DI LATTE

2 CUCCHIAI DI MARASCHINO

PER LA FARCITURA:

500G DI AMARENE SCIROPATE SGOCCIOLATE

500 ML DI PANNA MONTATA

200G DI CONFETTURA DI CILIEGIE O AMARENE

MARASCHINO

PER DECORARE:

CODETTE DI CIOCCOLATO

RICCIOLI DI CIOCCOLATO O CILIEGIE

Fate sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria. Allontanate dal calore e fate raffreddare, dopo aver aggiunto il liquore e le mandorle macinate. In una ciotola lavorate a lungo i tuorli con metà dello zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e chiara. Unite a cucchiainate il composto di cioccolato, mescolando bene per far amalgamare il tutto. Setacciate su questo anche la farina e diluite con il latte. In una ciotola, a parte, montate a neve fermissima gli albumi con lo zucchero restante. Aggiungeteli, a poco a poco, alla massa, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli, versate l'impasto nello stampo già imburrito e infarinato. Ponete la torta in forno a 180° per 45 minuti. Una volta cotta la torta, sformatela e sformatela su una gratella a raffreddare.

Farcia: ponete le amarene in un pentolino con qualche cucchiaino di confettura di ciliegie, o amarene e 4 cucchiaini di maraschino. Cuocete il composto per qualche minuto, quindi allontanatelo dal calore.

Assemblaggio: dividete la torta in 3 dischi. Adagiate il primo disco sul piatto da portata e chiudetelo in un cerchio. Distribuite uno strato di confettura e amarene, sovrapponetelo il secondo disco di torta e ricoprilo con uno strato di panna montata zuccherata. Sistemate su questa il terzo disco di torta, premendo leggermente per far assestare la torta, lasciate riposare il dolce in frigorifero per un'ora. Trascorso tale tempo, eliminate con delicatezza il cerchio, poi pennellate la torta con 100g di confettura di ciliegie passata al setaccio e diluita con il cucchiaino di maraschino.

Decorazione: ricoprite la superficie e i bordi della torta con uno strato di panna, poi trasferite la panna rimasta in una sacca con beccuccio a stella. Decoratela in superficie con dei grossi ciuffi, ciliegie e riccioli di cioccolato. Al bordo fate aderire le cedette di cioccolato.

Alcune avvertenze sulla cottura: l'unica vera - piccola - difficoltà nel cuocere i biscotti sta nel capire quando sono pronti. Se non sono cotti a sufficienza, rimarranno leggermente umidi e quindi troppo morbidi. Se cuociono troppo, in un attimo sono già troppo duri! In linea di massima, quasi tutti i biscotti sono pronti quando sono ancora leggermente morbidi: una volta tolti dal forno, trasferiamoli subito su una griglia a raffreddare: perderanno l'umidità residua e diventeranno croccanti al punto giusto.

Abbracci stracci

Daniela

Ingredienti:

600G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

150G DI MARGARINA

2 UOVA

1 LIMONE GRATTUGIATO

2 CUCCHIAINI RASI DI LIEVITO VANIGLIATO

12 CUCCHIAI D'ACQUA FREDDA

2 CUCCHIAI DI MARSALA

60G CIOCCOLATA AMARA

150G CORN FLAKES

50G PINOLI

1 PIZZICO DI SALE

Mescolare tutti gli ingredienti tranne la cioccolata e i corn flakes; lavorare poco la pasta così rimane frolla. Unire per ultimi i fiocchi in modo che si rompano il meno possibile.

Dividere i due parti il composto: in una metà aggiungere il cioccolato sciolto a bagno maria.

Formare in una grande teglia delle piccole noci fatte da metà del composto senza cioccolato e metà con il cioccolato.

Infornare per circa 30 minuti a 180°.

Amaretti dolci

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

150G DI MANDORLE SPELLATE

150G DI ZUCCHERO A VELO

1 ALBUME

1 CUCCHIAIO COLMO DI MARMELLATA DI ALBICOCCHIE

VANILLINA

Macinate finemente le mandorle (potete acquistarle già in polvere) e unitevi lo zucchero. Profumate con un po' di vanillina e unite l'albume e la marmellata (e necessario, setacciate la marmellata per togliere i pezzettini di frutto). Coprite l'impasto e lasciatelo riposare al fresco per alcune ore. Rotolate la pasta in un grosso cilindro (7 - 8 cm di diametro) e tagliate a fette alte almeno 1 cm. Allineate su placche coperte con carta da forno e coprite i dischetti con altra carta da forno.

Cuocete nel forno già caldo a 170° per circa 15/20 minuti.

"Amaretti dolci" rispetto agli amaretti comuni che contengono mandorle amare. Se li preferite amari, sostituite circa 10 mandorle con quelle amare, oppure aggiungete qualche goccia di essenza di mandorla amara nell'impasto.

Anicini

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 4 persone:

180G DI FARINA BIANCA

180G DI ZUCCHERO SEMOLATO

20G DI SEMI DI ANICE

5 UOVA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE.

Sbattete in una terrina i tuorli con lo zucchero (lasciandone a parte due cucchiaini) e, quando saranno ben montati (dovranno ricadere dal cucchiaino "a nastro"), amalgamatevi la farina e i semi di anice facendo molta attenzione a non fare grumi.

Dopo aver rimescolato il composto, incorporatevi mezza bustina di lie-

vito in polvere; successivamente, con molta delicatezza, unitevi a cucchiataie gli albumi montati a neve ferma.

Versate il composto in uno stampo rettangolare foderato con carta oleata e passatelo in forno già caldo.

Quando la pasta risulterà cotta (dopo circa 40 minuti), estraetela dal forno e rovesciate lo stampo su un tagliere.

Lasciate raffreddare il dolce, poi ritagliatelo a fette lunghe 10 cm e larghe 2 cm, che disporrete in una teglia, le une accanto alle altre, passandole nuovamente per 8 minuti in forno caldo per farle diventare ben croccanti e asciutte.

Questi biscotti si accompagnano molto bene con una crema in tazza. Sono anche adatti da "intingere" in un vino dolce e liquoroso. Non si prestano, invece, per il tè e per la prima colazione.

Baci di dama

www.ricetteonline.com

Ingredienti:

100G DI FARINA

100G DI MARGARINA

100G DI ZUCCHERO

50G DI MANDORLE SBUCCIATE

50G DI NOCCIOLE SBUCCIATE

1 FOGLIO DI CARTA OLEATA

PER LA CREMA:

25G DI MARGARINA

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE

1 TUORLO D'UOVO

Scottate le mandorle per qualche minuto in acqua bollente.

Eliminate la pellicina.

Fatele tostare in forno con le nocciole (già prive della pellicina).

Levate e sminuzzate il tutto finemente.

Passate al setaccio la farina.

Disponetela a fontana.

Adagiate al centro la margarina a pezzetti.

Unite lo zucchero.

Aggiungeteci il trito di mandorle e nocciole.

Impastate bene il tutto.

Formate delle palline piccole.

Sistematele, distanziate l'una dall'altra, su una placca unta di margarina e foderata con una carta oleata unta.

Fatele cuocere in forno per circa 30 min.

Fate raffreddare ed asciugare con il forno aperto.

Fate sciogliere la cioccolata grattugiata.

Levatela dal fuoco.

Unite mescolando 25g di margarina.

Incorporate il tuorlo d'uovo.

Accoppiate i biscottini mettendo della crema nel mezzo.

Lasciateli indurire prima di servirli.

Befanini

www.ricetteonline.com

Ingredienti:

250G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

75G DI BURRO

2 UOVA

1/2 BICCHIERE CIRCA DI LATTE

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

1/2 BICCHIERINO DI RHUM

SCORZA D'ARANCIA

CONFETTINI COLORATI

SALE Q.B.

Sistemate a fontana la farina.

Lavoratela con il burro morbido.

Unite lo zucchero e 2 uova.

Aggiungeteci un cucchiaino di scorza d'arancia grattata e il lievito.

Versateci il liquore e un pizzico di sale.
Allungate con un po' di latte in modo da ottenere un composto omogeneo.

Rimestate velocemente.

Ricavatene una palla.

Fate riposare per circa 30 min. in frigo.

Spianate l'impasto con il matterello dandogli uno spessore di circa 4 millimetri.

Tagliatelo con vari stampi.

Imburrate una placca.

Adagiateci i befanini e pennellateli con un uovo sbattuto.

Velateli con i confettini colorati.

Cuocete in forno caldo, per circa 20 min.

Biscotti della campagna

Daniela e zia Ornella

Ingredienti:

500G DI FARINA

200G DI ZUCCHERO

125G DI BURRO

2 UOVA

1 LIMONE GRATTOGIATO

2 CUCCHIAINI DI CANNELLA

1 BUSTINA DI LIEVITO

3 CUCCHIAI DI COGNAC

1/4 DI BICCHIERE DI LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

1 PIZZICO DI SALE

40G DI MARMELLATA (O 40G DI PINOLI O NOCCIOLE)

Mescolare tutti gli ingredienti tranne la marmellata, lavorare la pasta e formare delle palline grosse poco meno di una noce; metterle distanziate su una teglia unta e infarinata e schiacciatele leggermente con il pollice. Nell'incavo che si verrà a formare mettete la punta scarsa di un cucchiaino di marmellata (o due pinoli, o mezza nocciola).

Informare a 180°, il tempo dipende molto dal forno.

Biscotti di pasta frolla

Annarita

Ingredienti:

185G DI FARINA

65G DI FRUMINA

100G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

1 UOVO

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

1 BUSTINA DI VANILLINA

1 PIZZICO DI SALE

Mescolare tutte le polveri insieme in una ciotola, aggiungere l'uovo e il burro molto ammorbidito e mescolare con una forchetta. Mettere sulla carta da forno nella forma desiderata. Informare a 180°.

Ciambelline 1

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

140G DI FARINA GIALLA

100G DI FARINA BIANCA

80G DI ZUCCHERO

2 TUORLI

140G DI BURRO

Mescolate insieme le farine e lo zucchero e unite i tuorli e il burro ammorbidito (non fuso, però). Lavorate rapidamente con le punte delle dita e lasciate riposare per mezz'ora. Rotolate piccole porzioni di pasta per ottenere dei salsicciotti e ripiegatele.

Allineate su una teglia e cuocete nel forno già caldo a 190° per circa 15/18 minuti.

Devono prendere un bel colore ambrato.

L'impasto è quello dei krumiri e andrebbe premuto sulla teglia attraverso una tasca da pasticciere con bocchetta stellata. In realtà è un po' duro e quindi ho preferito proporre altre forme.

Ciambelline 2

www.ricettmania.com

Ingredienti:

600G DI FARINA

180G DI ZUCCHERO

100G DI BURRO

3 UOVA

LA SCORZA GRATTUGIATA DI UN LIMONE

1 PIZZICO DI CANNELLA IN POLVERE

5 CUCCHIAI DI LATTE

SALE

BURRO O MARGARINA PER LA PLACCA DEL FORNO

PINOLI.

Sbattere in una terrina 2 delle 3 uova e un albume con lo zucchero, la scorza grattugiata e la cannella. Setacciare la farina a fontana sulla spianatoia con il lievito, farne un incavo al centro e aggiungere le uova sbattute a lungo, il burro sciolto a temperatura ambiente e il latte tiepido ed impastare. Dividere la pasta ben gonfia e morbida, senza grumi, in tanti pezzetti, farne delle ciambelline ed immergerle in acqua bollente senza farle sovrapporre. Scolarle con il mestolo bucato una volta risalite in superficie e metterle sulla placca imburata. Aggiungere i pinoli e pennellare ognuna con il tuorlo rimasto, quindi infornare in forno preriscaldato (200 gradi) per 30 minuti

Ciambelline 3

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 4 persone:

192

80G DI BURRO

400G DI FARINA

3 UOVA

150G DI ZUCCHERO

LA SCORZA DI MEZZO LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA

LATTE

UNA TRENTINA DI PINOLI

Tagliate a pezzetti 80g di burro, fatelo ammorbidire e lavoratelo con 400g di farina.

Aggiungete 3 uova, 150g di zucchero, la scorza di un mezzo limone, 1 bustina di lievito in polvere per dolci e un cucchiaino di cannella.

Lavorate gli ingredienti per dare omogeneità e unite il latte necessario a far assumere la giusta consistenza. Infilate qua e là nell'impasto una trentina di pinoli, quindi prelevate piccole parti di pasta, arrotolatele come stringhe e modellate tante ciambelline.

Foderate con carta d'alluminio una placca da forno, sistematevi le ciambelle e fatele cuocere in forno caldo per 20 minuti. Servitele fredde.

Ciambelline al vino

Annarita

Ingredienti:

1 BICCHIERE DI ZUCCHERO

1 BICCHIERE DI VINO

1 BICCHIERE DI OLIO DI SEMI

500G DI FARINA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

1 BUSTINA DI VANILLINA

Mescolare tutti gli ingredienti, formare delle ciambelline di circa 6cm di diametro e passare nello zucchero prima di metterle sulla carta da forno. Infornare a 180°.

193

Ciambelline di patate

www.buonissimo.org

Ingredienti per 6 persone:

300G DI FARINA

300G DI PATATE LESSATE

50G DI ZUCCHERO VANIGLIATO

25G DI LIEVITO DI BIRRA

SCORZA DI 1 ARANCIA GRATTOGIATA

30G DI BURRO

2 UOVA

OLIO PER FRITTURA Q.B.

VINO BIANCO SECCO Q.B.

Prima di tutto provvedete a sciogliere, con dell'acqua tiepida, il lievito di birra. Procedete ora a realizzare un'impasto unendo tutti gli ingredienti con il vino bianco fino a che non si sarà raggiunto un'impasto molto morbido.

Dopo aver lasciato a riposare l'impasto per circa 2 ore, potrete procedere a realizzare delle piccole ciambelle tonde dalla grossezza di pochi centimetri, che procederete poi a friggere in abbondante olio.

Scolateli su di una carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e, quando si saranno raffreddate, potrete spolverizzarle di zucchero vanigliato.

Consigli: Ricetta proveniente dalla cultura gastronomica di carnevale dell'Emilia Romagna. E' una variante delle classiche "ciambelle" comunemente degustate in tutta Italia ma anche in molte nazioni europee.

Biscotti savoiardi

www.scuoladicucina.it

Ingredienti per 4 persone:

8 UOVA

200G DI ZUCCHERO

150G DI FARINA

194

100G DI FECOLA

Sbattere i tuorli con lo zucchero e aggiungere, piano piano, la farina e la fecola. Montare a neve gli albumi ed incorporarli al composto. Mettere questa pasta morbida in una tasca da pasticciere premendo leggermente, far cadere l'impasto sulla placca unta di burro e spolverizzata di farina, facendo dei tronchetti a forma di biscotto.

Cuocere a forno moderato ed a cottura avvenuta spolverizzare con lo zucchero a velo. Conservare in barattoli o in scatola di latta.

Biscotti sardi morbidi

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

2 UOVA

60G DI ZUCCHERO

50G DI FARINA

SALE

Lavorate i tuorli e lo zucchero con la frusta fino a ottenere un composto soffice. Unite la farina e mescolate bene. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e unite al composto. Versate i una tasca da pasticceria con bocchetta liscia e premete dei bastoncini su una placca imburata.

Cuocete nel forno già caldo a 170° per poco meno di 15 minuti.

Variante: potete cospargere la superficie dei biscotti con zucchero a granella prima di infornare. Potete glassare i biscotti dopo il raffreddamento.

Biscotti soffici al latte

www.cucinadellafelicità.com

Ingredienti per 8 stampini:

150G DI FARINA

1 CUCCHIAIO DI LIEVITO(15 G)

20G DI ZUCCHERO

195

SALE

80G DI BURRO (O MARGARINA)

40 CC DI LATTE

5 GOCCE DI VANIGLIA LIQUIDA

Tagliate il burro in quadretti di 5 mm.

E ponetelo in frigo a raffreddare.

In una terrina setacciate tutto insieme: farina, zucchero, lievito e sale.

Aggiungete il burro e incorporatelo con il misto setacciato in precedenza, lavorando con la punta delle dita, fino ad ottenere un composto simile al pangrattato.

Quindi aggiungete il latte e la vaniglia liquida ed impastate il tutto accuratamente.

Stendete su un foglio di carta da forno l'impasto e spianatelo con un matterello, fino ad ottenere uno spessore di 5-7 mm al massimo.

Con uno stampino poi tranciate delle formine ovali, mettetelo in frigorifero insieme alla carta da forno e lasciatele riposare al fresco per una decina di minuti.

Fate scaldare poi una padella antiaderente a fuoco basso e mettetevi i tranci ovali di pasta.

Cuoceteli per 10 minuti, poi rigirateli e lasciateli raffreddare su di una griglia.

Biscotti di fiocchi d'avena

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 4 persone:

500 G DI FIOCCHI D' AVENA

70 G DI BURRO

ACQUA CALDA

1 CUCCHIAINO RASO DI LIEVITO IN POLVERE

SALE

Mescolate accuratamente 300 g di fiocchi d'avena con il lievito in polvere, un buon pizzico di sale e il burro a pezzetti, aggiungendo poi, a poco a poco, acqua calda in modo da ottenere una pasta piuttosto molle che lavorerete con un mestolo in una terrina.

Spargete sulla spianatoia un po' di fiocchi d'avena, fino ad avere una

pasta ben soda che stenderete molto sottile.

Spargetevi sopra altri fiocchi d'avena, premendoli col palmo della mano in modo che aderiscano alla pasta, che taglierete poi in tanti rettangoli.

Posateli uno accanto all'altro sulla placca del forno scaldato, fino a che non saranno ben secchi e croccanti.

Biscottini di farina integrale

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 24 biscotti:

80G DI FARINA DI GERME DI GRANO

40G DI ZUCCHERO

40G DI BURRO

LA BUCCIA GRATTOGIATA DI 1 LIMONE

2 TUORLI D'UOVO

4 CUCCHIAI DI LATTE

SALE.

Preriscaldate il forno a 190°C.

Mescolate in una capace terrina il germe di grano, lo zucchero, la buccia del limone grattugiata e un pizzico di sale.

Fate la fontana e mettetevi al centro il latte freddo, i tuorli, il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, a pezzetti.

Impastate con cura e, quando avrete ottenuto un impasto perfettamente liscio, ponetelo nella tasca di tela impermeabile e formate delle "esse" disponendole su una placca da forno imburata e infarinata, ben distanziate una dall'altra.

Passate la preparazione nel forno già caldo per una decina di minuti.

Staccate i biscottini dalla placca e disponeteli a raffreddare per una decina di minuti su carta bianca da cucina.

Biscotti al mais

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 6 persone:

150G DI FARINA BIANCA

150G DI FARINA GIALLA

200G DI BURRO

Mettete il burro in una ciotola e fatelo poi ammorbidire a temperatura ambiente.

Aggiungete lo zucchero e montatelo energicamente con una frusta sino a renderlo cremoso.

Nella ciotola con il burro aggiungete le uova, il latte, una presa di cannella, i due tipi di farina, il lievito e una presa di sale.

Amalgamate gli ingredienti, quindi lasciate riposare qualche minuto.

Foderate la placca da forno con un foglio di carta oleata e imburratelo.

Riempite una sacca da pasticciare con l'impasto e distribuitelo sulla placca, formando varie ciambelline.

Infornate la placca nel forno caldo e fate cuocere i biscotti per una ventina di minuti, finché saranno ben dorati.

A fine cottura, cospargete i biscotti con lo zucchero di velo e servite.

Suggerimenti: oltre alle nocciole tritate potrete aggiungere anche qualche mandorla frantumata, dei pinoli sminuzzati e delle gocce di cioccolato fondente.

Biscotti ai fiocchi di mais

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

200G DI CORN-FLAKES (FIOCCHI DI MAIS)

60G DI BURRO

80G DI ZUCCHERO

1 UOVO

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e, quando è

morbido, lavoratelo con un cucchiaino. Unite lo zucchero e continuate a mescolare, poi unite l'uovo. Frullate i corn flakes per ridurli in polvere e uniteli al composto. Prelevate piccole porzioni di impasto, rotolatele fra le mani per ottenere piccole palline e deponetele sulle placche. Fate un incavo al centro con la punta del dito. Potete metterci un poco di marmellata prima della cottura oppure dopo, a vostra scelta. Diciamo che se ci mettete la marmellata dopo questa rimarrà più umida e non potrete conservare i biscotti a lungo.

Cuocete nel forno già caldo a 160° fino a quando saranno dorati: occorrono da 15 a 20 minuti secondo la dimensione dei dolcetti.

Biscotti di mais e mela

www.scuoladicucina.it

Ingredienti per 4 persone:

750G DI FARINA

450G DI ZUCCHERO

200G DI MARGARINA

4 UOVA INTERE

5 MELE GOLDEN

2 CUCCHIAI DI FARINA DI MAIS.

Mettere nel vaso frullatore lo zucchero e renderlo a velo. Su di una spianatoia versare la farina a fontana, aggiungervi lo zucchero, le uova, i due cucchiaini di farina di mais, la margarina quindi impastare molto bene. A questo punto introdurre all'impasto le mele golden, che sono state rese a pezzetti in precedenza. Formare dall'impasto ottenuto delle palline, appiattirle con le mani e depositarle su di una placca da forno imburrata ed infarinata. Cuocere in forno a 180° per circa 15-20 minuti.

Biscotti con farina di riso

www.dolci.it

150 G DI BURRO

180 G DI ZUCCHERO

UN UOVO

150 G DI FARINA DI RISO

200 G DI FARINA BIANCA

UNA BUSTINA (MEZZO GRAMMO) DI VANILINA

10 G DI LIEVITO

UN PIZZICO DI SALE

UN POCO DI LATTE

Sbattere il burro con lo zucchero. Unire un uovo, la farina di riso e la farina bianca, la vanilina, il lievito, il pizzico di sale e il latte; mescolare bene (il latte aggiungetelo un poco alla volta, fermandovi quando la pasta rimane abbastanza soffice).

Formate i biscotti e metteteli a cuocere sulla piastra per mezz'ora a 180 gradi, meglio se con la carta oleata.

Biscotti di farina di riso e rose

www.zodiaco.net

Ingredienti per 4 persone:

60G ZUCCHERO AL VELO

250G DI BURRO AMMORBIDITO

250G DI FARINA DI RISO, 60G FARINA BIANCA

MEZZA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

1 CUCCHIAIO DI ACQUA DI ROS

1 TUORLO D'UOVO, ZUCCHERO AL VELO PER GUARNIRE

Sbattete il burro con lo zucchero finché è ben montato, unite il tuorlo, sbattete, unite le farine e l'acqua di rose, lavorate finché il composto è omogeneo e ben amalgamato. Copritelo con pellicola trasparente e ponetelo in frigorifero per una mezz'ora.

Dividete la pasta in palline grosse come una noce e allineatele sulla placca del forno foderata con carta apposita, tenendole ben distanziate. Schiacciateli leggermente al centro usando una forchetta, cuoceteli in forno già caldo a 170° per una ventina di minuti. Toglieteli dal forno, lasciateli raffreddare, serviteli spolverizzati con zucchero al velo.

Biscotti alla cannella

www.ricetteonline.com

Ingredienti:

100G DI FARINA BIANCA

80G DI BURRO AMMORBIDITO

40G DI ZUCCHERO A VELO

2 TUORLI D'UOVO SODO

LA BUCCIA GRATTOGIATA DI 1/2 LIMONE

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE

ZUCCHERO A VELO Q.B. PER GUARNIRE

Passate al setaccio i tuorli d'uovo.

Passate anche la farina al setaccio.

Sistematela a fontana su una base di lavoro.

Adagiate il burro a pezzetti al centro della fontana.

Unte lo zucchero a velo.

Aggiungeteci la cannella e i tuorli d'uovo passati.

Lavorate l'impasto velocemente.

Ricoprite il tutto con della pellicola trasparente.

Sistamate l'impasto nella parte meno fredda del frigorifero.

Lasciate riposare per 3 ore circa.

Riprendete l'impasto trascorso il tempo.

Spianatelo con il matterello dandogli un'altezza di 3 mm.

Usate un tagliapasta o uno stampo e date forma ai biscotti.

Sistemateli in una placca precedentemente imburata e infarinata.

Spostateli in forno già caldo a 180°C. per 15 min. circa.

Verificate la cottura.

Levate e fate freddare.

Velate con zucchero a velo.

Biscotti croccanti

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

400G FARINA

200G ZUCCHERO

80G BURRO

40G MANDORLE

30G UVA SULTANINA

20G PINOLI

20G CEDRO O SCORZA D'ARANCIA CANDITA

1 PIZZICO ANICE

2 CUCCHIAI SPIRITO DI VINO

1 CUCCHIAIO SCARSO POLVERE LIEVITANTE

1 UOVO INTERO

3 ROSSI D'UOVO

Sbucciate le mandorle ma lasciatele intere (come pure i pinoli). Tagliate il candito a pezzetti. Fate un buco nel monte di farina e collecatevi le uova, lo zucchero, il burro, lo spirito e la polvere lievitante. Impastare il composto senza lavorarlo troppo, poi coprite ed allargate la pasta per aggiungervi gli altri ingredienti. Tirarla in un bastone alquanto compresso che dividerete in 4 o 5 parti in modo che possa entrare nella teglia. Doratelo e cuocetelo al forno. Cotto che sia taglaitelo a forma di biscotto, a fette di poco più di un centimetro, e fatele tostare da ambo le parti.

Taralli

www.paola2000.it

Ingredienti per 10 persone

500G FARINA DI GRANO DURO

70G MIELE

202

10G LIEVITO DI BIRRA

2 UOVA

3 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE

Preparate con la farina, il lievito e acqua una pasta e lasciatela lievitare.

Quando sarà aumentata di volume incorporate le uova, l'olio e il miele e lavorate bene per amalgamare gli ingredienti ed ottenere un'impasto omogeneo.

Formate dei cilindretti ed attorcigliateli a forma di "8" oppure ciambelline, poi lasciateli nuovamente lievitare.

Cuocete i taralli nel forno preriscaldato a 180° finchè non diventeranno dorati. Raffreddateli e serviteli.

Consigli: I Taralli sono dolcetti di tradizione popolare molto antica, di quando l'unico dolcificante conosciuto era il miele.

Polentine

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

200G DI FARINA GIALLA DA POLENTA (FINE)

100G DI FARINA BIANCA 00

1/2 BUSTINA DI LIEVITO

60G DI ZUCCHERO

90G DI BURRO

LATTE

Mescolate in una ciotola le farine, il lievito e lo zucchero. Versate in centro il burro fuso e 6 cucchiaini di latte. Mescolate fino a ottenere un impasto simile alla pasta frolla. Se necessario, aggiungete altro latte.

Stendete la pasta con il mattarello su uno spessore di 1/2 cm e ritagliate con le forme tagliabiscotti, con il coltello o con la rotellina. Disponete su una teglia imburrata e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 12 minuti.

Variante: potete cospargere la superficie della pasta già tirata con il mattarello con gocce di cioccolato fondente. Passate nuovamente il mattarello senza premere troppo e tagliate le forme.

203

Sablé alle mandorle

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

125G DI FARINA

100G DI BURRO

50G DI MANDORLE IN POLVERE

70G DI ZUCCHERO

2 TUORLI

SALE Q.B.

SCORZETTA DI LIMONE GRATTOGIATA

Preparate una pasta frolla: mettete nella coppa di un robot la farina, le mandorle, lo zucchero, il burro freddo a dadini, un pizzico di sale, scorza grattugiata e i tuorli. Frullate rapidamente: se necessario, aggiungete 1 o 2 cucchiaini di acqua molto fredda. Chiudete la pasta in pellicola trasparente e riponetela in frigo per 1 ora. Confezionate piccole palline e appiattele su placche imburrate. Cuocete nel forno già caldo a 170° per circa 10 minuti.

Potete guarnire i sablé, prima della cottura, con un po' di marmellata al centro, oppure una mezza ciliegia candita, oppure mezza mandorla. Volendo, potete usare nocchie tostate al posto delle mandorle.

Parrozzilli

www.dolci.it

Ingredienti:

PER LA PASTA:

150G DI FARINA BIANCA

150G DI FARINA GIALLA

150G DI ZUCCHERO

150G DI STRUTTO

1.5 UOVA

PER LUCIDARE:

204

1/2 UOVO

ZUCCHERO

Si stende la pasta in uno strato alto circa mezzo centimetro, si taglia in rombi sui quali si traccia un reticolato decorativo, si indora con uovo battuto e zucchero, si cuoce al forno.

Stelle di Natale

www.raggiodisole.org

Ingredienti

500G DI MANDORLE NON PELATE

5 ALBUMI

450G DI ZUCCHERO AL VELO

2 CUCCHIAINI DI CANNELLA IN POLVERE

1 CUCCHIAIO DI GRAPPA

Tritate le mandorle con il tritatutto, in modo da ridurle in granella fine. Montate a neve fermissima gli albumi e unitevi lo zucchero al velo, lavorando il composto fino a quando non ha acquistato la consistenza di una glassa lucida e soda. Lasciatene da parte una tazza e incorporate il resto alle mandorle tritate. Lavorate il composto unendovi la cannella in polvere e la grappa, poi fate riposare in frigorifero per 1 ora. Su un piano da lavoro liscio stendete il composto allo spessore di 1 cm e, con uno stampino a stella, ritagliate i biscotti. Foderate di carta speciale la placca del forno, allineatevi le stelline e, aiutandovi con una spatolina, ricopritele con la glassa tenuta da parte. Fatele riposare per una notte a temperatura ambiente. Mettete la placca nel forno già caldo a 220° e fate cuocere i biscotti per 5'.

Biscotti vanillekranse

Ingredienti per 10 persone:

150G DI MARGARINA

250G DI FARINA

100G DI ZUCCHERO

1 UOVO

205

1 STECCA DI VANIGLIA

50G DI MANDORLE

Mescolate la margarina alla farina con le punta delle dita o con un coltello. Aggiungete le uova e lo zucchero. Tagliate per il lungo la stecca di vaniglia e asportatene i semi. Sminuzzate le mandorle. Aggiungete le mandorle ed semi di vaniglia alla pasta e mescolate bene il tutto . Lasciate riposare in frigo per almeno un paio di ore.

Per formare i biscotti avrete bisogno della siringona con una formina bucata alla fine (non il saccapocheé troppo dura come pasta!), ma una qualunque forma potrebbe andar bene, magari formandone delle piccole palline e poi schiacciandole sulla piastra...

Cuocere in forno per 6-7 minuti a 200 gradi

Biscotti speziati

www.mistercarota.com

Ingredienti:

1 BICCHIERE DI LATTE

100G ZUCCHERO

LA SCORZA DI 1 ARANCIA GRATTOGGIATA

1 STECCA DI CANNELLA

1 PIZZICO DI ZENZERO

4/5 CHIODI DI GAROFANO

100G FARINA DI COCCO

100G BURRO

200G FARINA INTEGRALE

100G FARINA 00

1 BUSTINA DI LIEVITO VANIGLIATO

Mettere tutto nel mixer e poi cuocere in forno a 250 gradi per 20 minuti circa.

Gingerbread

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

250G DI MIELE

75G DI ZUCCHERO

25G DI BURRO

1 CUCCHIAINO DI CANNELLA

1 CUCCHIAINO DI ZENZERO

1 CUCCHIAINO DI CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE

1 CUCCHIAINO DI NOCE MOSCATA

450G DI FARINA

1/2 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE

1 UOVO

1 ALBUME

100G DI ZUCCHERO A VELO

Fondere il miele con lo zucchero, il burro e le spezie rimestando con cura.

Una volta ben fluido versarlo sulla farina ed il lievito.

Aggiungere l'uovo ed impastare sino ad ottenere un impasto sodo ed uniforme che dovrà riposare in frigorifero almeno 4/5 ore.

In seguito stendere la pasta con il matterello ad uno spessore di 1/2 cm su di una superficie leggermente infarinata e ritagliare le forme desiderate.

Infornare a 175° per circa 15 minuti.

Una volta cotti e freddi si possono decorare con la glassa di zucchero - preparata con lo zucchero a velo e metà del bianco d'uovo- confettini d'argento, codette colorate etc.

Note: Questi biscotti tipicamente americani affondano le loro radici nella vecchia Europa, l'impasto per realizzarli è simile a quello che in molte città italiane viene utilizzato per i "mostaccioli" e a quello del famoso pan speziato di Norimberga. Sono molto facili da realizzare anche per i bambini che possono divertirsi a ritagliare forme natalizie o la sagoma del noto "omino di pan di zenzero" dell'omonima fiaba.

Ginger biscuits

www.dolci.it

Ingredienti:

8 ONCE DI FARINA

1 CUCCHIAINO DI ZENZERO IN POLVERE

4 ONCE DI MARGARINA DURA

4 ONCE DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAINO DI BICARBONATO DI SODIO

2 CUCCHIAI DI "GOLDEN SYRUP" (SCIROPPO ZUCCHERINO)

Ungere la piastra. Riscaldare il forno a 375 gradi. Impastare la margarina nella miscela di farina, zenzero e bicarbonato. Aggiungere lo zucchero e lo sciroppo intiepidito. Mescolare fino a raggiungere una buona consistenza. Preparare delle palline delle dimensioni di una noce, con le mani infarinate. Disporle sulla piastra con abbondante spazio per espandersi ed appiattirle con una forchetta. Cuocere per 10 minuti; togliere dalla piastra finché sono caldi e mettere a raffreddare in un cestello.

Biscotti con lo zenzero secco

www.dolci.it

Ingredienti:

300G ZUCCHERO A VELO

300G DI FARINA

5 UOVA

LA SCORZA DI UN LIMONE

2 CUCCHIAI ZENZERO MACINATO

Sbattere bene lo zucchero a velo con un uovo intero e 4 tuorli, aggiungere la scorza di limone finemente tritata, lo zenzero e la farina. Mescolare bene e lavorare fino ad ottenere un impasto sodo. Stendere la pasta fino ad uno spessore di 1 cm e ricavare i biscotti con degli stampini. Porli su una teglia ben imburata e lasciarli riposare per un'ora. Cuocere in forno a 175 gradi per 20' circa.

208

Speculoos (biscotti speziati) Belgio - Olanda

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

50G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO SCURO DI CANNA

120G DI FARINA

BICARBONATO O LIEVITO PER DOLCI

CANNELLA

ZENZERO IN POLVERE.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e, quando è morbido, lavoratelo con un cucchiaio. Unite lo zucchero e continuate a mescolare. Mescolate una punta di coltello di bicarbonato, una di cannella e una di zenzero con la farina e unitela poco per volta al composto. Chiudete la pasta in un foglio di pellicola e mettetela in frigorifero per mezz'ora. Stendete con il mattarello su un piano infarinato fino a ottenere uno spessore di 3 mm al massimo. Ritagliate le forme e deponetele su placche imburate.

Cuocete nel forno già caldo a 140° per circa 25 minuti.

Pepparkakor - Natale del Nord Svezia

www.dolci.it

Ingredienti:

600G DI FARINA

200G DI BURRO

200G DI ZUCCHERO

1 UOVO

1DL SCIROPPO DI ACERO

2 CUCCHIAINI DI CANNELLA IN POLVERE

2 CUCCHIAINI DI ZENZERO IN POLVERE

209

1 CUCCHIAINO DI CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE

2 CUCCHIAINI DI BUCCIA D'ARANCIA GRATTUGIATA

2 CUCCHIAINI DI BICARBONATO IN IDL DI ACQUA

Unite burro, zucchero, sciroppo d'acero, cannella, zenzero chiodi di garofano e la buccia d'arancia in una casseruola e mescolate tutto su fuoco dolce finché il burro si è sciolto, dopodiché lasciate raffreddare il tutto. Indi aggiungete il bicarbonato sciolto in acqua, l'uovo e la farina. Impastate bene il tutto e lasciate riposare per una notte in un luogo fresco. Infine, dalla pasta stesa sottilissima, ricavate le forme desiderate (cuoricini, fiori, pupazzetti...) e cuocetele in forno a 175 gradi per 8-10 minuti.

Biscotti di zucca 1

www.raggiodisole.org

Ingredienti per circa 120 biscotti:

800G DI FARINA 00

600G DI ZUCCA ARANCIONE

450G DI ZUCCHERO

350G DI FECOLA

500G DI BURRO

3 TUORLI

1 ALBUME

1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI

Nel robot da cucina versate i tuorli, 350 g di zucchero e frullate finché l'impasto non diventa cremoso e chiaro. Pulite la zucca, privandola dei semi e della scorza e dopo averla tagliata a pezzetti, fatela cuocere a vapore per una decina di minuti. Appena terminate la cottura toglietela dalla pentola e fatela scolare e raffreddare nel cestello. Versate la farina a fontana sul tavolo pulito, unite la fecola e gli altri ingredienti e impastate bene. Aggiungete la zucca e amalgamate bene finché non diventa un impasto omogeneo. Lasciate riposare in una zuppiera, coprendo con un panno, per una ventina di minuti. Fate un rotolone, tagliate delle fette e fate delle formine con gli appositi attrezzi o dei bastoncini. Montate a neve gli albumi e con un pennello da cucina spennellate ciascun biscotto. Spolverate poi con un po' di zucchero. Ricoprite la teglia del forno con carta da forno o alluminio e sistemate i biscotti. Fate cuocere in forno a 150°C per circa 30 minuti, finché la superficie non è ben dorata.

Biscotti di zucca 2

www.dolci.it

Ingredienti per circa 100 biscotti:

1,6KG DI FARINA

150G DI FECOLA

6 TUORLI E 2 ALBUMI D'UOVO

1,2KG DI ZUCCA

700G DI BURRO

800G DI ZUCCHERO

2 BUSTINE DI LIEVITO PER DOLCI

Sbucciate la zucca e lessatela. Poi, passatela (o schiacciatela con una forchetta). Mettete la farina a fontana sul tavolo ed aggiungete tutti gli ingredienti: impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopo 20 minuti fate dei bastoncini con l'impasto e sistemati in una teglia imburata; spennellateli con gli albumi montati a neve. Mettere in forno a 150° per circa 30 minuti.

Dolcetti per Halloween

www.halloweenight.it

Ingredienti per 6 persone:

1KG DI NOCI

1KG DI ZUCCHERO

30G DI CAFFÈ LIOFILIZZATO

1 BICCHIERE DI LIQUORE DOLCE CREMOSO

2 UOVA FRESCHE

LATTE DI MANDORLE

CANDITI IN PEZZI

CARTA COLORATA PER DOLCI, O FORMINE GIÀ PRONTE

Montate a neve il bianco. Sbucciate le noci, tritatele finemente, aggiun-

gete il rosso delle uova. Versate lo zucchero, il caffè liofilizzato e il bianco montato a neve. Mescolate aggiungendo man mano il liquore cremoso, se l'impasto risulta essere troppo compatto aiutatevi con il latte di mandorle. Quando l'impasto è sufficientemente malleabile, formate delle piccole palline, bagnatele con il latte di mandorle e rotolatele nella rimanenza dello zucchero, ora mettetene una alla volta nelle formine di carta, schiacciatele leggermente e ponetevi un pezzettino di candito, lasciate in frigo per alcune ore.

Biscotti al cioccolato 1

www.halloweenight.it

Ingredienti per 24 biscotti:

100G DI BURRO

1/2 TAZZA DI ZUCCHERO

1/4 DI TAZZA DI ZUCCHERO SCURO

1 UOVO SBATTUTO

1 CUCCHIAINO DI VANILLINA

1 TAZZA DI FARINA

1/2 CUCCHIAINO DI BICARBONATO DI SODIO

1/2 TAZZA DI NOCI A PEZZI

160G DI CIOCCOLATO AMARO A PEZZETTI

Preriscaldare il forno a 170°, lavorare bene in una larga terrina il burro fino a quando non diventi cremoso. Aggiungere lo zucchero bianco e lo zucchero scuro poco per volta mescolando molto bene. Mettere la panna e la soda e lavorare il composto con un cucchiaino di legno fino a quando non è diventato liscio. A questo punto mettere le noci e i pezzi di cioccolato badando che siano ben distribuiti nel composto. Imburrare una teglia da forno e fare delle file con un cucchiaino da tè di composto a cm 5 di distanza l'uno dall'altro. Infornare per 8-10 minuti o fino a quando cominciano a scurirsi ai margini. Raffreddare su una reticella.

Biscotti al cioccolato 2

Tipo chococrispies

www.chococlub.com

Ingredienti per 4 persone:

100G DI BURRO AMMORBIDITO A TEMPERATURA AMBIENTE

100G DI FARINA

50G DI FIOCCHI D'AVENA

50G DI ZUCCHERO DI CANNA

50G DI ZUCCHERO SEMOLATO

2 UOVA

1 BUSTINA DI VANILLINA

50G DI GHERIGLI DI NOCI TRITATI

50G DI GOCCE DI CIOCCOLATO

Preriscaldare il forno a 180°. Imburrare una teglia rettangolare, in un contenitore capiente lavorate a crema il burro e i due tipi di zucchero. Aggiungete le uova, la vanillina mescolando. Aggiungete la farina, i fiocchi d'avena, i gherigli di noci e il cioccolato. Mescolate ancora una volta in modo da far amalgamare gli ingredienti tra loro. Versate il composto sovrapposto al centro di una pellicola trasparente per alimenti, dategli la forma di un salsicciotto e fatelo riposare in frigorifero per almeno un'ora. A tempo debito, tagliate il salsicciotto a fette sottili che disporrete nella teglia. Infornate e fate cuocere i biscotti per 15 minuti. A cottura avvenuta sfornateli e serviteli subito in tavola.

Biscotti al cioccolato e noci

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 32 biscotti:

90G DI GHERIGLI DI NOCI

200G DI FARINA BIANCA

25G DI FARINA GIALLA

75G DI ZUCCHERO A VELO

1 PRESA DI SALE

225G DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

175G DI GOCCE DI CIOCCOLATO

40G DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO.

Preriscaldate il forno a 170°C.

Imburrate 2 teglie rotonde del diametro di 20 cm.

Tritate finemente le noci.

In una terrina mescolate le noci tritate, la farina, lo zucchero e il sale.

Incorporate il burro e lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto piuttosto cremoso, ma non fate sciogliere il burro.

Aggiungete le gocce di cioccolato.

Dividete l'impasto nelle due tortiere imburrate.

Infornatele e fate cuocere le torte per 25-35 minuti, finché saranno ben dorate.

Sfornate le teglie e fate raffreddare le torte per 2-3 minuti, quindi sfornatele e posatele su un foglio di carta oleata.

Tagliate ogni torta in 16 fettine.

Rimettete le fettine nelle teglie e fatele poi raffreddare completamente.

Riempite una sacca da pasticciare con il cioccolato fuso e decorate i biscotti.

Suggerimenti: conservate i biscotti in un contenitore a chiusura ermetica per 1 settimana.

Chocolate chip cookies

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

100G DI ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO

100G DI ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

110G DI BURRO

220G DI FARINA

1 UOVO

1/2 CUCCHIAINO DI BICARBONATO (O DI LIEVITO)

SALE

1 BUSTINA DI VANILLINA

150G CIRCA DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO O DI GOCCE

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e, quando è morbido, lavoratelo con un cucchiaino. Unite i due tipi di zucchero e continuate a mescolare, poi unite l'uovo e la vanillina. Mescolate il lievito con la farina e unite gradatamente al composto, lavorando sempre bene con il cucchiaino per evitare i grumi. Unite per ultimo il cioccolato. Prelevate porzioni grosse come noci, rotolatele rapidamente tra le mani e deponete sulle placche, distanti fra loro. Appiattite con la mano umida.

Cuocete nel forno già caldo a 170° per circa 8/10 minuti. Devono essere ancora morbidi al centro quando li togliete dal forno.

Potete anche fare dei cookies giganti (circa 10 cm di diametro): preparate allora palline grosse come quelle da pingpong e cuocete a temperatura leggermente più bassa (160°) per circa 17/20 minuti.

Brownies 1 U.S.A.

www.dolci.it

Ingredienti:

100G BURRO

50G CIOCCOLATO FONDENTE

220G ZUCCHERO

2 UOVA

1 BUSTINA ZUCCHERO VANIGLIATO

140G FARINA

100G NOCI TRITATE

Far sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria. Togliere dal fuoco, aggiungere lo zucchero e lasciar raffreddare. Unire le uova, una alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno finché sarà tutto ben montato, oppure frullare con il frullino elettrico. Aggiungere la farina e le noci e mescolare fino a quando saranno bene amalgamate. Foderare di alluminio la teglia imburrata, versare il composto e cuocere a forno già caldo per circa mezz'ora a calore moderato. Sfornare, lasciar raffreddare e tagliare dei biscotti a forma quadrata.

Brownies 2

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

2 UOVA

1 CUCCHIAIO DI BRANDY

120G DI BURRO

130G DI CIOCCOLATO FONDENTE

100G DI ZUCCHERO

100G DI ZUCCHERO DI CANNA

160G DI FARINA

120G DI NOCI PECAN O NOCI DI SORRENTO

In una ciotola sbattere le uova con il brandy.

Sciogliere burro e cioccolato finchè otterrete una crema omogenea.

Togliere dal fuoco e amalgamarvi lo zucchero, le uova, la farina e le noci.

Versare l'impasto nella teglia e livellare la superficie con un coltello.

Cuocere nel forno a 180-200° per 30 minuti.

Lasciare raffreddare e poi tagliare la mattonella in piccoli rettangoli.

L'ideale è servirli 2-3 giorni dopo averli preparati.

Se si desidera si può ricoprire con uno strato di glassa al cioccolato fatta con una tavoletta di cioccolato fondente, qualche cucchiaino di latte e una bella noce di burro, il tutto fatto fondere a fuoco lento.

Da versare sul dolce freddo

Note: Sono dei dolcetti a base di cioccolato e noci molto noti in America che si possono trovare anche ricoperti di glassa al cioccolato.

Biscotti al cocco

[Annarita](#)

Ingredienti:

120G DI ZUCCHERO

40G FARINA

216

200G FARINA DI COCCO

3 UOVA

30G ABBONDANTI DI BURRO

Mescolare tutti gli ingredienti, formare delle noci sulla carta da forno e infornare.

Biscocco senza uova

www.mistercarota.com

Ingredienti:

UN CUCCHIAIO DI FARINA

75G DI ZUCCHERO

UNA NOCE DI BURRO

125G DI COCCO GRATTOGIATO

70G DI LATTE O MENO DI UN VASETTO DI YOGURT

Far fondere il burro con lo zucchero in un pentolino, senza toglierlo dal fuoco aggiungere poi la farina e il cocco grattugiato ed amalgamare bene aggiungendo il latte o lo yogurt per stemperarlo; amalgamare molto bene usando una peletta di legno; spegnere il fuoco, con un cucchiaino formare dei mucchietti da mettere sulla teglia imburata ed infarinata; cuocere in forno caldo a 180 gradi per 10 o 15 minuti; appena tiepidi toglierli dalla teglia.

Frittelle di zucca dolci

www.halloweenight.it

Ingredienti per 4 persone:

500G DI ZUCCA

250G DI FARINA

150G DI ZUCCHERO

3 UOVA

2 ARANCE

2 ARANCE

217

2 ARANCE

SALE

Pulire esternamente la zucca, tagliarla ed eliminare i semi ed i filamenti, tagliarla a fette privandola della buccia. Metterla a lessare in poca acqua salata, poi scolarla e passarla al passatutto. In una pentola unire la polpa e le uova precedentemente sbattute, mescolare e poi aggiungervi la farina setacciata, lo zucchero e la scorza grattugiata delle arance.

Amalgamare il tutto, aggiungendo della farina se necessario fino ad ottenere un impasto piuttosto sodo. Ricavarne delle polpettine che schiacciate col palmo della mano e friggerle in una padella antiaderente appena unta di burro, rigirandole da entrambe le parti. Poggiatele sulla carta assorbente, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele bollenti.

Popcorn allo sciroppo d'acero

www.halloweenight.it

Ingredienti per 3 dozzine di palline:

1/4 DI TAZZA DI OLIO DI SEMI

2 TAZZE DI CHICCHI DI GRANOTURCO

3 CUCCHIAI DI BURRO

1 TAZZA DI ZUCCHERO

1 TAZZA DI SCIROPPO D'ACERO

1 tazza di frutta secca mista a pezzetti

Scaldare in una larga padella l'olio con 3 o 4 chicchi di granoturco, a calore moderato. Quando i chicchi scoppiano, aggiungere tutti gli altri e coprire la padella. Appena i grani cominciano a scoppiettare, scuotere continuamente la padella fino a che tutti i grani non siano scoppiati. Togliere dal fuoco e tenere da parte. Far sciogliere il burro a calore moderato in una casseruola, aggiungere lo zucchero e lo sciroppo d'acero, portare a bollore mescolando continuamente. Ridurre il calore e far cuocere lentamente fino a quando il composto non diventi una palla compatta ma malleabile quando si prova a metterne un cucchiaino nell'acqua ghiacciata. Aggiungere la frutta secca tostata ai popcorn e, mescolando con un cucchiaino di legno, incorporarla allo sciroppo. Quando il composto sarà freddo, ungere le mani e modellare i popcorn in 3 dozzine di palline.

218

Pizzetti al burro

www.cucinacome.it

Ingredienti:

100G DI FARINA

110G DI BURRO

100G DI ZUCCHERO DI CANNA SCURO

1 BUSTINA (O QUALCHE GOCCIA) DI VANILLINA

1/2 CUCCHIAINO DI BICARBONATO (O LIEVITO PER DOLCI)

Lasciate ammorbidire 100g di burro a temperatura ambiente e, quando è morbido, lavoratelo con un cucchiaino. Unite 75g di zucchero, un cucchiaino di acqua, il bicarbonato e la vanillina. Mescolate molto bene e unite la farina. Dividete il composto in 2 e formate due salsicciotti di circa 2 cm di diametro. Avvolgeteli in pellicola trasparente e tenete in frigo per diverse ore. Tagliate a rondelle di 3 o 4 mm di spessore e deponete su placche imburrate, ben distanti fra di loro (si allargano molto durante la cottura). Cospargete i dischetti con altro zucchero.

Cuocete nel forno già caldo a 150° per circa 7 o 8 minuti.

Dolcetti al cocco e limone

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 persone

250G DI ZUCCHERO

150G DI COCCO GRATTUGGIATO

25G DI FARINA

6 UOVA

6 TUORLI

50G DI BURRO

ZUCCHERO

Mescolate in una terrina la farina, lo zucchero e il cocco. Sbattete le uova e unitele agli ingredienti secchi, mescolando bene. A questo punto aggiungete il burro sciolto a bagnomaria e amalgamate con una spatola. Imburrate una teglia rettangolare, spolverizzatela di zucchero e versatevi la preparazione. Versate dell'acqua calda nella base del forno sulla quale

219

appoggerete la teglia. Lasciate cuocere il dolce a bagnomaria, nel forno a 180 gradi, per circa un ora. Fate raffreddare il dolce. Sfornate la torta e tagliatela a quadrotti. Sciogliete, a bagnomaria, 50 g di cioccolato fonde, mettetelo in un cono di carta oleata, tagliate l'estremità e decorate i dolcetti lasciando cadere dal forellino solo un filo di crema.

Dolcetti di pistacchio e rose

www.zodiaco.net

Ingredienti per 4 persone:

PER LO SCIROPPO

110G DI ZUCCHERO

3 CM DI STECCA DI CANNELLA

1 CUCCHIAINO SUCCO DI LIMONE

1 CUCCHIAINO ACQUA DI ROSE

PER I DOLCETTI

180G SEMOLINO FINE

50G FARINA BIANCA

120G DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAINO LIEVITO PER DOLCI

50G PISTACCHI TRITATI FINEMENTE

1,4 DL DI LATTE

60G BURRO FUSO OPPURE 4 CUCCHIAI DI OLIO D'OLIVA

Preparate lo sciroppo con lo zucchero, la stecca di cannella e 1,2 dl di acqua, fate cuocere lo sciroppo per circa dieci minuti. In una terrina mescolate la farina, il semolino, lo zucchero, il lievito, i pistacchi, burro o olio e mescolate vigorosamente per avere un impasto ben amalgamato. Versatelo in una teglia rettangolare all'incirca di 15x20 cm che avrete foderato con carta appositamente, livellatelo bene e infornatelo a forno già caldo a 170° per circa una quarantina di minuti. Quando è cotto toglietelo dal forno e versatevi sopra immediatamente lo sciroppo, al quale avrete tolto il pezzo di cannella e aggiunti l'acqua di rose e il succo di limone. Lasciate raffreddare e tagliatelo a rombi, quadrati, triangoli.

Biscotti alla salvia

www.cookyland.it

Ingredienti per 4 persone:

500G DI FARINA

1 BUSTINA DI LIEVITO PER TORTE SALATE

1 BICCHIERE DI LATTE

1 MAZZETTO DI SALVIA

150G DI BURRO

1 CUCCHIAINO DI SALE

In una terrina unite alla farina il lievito, il sale, le foglioline di salvia ben tritate ed il burro fuso, poi versate poco per volta il latte.

Amalgamate con cura il composto, quindi tirate una sfoglia dello spessore di circa 1 cm e con uno stampino rotondo (od in assenza di esso, un bicchiere) ritagliate tanti biscotti che disporrete su una teglia imburrata.

Mettete quindi in forno per circa 12 m.

E' importante sottolineare che, come da presentazione della foto da noi proposta, il composto può essere preparato come una vera e propria torta salata, quindi con un composto rotondo, senza formare dei biscotti.

Dolcetti di zucca allo sciroppo Calabaza enmielada

www.mangiarebene.com

Ingredienti per 6 persone:

11/2KG ZUCCA

320G ZUCCHERO DI CANNA

8 CUCCHIAI DI ACQUA

Pulite la zucca togliendo le parti filamentose e tagliatela in piccoli rettangoli che disporrete in una pentola riempita con gli 8 cucchiaini di acqua. Spolverizzate con lo zucchero e a fuoco vivo portate l'acqua a ebollizione. Abbassate ora la fiamma al minimo, mettete il coperchio alla pentola e fate cuocere per circa un'ora bagnando coi succhi di cottura ogni 10 minuti. Quando la polpa della zucca è tenera ma ancora abbastanza soda,

spengete il fuoco e fate raffreddare a temperatura ambiente. Disponete i pezzi di zucca su delle piccole coppe bagnandole col loro sciroppo.

Cocada Messico

www.dolci.it

Ingredienti per 10 persone:

5 TAZZE COCCO FRESCO GRATTUGIATO FINE

4 TAZZE LATTE

3 TAZZE ZUCCHERO

4 TUORLI D'UOVO

2 CUCCHIAI MANDORLE TRITATE

Mettere il latte il cocco e lo zucchero, in una casseruola e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente fino a fare amalgamare il composto.

Togliere dal fuoco e lasciare riposare per 15 minuti. Aggiungere a filo i tuorli sbattendo costantemente. Quando gli ingredienti saranno ben mescolati rimettere il tutto sul fuoco e fare addensare.

Depositare delle piccole quantità della pasta ottenuta, della grandezza opportuna per ottenere dei biscotti, su una lastra unta o carta da forno, quindi spolverare con le mandorle trite e mettere in forno a dorare. Facili e molto gustosi.

Biscotti speciali per allergie/intolleranze

Panelle siciliane

Senza glutine

www.cucinakonme.it

Ingredienti per circa 20 panelle:

200G DI FARINA DI CECI

ACQUA

SALE

PREZZEMOLO

OLIO D'OLIVA

Scaldate circa mezzo litro di acqua con un cucchiaino di sale e diluitevi la farina di ceci. Lasciate cuocere per qualche minuto a fuoco medio: dovete ottenere una pastella piuttosto densa.

Versate la pastella in una pirofila o una teglia unta di circa 15 x 20 cm, in modo da ottenere uno spessore inferiore al centimetro. Coprite con un foglio di carta da forno e lasciate raffreddare. Tagliate la farinata a quadrati e frigeteli in padella con olio d'oliva.

Finti necci toscani

Senza glutine

www.cucinakonme.it

Ingredienti per circa 10 necci:

200G DI FARINA DI CASTAGNE

SALE

Diluite la farina di castagne in una ciotola con poco sale e l'acqua necessaria ad ottenere un composto cremoso ma non troppo denso. Scaldate sul fuoco medio una padellina antiaderente. Passate sul fondo della padella ben calda un pezzo di lardo oppure ungetela con un pezzo di carta da forno impregnato d'olio d'oliva e versate un mestolo di pastella. Lasciate cuocere bene da un lato, quindi rivoltate il neccio e cuocete dall'altro lato.

Finti necci perché i necci vengono normalmente cotti tra due ferri piatti oppure di terracotta, introvabili.

Si possono farcire con ricotta fresca condita, con un miscuglio di pancetta macinata, rosmarino tritato, aglio sminuzzato e parmigiano, oppure seguendo la vostra fantasia.

Biscotti di pasta frolla

Senza glutine

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

150G DI FARINA DI RISO

75G DI FARINA GIALLA DI MAIS (FINE)

90G DI ZUCCHERO SEMOLATO

90G DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

1 UOVO

SALE

POCO LATTE O ACQUA.

Impastate rapidamente le farine, lo zucchero, il burro e l'uovo con un pizzico di sale, sarà più facile con il robot da cucina. Aggiungete poca acqua fredda (o latte) e mescolate lentamente finché l'impasto avrà formato una palla. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e riponetela in frigo per 1 ora.

Stendete con il mattarello su un piano infarinato in uno strato piuttosto sottile. Ritagliate i biscotti e deponeteli su placche ricoperte con carta da forno.

Cuocete nel forno già caldo a 190° per circa 8 o 10 minuti.

Si tratta di pasta frolla senza glutine: potete anche usarla per preparare le crostate.

B U D I N I

C R E M E

G E L A T T I

S O R B E T T I

Crema veloce

(Annarita)

Ingredienti:

8 UOVA (SOLO I ROSSI)

1 LT DI LATTE

100G SCARSI DI FARINA "00"

100G DI ZUCCHERO

1 BUSTINA DI VANILLINA

1/2 BUCCIA DI LIMONE

2-3 STECCHE DI CANNELLA

Mettere i rossi, la vanillina e lo zucchero in una ciotola e montare bene. Aggiungere pian piano la farina; contemporaneamente mettere sul fuoco il latte con la buccia di limone e la cannella in stecche (non in polvere altrimenti macchia la crema). Appena fuma un po' aggiungere il composto ben amalgamato e mischiare ancora con la frusta; appena bolle tirare via e continuare a girare.

Crema pasticcera

<http://cucina.too.it>

Ingredienti:

2 TUORLI D'UOVO

4 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

2 CUCCHIAI DI FARINA 00

1/2 LITRO DI LATTE

LA SCORZETTA GIALLA GRATTUGIATA DI UN LIMONE, O UNA FIALETTA DI AROMA DI LIMONE.

Lavoriamo bene in una ciotola i due tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere una crema spumosa. Versiamola in una pentola andiaderente, aggiungere lentamente, setacciandola con un colino, la farina.

Sempre molto lentamente, amalgamare anche il latte e la buccia del limone (o la fialetta).

Mettere la pentola sul fuoco e continuare a mescolare fino a che la

crema non si sarà addensata. Ad avvenuta ebollizione, lasciar cuocere per qualche minuto, sempre mescolando.

Servire con biscotti Savoiaardi o Lingue di gatto.

Crema di melone

www.cucinadellafelicità.com

Ingredienti per 4 persone:

2 MELONI MATURI

250G DI PANNA

IL SUCCO DI 1 LIMONE

1 PIZZICO DI SALE E PEPE

Scegliete 2 meloni maturi, apriteli, eliminate i semi e la buccia e tagliateli a pezzetti. Tenetene da parte un po' per la guarnizione. Passate la polpa di melone al passaverdure o con il frullatore. Montate, molto soda, 250 g di panna. Amalgamate la panna alla polpa di melone, mescolando molto delicatamente. Aggiungete il succo di 1 limone, 1 pizzico di sale e pepe. Fate raffreddare la crema in frigorifero, da dove la prenderete solo qualche minuto prima di servirla. Versate la crema di melone in scodelle individuali e guarnitela con i dadini di melone tenuti da parte.

Suggerimenti: per ottenere una crema dal sapore meno dolce, potete sostituire la panna con 250 g di yogurt.

Crema di ciliegie

<http://cucina.too.it>

Ingredienti:

250G DI CILIEGIE

120G DI ZUCCHERO A VELO

60G DI BURRO

Crema per la farcitura di biscotti secchi o per un dolce di Pan di Spagna (o torta Margherita) che inumidiremo con Alchermes.

Lavoriamo bene il burro morbido con lo zucchero a velo.

Snoccioliamo le ciliegie, frulliamole e uniamole alla crema di burro.

Mescoliamo bene il tutto.

Zabaione

www.cucinakonme.it

Ingredienti per 4 persone:

4 TUORLI

2 DL DI VINO

150G DI ZUCCHERO SEMOLATO

Mettete i tuorli in un pentolino con lo zucchero. L'ideale sarebbe avere un "polsonetto", piccola pentola a fondo emisferico, generalmente di rame, usata a bagnomaria) ma va bene un normale pentolino che abbia però il fondo non del tutto piatto. Tenete conto che il volume iniziale andrà a moltiplicarsi. Lavorate per alcuni minuti con una frusta a mano in modo da ottenere una consistenza schiumosa. Unite il vino e mescolate subito molto bene.

Mettete ora il pentolino a bagnomaria, cioè appoggiate tutto il fondo in una pentola di acqua bollente: al limite, potete anche usare una fiamma che sia però estremamente bassa. Fate montare lo zabaione sbattendo ininterrottamente con la vostra frusta. Alla fine, dovete ottenere una crema molto leggera senza mai arrivare a far bollire lo zabaione. La consistenza cremosa deve essere uniforme, cioè non ci deve essere una parte liquida sul fondo.

Versate subito lo zabaione in 4 ciotoline o tazze e servite.

In genere si usa Marsala. Il sapore che ne risulta è però estremamente "forte" e non tutti lo gradiscono. Provate a preparare lo zabaione con un vino dolce come il Moscato, otterrete un dessert molto più leggero e "fruttato".

Crema di nocciole e cacao

www.cucinakonme.it

Ingredienti:

60G DI NOCCIOLE TOSTATE

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE

100G DI ZUCCHERO

70G DI BURRO

70G DI LATTE

Col frullatore ridurre le nocciole insieme allo zucchero in una polvere, aggiungere poi il cioccolato e frullare ancora. Cuocere a bagnomaria per una decina di minuti (Non deve raggiungere una temperatura molto alta!) con l'aggiunta del burro e del latte.

Si conserva in frigorifero per una decina di giorni

Crème caramel 1

www.ziacecilia.it

I n g r e d i e n t i :

1 LITRO DI LATTE

500G DI ZUCCHERO

2 UOVA E 6 TUORLI

1 BACCELLO DI VANIGLIA O 2 BUSTINE

BUCCIA DI LIMONE

Fate sciogliere 50 g di zucchero con 2 cucchiari di acqua a fuoco dolcissimo, fino a quando non avrà preso un colore dorato. Togliete dal fuoco e versate il caramello in uno stampo grande con il fuco in mezzo, oppure in piccoli stampini. Versate il latte e lo zucchero rimasto in una casseruola e lasciate scaldare fino a quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete la vaniglia e la buccia di limone e lasciate a riposare fuori dal fuoco per circa un quarto d'ora. In una citola capiente, sbattete le uova intere ed i tuorli, aggiungete il latte cado e, mescolando continuamente ed energicamente, amalgamate bene il tutto. Togliete la vaniglia e la buccia di limone, versate la crema nello stampo e mettetelo a bagnomaria in forno a 200°C, copritelo con un coperchio e lasciatelo cuocere per circa un'ora (20 minuti circa per gli stampini piccoli). Sfornate la creme caramel, lasciatela raffreddare e mettetela in frigo per almeno 2 ore prima di servirla. Capovolgete lo stampo su un piatto da portata e decorate con fettine di kiwi a corona intorno alla crema o altri frutti a piacere.

2 3 0

Crème caramel 2

www.cucinaconme.it

I n g r e d i e n t i p e r 6 p e r s o n e :

4 UOVA MEDIE

1/2 LITRO DI LATTE

150G DI ZUCCHERO

1 LIMONE NON TRATTATO

Scaldate il latte in un pentolino dopo avervi aggiunto 2 scorzette di limone. Prelevate le scorzette con un pelapatate in modo da non intaccare la parte bianca, troppo amara. Spegnete il latte prima dell'ebollizione. Rompete le uova in una ciotola capiente e unitevi metà dello zucchero. Mescolate con una frusta a meno e unitevi lo zucchero. Usate normale zucchero semolato e mescolate senza sbattere per non creare schiuma. Unite la scorza grattugiata del limone. Togliete le scorzette dal latte e versatelo sulle uova in un solo colpo. Mescolate subito con la frusta per amalgamare il tutto. Per rendere il dessert più cremoso e ricco, potete sostituire un quarto del latte con panna liquida. Versate lo zucchero rimasto in un padellino a fondo spesso e unitevi 3 o 4 gocce di succo di limone. Fate caramellare su fuoco medio senza mescolare. Caramellate lo stampo scelto: versatevi tutto il caramello e inclinate lo stampo in tutte le direzioni per ricoprire le pareti. (ved. qui per altri dettagli su come caramellare uno stampo)

Versate la pastella nello stampo filtrandola attraverso un colino o una mussola. Questo servirà a trattenere eventuali pellicine del latte, frammenti di guscio di uova ecc. Adagiate lo stampo in un altro più grande contenente acqua tiepida (bagnomaria). Cuocete nel forno già caldo a 160° per 45/50 minuti, quindi spegnete il forno e lasciate raffreddare il dolce prima nel suo bagnomaria e successivamente in frigo per diverse ore.

Prima di rovesciare il dolce, staccate delicatamente i bordi dallo stampo e rovesciate in un colpo solo su un piatto (eventualmente con bordi rilevati per trattenere il caramello).

Budino

<http://cucina.piemonte.net>

I n g r e d i e n t i :

2 3 1

3 CUCCHIAI GRISSINI PESTATI

3 CUCCHIAI CACAO

3 CUCCHIAI ZUCCHERO

3 CHIARE D'UOVO O PIÙ

1 PO' BURRO

1 PO' FARINA

Sbattere a neve le chiare d'uovo ed unire la polvere di grissini, il cacao e lo zucchero. Ungere lo stampo con il burro, spolverizzarlo di farina, versarci il composto e far cuocere a bagnomaria finché si è rassodato. Ci si può mettere sopra, prima di passarlo in tavola, una crema.

Budino alle fragole

www.ilfornello.it

Ingredienti per 8 persone:

1KG DI FRAGOLE

500G DI PANNA

350G DI ZUCCHERO

150G DI ZUCCHERO A VELO

25G DI COLLA DI PESCE

250G DI LATTE

POCO LIQUORE A PIACERE

UN LIMONE

UN BACCELLO DI VANIGLIA

100G DI SAVOIARDI

Pulire le fragole, lavarle e lasciarle scolare bene. Metterne una metà in una terrina, unire lo zucchero a velo e tanto liquore quanto basta per tenerle a macero; tenere al fresco per qualche ora.

Passare al setaccio due terzi circa delle restanti fragole e tenere in fresco.

Bagnare uno stampo da budini, con foro centrale, con un liquore a piacere. Ammorbidire in abbondante acqua fredda la colla di pesce.

Mettere al fuoco il latte con il baccello di vaniglia, un pezzetto di scorza di limone e lo zucchero semolato. Lasciare il recipiente sul fuoco fino a che il latte avrà alzato il bollore e lo zucchero si sarà sciolto, poi toglier-

lo e unire la colla di pesce ben strizzata. Mescolare bene, versare tutto in una terrina e lasciare raffreddare mescolando spesso.

Quando sarà freddo, levare il baccello di vaniglia e la scorza di limone, unire il passato di fragole e quelle poche lasciate intere. Amalgamare bene.

Montare la panna e unirla con delicatezza, per non smontarla, al composto; versare nello stampo e cospargere di savoiardi sbriciolati e spruzzati con lo stesso liquore con il quale si sarà messa a macerare la frutta. Mettere in frigorifero per qualche ora. Sformare il budino su un vassoio, guarnire al centro e ai lati con le fragole scolate dal loro liquore e servire accompagnando con della salsa di fragole o di vaniglia.

Budino alle ciliegie

www.ricetteonline.com

Ingredienti:

150G DI CILIEGIE

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

1/2 CUCCHIAIO DI BRANDY

25G DI BURRO

30G DI FARINA

175 DL DI LATTE

1/2 BUSTINA DI VANIGLIA

25G DI ZUCCHERO

1 UOVO

Sciacquate e asciugate le ciliegie.

Privatele del nocciolo.

Sistematele in una terrina.

Aggiungeteci lo zucchero e il brandy.

Rimestate.

Fate riposare.

Portate ad ebollizione il latte con lo zucchero (25 gr.) e la vaniglia.

Fate sciogliere il burro.

Unite la farina.

Lavorate il roux.

Versateci il latte caldo.
Mescolate con una frusta ed evitate di formare grumi.
Cucinate per 10 min. circa mescolando in continuazione.
Fate raffreddare non appena avrete una crema densa.
Portate il forno a 160° C. Incorporate al composto il liquido delle ciliegie.
Unite i tuorli.
Aggiungeteci le ciliegie.
Amalgamate l'albume montato a neve.
Sistamate il tutto negli stampi.
Infornate e cuocete a bagnomaria per 60 min. circa.

Budino ai lamponi

www.ricetteonline.com

Ingredienti:

120G DI LAMPONI

40G DI MORE

MORE E LAMPONI PER DECORARE Q.B.

70G DI MAIZENA (AMIDO DI MAIS)

300G DI LATT

100G DI ZUCCHERO

Passate al mixer i lamponi con le more.
Ripassateli al setaccio per eliminare eventuali semi.
Conservate 5 cucchiari di latte in parte.
Versate il restante in un padellino.
Aggiungeteci lo zucchero.
Fate sciogliere a fiamma moderata.
Lavorate la maizena con il latte conservato in precedenza.
Versatelo nel latte con lo zucchero.
Unite il passato di more e lamponi.
Cucinate a fiamma dolce per 1 min. circa.
Continuate a mescolare per 10 min. non appena il composto inizierà ad addensare.

Sistamate il budino in uno stampo.
Mettetelo a riposare per 3 o 4 ore in frigorifero.
Sformate il budino un attimo prima del servizio.
Guarnite con delle more e lamponi.

Budino di banane

www.cucinadellafelicità.com

Ingredienti:

150G DI ZUCCHERO

4 DL DI LATTE - 5 BANANE

4 UOVA

2 CUCCHIAIATE DI FARINA

1 BUSTINA DI VANIGLIA

1 BICCHIERINO DI RUM

Mettere a scaldare il latte profumato con la vaniglia.
Intanto sbucciate le banane, passatene tre al setaccio o frullatele e tagliate a fettine le altre due. Battete insieme lo zucchero con le uova.
Unite poi il passato di banane, il Rum, la farina e versate tutto nel latte.
Mettete la crema sul fuoco basso e mantenetevela, continuando a mescolare finché sarà sul punto di bollire.
Togliete allora la crema dal fuoco, unite le fettine di banana, versate il budino in uno stampo e mettetelo nel frigorifero, dove lo lascerete per un paio d'ore.

Budino di limone

www.cucinadellafelicità.com

Ingredienti:

500G DI FARINA

3 UOVA

200G DI ZUCCHERO

1,5 DL DI OLIO EXTRAVERGINE

LA BUCCIA GRATTUGIATA DI 1/2 LIMONE

1 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE

POCO LATTE

PER LA FINITURA:

200G DI ZUCCHERO A VELO

1 ALBUME D'UOVO - CONFETTINI COLORATI

PER LA PLACCA DA FORNO:

20G DI FARINA - 20G DI BURRO

Lavate accuratamente i limoni e fateli bollire in una casseruola, quando saranno cotti tagliateli a pezzetti, eliminate i semi e passateli al setaccio raccogliendo il passato in una terrina.

Unitevi lo zucchero semolato (tenetene a parte tre cucchiaini), la vanillina e mescolate a lungo con un cucchiaino di legno.

A parte sbattete le uova intere, quindi aggiungetele al passato di limoni.

Mettete il rimanente zucchero in una casseruola, unitevi una cucchiainata di acqua e ponete al fuoco; quando lo zucchero si sarà caramellato versatelo, prima che solidifichi, in uno stampo e rigirate quest'ultimo tra le mani in modo che lo zucchero possa ricoprire uniformemente sia in fondo sia le pareti.

Versate il composto preparato nello stampo e fatelo cuocere in un recipiente a bagnomaria per circa 40 minuti.

A cottura ultimata sformate il dolce su un piatto da portata e ponetelo a raffreddare in frigorifero.

Prima di presentare in tavola il budino di limone decoratelo con ciuffetti di panna montata e, volendo, con qualche ciliegina sciropata.

Budino di fiocchi d'avena

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti:

100G DI FIOCCHI D'AVENA

3 MELE

2 CUCCHIAI DI UVA PASSA

1 CUCCHIAIO DI MIELE

POCHISSIMA CANNELLA

SALE

OLIO DI SEMI

Cuocere per circa 30 min. a fuoco basso i fiocchi d'avena in circa 1L di acqua. Fuori dal fuoco unire il miele, le mele sbucciate ed affettate finemente, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida, ed un pizzico di cannella ed uno di sale. Ungere con l'olio di semi una teglia e cuocere in forno per circa 30 min. a 180°C.

Budino di latte - Mahlabia Egitto

www.dolcitalia.net

Ingredienti:

3 TAZZE DI LATTE

3 CUCCHIAI DI FARINA DI RISO

1 TAZZA DI ZUCCHERO

1 CUCCHIAIO ACQUA DI ROSE

2 CUCCHIAI DI MANDORLE TRITATE

Versate la farina di riso in un bicchiere di latte; versate in una pentola gli altri 2 bicchieri di latte, lo zucchero e portate a ebollizione, aggiungete il latte con la farina di riso, abbassate il fuoco e, mescolando di tanto in tanto, continuate a cuocere fino a quando avrete ottenuto una crema abbastanza densa; togliete dal fuoco, aggiungete l'acqua di rose, versate in una ciotola di vetro e fate raffreddare. Al momento di servire, spolverizzate con le mandorle tritate.

Note: Questa ricetta viene dall'Egitto e la sua delicatezza contrasta con il cibo dal sapore speziato delle famose falafel o dei kebabs. Una variante alla ricetta può essere quella di sostituire i due cucchiaini di mandorle con altrettanti cucchiaini di farina di cocco.

Porridge

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti:

150G DI FIOCCHI D'AVENA

200G DI PRUGNE SECCHIE

100G DI PANNA VEGETALE

SALE

Portare ad ebollizione circa un litro di acqua, versarvi i fiocchi e cuocerli per circa 20/30 m. Aggiungere le prugne precedentemente ammollate in acqua tiepida (e se lo preferite snocciolate ed affettate) ed un pizzico di sale. Aggiungere la panna mescolando delicatamente e servire in coppette individuali.

Tiramisù 1

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

PAN DI SPAGNA O SAVOIARDI

500G DI MASCARPONE

4 UOVA

150G DI ZUCCHERO

2 CUCCHIAI DI CACAO AMARO

CAFFÈ

LIQUORE A PIACERE

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere n composto chiaro e spumoso. Unite il mascarpone, amalgamate bene e aggiungete delicatamente le chiare montate a neve. Dividete la crema in due parti ed in una delle due aggiungete i due cucchiari di cacao, amalgamando bene. Tagliate in 3 parti il pan di spagna, spruzzate con del caffè o con del latte e farcite uno strato con la crema al mascarpone ed uno strato con quella al cacao. Ponete in frigo fino al momento di servire. Togliete dal frigo, spolverizzate con del cacao. In alternativa, potete ricoprire il dolce con della panna montata e decorare con delle fragole.

Tiramisù 2

www.margherita.net

Ingredienti:

400G DI SAVOIARDI

400G DI MASCARPONE

100G DI ZUCCHERO

4 UOVA

1 TAZZA DI CAFFÈ

RHUM

1 CUCCHIAIO DI CACAO

Separate i tuorli delle uova dall'albume. Montate l'albume finché otterrete una massa schiumosa e bianca. Montate poi i tuorli delle quattro uova con lo zucchero finché otterrete una crema omogenea. Mescolate l'albume con il mascarpone e aggiungete poi la crema che avete ottenuto con i tuorli d'uovo.

Coprite il fondo di un recipiente con uno strato di savoiardi e bagnateli con il caffè e un po' di rhum. Coprite poi i savoiardi con la crema. Alternate gli strati facendo attenzione che l'ultimo strato sia di crema. Spolverate il tiramisù con cacao e lasciatelo riposare almeno un paio d'ore in frigorifero.

Tiramisù 3

www.cesenaweb.com

Ingredienti:

2 UOVA

UNA SCATOLA DI SAVOIARDI

2 ETTI DI MASCARPONE

CACAO AMARO

2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

1 o 2 CUCCHIAI DI GRAND-MARNIER

CAFFÈ AMARO

Preparare il caffè a cui si aggiungerà il Grand-Marnier o il Brandy.

Si separano le uova, mischiando i tuorli con lo zucchero e montando il bianco a neve, quindi, si unirà il mascarpone ai tuorli e, successivamente, il bianco montato mescolando piano. Si prende una teglia in cui si prepareranno degli strati, iniziando con i biscotti imbevuti nel caffè, poi si spalma uno strato di mascarpone, di nuovo i biscotti, nell'ultimo strato col mascarpone si farà una velatura di cacao amaro. Mettere in frigo e servire freddo.

Tiramisù 4

www.cesenaweb.com

Ingredienti per 20 porzioni:

4 UOVA

250G DI MASCARPONE

UN FIORELLO

UN PHILADELPHIA (O DUE FIORELLO)

250G DI PANNA DA MONTARE

CAFFÈ

LIQUORE

CACAO AMARO

SAVOIARDI

2/3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO PER I TUORLI

2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO PER LA PANNA

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone, il fiorello, la philadelphia, la panna montata con lo zucchero. Iniziare gli strati con i biscotti bagnati nel caffè con il liquore, poi il composto, un altro strato di biscotti e così via, per ultimo fare uno strato di composto e dare una spolverata di cacao amaro.

Tiramisù 5

www.cucinakonme.it

PER LA CREMA:

2 TUORLI BEN SBATTUTI CON 150 G DI ZUCCHERO A VELO

500 G DI MASCARPONE

2 CHIARE MONTATE A NEVE BEN FERMA

UN PIZZICO DI SALE

Aggiungere le chiare poco alla volta mescolando piano dal basso verso l'alto. Lasciar riposare per un giorno è consigliabile.

Tiramisù 6

www.cucinakonme.it

PER LA CREMA

500G MASCARPONE,

5 TUORLI

5 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

3 ALBUMI

PER IL DOLCE:

500G DI SAVOIARDI

4 TAZZE DI CAFFÈ RISTRETTO

LATTE NEL CAFFÈ

Tiramisù 7

<http://cucina.too.it>

Ingredienti per 4 persone:

400G DI MASCARPONE

4 UOVA

6 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

CAFFÈ ABBONDANTE FATTO CON LA MOKA

BISCOTTI SAVOIARDI

CACAO AMARO PER DECORARE

Sbattete bene i tuorli con lo zucchero in una terrina, fino ad ottenere una crema, aggiungere il mascarpone e da ultimi, lentamente, gli albumi

2 4 2

montati a neve ferma.

La crema è pronta: adesso inumidite i savoiardi con il caffè non zuccherato, mi raccomando! E fate degli strati in una pirofila rettangolare: uno di savoiardi imbevuti e uno di crema, fino all'ultimo strato che sarà di crema.

Con un colino distribuite il cacao amaro sull'ultimo strato di crema, coprite con la pellicola trasparente la pirofila e tenete in frigorifero fino al momento di servire.

Tiramisu' all'ananas

www.cucinakonme.it

Ingredienti per 4 persone:

1 SCATOLA PICCOLA DI ANANAS ALLO SCIROPPO

1 CONFEZIONE DI BISCOTTI SAVOIARDI

2 UOVA

60G DI ZUCCHERO

250G DI MASCARPONE

Scolate le fette di ananas e versate lo sciroppo in un piatto fondo. Inzuppate nello sciroppo il numero di savoiardi necessari per coprire il fondo di una pirofila. Mescolate i tuorli con lo zucchero, lavorando per qualche minuto con una frusta. Unite il mascarpone e, in seguito, gli albumi montati a neve ben ferma. Versate la crema sui biscotti. Tagliate le fette di ananas a pezzetti e distribuite sulla crema. Lasciate in frigo per almeno 3 ore prima di servire.

Per un tocco di esotismo in più, cospargete la superficie con cocco grattugiato (anche secco). E se vi piace, potete diluire nello sciroppo di ananas un paio di cucchiari di rum o altro liquore.

Tiramisù in coppe ai lamponi

www.cucinakonme.it

Ingredienti per 4 persone:

200G DI MASCARPONE

2 4 3

2 ALBUMI

70G DI ZUCCHERO

50G DI BISCOTTI SAVOIARDI

UN BICCHIERE DI VINO MOSCATO

LAMPONI O ALTRI FRUTTINI A SCELTA

Lavorate il mascarpone con lo zucchero, mescolando con una frusta. Montate gli albumi a neve ferma e uniteli alla crema di mascarpone. Intingete i biscotti nel vino senza inzupparli eccessivamente e alternate nelle coppe biscotti, crema e frutta. Decorate a piacere con panna montata o altro e tenete in frigo fino al momento di servire.

Per una versione senza vino, scaldate 3 cucchiaini di zucchero con succo di frutta a scelta (arance, fragole o altro) e quando avete ottenuto uno sciroppo, filtrate se necessario e intingete i biscotti.

Ricotta allo zafferano

www.raggiodisole.org

Ingredienti:

600G DI RICOTTA DI PECORA

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

ZUCCHERO

CACAO

VINO PASSITO Q.B.

Amalgamate bene la ricotta di pecora e lo zafferano, unendo pochissimo zucchero e tre cucchiaini di vino passito.

Sistematelo in coppa, spolverizzate con cacao e servite come dessert accompagnato ad un bicchiere di vino passito.

Bianco mangiare Biancu manciari - Sicilia

www.dolci.it

Ingredienti per 6 persone:

2 4 4

UN LITRO DI LATTE INTERO

75G DI AMIDO

50G DI PISTACCHI SGUSCIATI

4 FOGLIE DI ARANCIA O 4 FOGLIE DI LIMONE

50G DI CANNELLA A BASTONCINI

250G DI ZUCCHERO SEMOLATO.

Prendete un casseruola e versatevi il latte, lo zucchero, l'amido e mescolate il tutto. Quindi passate al colino per eliminare eventuali grumi. Versate il composto in una pentola che porrete su fuoco moderato e mescolate continuamente, con una spatola di legno, per evitare che si attacchi al fondo. Quando la crema avrà preso bollore, toglietela dal fuoco e sbattetela velocemente con una frusta per qualche minuto, quindi incorporatevi i pistacchi tritati e versate il composto in una forma umida oppure in diverse formine o piccole coppe. Decorate con le foglie d'arancio od il limone per aromatizzare e quando il bianco mangiare sarà raffreddato e addensato sformatelo. Spolverate con la cannella pestata finemente nel mortaio.

Gelo di melone Gelu di muluni - Sicilia

www.dolci.it

Ingredienti per 4 persone:

1 MELONE ROSSO DI CIRCA 5 CHILI

100G DI ZUCCHERO PER OGNI LITRO DI SUCCO

80G DI AMIDO PER OGNI LITRO DI SUCCO

50G DI CAPELLO D'ANGELO

20G DI CIOCCOLATO FONDENTE

FIORE DI GELSOMINO

Fate fondere il fiore di gelsomino e tagliate a pezzi il melone. Dopo aver tolto la buccia ed i semi, passatelo al setaccio o in un passa-pomodoro e versate il succo ottenuto in una casseruola, aggiungendo l'amido, lo zucchero e l'infuso di gelsomino. Mettete la casseruola sul fuoco e fate restringere il tutto, cuocendo a fuoco molto basso e mescolando sempre. Non appena sarà leggermente addensato, versatelo in stampini dalla forma voluta, oppure dentro le coppette di plastica per alimenti. Lasciate raffreddare per un'ora circa. A questo punto avrete ottenuto il gelo, al

2 4 5

quale aggiungerete il capello d'angelo ed il cioccolato fondente tagliato a pezzetti. Guarnite il tutto con altro fiore di gelsomino appena cotto. Servite a tavola.

Gelo di mandarini

www.paola2000.it/

Ingredienti per 6 persone:

1/2L DI SUCCO DI MANDARINO

SUCCO DI 1 LIMONE

250G DI ZUCCHERO

1/2L DI LIQUORE MANDARINETTO

1/2L DI ACQUA

25G DI COLLA DI PESCE

1 MAZZETTO DI MENTUCCIA FRESCA

1 VASCHETTA DI FRAGOLONI

Fate bollire per qualche minuto l'acqua con delle bucce di mandarini, filtrate dentro il succo, unitevi lo zucchero, mettete sul fuoco e schiumate man a mano che sale bollore.

Spegnete il fuoco ed aggiungete la colla di pesce ammorbidita nell'acqua fredda, quindi filtrate il tutto e raffreddate per una decina di minuti.

Aggiungetevi il mandarinetto e versate il composto negli stampini (6). Metteteli in frigo per qualche ora.

Una volta rassodato sfornate il gelo nei piatti e decorate con foglie di mentuccia e una salsa di fragole.

Gelatina con lamponi

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 6 persone:

6DL DI VINO ROSÉ

0 SUCCO DI FRUTTA NON DENSO

50G DI COLLA DI PESCE

230G DI ZUCCHERO

350G DI LAMPONI FRESCHI O SURGELATI

3 DL DI PANNA DA MONTARE

STAMPO DA BUDINO DA 1 LITRO

Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda. Poi strizzatela e fatela sciogliere a bagnomaria con il vino o il succo, lo zucchero e 6 dl di acqua, mescolando continuamente.

Mettete la casseruola in una ciotola di ghiaccio, finché il liquido si sarà raffreddato. Inumidite lo stampo e versatevi uno strato di gelatina alto 2,5 cm. Disponetevi sopra uno strato di lamponi e copriteli con 4 cucchiaini di liquido. Mettete in frigo finché la gelatina si sarà rassodata. Ripetete il procedimento fino all'esaurimento degli ingredienti. Mettete in frigo per almeno 4 ore. Per estrarre la gelatina, immergete lo stampo per 10 secondi in acqua fredda, rovesciatelo su un piatto da portata e scuotetelo. Se la gelatina non dovesse uscire, immergete nuovamente lo stampo in acqua tiepida e riprovate. Decorate con lamponi freschi e servite con panna montata.

Cuccia Sicilia - Siracusa

www.dolci.it

Ingredienti per 4 persone:

500G DI GRANO

120G DI AMIDO

1 LITRO E 1/2 DI LATTE

200G DI ZUCCHERO

1KG E 500 GDI RICOTTA FRESCA

50G DI ZUCCATA

200G DI CIOCCOLATO AMARO

UN VASETTO DI CILIEGE SCIROPATE

Mettete il grano ad ammolare dentro una pentola con acqua per circa tre giorni. Scolate il grano. Sciogliete l'amido nel latte freddo aggiungendo la scorza di limone. Mettete in un recipiente il latte con l'amido e fate cuocere a fuoco bassissimo mescolando di tanto in tanto. Appena diven-

ta cremoso, spegnete ed aggiungete il grano, mescolando il tutto. Fate raffreddare ed unite il cioccolato e la zuccata tagliati a pezzetti. Servite in tavola. La Cuccia si può preparare anche con la ricotta che passerete a setaccio mescolandola con lo zucchero. Appena sarà cremosa, aggiungete il cioccolato spezzettato e la zuccata, unendo anche il grano. Guarnite con delle ciliege sciroppate.

Dessert alla banana

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

1 UOVO MOLTO FRESCO

2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO

DI CANNA INTEGRALE

8 AMARETTI

4 DL DI YOGURT INTERO MAGRO

1 BANANA MATURA

CANNELLA

Aiutandosi con una frusta elettrica montare molto bene l'uovo posto in una terrina insieme allo zucchero. Aggiungere gli amaretti sbriciolati e la banana sbucciata ridotta in purea, versare lo yogurt e mescolare delicatamente tutti gli ingredienti. Versare il composto in 4 coppette da dessert, lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti e servire spolverando la superficie con cannella macinata a piacere.

Farcia al cocco

www.dolci.it

Ingredienti:

1KG DI COCCO GRATTUGIATO

250G DI ACQUA

Impastare alcuni minuti con frusta a farfalla, lasciare riposare l'impasto per 15', colare decorando a guarnizione le torte preparate con pan di Spagna o pasta frolla e marmellata, cuocere a 200°.

Torta cruda

www.margherita.net

Ingredienti:

250G BURRO

250G ZUCCHERO

1 TUORLO D'UOVO

1 STANGHETTA DI CIOCCOLATO AMARO

2 CUCCHIAI DI CAFFÈ NERO

BISCOTTINI O PAN DI SPAGNA

VINO BIANCO O MARSALA

50G DI MANDORLE TOSTATE IN FORNO E MACINATE

Sbattete il burro, mescolate lo zucchero e aggiungete il tuorlo, la cioccolata grattata ed il caffè forte. Mescolate fino a formare una soffice crema.

In un contenitore mettete i biscottini o il pan di spagna a fettine leggermente inumidito di vino bianco o marsala. Riponeteli uno vicino all'altro in modo da formare un quadrato. Spargete sopra un po' di crema, e mettete un altro strato di biscottini, messi però in senso inverso. Ricoprite nuovamente con la crema, fino ad esaurimento dei biscotti. Infine spalmate su tutta la torta la crema restante e cospargete con le mandorle tritate.

D'inverno si lascia questa torta al freddo e d'estate si tiene in frigorifero.

Riso e mele

<http://cucina.piemonte.net>

Fate del riso e latte e preparate delle belle mele pelate tagliate a fette. Ungete una tortiera con del burro. Mettete uno strato di riso, uno strato di mele tagliate fini e molto abbondante, uno di riso e così via. Cospargete il tutto con dello zucchero a grana grossa e mettete al forno.

Dolce di riso all'ananas

www.eateathurrah.com

Ingredienti:

200G DI RISO

1 LITRO DI LATTE

250G DI ZUCCHERO

500G DI FRAGOLE

1 SCATOLA DI ANANAS

1 BICCHIERINO DI KIRSCH

1 VASETTO DI MARMELLATA DI PESCHE

1 BUSTINA DI VANIGLIA

Mettete a bollire il latte con lo zucchero e la vaniglia. Aggiungete il riso e fate cuocere a fuoco basso. Ungete una tortiera da ciambella, versateci il riso e lasciate raffreddare in frigorifero. Pulite le fragole, tagliate a pezzi l'ananas e lasciate macerare nel kirsch con un po' di zucchero. Sfornate il riso in un piatto di portata e versatevi attorno la frutta. Sciogliete sul fuoco la marmellata con il succo di ananas e il succo della frutta, lasciate addensare e versatela sul dolce. Servite subito.

Torta di riso con panna

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

1 PEZZETTO BURRO

1 SCODELLA DI RISO E LATTE GIÀ COTTO

1 PO' PANNA

3 CUCCHIAI ZUCCHERO

SCORZA DI UN LIMONE

2 UOVA

Far liquefare il burro, aggiungere il riso e latte, la panna, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Mescolare bene, aggiungere i due tuorli e poi le due chiare sbattute a neve. Ungere una tortiera, stenderci la pasta, spolverare di zucchero e cuocere al forno.

2 5 0

Bocconcini dolci di riso

www.raggiadisole.org

Ingredienti per 4 persone:

150G DI RISO INTEGRALE LESSATO

70G DI ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE

50G DI NOCCIOLE TOSTATE SGUSCIATE

6 PRUGNE SECCHIE SNOCCIOLATE

2 DL DI LATTE

1/2 LIMONE BIOLOGICO

1 CUCCHIAIO D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1 UOVO

In un pentolino scaldare il latte insieme allo zucchero fino a farlo sciogliere. Quando il latte accenna a bollire aggiungere il riso e sempre mescolando a fuoco medio basso lasciargli assorbire tutto il liquido. Intiepidire il riso e unire le nocciole tritate, le prugne tagliate in piccoli pezzi, l'olio, la buccia del limone grattugiata e l'uovo amalgamando con cura tutti gli ingredienti. Versare l'impasto in 8 piccole formine da pasticcini leggermente oliate, cuocere in forno caldo a calore medio per 25-30 minuti circa, lasciare ben raffreddare e togliere dallo stampo.

Dolce di castagne e riso Sicilia - Pollina

www.dolci.it

Ingredienti per 6 persone:

150G DI CASTAGNE SECCHIE

5 TAZZE DI LATTE O ACQUA

300G DI RISO PER RISOTTO

100G DI ZUCCHERO

75 G DI UVETTA SULTANINA

100 G DI BURRO

SALE Q.B.

2 5 1

Mettete le castagne in una ciotola, versatevi sopra acqua tiepida e lasciatele a bagno per una notte. La mattina seguente spellatele, asciugatele e ponetele in una casseruola. Copritele con latte o acqua, salate e fate bollire a fuoco lento per mezzora. Quando le castagne saranno a metà cottura, aggiungete il riso, l'uvetta sultanina, lo zucchero e lasciate cuocere mescolando continuamente per altri 25 minuti. Dovrete ottenere una specie di risotto che condirete alla fine con il burro. Servite freddo.

Soffiato di riso e banana

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

RISO

LATTE

1 banana

1 TUORLO D'UOVO

1 PEZZETTO BURRO

2 ALBUMI

Cuocere il riso nel latte; unire la banana affettata, passare tutto al setaccio ed unirvi il tuorlo ed un pezzetto di burro, poi i due bianchi montati a neve. Mettere in uno stampo e cuocere in forno caldo.

Mousse di Amaretti

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

200G DI MASCARPONE

2 DL DI PANNA

50G DI AMARETTI

100G DI CIOCCOLATO FONDENTE

50G DI ZUCCHERO A VELO

1 CUCCHIAINO DI CAFFÈ SOLUBILE

1 CUCCHIAIO DI RUM.

2 5 2

PER LA DECORAZIONE:

4 AMARETTI

30G DI SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Tritare il cioccolato fondente, metterlo in un tegamino, aggiungere un decilitro di panna e il caffè solubile, porre il recipiente a bagnomaria, far fondere il cioccolato, versare il composto nelle coppette e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo in una terrina lavorare il mascarpone con lo zucchero a velo e il rum, aggiungere gli amaretti sbriciolati e incorporarvi delicatamente la panna rimasta montata a parte. Versare la crema nelle coppette sopra il composto di cioccolato e caffè e porle in frigorifero; al momento di servirle decorarne la superficie con gli amaretti interi e con le scagliette di cioccolato.

Mousse di Afrodite

www.ricettemania.com

Ingredienti:

150G DI CIOCCOLATO FONDENTE

UN CUCCHIAIO DI RHUM O CAFFÈ FORTE

DUE TUORLI TRE ALBUMI D'UOVO

PANNA E CANNELLA PER DECORARE.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, togliere dal fuoco e unire i tuorli e il rhum (o il caffè) mescolando velocemente. Lasciar raffreddare e aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma. Versare in coppette individuali e mettere in frigorifero per almeno quattro ore. Decorare a piacere con panna montata e cannella in polvere.

Aspic di frutta

www.cucinainternazionale.com

Ingredienti per 4 persone:

2 ARANCE

1 BANANA

5 FETTE DI ANANAS

2 5 3

ALCUNE CILIEGIE ALLO SCIROPPO

150G DI ZUCCHERO

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO

IL SUCCO DI 1 LIMONE E LA SCORZA DI 1/2 LIMONE

15G DI COLLA DI PESCE IN FOGLI

2 ALBUMI

Scaldate mezzo litro d'acqua e scioglietevi molto bene i fogli di colla di pesce, facilitando l'operazione mescolando con un cucchiaino di legno.

Unite lo zucchero, il succo di limone e la scorza grossolanamente tritata.

Mettete ogni cosa su fuoco basso e portate a ebollizione, quindi coprite e lasciate in infusione per qualche minuto, dopo aver spento il fuoco.

In un capace tegame di coccio versate gli albumi e il vino bianco e bateteli energicamente per qualche minuto, con una frusta o nel frullatore.

Versate quindi in questa miscela la gelatina ancor calda e mescolate ogni cosa con qualche energico giro di frusta.

Rimettete il tegame su fuoco molto basso e lasciate sobbollire per circa 10 minuti, badando che l'ebollizione rimanga appena accennata. Bagnate un tovagliolo di tessuto sottile e filtrate attraverso questo la gelatina così preparata; conservatela in luogo fresco.

Nel frattempo preparate la frutta: sbucciate le arance e liberate ogni spicchio da semi e pellicine bianche, tagliate la banana a rondelle e togliete il nocciolo alle ciliegie.

Mettete in frigorifero, nella parte più fredda, lo stampo ben asciugato e, quando sarà diventato ben ghiacciato, versatevi dentro un poco di gelatina quasi rappresa, facendola aderire alle pareti.

Ripetete più volte questa operazione, affinché lo stampo si foderi completamente di gelatina, alternando alcuni minuti di frigorifero per facilitare l'operazione.

Sistemate le fette di ananas sul fondo e sulle pareti dello stampo, facendole aderire alla gelatina rappresa con una leggera pressione.

Al centro di ciascuna fetta mettete una ciliegia e quindi tutta l'altra frutta, secondo il vostro gusto. Versate nello stampo la rimanente gelatina e conservate in frigorifero (ma non sotto zero) fino al momento di servire.

Per sformare basterà avere l'accortezza di immergere per un attimo soltanto lo stampo in acqua calda.

Va servito molto freddo, come dessert, accompagnato da piccola pasticceria secca (petit fours, baci, ecc.) o da biscottini tipo "lingue di gatto".

In stagione si può arricchire unendo una ventina di chicchi d'uva bianca molto dolce, accuratamente sbucciati.

In primavera, potete sostituire l'ananas con 200g di fragoline fatte macerare per 2 ore nello stesso vino bianco usato per la gelatina, dopo avervi sciolto 1 cucchiaino di zucchero.

Delizia al limone

www.ilfornello.it

Ingredienti per 6 persone:

500G DI YOGURT INTERO

250G DI PANNA

2 LIMONI NON TRATTATI

100G DI ZUCCHERO

8G DI COLLA DI PESCE

3 CUCCHIAI DI ZUCCHERO A VELO

Sul fuoco, a fiamma bassissima, preparare uno sciroppo con lo zucchero semolato e il succo filtrato dei due limoni. Fuori dal fuoco aggiungere la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda e ben strizzata; passare da un colino e fare raffreddare.

Unire delicatamente il composto allo yogurt, aggiungere la panna montata, dolcificata con i tre cucchiaini di zucchero a velo e la scorza grattugiata di un limone. Versare in uno stampo scannellato e mettere in frigorifero per almeno tre ore. Sformare e servire guarnendo con fette di limone alternate a fette di kiwi, oppure con una macedonia di frutta e delle tegoline.

Souffle' al caffè

www.ricettepertutti.it

Ingredienti:

100G DI ZUCCHERO

1/2 BICCHIERE DI CAFFÈ FORTE

1/2 BICCHIERE DI LATTE

5 UOVA

50G DI FARINA

1 NOCE DI BURRO

CIOCCOLATO

PANNA

Sciogliete in un padella il burro e versateci la farina, lo zucchero, il latte e il caffè. Mescolate bene e lasciate bollire per 3 minuti. Quando sarà freddo aggiungete i tuorli d'uovo e gli albumi montati a neve. Versate il tutto in uno stampo e lasciate cuocere per 30 minuti in forno. A cottura ultimata guarnite con scaglie di cioccolato e panna montata; Servite subito prima che il soufflé si "sgonfi".

Souffle' di limoni

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 6 persone:

3 LIMONI

4 UOVA

50G DI BURRO

5DL DI LATTE

35G DI FARINA

60G DI ZUCCHERO

120G DI BISCOTTI SECCHI

Imburrate il recipiente per il soufflé e metteteci intorno, esternamente, un foglio di carta da forno. Fate bollire 2 dl. di latte, versateci poi lo zucchero, la farina diluita con il latte restante e riprendete l'ebollizione. Dopodiché togliete dal fuoco, aggiungete, mescolando molto bene, i tuorli e il burro. Montate a neve gli albumi e aggiungeteli al composto insieme alla scorza dei limoni grattugiata. Mescolate bene il tutto e versatelo nello stampo; infornate per 20 minuti. Finita la cottura lasciate raffreddare e poi togliete, facendo molta attenzione, la carta esterna; imburrate leggermente i lati del soufflé e metteteci i biscotti sbriciolati.

2 5 6

Bavarese allo yogurt con coulis di kiwi

www.dolcitalia.net

Ingredienti per 6 persone:

2 YOGURT COMPATTI MAGRI

125G DI CREMA DI LATTE

100G DI ZUCCHERO

2 FOGLI DI GELATINA PER LA SALSA DI KIWI

300G DI KIWI

150G DI ZUCCHERO

Montare la crema di latte, non molto unire lo zucchero e lo yogurt. Sciogliere la colla di pesce e unire al composto, passare al setaccio se necessario. Mettere in frigorifero per circa 3 ore, servire con la salsa di kiwi.

Per la salsa: frullare i kiwi, ed unirli allo zucchero che è stato cotto alla prima palla, cioè a 120° unire per bene e se non vogliamo i semi passare al setaccio.

Bavarese alle fragole

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

300G DI FRAGOLE

120G DI ZUCCHERO

4 TUORLI

2 BICCHIERI DI LATTE, 1 BUSTINA DI VANIGLIA

8G DI GELATINA IN FOGLI

200G DI PANNA

Montate i tuorli con lo zucchero e la vaniglia, unite il latte e mescolate. Mettete sul fuoco e, mescolando continuamente, fate addensare leggermente la crema. Strizzate la gelatina, che avrete tenuto a bagno in acqua fredda, ponetela in una ciotola e versatevi piano piano la crema molto calda. Fate raffreddare e incorporatevi la panna montata. Ponete

2 5 7

1/4 del composto in uno stampo, mettete in frigo per 30 minuti, togliete dal frigo, disponetevi le fragole, aggiungete un altro quarto del composto e riponete in frigo per 15 minuti e così via fino ad esaurimento degli ingredienti. Infine, tenete in frigo per 4-5 ore, capovolgete e servite, decorando con fragole e foglie di menta.

Bavarese allo yogurt

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 persone:

250G DI YOGURT

150G DI PANNA

100G DI ZUCCHERO

2 FOGLI DI GELATINA

150G DI MIRTILLI

150G DI FRAGOLE

30G DI ZUCCHERO

1 BICCHIERE DI VINO BIANCO

10G DI ZUCCHERO A VELO

10 DI CIOCCOLATO FONDENTE

Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Montate la panna con lo zucchero. Unite la colla di pesce sciolta allo yogurt leggermente tiepido o a temperatura ambiente, unite i due composti, versate negli stampi e mettete in frigorifero. Frullate le fragole e passatele al colino, unite lo zucchero e il vino; fate bollire, aggiungete i mirtilli e fate riprendere il bollore. Prima di servire, spolverare il piatto con lo zucchero a velo, sistemate al centro la bavarese, macchiate leggermente la superficie con poca salsa facendo in modo di farla colare su di un lato. Spolverare il piatto con la cioccolata a scaglie e servite.

Bavarese alla cannella

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

258

4 tuorli

80G DI ZUCCHERO

2 DL ABBONDANTI DI LATTE SCREMATO

2 STECCHE DI CANNELLA

5-6G DI GELATINA IN FOGLI

200G DI PANNA MONTATA.

310 calorie per persona

Spezzettare grossolanamente le stecche di cannella e metterle in infusione per un paio di ore nel latte portato a bollore. Montare i tuorli con lo zucchero, incorporarvi il latte filtrato, portare il recipiente sulla fiamma bassa e far addensare senza arrivare all'ebollizione, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Togliere dal fuoco e incorporare la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata. Mescolare e lasciar raffreddare. Prima che la crema si consolidi, incorporarvi la panna montata. Versare il composto in uno stampo e passare in frigorifero a rassodare. Sformare la bavarese su un vassoio. Se si desidera rinforzare il sapore speziato, spolverizzare con cannella in polvere.

Gelato di stracciatella

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 persone:

150G ZUCCHERO

300G LATTE

200G PANNA

1 PIZZICO VANIGLINA

50G CIOCCOLATO FONDENTE

Sciogliete lo zucchero con un po' di latte freddo; aggiungete il rimanente latte e la panna, profumate con la vaniglia e preparate il gelato. Quando il gelato sarà pronto, travasatelo in una ciotola e unite il cioccolato che avrete grattugiato non troppo finemente. Mescolate per distribuire il cioccolato in modo uniforme e servite o riponete in freezer.

259

Gelato allo zenzero e miele

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

40G DI RADICE DI ZENZERO

(O DI ZENZERO IN POLVERE)

400G DI LATTE MAGRO

2 TUORLI E UN ALBUME

50G DI MIELE.

Calorie per porzione: 145

Colesterolo per porzione: 22

Spellare la radice di zenzero, grattugiarla e sistemarla in una ciotola. Scaldare il latte, versarlo sopra lo zenzero e lasciare in infusione per circa un'ora. Filtrare il latte, riportarlo sul fuoco, unire il miele e portare a ebollizione. Montare le uova e incorporarvi poco per volta sempre mescolando il latte bollente. Si formerà una crema, da riportare sulla fiamma dolcissima e lasciar addensare, mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno. Togliere il recipiente dal fuoco prima che la crema abbia raggiunto il pieno bollore. Lasciar raffreddare e versare in gelatiera. Si può servire il gelato guarnito con lingue di gatto.

Gelato di gelsomino Sicilia - Trapani

www.dolci.it

Ingredienti per 6 persone:

50G DI GELSOMINO (SOLO I FIORI)

150 GDI ZUCCHERO SEMOLATO

UN BICCHIERINO DI RUM

4 UOVA (SOLO GLI ALBUMI)

Mettete il gelsomino, freschissimo appena colto, a macerare in mezzo litro d'acqua per qualche ora, quindi filtratelo. Ponete una pentola sul fuoco con l'acqua aromatizzata che avrete ottenuto e portatela ad ebollizione. Poi, versatevi lo zucchero e fatelo fondere mescolando continua-

2 6 0

mente. Togliete dal fuoco e fate raffreddare, aggiungete gli albumi, il rum, mescolate e ponete in un contenitore nel freezer o nella gelatiera finché non si sarà formato un sorbetto morbido. Servite in tavola.

Sorbetto di limone all'arancia Sicilia/Arabia

www.dolci.it

Ingredienti per 6 persone:

2 CHILI DI LIMONI MATURI

200G DI LIMONI VERDI

ZUCCHERO A PIACERE (ALMENO 100 G)

1 BICCHIERE DI MARTINI BIANCO

Prendete i limoni e spremeteli ad ottenere un litro di succo. Versatelo in una sorbettiera elettrica e aggiungete lo zucchero ed il bicchiere di Martini. Quindi azionate la sorbettiera. Il sorbetto sarà pronto quando risulterà cremoso e liscio. Adottate lo stesso procedimento per la preparazione del sorbetto all'arancia. Al posto del succo di limone utilizzerete però un litro di succo d'arancia e un bicchiere di succo di limone. E' consigliabile servire il sorbetto appena fatto (quindi non conservare in frigo) nelle coppe da gelato.

Sorbetto di pesche bianche Sicilia/Arabia

www.dolci.it

Ingredienti per 6 persone:

1 CHILO DI PESCHE BIANCHE

SUCCO DI DUE LIMONI

PER LO SCIROPPO DI BASE:

400G DI ZUCCHERO

4 DECILITRI D'ACQUA.

Versate l'acqua e lo zucchero in un pentolino di media grandezza e

2 6 1

ponetelo su fiamma bassa. Mescolate di tanto in tanto fin quando lo zucchero non si sarà sciolto. Alzate la fiamma, portate a ebollizione e lasciate bollire per 2 o 3 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Coprite lo sciroppo. Pelate, togliete il nocciolo e affettate le pesche bianche mature. Passatele al setaccio, amalgamatele con lo sciroppo e con il succo di limone e fate raffreddare bene. Versate quindi il composto in una gelatiera.

Sorbetto tropicale

www.dolci.it

Ingredienti:

750CC DI SUCCO TROPICALE NON ZUCCHERATO

2 CUCCHIAIATE ZUCCHERO DI CANNA

1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO

1 ALBUME MONTATO A NEVE

Mescolare tutti gli ingredienti, metterli nella gelatiera ed attendere che geli.

Sorbetto di fragole

www.cucinaconme.it

Ingredienti:

500G DI FRAGOLE

100G DI ZUCCHERO

1 ALBUME

Lavate le fragole lasciandole per diversi minuti sotto l'acqua corrente, quindi togliete piccoli e parti ammaccate. Frullatele e filtratele con un colino per trattenere i piccoli "semini". Versate lo zucchero in un pentolino con 2 cucchiaini di acqua e portate a ebollizione. Lasciate sobbollire per qualche minuto e lasciate raffreddare. Mescolate lo sciroppo di zucchero con il passato di fragole.

• Se avete la gelatiera: sbattete leggermente l'albume con una forchetta e unite al preparato. Versate il tutto nell'apparecchio e fate "montare" il gelato nel solito modo.

2 6 2

• Senza gelatiera, potete procedere in questo modo (tenete conto che otterrete un risultato molto meno cremoso, ma comunque piacevole come sorbetto da fine pasto): montate l'albume a neve ben ferma e unite, continuando a frustare, un cucchiaino raso di zucchero semolato. Unitelo delicatamente al preparato di fragole, mescolando senza sbattere con una frusta a mano. Versate in una vaschetta, coprite e riponetelo in freezer per 3 ore circa. In alternativa, potete versare il passato zuccherato ma senza albume in una vaschetta in freezer e mescolare ogni tanto con una forchetta. Alla fine, il sorbetto diventerà molto duro ma lo potete togliere dal freezer 10 o 15 minuti prima di servire. Se invece fa molto caldo, toglietelo un ora prima e mettetelo nel frigorifero.

Sorbetto di ananas

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

2 PICCOLI ANANAS

(CIRCA 2KG)

IL SUCCO DI UN LIMONE

60G DI ZUCCHERO A VELO

UN ALBUME

UNA PUNTINA DI SALE

20G DI FRAGOLE DI BOSCO

Calorie per porzione: 180

Colesterolo per porzione: 0

Tagliare gli ananas in due parti nel senso della lunghezza. Ridurre a dadini la polpa dei frutti e frullarla con il succo del limone e lo zucchero. Passare in gelatiera e unire, prima di spegnere la macchina, l'albume montato con una presina di sale. Guarnire con le fragoline.

Sorbetto al lime

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

2 6 3

3 LIME E 2 LIMONI

250G DI ACQUA

MINERALE NATURALE

60G DI ZUCCHERO

UN ALBUME

UNA PUNTINA DI SALE

30G DI VODKA

Calorie per porzione: 84

Colesterolo per porzione: 0

Mescolare lo zucchero e l'acqua, portare a ebollizione e lasciar sobbollire per 10 minuti. Far raffreddare. Spremere i lime e i limoni e unire il succo allo sciroppo di zucchero. Passare in gelatiera. Qualche minuto prima di spegnere la macchina, unire l'albume montato a neve fermissima con una puntina di sale. Prima di servire, frullare il sorbetto nel robot con la vodka finché non sia gonfio e spumoso e versarlo in bicchieri a calice.

Sorbetto allo zafferano

www.raggiodisole.org

Ingredienti:

1/2 BUSTINA DI ZAFFERANO

90G DI PISTACCHI

SGUSCIATI SBUCCIATI

UNA MANCIATA DI CARDAMOMO

60G DI ZUCCHERO

1/2L DI LATTE MAGRO

Fare macerare lo zafferano per 30 minuti in una ciotola con 6 cucchiari d'acqua bollente.

Poi frullarlo con 60 g di pistacchi, il cardamomo, lo zucchero e il latte. Versare la preparazione nella gelatiera e azionare per circa 20 minuti, poi passare in freezer per un paio d'ore.

Servire a palline con i pistacchi rimasti.

2 6 4

Sorbetto di melone con salsa di more

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

UN MELONE DI CIRCA UNKG

120G DI ZUCCHERO

UN LIMONE

60G DI KIRSCH

200G DI MORE

UNA MANCIATA DI MIRTILLI E FRAGOLINE DI BOSCO.

Calorie per persona: 200

Mescolare lo zucchero con 500 g di acqua e un scorza di limone. Portare a bollire per 10 minuti. Eliminare la scorza di limone. Tagliare una calotta al melone, eliminare i semi e scavare la polpa. Passare al setaccio la polpa (circa 250 g) e unirli a metà sciroppo freddo. Aggiungere il succo di mezzo limone, il liquore e passare in gelatiera a mantecare. Frullare le more, passarle al setaccio con il succo di mezzo limone, unire il passato al resto dello sciroppo e far consumare a fuoco dolce per 10 minuti. Servire il sorbetto nel melone scavato, con la salsa di more, le fragole e i mirtilli.

Lemon curd

zia Ornella

Ingredienti per 700 g:

BUCCIA GRATTOGIATA DI 4 LIMONI NON TRATTATI

350G DI ZUCCHERO SEMOLATO

100G DI BURRO LEGGERO

4 UOVA

3 VASI DA 225G CON COPERCHIO ERMETICO

Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

2 6 5

Scaldare i vasetti in forno a bassa temperatura. Mettere la buccia e il succo dei limoni in una pirofila. Aggiungere lo zucchero e il burro ammorbidito e mescolate. Sbattete a lungo le uova in una ciotola e versatele nel composto di limone; mescolate bene.

Sistemate la pirofila a bagno maria e, mescolando continuamente, fate cuocere senza far bollire, per venti minuti, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto e il composto sarà denso e cremoso.

Versate il curd nei vasetti puliti; chiudete con i coperchi e mettete in frigo; dura un mese (tenendolo in frigo).

Caramello al cocco

www.ilfornello.it

Ingredienti per 10 persone:

150G DI COCCO GRATTUGIATO

100G DI ZUCCHERO

1 LITRO DI PANNA

8 ROSSI D'UOVO E 6 CHIARE

2 CUCCHIAI DI RHUM

UNA STECCA DI VANIGLIA

200G DI ZUCCHERO PER IL CAMELLO

Mettere in una casseruola la panna, lo zucchero e un pezzetto di stecca di vaniglia. Scaldare a fuoco moderato (non deve assolutamente bollire); quando lo zucchero si sarà sciolto, unire il cocco poi, fuori dal fuoco, le uova sbattute. Togliere la stecca di vaniglia e aggiungere il rhum.

Preparare il caramello facendo sciogliere dolcemente lo zucchero in una casseruolina di acciaio; sarà pronto quando avrà preso un bel colore bruno dorato.

Con il caramello rivestire uno stampo, versarvi la crema e mettere in forno a 170 °, a bagnomaria, per circa un'ora e mezza. Fare raffreddare e tenere in frigorifero per almeno tre ore.

Sformare su un piatto di servizio e decorare con un pò di cocco grattugiato.

Gaspacho Spagna

Monica

Ingredienti:

1KG DI POMODORI

1 CIUFFO DI BASILICO

1 SPICCHIO D'AGLIO

3 CUCCHIAI D'ACETO

3 CUCCHIAI D'OLIO

1 PEPERONCINO

1/2 CETRIOLO

1 PIZZICO DI SALE

NELLE CIOTOLINE

UOVO SODO Q.B.

CETRIOLO Q.B.

CIPOLLA Q.B.

PEPERONE Q.B.

CROSTINI DI PANE Q.B.

Sbollentare e sbucciare i pomodori; passarli nel passaverdura e poi frullare con gli altri ingredienti. Mettere in frigorifero e servire freddo in delle ciotoline.

In altre ciotoline mettere gli ingredienti sopraindicati in modo che ci si possa servire a piacere.

Antipasto di melanzane

www.ricettemani.com

Ingredienti per 4 persone:

4 MELANZANE

4 SPICCHI D'AGLIO

1 MAZZETTO DI BASILICO

ACETO DI MELE Q.B.

OLIO EXTRAVERGINE Q.B.

SALE

Lavate le melanzane, tagliate a fette per lunghezza, lasciate asciugare coprendole con poco sale. Tagliate il basilico e unitelo all'aglio tritato, 1/2 bicchiere di olio, 2 cucchiaini di aceto e sale. Ottenete una salsina. Pulite le melanzane dal sale e cuocetele su entrambi i lati alla griglia. In un'insalatiera mescolate le melanzane con salsa di basilico e lasciate a riposare per circa 12 ore in frigorifero. Servite quindi con fette di pane abbrustolito.

Avocado al sedano

www.ricettemani.com

Ingredienti per 4 persone

2 AVOCADO

1 CUORE DI SEDANO

50G DI MANDORLE FRESCHE SGUSCIATE

2 UOVA

ALCUNE FOGLIE DI LATTUGA

RAFANO

KETCHUP

YOGURT

ACETO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE E PEPE

Tagliate il sedano a fettine e l'avocado a pezzetti. Foderare il piatto di portata con la lattuga e distribuitevi sopra l'avocado, il sedano e le mandorle spellate. Decorate con uova sode. Condite con una salsina di olio extravergine di oliva, aceto e sale arricchita con lo yogurt, il rafano grattugiato e una punta di ketchup.

Tzatziki Grecia

www.raggiodisole.org

Grattugiate un cetriolo senza sbucciarlo e unitevi 1 tazza (250 ml) di yogurt greco, 2 spicchi d'aglio schiacciati, 1 cucchiaio di aceto rosso, 1 cucchiaio di olio d'oliva, 1/4 cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe. Mescolate bene.

Potete prepararla in anticipo e si conserva in un contenitore ermetico per 5 giorni in frigorifero. Le dosi sono per 1 tazza e 1/2 circa (375 ml).

Hummus Nord Africa

www.raggiodisole.org

Mettete in ammollo in acqua fredda per una notte 125 g di ceci secchi. Scolate e versateli in una pentola con abbondante acqua bollente. Mettete un coperchio e lessate a fuoco medio per 1 ora. Scolateli, passateli in una casseruola, aggiungetevi 1 cucchiaio di olio d'oliva, 1 piccola cipolla tritata, 1 cucchiaino e 1/2 di cumino in polvere e un pizzico di peperoncino. Alzate a fiamma alta e fate cuocere per 1 minuto. Passate il tutto al mixer e aggiungetevi 2 cucchiaini di succo fresco di limone, 1/2 tazza (125 ml) di olio d'oliva e 3 spicchi d'aglio. Insaporite con sale e lavorate finché tutto è omogeneo. Se la preferite meno compatta, allungatela con un po' d'acqua. Si conserva in un contenitore ermetico per 5 giorni in frigorifero. Le dosi sono per 2 tazze circa (500 ml).

Salsa guacamole America Latina

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

1 AVOCADO

1/2 CIPOLLINA

2 CUCCHIAINI DI OLIO DI OLIVA

UN CUCCHIAIO DI ACETO

UN CUCCHIAIO SUCCO DI LIMONE

UNO SPICCHIO DI AGLIO

SALE qb

1/2 BARATTOLO DI YOGURT BIANCO (MEGLIO MAGRO)

Frullate il tutto, regolate con le sudette spezie per aggiustare il sapore. preparatelo al momento altrimenti diventa scuro!

Marmellata di peperoncino

www.mistercarota.com

Ingredienti:

1KG DI MELE RENETTE

UN BICCHIERE DI ACETO DI MELE

1/2 LITRO DI ACQUA

100G DI PEPERONCINI VERDI E ROSSI

ZUCCHERO

Mondare le mele, tagliarle a fette, mondare i peperoncini dal picciolo e dai semi, bollire mele e peperoncini per mezz'ora; frullare il composto, aggiungere 700g zucchero per ogni litro di composto ottenuto, portare ad ebollizione mescolando ogni tanto; far bollire a fiamma media sino a raggiungere una giusta consistenza, mettere nei vasi di vetro, chiuderli ermeticamente e sterilizzarli per 20 minuti (mettendoli in un pentolone d'acqua fredda, poi facendo bollire a fiamma bassissima per 20 minuti).

Questa "marmellata" dovrebbe andar bene per i formaggi piccanti e stagionati.

Purè di melone

www.mistercarota.com

Ingredienti:

2 MELONI

SENAPE (NON PICCANTE)

FOGLIOLINE DI MENTA (ANCHE SECCA IN POLVERE)

SALE

Togliere la polpa da un melone e frullarla; amalgamarla con poca senape e del sale; mettere in frigo per 2 ore; dall'altro melone ricavare delle palline, disporle in ciotole, coprirle con la salsa preparata di melone-senape-sale e rimettere in frigo per altre 2 ore. Servire in bicchieri a coppa guarnendo con menta

Pesto

<http://meneghin.interfree.it>

Ingredienti per 4 persone:

100G DI BASILICO

DUE SPICCHI D'AGLIO

UNA BUSTINA DI PINOLI

UN BICCHIERE DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

50G DI PECORINO PICCANTE

50G DI PARMIGIANO O GRANA STAGIONATO

SALE

PEPE

Il tipo di pasta adatto per questo sugo sono le trenette o la linguina, ma si possono rimediare anche gli spaghetti.

Staccate le foglioline del basilico, lavatele bene, asciugatele e mettetele nel mortaio tipico per il pesto, altrimenti (ma non è la stessa cosa) nel frullatore. Sbucciate gli spicchi d'aglio e aggiungeteli al basilico, insieme con i pinoli. Unite anche un po' di olio e cominciate a schiacciare con il pestello di legno (oppure frullate; inizialmente a velocità bassa poi aumentate), fino a che avrete ridotto tutti gli ingredienti in poltiglia.

Trasferite il tutto in una piccola terrina e incorporatevi l'olio in due riprese (la prima metà subito e la successiva dopo aver aggiunto i formaggi) in questo modo: prima il pecorino grattugiato e subito dopo il parmigiano. Insaporite con una presa abbondante di sale e un pizzico di pepe; versate il restante olio e amalgamate tutto bene.

Preparazione delle Trenette:

Fate cuocere 500 g di pasta, scolatela al dente e mettetela in una terri-

na sul fondo della quale avrete disposto un bel pezzo di burro. Mescolare a lungo, così il burro può sciogliere lentamente, poi unite il pesto e rigirate a lungo per amalgamare bene. Cospargete il tutto con una manciata di parmigiano o pecorino e servite subito. N.B. Nella parte di ponente della Liguria, assieme all'acqua e alla pasta vengono cucinate anche delle patate (sbucciate) che una volta scolata la pasta faranno parte del condimento assieme al pesto. Si possono aggiungere anche i fagiolini. Provare per credere.

Orecchiette piccanti ai broccoli

www.ricettmania.com

Ingredienti per 4 persone:

400G DI ORECCHIETTE

1KG DI BROCCOLI

100G DI PECORINO GRATTUGGIATO

5/6 ACCIUGHE SOTT'OLIO

6 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA

1 PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

1 SPICCHIO DI AGLIO

SALE E PEPE

Lavate e pulite e lessate i broccoli. In una padella fate rosolare nell'olio l'aglio, il peperoncino spezzettato e le acciughe. Poi unitevi i broccoli e fateli saltare. Togliete lo spicchio d'aglio e insaporite con sale e pepe. Nel frattempo fate cuocere le orecchiette e scolatele al dente, poi passatele in padella con i broccoli. Servite la pasta in una pirofila con il pecorino.

Farfalle all'avocado

www.ricettmania.com

Ingredienti per 4 persone:

400G DI FARFALLE

1 AVOCADO

1 PORRO

274

2 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

2 PICCOLI PEPERONI VERDI DOLCI

2 FETTE DI PROSCIUTTO COTTO

SALE

Tritate porro e prosciutto e fateli appassire con l'olio. Salate. Sbucciate l'avocado, tagliate la polpa a pezzetti e frullatela con il peperone.

Mescolate il composto al soffritto e togliete dal fuoco.

Fate cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela senza farla asciugare troppo e conditela con il sugo all'avocado, aggiungendo se occorre ancora 1-2 cucchiaini d'acqua di cottura.

Spaghetti con l'erba cipollina

www.margherita.net

Ingredienti per 4 persone:

320G SPAGHETTI

15-20 STELI ERBA CIPOLLINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

1 MANCIATA PECORINO GRATTUGGIATO

SALE E PEPE

Mentre fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata, tritate finemente l'erba cipollina; mettetela in una padella con l'olio extravergine d'oliva e aggiungete gli spaghetti. Mantecate con una spolverata di pepe bianco macinato al momento e abbondante pecorino grattugiato.

Pasta alla Norma

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti per 4 persone:

350G DI SPAGHETTI

800G DI POMODORI S. MARZANO BEN MATURI

3 MELANZANE DI TIPO LUNGO

2 SPICCHI D'AGLIO

275

100G DI RICOTTA SALATA GRATTATA (O DURA O CACIO RICOTTA)

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

BASILICO

SALE E PEPE

Mondate e lavate le melanzane quindi, senza sbucciarle, tagliatele a fettine sottili, cospargetele di sale fino e lasciatele spurgare per un'oretta disposte su un colapasta o su una griglia. Tuffate per un attimo i pomodori in acqua in ebollizione quindi passateli in acqua fredda e pelateli. Divideteli in due, privateli dei semi e tritateli finemente. Fate scaldare due cucchiai d'olio in una larga padella e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati quindi versatevi i pomodori e un paio di rametti di basilico (sia il basilico che l'aglio andranno scartati una volta che il sugo sarà pronto). Salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti. Sciacquate le melanzane e asciugatele bene con un canovaccio o con carta da cucina quindi fate scaldare abbondante olio nella padella dei fritti. Mettete a cuocere la pasta e, mentre cuoce, frigate le fettine di melanzane, poche per volta, fino ad averle ben dorate. Via via che sono pronte, tiratele su dalla padella e appoggiatele su un doppio foglio di carta da cucina per assorbire l'accesso di olio. Appena la pasta è cotta, scolatela, versatela nella padella con il sugo caldo, spolveratela con la ricotta e con qualche foglia di basilico spezzettata e mescolate bene. Dividete la pasta in quattro piatti e cospargete la superficie di ogni porzione con la restante ricotta e con le fettine di melanzane fritte.

Per gustare in pieno questo piatto, ogni forchettata dovrebbe comprendere un po' di pasta, ricotta, pomodoro e un pezzetto di melanzana. La ricotta salata, formaggio tipicamente meridionale, è ormai diffusa in tutta Italia ma, non trovandola, può essere sostituita con pecorino dolce o con provolone sempre dolce.

Spaghetti al rosmarino

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti per 4 persone:

400G DI SPAGHETTI

1 RAMETTO DI ROSMARINO

50G DI BURRO

OLIO

SALE

276

AGLIO

30G DI PINOLI

VINO BIANCO

60G DI PECORINO

1 PEPERONCINO ROSSO

Mentre cuoce la pasta, rosolare la cipolla con olio, burro ed il trito di rosmarino, aglio e pinoli. Bagnare con il vino bianco ed aggiungere il peperoncino rosso. Far cuocere a fuoco lentissimo per 10 minuti.

Scolare la pasta al dente, versarla in una zuppiera e condirla con il sugo al rosmarino e pecorino grattugiato.

Gemelli con la rucola

www.margherita.net

Ingredienti per 4 persone:

520G DI PASTA F.TO GEMELLI

200G RICOTTA

1 MAZZETTO RUCOLA SELVATICA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE E PEPE

Lavorate la ricotta in una ciotola fino a ridurla in crema; unitevi la rucola spezzettata a mano. Mescolate con cura. Cuocete in abbondante acqua salata i gemelli, scolateli e conditeli con la crema di ricotta, una spolverata di pepe macinato al momento e 3 cucch. di olio extravergine d'oliva.

Lasagne vegetariane

www.ricettemani.com

Ingredienti per 4 persone:

300G PASTA LASAGNE

1/2 LITRO BESCAMELLE

300CL SALSA POMODORO

277

500G MELANZANE

500G ZUCCHINE

500G CHAMPIGNON FRESCHI

BASILICO FRESCO

AGLIO

PREZZEMOLO

Tagliare le melanzane le zucchine i funghi a bastoncini sbollentateli a vapore o in acqua salata per 3-4 minuti poi saltateli in padella con poco aglio e prezzemolo tutto separatamente.

Mettete in una Pirofila un po' di beschiamelle e un goccio di pomodoro mettete poi le verdure e i funghi cospargete di parmigiano grattugiato e chiudete con la pasta lasagne;

Ripetete l'operazione fino a quando la Pirofila e' completa finite poi con del parmigiano e burro sciolto infornate per 20 minuti a 180 gradi.

Risi e bisi

<http://cucina.too.it>

Ingredienti:

PISELLI FRESCHI O PISELLI SURGELATI O PISELLI IN SCATOLA

RISO PER RISOTTI

1 CIPOLLINA

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

BURRO

DADO PER BRODO

SALE E PEPE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

Tipico primo piatto veneto che sarebbe risotto con i piselli.

Faremo rosolare la cipollina con un po' di olio, aggiungeremo i piselli e li faremo un po' insaporire, aggiungeremo abbondante prezzemolo tritato e aggiusteremo di sale e pepe. Faremo cuocere i pisellini aggiungendo un po' d'acqua.

A cottura ultimata, o quasi, aggiungeremo il riso, lo scaldiamo dentro ai piselli in ebollizione, mescolando continuamente. Allungheremo con

acqua e metteremo un dado. Terremo l'acqua sempre in bollore, in modo da aggiungerla lentamente al risotto, che continueremo a mescolare con il mestolo di legno forato, tipico per i risotti.

Quando il riso sarà cotto, spegneremo il fuoco e aggiungeremo un pezzetto di burro e abbondante parmigiano. Ultima mescolata.

Riso alle pere e formaggio

www.ricettemania.com

Ingredienti per 6 persone

500G DI RISO

2 PERE

50G DI GORGONZOLA

100G DI ROBIOLA FRESCA

UN BICCHIERE DI VINO BIANCO

UNA CIPOLLA

PARMIGIANO

BRODO

100G DI BURRO

3 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Soffriggete la cipolla tagliata sottile nell'olio extravergine di oliva, aggiungete 1/2 bicchiere di vino e fate asciugare. Aggiungete il riso e il rimanente vino. Fate asciugare e continuate la cottura versando poco alla volta il brodo. Dopo 7/8 minuti mettete le pere sbucciate e tagliate a fettine e dopo 3 minuti i formaggi a pezzetti. A cottura terminata spegnete il fuoco e mantecate con burro e parmigiano.

Risotto d'asparagi di bosco con guazzetto di vongole e calamari

www.holidaysinumbria.com

Ingredienti per 6 persone

500G RISO CARNAROLI

500G VONGOLE

250GG PUNTE DI ASPARAGI

200G CALAMARI

5GBICARBONATO

1 POMODORO MATURO

50G BURRO

20G AGLIO

30G CIPOLLA

PEPERONCINO Q.B.

1,5 LITRO DI FUMETTO DI PESCE

SALE FINO Q.B.

60G PARMIGIANO

PEPE NERO Q.B

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA Q.B.

Preparazione del risotto

Lessare in circa mezzo litro di acqua salata con del bicarbonato le punte degli asparagi, scolarne la metà mentre l'altra parte frullarla con tutta l'acqua. In una casseruola far imbiondire la cipolla con il burro poi aggiungere il riso e farlo tostare. Senza svinare aggiungere gli asparagi frullati e continuare la cottura con il fumetto di pesce. A fine cottura mantecare il riso con del parmigiano inserendo le punte di asparagi precedentemente lessate. Mettere il risotto negli stampini e farlo riposare per due minuti.

Preparazione del guazzetto

Pulire, far aprire le vongole e sgusciarle. Filtrare l'acqua delle stesse e riunirci le vongole. In una padella far soffriggere l'aglio con l'olio e del peperoncino aggiungere il pomodoro a cubetti, le vongole ed infine la loro acqua aggiustare di sale e pepe. Pulire i calamari e tagliarli a strisciole molto fini e insaporire anche loro con dell'olio, aglio e peperoncino infine salare e pepare.

Gnocchi di patate 1

Annarita

Ingredienti:

2 8 0

1KG DI PATATE ROSSE

65G DI FAINA "0"

2 UOVA

Mescolare tutti gli ingredienti, lavorare, fare gli gnocchi e lessare. Si possono anche surgelare infarinandoli bene e mettendoli in freezer in un vassoio; dopo che sono duri mettere in un sacchetto di plastica e quando si vogliono usare non c'è bisogno di scongelare.

Gnocchi di patate 2

www.raggiodisole.org

Per quattro persone occorre circa 1kg di patate farinose. Lessatele in abbondante acqua poco salata, pelatele e passatele allo schiacciapatate. Aggiungete al pure ottenuto 250 g di farina (per renderli più consistenti e saporiti potete versare anche un tuorlo d'uovo) e lavoratelo con le mani fino a ottenere un impasto elastico. Formate dei rotolini spessi cm 1,5 circa e tagliateli a pezzetti di 2 o 3 cm. Premete il pollice al centro di ogni pezzetto e passatelo sulla spianatoia. Lasciate asciugare gli gnocchi, poi lessateli in acqua salata, scolateli appena salgono a galla e conditeli con salsa di pomodoro, oppure con burro

Gnocchi di patate 3

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

1KG DI PATATE

300G DI FARINA

700G DI POMODORI PELATI

CIPOLLA

300G DI POLPA DI VITELLO

AGLIO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

PARMIGIANO

SALE

La dose di farina rispetto alle patate è indicativa dal momento che esi-

2 8 1

stono varie specie di patate che assorbono quantità diverse di farina.

Lessare quindi le patate, sbucciarle, lasciarle intiepidire ma non freddare e poi schiacciarle con il passapatate; una volta schiacciate lasciarle freddare completamente.

L'operazione di farle freddare completamente prima di unirle alla farina serve a fare in modo che gli gnocchi una volta cotti restino sodi. Se piacciono molli allora occorre impastare le patate ancora calde alla farina.

Ora prepariamo il sugo. Soffriggere in un po' d'olio la cipolla e l'aglio tritati, aggiungere la carne tagliata a cubetti e lasciare cuocere a fuoco basso. Bene, ora ogni tanto controllare la carne e portarla a cottura e se vediamo che occorre cuocerla ancora, bagnamola con un po' d'acqua o brodo.

Una volta cotta la carne aggiungere i pelati tritati, salare e cuocere per 30 minuti a fuoco moderato. Ora le patate saranno finalmente fredde: impastarle quindi con la farina e in modo da ottenere una pasta abbastanza soda.

Ora forgiare la pasta in modo da ottenere dei lunghi bastoncini spessi quanto un dito e tagliarli a cubetti. Se piace, possiamo rigarli utilizzando una forchetta o l'apposito utensile.

Per fare tutte queste operazioni sicuramente ci occorrerà della farina per spolverarli un po'. Portare a bollire abbondante acqua salata e lessare gli gnocchi pochi per volta. Condire poi con il sugo preparato e spolverarli con il parmigiano.

Gnocchi al forno

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

1KG DI PATATE

300G DI FARINA

100G DI BURRO

300G DI FARINA

PECORINO SARDO

SALE

Lessare le patate, sbucciarle, lasciarle intiepidire ma non freddare e poi schiacciarle con il passapatate; una volta schiacciate lasciarle freddare

completamente (farle freddare completamente prima di unirle alla farina serve a fare in modo che gli gnocchi una volta cotti restino sodi, se piacciono molli allora occorre impastare le patate ancora calde alla farina). Una volta fredde le patate aggiungere un cucchiaio di pecorino sardo grattugiato ed impastare molto bene in modo da ottenere una pasta abbastanza soda.

Ora forgiare la pasta in modo da ottenere dei lunghi bastoncini spessi quanto un dito e tagliarli a cubetti.

Portare a bollire abbondante acqua salata e lessare gli gnocchi pochi per volta, disporli in una teglia da forno imburrata, e man mano spolverarli di pecorino grattugiato e fiocchi di burro.

Amalgamare bene mescolando con cura e delicatezza, spolverare altro pecorino, qualche altro fiocchetto di burro e passare in forno caldo per 20 minuti per gratinarli.

Gnocchi alla bava

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

1KG DI PATATE

300G DI FARINA

100G DI PARMIGIANO

100G DI BURRO

100G DI TOMA

50G DI GORGONZOLA

Preparare gli gnocchi di patate come la ricetta precedente. Lessarli pochi per volta in abbondante acqua salata.

Disporre una metà in una teglia da forno, disporre il toma a fettine, del parmigiano grattugiato, dei fiocchetti di burro e del gorgonzola sbriciolato. Aggiungere l'altra metà degli gnocchi e spolverare altro parmigiano e burro. Passare in forno caldo per 20 minuti.

Gnocchi di ricotta

www.mistercarota.com

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 300G DI RICOTTA

100G CIRCA DI FARINA

SUGO D'UMIDO O ALTRO SUGO AL POMODORO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

3 UOVA

SALE

Avere cura di acquistare della ricotta abbastanza asciutta e con l'aiuto di una forchetta ridurla in crema. Aggiungere la farina, un uovo intero e due tuorli; aggiungere anche il parmigiano ed un pizzico di sale; amalgamare ed impastare il tutto aiutandosi con altra farina per spolverare la spianatoia. Preparare gli gnocchi nel modo classico.

Lessare gli gnocchi di ricotta in abbondante acqua salata, disporli nei piatti e condirli con sugo d'umido o altra salsa al pomodoro; spolverare con parmigiano.

Gnocchi di semolino alla romana 1

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

250G DI SEMOLINO

120G DI BURRO

1 LITRO DI LATTE

120G DI PARMIGIANO

3 TUORLI

SALE

Mettere a bollire il latte aggiungendo anche 50g di burro. Versare a pioggia il semolino e, mescolando con un cucchiaino di legno, far bollire fino a che l'impasto si stacchi dai bordi e dal fondo.

Togliere dal fuoco ed incorporare i 3 tuorli e 50g di parmigiano aggiungendo anche un pizzico di sale. Amalgamare molto bene.

Imburrare un piano di marmo e stendere l'impasto ad un centimetro di spessore con l'aiuto di un coltello bagnato in acqua bollente. Attendere

che si sia freddato.

Con una formina di 4 centimetri di diametro formare dei dischi da disporre in una pirofila da forno imburata (in modo da portarla in tavola direttamente); avere cura di sovrapporre leggermente i dischi di pasta.

Coprirli di parmigiano grattugiato e fiocchi di burro. Come variante è possibile usare anche della besciamella e parmigiano. Passare in forno caldo fino a completa gratinatura. Servire caldi

Gnocchi di semolino alla romana 2 al microonde

www.paola2000.it

Ingredienti per 4 persone:

200G DI SEMOLINO

7,5DL DI LATTE

100G DI BURRO

3 TUORLI

100G DI PARMIGIANO

SALE Q.B.

Portate il latte ad ebollizione, unite 20g di burro, il sale e quindi, mescolando in continuazione, versate poco alla volta, il semolino in modo da non far formare grumi.

Ottenuto un composto omogeneo, coprite il recipiente con una pellicola trasparente e passatelo a potenza massima per 7 minuti, ricordandovi di mescolare a metà cottura.

Levate dal forno ed incorporate i tuorli, metà del formaggio e mescolate bene. Versate la crema sopra un piano di marmo, livellando il composto con l'aiuto di una spatola in modo da ricavarne uno strato di circa 3 cm. di spessore.

Quando il composto si sarà raffreddato, tagliate tanti dischetti con l'aiuto di un piccolo bicchiere. Imburrate una pirofila e distribuiteci i dischetti ed i ritagli, spolverizzate tutto con il rimanente parmigiano che avrete grattugiato e distribuite il burro a fiocchetti. Ponete nel forno scoperto per 8 minuti a potenza massima.

Gnocchi di pane

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

500G DI PANE RAFFERMO

3 UOVA

LATTE Q.B.

PARMIGIANO GRATTUGIATO

ERBE AROMATICHE ED ODORI VARI

4 CUCCHIAI DI FARINA

SALE

Tagliare a pezzi il pane e disporlo in un insalatiera; coprirlo con latte e lasciarlo ammolare per 30 minuti.

Strizzare il pane, tritarlo ed impastarlo con le uova e la farina, aggiungendo un pizzico di sale. Forgiare delle piccole palline e lessarle in abbondante acqua salata

Disporle nei piatti e condirli con burro caldo nel quale avremo fatto scaldare un mazzetto di erbe aromatiche; spolverare con parmigiano grattugiato.

Gnocchi di pangrattato

www.mistercarota.com

Ingredienti per 4 persone:

250G DI FARINA

500G DI PANGRATTATO

400G DI POMODORI PASSATI

CIPOLLA

BASILICO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO

SALE

Far bollire un po' d'acqua; disporre sulla spianatoia il pangrattato e,

quando l'acqua sarà sufficientemente calda da non scottarsi, usarne poca per bagnare il pangrattato ed aggiungere la farina; impastare aggiungendo eventualmente altra acqua per ottenere un impasto morbido.

Forgiare gli gnocchi nel modo classico. In un padellino far imbiondire la cipolla in un po' di olio; aggiungere il passato di pomodoro, il sale e far cuocere 20 minuti; aggiungere poi il basilico spezzettato con le mani.

Lessare gli gnocchi pochi per volta finché vengono a galla, disporli nei piatti e condirli con il sugo di pomodoro e parmigiano grattugiato.

Gnocchi con la polenta

www.mistercarota.com

Ingredienti:

POLENTA

1 UOVO

SUGO DI POMODORO

PARMIGIANO O PECORINO

Impastare la polenta avanzata dal giorno prima con l'aggiunta di un uovo intero e ricavarne gli gnocchi. A parte preparare un sugo di pomodoro. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata; quando vengono a galla, scolarli e condirli con sugo e formaggio.

Gnocchi (non di patate) con carciofi e gamberetti

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

500G FARINA

2 UOVA

200G GAMBERI

4 CARCIOFI

1 SPICCHIO AGLIO

PEPERONCINO

UN PIZZICO DI SALE

Impastare la farina con le uova e un po' di acqua. Allungare la pasta e formare dei lunghi cilindretti; tagliare a gnocchi. Preparare il soffritto con aglio, olio e peperoncino unire i gamberi sgusciati e i carciofi affettati molto sottilmente. Cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Dopo aver cotto gli gnocchi mantecarli direttamente in padella.

Gnocchi colorati con fonduta al taleggio

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 6 persone:

600G DI PATATE

150G DI BARBABIETOLE COTTE

200G DI SPINACI

250G DI FARINA BIANCA 00

1 UOVO

2 CIPOLLE TRITATE

1 SPICCHIO DI AGLIO

50G DI PARMIGIANO

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

SALE

PEPE E NOCE MOSCATA.

PER LA FONDUTA AL TALEGGIO: 200G DI FORMAGGIO TALEGGIO

50G DI BURRO

100G DI PANNA

PEPE

Lavare le patate e lessarle intere in acqua salata. Nel frattempo lavare gli spinaci e lessarli in acqua poco salata. Strizzarli bene e frullarli fino a ridurli in crema. Tagliare la barbabietola a dadini e frullarla. Scolare le patate, spellarle e passarle ancora ben calde nello schiacciapatate facendo cadere la purea sopra la spianatoia. Incorporare la farina, l'uovo, il formaggio parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e la noce moscata. Impastare a lungo il tutto e dividere l'impasto in tre parti uguali. Aggiungere ad una parte la barbabietola, all'altra gli spinaci e all'ultima

la bustina di zafferano sciolta in pochissima acqua. Incorporare altra farina se occorre, per dare la giusta consistenza. Formare gli gnocchi, sulla spianatoia leggermente infarinata, tagliarli a pezzetti lunghi 2 cm e disporli su un canovaccio infarinato distanziandoli fra loro. Per la fonduta al Taleggio: Sciogliere a fuoco dolce il taleggio a tocchetti mescolando spesso, con la panna e il burro. Spolverare di pepe. Per servire: tuffare gli gnocchi in una pentola con abbondante acqua bollente salata, scolarli appena vengono a galla e condirli con la fonduta al Taleggio.

Gnocchi ai 4 formaggi

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 persone:

PATATE (2 A PERSONA)

1 K FARINA 00

1 UOVO (SOLO IL ROSSO)

1 ETTO DI GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA E PARMIGIANO

250G DI PANNA PER CUCINA O MASCARPONE

AGLIO

DADO

PEPE

NOCE MOSCATA

Tempo di realizzazione: 120 Minuti

Far bollire le patate una volta pronte passarle su un asse di legno stendere un lieve strato di farina, stendere la purea, creare la forma di un vulcano, mettere 1 rosso dell'uovo e impastare bene, aggiungere sale q.b. e farina. formare un 'impasto uniforme senza tagli. Lavorare bene per circa 30 minuti. Allungare a fili tondeggianti la pasta, tagliare pezzetti di 3 cm. e appassarli sulla grattugia con il pollice dall'alto verso il basso.

per il condimento:

Tagliare a pezzettini il formaggio, far rosolare olio e aglio in una pentola aggiungervi il formaggio far sciogliere aggiungerci la panna, mezza confezione aggiungere un po' di pepe, e noce moscata e 1/2 dado. Aggiungere alla fine il parmigiano grattugiato. Per la cottura dei gnocchi far bollire abbondante acqua salata buttarli e appena salgono toglierli subito.

Gnocchi di zucchini

www.margherita.net

Ingredienti per 4 persone:

600G ZUCCHINE

150G FARINA

BASILICO

PREZZEMOLO

1 UOVO

1 SCALOGNO

OLIO D'OLIVA

SALE E PEPE

Mondate le zucchini, tagliatele a cubetti, e fatele appassire in un tegame con l'olio insieme allo scalogno sbucciato e tritato. Salate e fate rosolare per 7-8 min. Unite il basilico e il prezzemolo tritati, togliete dal fuoco. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo; lasciate raffreddare. Disponete la farina a fontana, ponetevi al centro il composto di zucchini, l'uovo e il sale. Lavorate con un cucch. di legno fino ad ottenere un impasto abbastanza compatto. Prelevatene piccole porzioni, formate dei rotolini (grossi come un pollice) da dividere in tronchetti lunghi circa 2 cm. Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata, cuocetevi gli gnocchi fino a quando vengono a galla, scolate e condite con il condimento scelto. Indicatissimo un ragù di verdure, oppure più semplicemente, burro, salvia e parmigiano. Servite caldissimo.

Gnocchi di ricotta

www.margherita.net

Ingredienti per 4 persone:

300G RICOTTA

50G EMMENTAL GRATTUGIATO

50G + 50G PARMIGIANO GRATTUGIATO

60G PANGRATTATO

100G BURRO

FOGLIE DI SALVIA

SALE

In una terrina schiacciate la ricotta con una forchetta, unite l'Emmental, 30 gr. di parmigiano, il pangrattato e il sale. Mescolate bene con un cucch. di legno fino ad ottenere un composto omogeneo. Ricavate delle palline di uguale dimensione (come una noce) e lessatele brevemente in acqua salata. Scolate con cautela, a mano a mano che gli gnocchi vengono a galla, e conditeli con burro fuso e salvia appena dorata nel burro stesso. Servite caldissimo, spolverizzato con il restante parmigiano.

Malfatti gialli

Ingredienti:

1500G DI ZUCCA

300G DI RICOTTA

200G DI EMMENTAL GRATTUGIATO

3 UOVA

FARINA BIANCA

100G DI BURRO

SALE

PEPE

NOCE MOSCATA

Mondate la zucca, tagliatela a pezzi e lessatela in poca acqua bollente salata. quando sarà cotta, scolatela e spappolatela con un cucchiaino di legno; incorporate la ricotta, le uova e metà dell'emmental. salate pepate e profumate con la noce moscata.

Lasciate riposare mezz'ora. Portate ad ebollizione due litri abbondanti di acqua leggermente salata. Dal composto di zucca ricavate degli gnocchetti irregolari grossi come una noce, passateli rapidamente in un velo di farina bianca e tuffateli nell'acqua bollente. Appena affioreranno, girateli con il mestolo forato e lasciateli cuocere non piu' di 2 minuti. Scolateli, versateli in una zuppiera, conditeli con il burro fuso ed il formaggio grattugiato rimasto e serviteli ben caldi.

Cuscus

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

800G MONTONE O MANZO

POMODORI

CAROTE

ZUCCHINE

PEPERONI

CIPOLLE

PISELLI SECCHI

1 CUCCHIAINO DI PAPRICA

1 CUCCHIAINO DI CURRY

2 CUCCHIAINI DI ZENZERO

Tagliare la carne in pezzi e farla rosolare con poco olio; metterla in casseruola con circa 1,5 litri di acqua e far bollire insieme ai legumi a dadini, per circa 2 ore. Preparazione semola: Mettere in una casseruola 32 cl. (cl. 0,8 per persona) di acqua, un cucchiaino d'olio, sale e portare ad ebollizione. Fuori dal fuoco versare nell'acqua bollente gr. 320 di cuscus (gr. 80 per persona) e lasciar gonfiare i grani per 5 minuti. Procedere alla cottura su fuoco molto dolce per qualche minuto girando il cuscus con una forchetta, separando i grani e aggiungere qualche noce di burro. Versare la semola su un vassoio e sopra la carne stufata con i legumi.

Zuppa leggera di zucca

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone

600G DI ZUCCA

200G DI PORRI

60G DI SPINACI

20G DI BURRO

1/2 LITRO DI LATTE SCREMATO

10G DI FARINA

20G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

NOCE MOSCATA

SALE E PEPE.

Calorie: 150

Tagliate i porri a rondelle e rosolateli nel burro. Unite la polpa della zucca a dadini, spolverizzate con la farina, lasciate insaporire e aggiungete sale, pepe e noce moscata. Unite acqua bollente per ricoprire le verdure e lasciate cuocere a fuoco dolce per un'ora. Riducete le verdure in purea, unite qualche mestolo dell'acqua di cottura e il latte bollente. Fate sobbollire fino a ottenere una crema non troppo fluida. Sistemate nelle fondine le foglie di spinaci crude e tritate e versatevi sopra la zuppa bollente. Servite con il parmigiano a parte.

Zuppa leggera di verze

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone

800G DI VERZA

80G DI POLPA

DI SALSICCIA

40G DI FONTINA VALDOSTANA

20G DI OLIO D'OLIVA

40G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

400G DI PANE DI SEGALE

SALE.

Calorie: 490

Lessate la verza, tagliatela a fiammifero e rosolatela nell'olio. Unitevi un litro abbondante dell'acqua di cottura della verza e lasciate cuocere per dieci minuti. Sminuzzate la salsiccia. Ungete di olio una casseruola di terracotta e foderate il fondo con le fettine di pane. Distribuitevi sopra un po' di polpa di salsiccia, un po' di parmigiano e bagnate con un paio di mestoli di brodo. Continuate fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con un strato di pane inumidito con un po' di brodo di verdura e coprire con fettine di fontina. Passate in forno ben caldo a gratinare.

Zuppa di pesce

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

350G DI CANOCCHIE
400G DI ASTICE
120G DI PALOMBO
450G DI CODA DI ROSPO
500G DI VONGOLE
350G DI SEPIE
400G DI TRIGLIE
400G DI PASSATA DI POMODORO
6 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
2 BICCHIERI DI VINO BIANCO SECCO
100G DI CIPOLLOTTO BIANCO
4/5 FOGLIE DI BASILICO
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
1 PIZZICO DI PEPERONCINO
SALE

Scuamare le triglie, tagliare a listarelle le sepie e i bocconcini di palombo a rondelle, pelare la pescatrice e farla a trance, lavare bene le vongole e tagliare a metà l'astice. Far aprire le vongole in una padella con 3 cucchiaini di olio; scolarle e filtrare il sughetto. Tagliare il cipollotto a rondelle e farlo appassire sul fuoco con il resto dell'olio. Versare nel tegame le sepie, l'astice e le canocchie: rosolare il tutto per 10 minuti e bagnare con il sughetto delle vongole e il vino. Lasciare addensare il tutto nel tegame. Aggiungere il pomodoro passato: aggiustare di sale e, unire nel sughetto un pizzico di peperoncino. Cuocere il pesce per circa 20 minuti a tegame coperto: aggiungere, se occorre, un goccio d'acqua calda per mantenere un sughetto abbastanza liquido. Dopo i primi 30 minuti di cottura, aggiungere nel brodetto la coda di rospo, i bocconcini di palombo e le vongole. Aggiungere dell'acqua e cuocere a fuoco molto moderato per altri 15 minuti circa. Unire le triglie, cospargere la zuppa con il basilico spezzettato e il prezzemolo tritato e cuocere per altri 10 minuti. A fine cottura, il brodetto deve essere liquido ma ricco del sapore dei pesci. Accompagnare la zuppa di pesce con dei crostini di pane tostati in forno e sfregati con uno spicchio di aglio.

Zuppa gallurese

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

750G DI MONTONE O PECORA PER BRODO
700G PANE SARDO (SPIANATA)
500G FORMAGGIO A PERETTA SARDO (O CACIOCAVALLO)
100G DI PECORINO GRATTUGIATO
100G PASSATA DI POMODORO
1/2 BICCHIERE VINO ROSSO
CIPOLLA
AGLIO
PREZZEMOLO

Preparare 1,5 litro di brodo con la carne, l'aglio, la cipolla, il vino, prezzemolo e la salsa di pomodoro. Disporre in una pirofila strati alternati di fette di pane, formaggio e pecorino grattugiato fino ad esaurimento. Terminare con il pane e spolverizzare ancora con il pecorino. Ricoprire il tutto con il brodo caldissimo. Infornare a 200° e far asciugare il brodo per circa 1/2 ora

Zuppa toscana

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti:

PANE INTEGRALE
2 CIPOLLE ROSSE
1 CAVOLO VERZA PICCOLO
1 CAVOLO CAPPUCCIO PICCOLO
2 MAZZI DI CAVOLO NERO
5 CAROTE
6 PATATE
2 PUGNI DI FAGIOLI SECCHI AMMOLLATI

2 PUGNI DI LENTICCHIE SECCHIE AMMOLLATE

1 PUGNO DI CECI SECCHI AMMOLLATI

2 ZUCCHINE

1 BICCHIERE DI SALSA DI POMODORO

PEPERONCINO

OLIO EXTRAVERGINE

Lavate ed affettate finemente i tre tipi di cavoli, tagliate a rondelle sottili le zucchine e le carote, a dadini le patate. In una capace pentola, soffriggete la cipolla finemente affettata ed il peperoncino nell'olio, unite tutte le verdure tagliate, i legumi sgocciolati dall'acqua di ammollo e fate insaporire bene mescolando.

Unite la salsa di pomodoro e fate cuocere per 2/3 minuti.

Unite acqua bollente salata fino a coprire completamente le verdure, chiudete con un coperchio e lasciate prendere il bollore.

La zuppa deve cuocere molto, piu' cuoce piu' e' saporita e densa, occorreranno come minimo 2 ore di cottura a fuoco lentissimo a mezzo coperchio.

La zuppa puo' essere gustata cosi' com'e', oppure continuando nel procedimento:

affettate del pane raffermo, ponetene uno strato in una zuppiera e coprite abbondantemente con la zuppa, lasciate riposare almeno un'ora prima di servire irrorando con un filo d'olio extravergine crudo.

La zuppa preparata in questo modo, puo' essere fatta in maggiore quantita' dell'occorrente ad un pasto in modo da poterne ottenere, il giorno dopo, la famosa ribollita fiorentina.

Per ottenerla, fate soffriggere in una casseruola, abbondante aglio e rosmarino fresco (che poi toglierete) in olio extravergine, unite la zuppa avanzata, mescolate bene, abbassate al minimo la fiamma e fate cuocere finche' il pane non si sara' completamente sfatto (circa 30 m) Servite irrorando con olio extravergine crudo.

N.B: non aggiungete acqua!

Zuppa lombarda

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti per 4 persone:

200G DI FAGIOLI CANNELLINI SECCHI O 400G FRESCHI

296

1 SPICCHIO DI AGLIO

1 POMODORO

3 FOGLIE DI SALVIA

4 FETTE DI PANE RAFFERMO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE

ACETO DI MELE

Dopo aver tenuto in ammollo i fagioli per tutta la notte, metteteli a cuocere in una pentola a pressione in abbondante acqua salata assieme ad 1 pomodoro san marzano, 1 spicchio di aglio 1 cucchiaino di olio e la salvia per circa 10 m.

Tostate il pane e strusciatelo con dell'aglio, ponetene una fetta in ogni scodella o terrina monoporzione, irroratelo con abbondante acqua di cottura dei fagioli, disponetevi sopra 1 mestolo di fagioli.

Condite con un filo d'olio crudo ed una spruzzata di aceto di mele.

Zuppa di cipolle

www.ricettemania.com

Ingredienti per 6 persone

12 FETTE DI PANE CASARECCIO

1KG CIPOLLE

100G DI BURRO

100G DI FARINA

100G DI GRUYERE

50G PARMIGIANO

2 LITRI DI BRODO

Tagliare le cipolle a fettine, farle tostare bene con il burro e bagnare con brodo. Intanto far cuocere la farina in forno fino a che assuma un colore tendente al nocciola; diluire la farina con brodo e versarla nella zuppa attraverso un cornetto cinese. Lasciare cuocere il tutto per mezz'ora circa; collocare quindi la zuppa in tegamini di terracotta, mettere sopra la zuppa al 2 fette di pane in ogni tegamino, le fettine di groviera e cospargere di parmigiano grattugiato. Far gratinare in forno.

297

Zuppa d'erba degli olivi

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

50G DI OLIO D'OLIVA

1 GROSSA CIPOLLA

1 MANCIATA DI CRESCIONE

RADICCHIO SELVATICO

BASILICO

NEPITELLA

BARDANA

MAGGIORANA

SANTOREGGIA

NASTURZIO

CICORIA SELVATICA

8 FETTE DI PANE CASARECCIO RAFFERMO

La zuppa d'erba degli olivi è così chiamata perché molti anni fa per farla si raccoglievano le erbe che crescevano sotto gli olivi. Sarà perciò difficile per le persone che non possono disporre di dette erbe preparare la zuppa come la ricetta consiglia (in caso, anche se avete a disposizione solo alcune erbe, potrete aggiungere qualche foglia di bieta e sarà ottima ugualmente). Preparare un soffritto di olio, cipolla, basilico e nepitella. Mondare e lavare tutte le altre erbe, poi scottarle immergerle in acqua in ebollizione, quindi scolarle, tagliuzzare le foglie più grosse e unirle al soffritto. Aggiungere un litro e un quarto circa di acqua, salare e pepare abbondantemente e lasciare cuocere a fuoco moderato per un'ora. Far tostare le fette di pane, metterle poi nella zuppiera, versarvi quanto sta bollendo e servire.

Zuppa di fagioli

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

400G FAGIOLI BORLOTTI

298

300G POMODORI MATURI

1 CIPOLLA

2 SPICCHIO DI AGLIO

2 COSTE DI SEDANO

200G DI LARDO TRITATO

SALVIA

1DL DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

CROSTINI PER ZUPPE

Ammollare i fagioli per 12 ore, cuocerli a fuoco lentissimo per 2 ore con poca salvia e 1 spicchio di aglio. A parte fare un battuto di lardo, cipolla, aglio e sedano. Far soffriggere l'olio, aggiungere i pomodori passati e un po' di acqua tiepida. Dopo 15 minuti e dopo aver passato quasi tutti i fagioli, aggiungere il soffritto e i fagioli passati. Aggiustare di sale e far bollire per un'ora. Aggiungere la manciata di fagioli interi rimasti e dopo aver servito nei piatti aggiungere i crostini con un giro di olio.

Zuppa di piselli

www.ricettepertutti.it

Ingredienti per 4 persone:

300G DI PISELLI

2 NOCI DI BURRO

2 CUCCHIAI DI PANNA

3 FETTE DI PAN CARRÈ

SALE

PEPE

Cuocete i piselli in acqua per 25 minuti con un pizzico di sale e uno di pepe. Dopodiché riduceteli in purè aggiungendo acqua quanto basta per ottenere la consistenza desiderata; poi aggiungete il burro. Tagliate a dadini il pane e abbrustolite in forno; servite la zuppa con dentro i crostini.

299

Pappa con il pomodoro

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti:

PANE INTEGRALE RAFFERMO

SALSA DI POMODORO

AGLIO

PEPERONCINO

OLIO EXTRAVERGINE

SALE

Tagliate finemente il pane raffermo (non deve essere bagnato), in una capiente pentola, soffriggete l'aglio ed il peperoncino nell'olio, aggiungete la salsa di pomodoro e cuocete per circa 5 min.

Unite alla salsa il pane tagliato, aggiustate di sale e cuocete mescolando bene finché il pane non si sia completamente "sfatto", la consistenza deve essere proprio quella di una "pappa"! (occorrono circa 30 min.)

All'occorrenza aggiungete poca acqua bollente o brodo vegetale.

Servite irrorando con un filo d'olio extravergine crudo.

Farro perlato al vino sagrantino e salsiccia in salsa di zucchini al basilico

www.holidaysinumbria.com

Ingredienti per 6 persone

500G DI FARRO PERLATO

3 SALCICCE

1 BICCHIERE DI SAGRANTINO

50G DI BURRO

50G DI CIPOLLA TRITATA

BRODO DI CARNE Q.B.

6 FOGLIE DI PORRO

3 0 0

60G DI PARMIGIANO

PER LA SALSA:

500G DI ZUCCHINE

6 FOGLIE DI BASILICO

SALE PEPE E OLIO Q.B.

Preparazione del farro

Mettere a bagno per 10 minuti il farro e poi lavarlo. In un tegame far soffriggere burro e cipolla aggiungere il farro e farlo rosolare per qualche minuto successivamente aggiungere il vino. Fatto evaporare continuare la cottura con il brodo. A cottura quasi ultimata aggiungere le salsicce sbriciolate e il parmigiano. Scottare le foglie di porro e tagliarle a strisce di circa 1cm l'una. Adagiarle a croce in dei stampini già imburattati durante la cottura. Mettere il farro nei stampini e farlo riposare tenendolo al caldo.

Preparazione della salsa

Togliere l'anima alle zucchini e farle a pezzettini. Farle rosolare per qualche minuto in un tegame ed aggiungere il basilico l'olio il sale ed il pepe. Immergere il tegame in una ciotola con acqua e ghiaccio in modo da farlo raffreddare velocemente per ottenere un colore verde vivace. Frullare il tutto.

Preparazione del piatto

Mettere a specchio la salsa sul piatto e adagiare al centro il farro. Guarnire con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Minestra con cipolle

www.ricettepertutti.it

Ingredienti:

3 CIPOLLE

BURRO

OLIO

1 CUCCHIAIO DI FARINA

SALE

PEPE

3 0 1

TIMO

ALLORO

1 LITRO DI BRODO DI CARNE

FETTE DI PANE TOSTATO

125G DI FETTINE DI GRUVIERA

Spezzettate le cipolle e mettetele a dorare con il burro e l'olio. Quando queste saranno dorate aggiungete la farina e mescolate bene fino a che quest'ultima non diventi marroncina. Aggiungete il brodo bollente, il sale, il pepe, il timo, l'alloro e lasciate cuocere per 45 minuti. Arrostiti nel forno le fette di pane e poi sistematele nel fondo di una zuppiera, appoggiateci sopra le fettine di gruviera, poi ancora il pane tostato e di nuovo il formaggio. Infine versate sopra il brodo di cipolle cospargendo il tutto con noci di burro e gruviera. Lasciate cuocere per 10 minuti.

Minestra di patate

www.margherita.net

Ingredienti per 4 persone:

600G DI PATATE

1 CIPOLLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

POMODORO

PREZZEMOLO

1 PUGNO GRANDE DI RISO

Fate ingiallire la cipolla tagliata a pezzettini nell'olio, aggiungete le patate sbucciate e dopo averle tagliate a dadini rosolatele.

Aggiungete un po' di pomodoro, l'acqua necessaria, prezzemolo tritato, sale e pepe.

Lasciate cucinare per circa un'ora, 15 minuti prima di fine cottura aggiungete il riso. Servite caldo con del parmigiano grattugiato.

Minestra scozzese d'orzo

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 6 persone:

100G DI ORZO PERLATO

1KG DI SPALLA DI MONTONE PRIVATA DEL GRASSO

100G DI PISELLI SECCHI

1/2 CAVOLO VERZA PICCOLO

2 RAPE

2 CAROTE

1 PORRO

1 CIPOLLA

1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO

2 LITRI E 1/2 D'ACQUA

SALE

Mettete i piselli in acqua tiepida per dodici ore.

Pulite e lavate carote e rape e tagliatele a dadini non troppo piccoli. Tagliate la parte bianca del porro a fette sottili e spellate la cipolla. Pulite, lavate e tagliate il cavolo a striscette sottili e mettetelo in acqua fresca per 10 minuti.

Versate in una pentola due litri e mezzo di acqua leggermente salata, l'orzo, i piselli e fate cuocere un'ora.

Unite il porro e la cipolla, la carne, le carote e le rape.

Lasciate cuocere piano per un'altra ora e mezzo, schiumando spesso. Al termine della cottura aggiungete abbondante prezzemolo tritato, servendo la carne a parte o nella minestra, nel qual caso tagliatela a cubetti.

Minestra settembrina

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 4 persone:

1 CIPOLLA

2 PORRI

1 COSTOLA DI SEDANO
1 PATATA
6 POMODORI PELATI
4 FETTE DI PANE CASERECCIO
1 SPICCHIO DI AGLIO
1/2 BICCHIERE DI OLIO
30G DI PECORINO GRATTUGIATO
UN LITRO DI BRODO DI CARNE
4 UOVA
UN CIUFFETTO DI PREZZEMOLO TRITATO
6 FOGLIE DI BASILICO
SALE E PEPE

Lavate con cura la costola di sedano e tagliatela a pezzettini.

Pelate la cipolla, quindi riducetela a fette.

Mondate i porri, lavateli, eliminate la parte verde e tagliate la rimanente a fette.

Sbucciate la patata, lavatela e tagliatela a dadini.

Ponete una casseruola sul fuoco con l'olio, aggiungete la cipolla, i porri e lasciate dolcemente stufare la preparazione a calore moderato. Aggiungete allora i dadini di patate, il sedano, rimescolate, condite con un pizzico di sale e un po' di pepe macinato al momento; rimescolate ancora, fate cuocere per qualche minuto, poi unite i pomodori sminuzzati.

Aggiungete anche il brodo, lasciate sobbollire la minestra per 20 minuti e infine fate scivolare nella preparazione, uno alla volta, le uova. Lasciate rapprendere per 2 minuti, quindi estraetele con una paletta forata e versate nella casseruola il trito di prezzemolo e basilico. Disponete in ciascuna fondina individuale una fetta di pane soffregata con l'aglio e adagiatevi sopra un uovo.

Completate con due o tre mestoli di minestra, spolverizzate con il pecorino grattugiato e servite subito in tavola la preparazione.

Canederli

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

3 0 4

300G DI PANE RAFFERMO
100G DI SPECK IN DUE FETTE
1 PATATA PICCOLA BOLLITA
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO
1 NOCE DI BURRO
1/2 CIPOLLA
4 CUCCHIAI DI FARINA
1 BICCHIERE E 1/2 DI LATTE
2 UOVA
1 CUCCHIAIO DI ERBA CIPOLLINA
1 LITRO E 1/2 DI BRODO

Sbattere le uova con il latte; incorporare in una terrina il pane (tagliato a cubetti o sminuzzato con il mixer) con la patata bollita schiacciata, lo speck tagliato a dadini molto piccoli, il prezzemolo tritato e la farina. Mentre il composto viene lasciato riposare per 1/2 ora soffriggere la cipolla tagliata molto finemente nel burro. Aggiungere il soffritto al composto e con le mani bagnate formare delle palline medio-grandi. Farle cuocere per 15 minuti in acqua bollente salata (si consiglia di provare la cottura di una; se si dovesse sbriciolare aggiungere altra farina al composto). Scolare i canederli e servirli nel brodo caldo nel quale è stata aggiunta l'erba cipollina.

Canederli di magro

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 4 persone:

300G DI PANE RAFFERMO
2 CUCCHIAI DI LATTE
1 CIPOLLA
30G DI BURRO
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
3 UOVA
SALE
50G DI FARINA

Tagliate a pezzetti 300 g di pane raffermo e bagnatelo con 2 cucchi

3 0 5

di latte. Affettate finemente 1 cipolla e fatela appassire con 30 g di burro. Unite il pane, strizzato, e 1 ciuffo di prezzemolo tritato. Sbattete 3 uova, salatele e aggiungetele all'impasto. Mescolate, controllatene la consistenza, che dovrà risultare morbida, ed eventualmente aggiungete altro latte. Lasciate riposare il composto per 1/2 ora, quindi, dopo aver aggiunto 50 g di farina, amalgamatelo e formate delle polpette. Portate a bollire 1 litro di brodo salato, lessatevi i canederli per 15 minuti e serviteli.

In alternativa, proponeteli asciutti come contorno di carne in umido.

Panada America Latina

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

3 ETTI DI STRUTTO

5 O 6 ETTI DI FARINA

1KG DI AGNELLO

4 POMODORI SECCHI

1 SPICCHIO D'AGLIO

1 DECILITRO DI OLIO

1 MAZZO DI PREZZEMOLO

500G DI PISELLINI

Versare in una terrina lo strutto, mezzo bicchiere di acqua tiepida e un pizzico di sale; incorporarci tanta farina quanto basta ad ottenere un impasto piuttosto morbido. Lavorarlo con un mestolo di legno, con una certa energia, e poi maneggiarlo leggermente con la punta delle dita fino a renderlo liscio e omogeneo. Raccoglierlo a palla, coprirlo con un telo umido e metterlo per circa un'ora in frigo. Tagliarle a cubetti la carne e sistemarla in una terrina. Tritare sul tagliere quattro pomodori secchi, il mazzo di prezzemolo, il mezzo spicchio d'aglio; diluire il pesto con tre cucchiainate d'olio d'oliva e versare il tutto sulla carne. Rimestare bene in modo che il condimento venga uniformemente distribuito sulla carne e non aggiungere sale perchè sarà sufficiente quello contenuto nei pomodori secchi. A questo punto togliere la pasta dal frigo, dividerla in due pezzi di cui l'uno sarà il quarto dell'altro e stenderli con il mattarello in forma di disco. Sollevare il disco più grande, reggendolo con i pugni chiusi per non lacerarlo, farlo aderire al fondo e ai bordi di una tortiera dal

diametro di circa venti centimetri. Adagiare al centro del disco metà della carne e disporre il rimanente a piramide; irrorare con un filino d'olio e posare sulla cuspidine del monticello di carne, il disco piccolo di pasta. Staccare dai bordi della teglia l'estremità del disco grande, raccoglierla formando quattro pieghe e far aderire la sfoglia al cumulo di carne; far combaciare i lembi dei due dischi, unirli stringendoli fra le punte del pollice e dell'indice e formare un cordoncino lungo tutta la circonferenza delle due sfoglie riunite. Si avrà così un involucro ermeticamente chiuso, largo alla base e stretto in cima, approssimativamente simile a un tronco di cono. Se il tutto risultasse un pò bitorzoluto se ne può correggere la forma con qualche opportuno colpetto assestato con le mani aperte e procedendo come se si dovesse sistemare bene un fagotto contenuto in un fazzoletto legato per le ciocche. Così la panada sarà perfetta e pronta per essere cotta. Va messa in forno a medio calore e lì lasciata per circa due ore; la si dovrebbe gustare calda, ma se si avesse la necessità di doverla riscaldare basterà rimetterla nel forno freddo, accendere la fiamma, attendere che sia ben caldo ed estrarre "sa panada".

Carne con chili America Latina

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone

450G MANZO TRITATO

400G FAGIOLI ROSSI SCOLATI

2 CIPOLLE TRITATE

400G POMODORI

2 CUCCHIAINI DI CHILI

Rosolate la carne con le cipolle; aggiungere gli altri ingredienti e cuocere a fuoco lento per 30 minuti.

Pabellon criollo - Carne alla creola Venezuela

www.ricettemania.com

Ingredienti:

1KG DI CARNE DI MANZO

3 SPICCHI D'AGLIO

2 POMODORI GRANDI

PEPERONCINO

2 CAROTE

OLIO

2 CIPOLLE

SALE

PEPE

In una pentola lessate la carne con la cipolla tagliata a tocchetti. Sminuzzate la carne una volta cotta e preparate un soffritto di cipolla, carota, aglio, peperoncino e pomodoro tritato. Salate, pepate e proseguite la cottura così da ottenere un composto di media consistenza. Servite con riso bianco pilaf, fagioli neri e banane fritte a rondelline.

Paella valenciana Spagna

www.cucinaconme.it

Ingredienti per 6 persone:

500G DI RISO A CHICCO LUNGO (PARBOILED, O PATNA O BASMATI)

2 PEPERONI ROSSI

1 CIPOLLA GROSSA

1 SPICCHIO D'AGLIO

500G DI PISELLI SGRANATI

1 PICCOLO POLLO TAGLIATO A PEZZI

200G DI LOMBO DI MAIALE (OPPURE DI SALSICCIA)

1 PEZZO DI CHORIZO (O ALTRA SALSICCIA SECCA PICCANTE NOSTRANA)

200G DI SACCHE DI CALAMARI O SEPIE GIÀ PULITE

400G DI VONGOLE E/O COZZE

6 O 12 CODE DI GAMBERONI NON SGUSCIATE

300G DI POLPA DI POMODORO (FRESCA O IN SCATOLA)

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

1 CUCCHIAINO DI PAPRIKA DOLCE

1 FOGLIA D'ALLORO

BRODO DI CARNE

SALE

PEPE NERO

6 CUCCHIAI D'OLIO D'OLIVA.

Lasciate le vongole in acqua salata per 3 ore per far perdere loro la sabbia. Le cozze vanno prima spazzolate sotto l'acqua corrente. Tagliate la carne di maiale a dadini o spellate la salsiccia e disfatela a pezzettini. Sminuzzate insieme la cipolla e l'aglio. Mondate i peperoni e tagliateli a strisce. Tagliate la salsiccia piccante a rondelle. Fate un taglio sul dorso dei gamberoni e eliminate il budellino intestinale senza togliere il guscio.

Scaldate il forno a 250°. Versate metà dell'olio nell'apposita padella di ferro (in mancanza, potete usare un wok, oppure qualsiasi recipiente che possa andare al fuoco e nel forno) e scaldate a fuoco medio. Fate rosolare i pezzi di pollo su tutti i lati e salateli alla fine. Toglieteli e teneteli al caldo. Nella stessa padella, fate appassire la cipolla e l'aglio con la foglia di alloro e unite il lombo o la salsiccia. Quando la carne è dorata, unite i peperoni e i calamari tagliati a fettucce. Dopo qualche minuto, unite il pomodoro e i piselli e lasciate cuocere per qualche minuto. Togliete questi ingredienti dalla padella e versate l'olio rimasto. Fate tostare rapidamente il riso e unite tutti gli altri ingredienti, incluse le spezie e un cucchiaino di sale. Coprite con circa 1 litro e un quarto di brodo, mescolate bene e portate il tutto a ebollizione.

Coprite con carta stagnola e cuocete in forno per circa 15 minuti senza mescolare. Controllate alla fine che il riso è cotto e, se necessario, aggiungete poco brodo se vi sembra che il riso è troppo asciutto. Portate la paella in tavola nel suo recipiente.

Baccalà con patate

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

800G BACCALÀ BAGNATO

3 CIPOLLE GRANDI

150G DI OLIVE NERE

800G DI PATATEVINO BIANCO

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

QUALCHE POMODORINO PACHINO

Affettare finemente le cipolle e farle cuocere a fuoco lento con il vino bianco fino ad evaporazione dello stesso. Mettere l'olio e i pomodorini; tagliare a pezzi le patate e coprirle con acqua calda. Quando le patate sono quasi cotte aggiungere il baccalà, le olive nere, il prezzemolo e cuocere per altri 15 minuti. Regolare di sale.

Coda di rospo in guazzetto

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

500G DI CODA DI ROSPO

200G DI SCAMPI

2 CALAMARI

2 GAMBERONI O MAZZANCOLLE

300G POMODORINI PACHINO

1 SPICCHIO DI AGLIO

OLIO

PREZZEMOLO

Soffriggere l'aglio nell'olio, spolverare di prezzemolo e far cuocere la coda di rospo per 10 minuti. Unire i calamari a pezzetti, gli scampi, i gamberoni e infine i pomodorini. Cuocere per altri 20-30 minuti lasciando la zuppetta con il sughetto leggero.

Pesce infilzato al cocco

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 persone:

150G DI PESCE SPADA

150G DI GAMBERI DI MEDIA GRANDEZZA

150G DI PESCATRICE

1 PEPERONE ROSSO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE Q.B.

150G DI COCCO MACINATO

Innanzitutto deliscate i pesci e privateli della loro pelle, sgusciate i gamberi e lavateli per bene sotto l'acqua corrente. Tagliate il pesce spada e la pescatrice a cubettoni di media grandezza e alla stessa maniera tagliate anche i peperoni. A questo punto potete cominciare ad infilzare il pesce su di uno spiedino di ferro (in mancanza va bene anche quello di legno). Alternate le varie qualità di pesce con i pezzi di peperone, terminata l'operazione adagiate gli spiedini su di una placca da forno precedentemente unta e cospargeteli di cocco tritato ed un pizzico di sale. Infornate a 200 g° per 15 minuti circa. Serviteli guarniti di patate lesse condite con una salsa allo yogurt.

Insalata patate e cozze

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

5 PATATE MEDIE

300G DI COZZE GIÀ SGUSCIATE

MEZZA TAZZA DI MAIONESE

PREZZEMOLO FRESCO

Pelare le patate, ridurle a dadetti, lessarle a vapore (circa 20 minuti). Raccoglierle in una insalatiera, unire le cozze, cospargere di prezzemolo fresco tritato, condire con la maionese, mescolare delicatamente e servire.

Torta di merluzzo Finlandia

www.cookyland.it

Ingredienti per 4 persone:

500G DI FARINA DI GRANO SARACENO

500G DI MERLUZZO COTTO

250G DI PANCETTA AFFUMICATA

90G DI BURRO

1 UOVA

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

Dopo aver versato la farina di saraceno sulla spianatoia, disponetela a fontana, mettetevi al centro il burro ammorbidito, un pizzico di sale ed acqua quanta è sufficiente ad ottenere un'impasto morbido ed elastico. Formate quindi una palla, avvolgetela in un luogo fresco per circa 1 h. Intanto tagliate il merluzzo e la pancetta a pezzetti.

Trascorso il tempo previsto, tirate la pasta con il matterello e ricavate due sfoglie sottili del diametro della teglia che intendete utilizzare per la cottura.

Imburrate la teglia, infarinatela e foderate quindi il fondo con una sfoglia di pasta, lasciando i bordi più alti. Versatevi poi il pesce e la pancetta, condite con qualche fiochetto di burro, sale e pepe e coprite con la seconda sfoglia.

Bagnate i bordi delle due sfoglie con dell'acqua e premeteli bene, in modo da saldarli. Spennellate infine la superficie della torta con l'uovo sbattuto e bucherellatela con i rebbi di una forchetta prima di metterla in forno a calore sostenuto e lasciatela cuocere per 40 m.

Quiche Lorraine

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

3 1 2

1 ROTOLO PASTA SFOGLIA

8 SOTTILETTE

5-6 FETTE DI SPECK

3 UOVA

100ML DI PANNA

SALE

PEPE

NOCE MOSCATA

Stendere la pasta sfoglia in una teglia unta, disporre uno strato di sottilette e uno successivo di speck. Aggiungere le uova sbattute con panna, sale, pepe e noce moscata. Cuocere in forno caldo a 220°, per 35 minuti circa.

Quiche di zucca

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

PASTA BRISÈ

500G DI POLPA DI ZUCCA

2 FETTE DI PANCETTA AFFUMICATA

100G DI FONTINA

2 UOVA

1/2 BICCHIERE DI LATTE

2 CUCCHIAI DI FORMAGGIO GRATTUGIATO

2 CUCCHIAI DI PANNA

OLIO

BURRO

SALE

PEPE

Tagliate la zucca, la pancetta e la fontina a dadini delle stesse dimensioni. Scaldate l'olio in padella, frigetevi i cubetti di zucca, toglieteli dal recipiente e salateli. In un'altra padella, fate tostare la pancetta senza condimento. Scolatela e unitela alla zucca. Stendete la pasta e ponetela in una teglia imburrata e infarinata, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Versate la zucca in una terrina, unite la fontina, un po' di rosma-

3 1 3

rino, le uova sbattute, il sale, il pepe, la panna ed il latte. Amalgamate bene e versate il composto nella pasta. Mettete in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Torta salata con piselli e funghi

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone

1KG DI PATATE

3 UOVA

1 SCATOLA DI PISELLI DA 400 G

200G DI CHAMPIGNONS

100G DI PANCETTA TESA

IN UNA SOLA FETTA

1 CIPOLLA

1 NOCE MOSCATA

50G GRANA GRATTUGIATO

PANE GRATTATO

OLIO D'OLIVA

BURRO

SALE

Lavate le patate e lessatele in acqua fredda 40 minuti. Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendole in una terrina. Unite 50 g di grana grattugiato, i tuorli e una grattata di noce moscata. Amalgamate, quindi unite anche gli albumi, che avrete montato a neve. Mondate i funghi, affettateli e fateli cuocere 20 minuti in una casseruola con 20 g di burro. Fate rosolare in un tegame con 1 cucchiaio di olio e 20 g di burro la cipolla tritata e la pancetta a dadini, unite i piselli, salate e cuocete 10 minuti. Trasferite due terzi del purè in uno stampo a cerniera imburrato e cosparso di pane grattato, quindi rovesciatevi i piselli e poi i funghi. Coprite con il purè rimasto, livellando bene, e cospargete di pane grattato. Infornate a 160° per 40 minuti.

Tortino di spinaci

mamma di Angelo

Ingredienti:

PER LA PASTA BRISÉ:

250G DI FARINA

125G BURRO O MARGARINA

1 TUORLO D'UOVO

1 ALBUME (PER SILDARE LA PASTA SUPERIORE)

SALE Q.B.

PER IL RIPIENO

400G DI SPINACI

20G DI UVA SULTANINA

20G DI PINOLI

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

NOCE MOSCATA Q.B.

2 TUORLI

2,5DL DI PANNA FRESCA

Preparare la pasta brisé incorporando con una spatola il burro alla farina e all'uovo. Lasciare riposare per 30 minuti; poi stendere la pasta e foderare una teglia imburrata.

Passare nel burro gli spinaci lessi ben scolati; con questi riempire la pasta brisé e preparare la crema royal con i due tuorli e la panna frullati. Versare sugli spinaci l'uvetta, i pinoli e per ultima la crema, sale, pepe e noce moscata/

Coprire con un disco di pasta brisé, saldare con l'albume e bucare leggermente con uno stecchino.

Infornare a 180° per 15 minuti.

Tortino di carciofi

mamma di Angelo

Ingredienti:

PER LA PASTA BRISÉ:

250G DI FARINA

125G BURRO O MARGARINA

1 TUORLO D'UOVO

1 ALBUME (PER SALDARE LA PASTA SUPERIORE)

SALE Q.B.

PER IL RIPIENO

5 CARCIOFI

1 SPICCHIO D'AGLIO

1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

20G DI UVETTA SULTANINA

20G DI PINOLI

SALE Q.B.

PEPE Q.B.

NOCE MOSCATA Q.B.

1 UOVO

1 TUORLO

250G DI RICOTTA

PARMIGIANO O GRUVIERA GRATTUGIATO Q.B.

2,5DL DI PANNA FRESCA

Preparare la pasta brisé incorporando con una spatola il burro alla farina e all'uovo. Lasciare riposare per 30 minuti; poi stendere la pasta e foderare una teglia imburata.

Soffriggere nell'olio, burro ,spicchio d'aglio tagliato in quattro, i carciofi tagliati a spicchi dopo avere eliminato le foglie più dure; sfiammare con il vino e lasciare cuocere a fuoco basso quanto necessario. A fine cottura aggiungere il sale, il pepe e il prezzemolo tritato.

Aggiungere la ricotta, l'uovo intero e il tuorlo, il formaggio grattato e la panna.

Coprire con un disco di pasta brisé , saldare con l'albume e bucare leggermente con uno stecchino.

Infornare a 180° per 15 minuti.

Tortino alla cicoria

mamma di Angelo

Ingredienti:

PER LA PASTA:

300G DI FARINA

50G BURRO O MARGARINA

2 CUCCHIAI D'OLIO

1/2 BICCHIERE D'ACQUA

SALE Q.B.

PER IL RIPIENO

1KG DI CICORIA

150G DI PANCETTA

80G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

1 UOVO

1 SPICCHIO D'AGLIO

1 CIUFFO DI PREZZEMOLO

SALE Q.B.

Impastare farina, olio, sale e acqua. L'impasto deve essere morbido ma consistente. Lavorare con le mani; mettere in un tovagliolo e lasciarla riposare per 30 minuti.

Lessare la cicoria in poca acqua salata, strizzarla e farla soffriggere in olio, aglio, peperoncino e pancetta. Lasciarla raffreddare e incorporare il parmigiano e l'uovo; con i 2/3 della pasta stendere una sfoglia e foderare una teglia imburata; punzecchiare con una forchetta e distribuirvi bene il ripieno. Con la pasta avanzata coprire, far aderire bene i bordi delle due sfoglie. Bucherellare il tortino con uno stecchino, ungere con olio e infornare in forno ben caldo per 40 minuti circa.

Torta di verdure

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

PASTA BRISÉ

800G DI SPINACI (*)

MOZZARELLA O RICOTTA

1 UOVO

AGLIO

CIPOLLA

OLIO

SALE

PEPERONCINO

* Varianti: bietola e mozzarella - broccoli e salsiccia o altro

Lessate gli spinaci e salateli, ovvero, sbollentate appena quelli surgelati, scolateli e tagliateli grossolanamente. Passate in padella con l'olio uno spicchio di aglio, mezza cipolla tritata ed il peperoncino. Unite gli spinaci e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiustate di sale. Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire, unite l'uovo crudo, la mozzarella a dadini o la ricotta a piacere ed amalgamate. Stendete 2/3 della pasta, foderate il fondo ed i lati di uno stampo imburrrato ed infarinato e punzecchiate la pasta con i rebbi della forchetta. Versatevi tutto il composto, coprite con il resto della pasta, ripiegando verso l'interno quella in più e punzecchiate con la forchetta. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti.

Torta pasqualina

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

400G DI FARINA

350G DI ERBETTE (BIETA, SPINACI, ETC.)

200G DI RICOTTA FRESCA

40G DI BURRO

5 UOVA FRESCHISSIME

MOLLI CA DI PANE

1/3 BICCHIERE DI LATTE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

MAGGIORANA

PEPE

OLIO

SALE

Impastate la farina con due cucchiaini d'olio ed acqua sufficiente per ottenere la giusta consistenza. Lavoratela per circa 10 minuti, quindi formate 20 piccoli panini e lasciate riposare per circa 1 ora coperti da un tovagliolo unido. Lavate con cura le erbe e mettetele a cuocere in un tegame, senza aggiungere acqua. Una volta cotte, scolatele, tagliatele a striscette, sistematele su un piano e conditele con parmigiano, sale e maggiorana tritata. Ammorbidite la mollica nel latte, aggiungendo un cucchiaio di parmigiano, un uovo, le erbe e la ricotta. Ungete una tortiera a bordi alti e foderatela con uno dei panetti tirato con il mattarello, ungete con l'olio e sistematevi sopra altre 9 parti di pasta tirata e ben unte con olio. Versate il composto che avete preparato, ricavando 4 fossette in cui metterete del burro e un uovo in ognuna. Cospargete con del parmigiano, del pepe e un filo d'olio. Completate con le parti di pasta rimaste, unte ognuna di olio e mettendo qualche fiocchetto di burro ai bordi della pasta, premendoli. Ungete la superficie con dell'olio e infornate a forno preriscaldato a 190°C per circa 45 minuti.

Erbazzone

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

1,200KG DI BIETOLE

250G DI FARINA

120G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

80G DI PANCETTA

1 UOVO

OLIO

AGLIO

PREZZEMOLO

SALE

PEPERONCINO

Setacciate sulla spianatoia la farina con un pizzico di sale, sistematela a fontana, aggiungete 4 cucchiaini di olio e tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta soda. Fatene un panetto, avvolgetelo in un telo e lasciatelo riposare per mezz'ora. Lavate le bietole, lessatele in acqua sala-

ta, scolatele e tritatele finemente. In una casseruola con l'olio, fate sciogliere la pancetta con l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino. Unite le bietole, lasciate insaporire e togliete dal fuoco. Quando saranno tiepide, unite l'uovo e il formaggio grattugiato. Dividete il panetto in due parti, di cui una più piccola. Stendete con il matterello, ottenendo due dischi sottili. Ungete uno stampo con dell'olio, foderate il fondo ed i bordi con la pasta, rovesciatevi il ripieno e sovrapponetevi il secondo disco. Cuocete in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti.

Crostata di zucchini e fiori di zuccina

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

PASTA BRISÈ

500G DI ZUCCHINE

UN MAZZETTO DI FIORI DI ZUCCHINA

60G DI PANNA

1/2 CIPOLLA

4 CUCCHIAI DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

2 UOVA

1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO

OLIO

SALE

PERONCINO

Lavate i fiori di zuccina, tagliateli a pezzetti, tenendone da parte 2 interi per la decorazione. Fate stufare la cipolla tritata in un tegame con l'olio e mezzo bicchiere di vino bianco per circa 10 minuti. Unite le zucchini tagliate a rondelle, il peperoncino e salate. A parte, sbattete le uova con la panna, un pizzico di sale e il parmigiano, unite le zucchini, i fiori e mescolate bene. Imburrate ed infarinate uno stampo, rivestitelo con la pasta e versatevi il composto. Mettete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa. Togliete dal forno, decorate con i due fiori tenuti da parte e servite tiepida.

Torta di patate e zucchini al pesto

www.cucinaconme.it

Ingredienti per 4 persone:

150G DI FARINA

5G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO (O 250G DI PASTA DA PIZZA)

1 ZUCCHINA

2 PATATE MEDIE

1 TUORLO

1 CUCCHIAIO DI PANNA PER CUCINARE

1 CUCCHIAIO DI GRANA O PARMIGIANO GRATTUGIATO

1 CUCCHIAIO DI PESTO

SALE

OLIO D'OLIVA

Stemperate il lievito in una ciotola con 1 dl acqua tiepida. Unite una presa di sale e un cucchiaino d'olio d'oliva. Unite la farina a poco a poco, mescolando prima con una forchetta poi con le mani.

Dovete ottenere una pasta di consistenza elastica, leggermente appiccicosa. Lavorate per alcuni minuti con le mani, quindi riponetevi in una ciotola capiente, coprite con un piatto e lasciate lievitare per 2 ore in un luogo tiepido.

Stendete la pasta con il mattarello su un piano infarinato fino ad ottenere una sfoglia piuttosto sottile. Ritagliatevi un disco di circa 25cm di diametro e sistematelo su una teglia da forno oleata. Nei ritagli di pasta, confezionate una treccia per decorare il bordo.

Sbucciate le patate e lessatele in acqua salata per 15 minuti, quindi scolatele e tagliatele a fette. Lavate la zuccina e affettatela.

Mescolate il tuorlo con il formaggio, la panna e un po' di sale e spalmate sulla pasta. Guarnite con patate e zucchini e spennellate la superficie con olio d'oliva.

Cuocete nel forno già caldo a 220 gradi finché la pasta sarà dorata. Durante la cottura, controllate che la pasta non si sollevi dalla teglia: in questo caso, bucate le bolle con la punta di un coltellino.

Togliete la torta dal forno, spalmatela con pesto e servite subito (potete anche servirla tiepida, ma non fredda).

Sfogliata di cipolle

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 6 persone:

UN PANETTO DI PASTA SFOGLIA SURGELATA 500

350G SPINACI DA MONDARE

500G CIPOLLA

500G PATATE

1 UOVO

1 CUCCHIAIO DI PARMIGIANO

BURRO

3 CUCCHIAI DI PANNA LIQUIDA

SALE E PEPE

Fate scongelare la pasta sfoglia; sbollentate gli spinaci e strizzateli bene; pelate le patate, riducetele a dadini e scottatele in acqua salata, acidulata con un goccio di aceto. Stufate la cipolla, affettata a velo, con un dito d'acqua, un pizzico di sale, una noce di burro, poi unite le patate, fate insaporire il tutto per qualche minuto: il misto dovrà risultare asciutto. Stendete la sfoglia e con parte di essa ricopritene il fondo con un foglio di carta da forno allargatevi sul fondo gli spinaci e le altre verdure; su tutto versate l'uovo sbattuto con sale, pepe, un cucchiaio di formaggio, 3 di panna, poi coprite con un altro disco di sfoglia unendolo a quello sottostante con un cordoncino di pasta. Incidete la sfogliata con un taglio a croce (i lembi di sfoglia si apriranno in cottura) e infornatela a 200' per 45'.

Muffins di riso

www.cucinadellafelicita.com

Ingredienti per 12 muffins:

70G DI RISO LESSATO AL DENTE

1/4 DI LITRO DI LATTE

3 UOVA SBATTUTE

25G DI BURRO FUSO

140G DI FARINA

3 2 2

1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO

1/2 CUCCHIAINO DI SALE

POCA FARINA PER FORMINE

Stemperate la farina, in una terrina, con il latte, unitevi le uova leggermente sbattute, 20 g di burro fuso, un cucchiaio di zucchero e mezzo cucchiaino di sale; rimescolate bene con il cucchiaio di legno e incorporatevi il riso lessato.

Con una frusta metallica sbattete il composto in modo che si amalgami bene.

Ungete con il burro rimasto le formine, spolverizzate leggermente di farina e distribuitevi il composto.

Passate in forno già caldo per 20-25 minuti circa.

Toglieteli dalle formine e lasciateli intiepidire prima di servire.

Volendo, potete arricchire l'impasto di questi muffins con un cucchiaio di rum o un cucchiaio di uva sultanina, spolverizzandoli con un cucchiaio di zucchero a velo.

Sono ottimi anche tagliati a metà e cosparsi con marmellata di mirtilli.

Ciambella salata

Zia Ornella

Ingredienti:

1/2KG DI FARINA

50G DI LIEVITO DI BIRRA

100G BURRO

2 UOVA INTERE

1/4 L LATTE

UN CUCCHIAINO DI ZUCCHERO

2 PRESE DI SALE

Sciogliere il lievito con zucchero e sale nel latte tiepido. Aggiungere la farina, il burro sciolto e le uova. Impastare finché la pasta diventa molle e attaccaticcia e lavorare fino a che non si stacca dal recipiente; mettere in una forma con il buco unta di burro e ripassata di farina. Lasciare lievitare finché non si sarà raddoppiata la quantità. Si aggiungono pezzetti di salame e di formaggio schiacciandoli all'interno e si cuoce a temperatura moderata (150°) per 40 minuti dopo aver pennellato la superficie

3 2 3

con rosso d'uovo.

Si serve con bietole o spinaci o funghi o piselli e formaggi freschi (crescenza, robiole varie ecc.).

Torta salada brasiliana Brasile

Rosa

Ingredienti:

12 CUCCHIAI DI FARINA

2 BICCHIERI DI LATTE

2 UOVA

1 TAZZA PICCOLA D'OLIO

3 CUCCHIAI DI FORMAGGIO GRATTUGIATO

1 CUCCHIAIO DI LIEVITO

1 CUCCHIAINO DI SALE

VERDURA A PIACERE

Unire tutti gli ingredienti con un frullatore escusa la verdura; unire anche la verdura lessata, ripassata e tagliata a pezzi, imburrare una teglia e cuocere in forno acirca 180°.

Plum cake salato alle olive Francia

www.cucinaconme.it

Ingredienti per 4 persone:

2 UOVA

100G DI FARINA

1 CUCCHIAINO DA CAFFÈ DI LIEVITO IN POLVERE

100G DI OLIVE VERDI SNOCCIOLATE

100G DI POMODORINI

3 2 4

3 CUCCHIAI D'OLIO D'OLIVA

SALE

ORIGANO

Rompete le uova in una ciotola e unitevi l'olio, il sale e abbondante origano. Unite la farina alla quale avrete mescolato il lievito in polvere. Mescolate bene e unite infine i pomodorini e le olive. Versate in un piccolo stampo da cake oleato, oppure una piccola pirofila.

Cuocete nel forno preriscaldato a 170° per 30' circa. Infilzate il cake con la lama di un coltellino: se esce asciutta, il cake è pronto; altrimenti, prolungate la cottura per qualche minuto. Sformate il cake per farlo raffreddare.

Arepas - Focaccine Venezuela

www.ricettemania.com

Ingredienti:

500G DI FARINA DI MAIS

1 CUCCHIAINO DI SALE

150G DI FORMAGGIO GRATTUGIATO

500G DI ACQUA FREDDA

In una terrina, mescolate la farina, il sale e il formaggio. Unite abbastanza acqua per ottenere un impasto omogeneo e sodo. Impastate bene e formate una palla. Coprite l'impasto e fate riposare per 5 minuti. Dividete la pasta in 10 palline e schiacciatele con la mano. Preriscaldate il forno a 200 gradi. Ungete leggermente una teglia e scaldatela su fuoco basso. Appoggiate le arepas sulla superfici e cuocetele per circa 5 minuti da ogni lato fino a quando non si forma una crosta dorata. Trasferite le focaccine su una piastra da forno e cuocetele per 20/25 minuti in forno. Voltandole ogni tanto durante la cottura. Servite calde.

Insalata di cuori di palma

www.raggiadisole.org

Ingredienti per 4 persone

3 2 5

400G DI CUORI DI PALMA IN SCATOLA AL NATURALE

600G DI GAMBERETTI

IL SUCCO DI 2 LIMONI

50G DI MAIONESE

Calorie per porzione: 116

Cholesterolo: 140

Lessare i gamberetti in acqua bollente ben salata, sgusciarli, recuperare le code ed eliminare i filetti intestinali.

Sgocciolare bene i cuori di palma dal loro liquido di conservazione e tagliarli a fiammifero. Allargarli sopra un vassoio e sistemarvi sopra le code di gambero. Diluire la maionese con il succo dei limoni e condire con la salsina l'insalata

Insalata di fave

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

1KG FAVE FRESCHE

SALE

2 CUCCHIAI DI ACETO

UN POCO DI ZUCCHERO

UN PIZZICO DI PAPRIKA DOLCE

1 CIPOLLA

4 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA

125G DI LARDO

Lessare le fave sbucciate in acqua e sale per circa mezza ora, colarle e farle raffreddare. Mescolare in un piatto l'aceto, l'olio, lo zucchero, la paprica, la cipolla tagliata a fettine, un po' di sale e battere bene il tutto. Versare questo condimento sulle fave, metterle in una teglia e lasciarle marinare per circa 3 ore. Al momento di servire tagliare il lardo in pezzetti, farlo rosolare in un tegame e unirlo all'insalata mescolando bene.

Gratin fantasia

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti per 4 persone:

500G DI PROSCIUTTO COTTO AFFETTATO

3 CIPOLLE

500G DI FONTINA

5 PATATE MEDIE

100G DI BURRO

1/4 DI LATTE

PANE PESTO

SALE

Tagliate le cipolle a fettine sottili e fatele dorare nel burro. Imburrate una terrina. Mettete sul fondo uno strato di fette di prosciutto sovrappo-
nendole leggermente, unendo le cipolle e i pezzetti di fontina. Salate e
cospargete di fiocchi di burro. Fate degli altri strati terminando con quel-
lo di patate.

Fondete 50 g di burro nel latte intiepidito e versatelo nella
terrina. Coprite di pan pesto e infornate 30' a 180'.

Cianfotta leggera

www.cucinaconme.it

Ingredienti per 4 persone:

1 CIPOLLA

1 SPICCHIO D'AGLIO

1 MELANZANA

2 ZUCCHINE

2 CAROTE

2 PATATE PICCOLE

1 PEPERONE ROSSO

2 PICCOLE PERE COSCIA ACERBE

4 POMODORI MATURI

30G DI UVETTA SECCA

BASILICO

2 CUCCHIAI D'OLIO D'OLIVA

SALE

Sbucciate le melanzane e tagliatele a grossi dadi. Cospargete con sale fino, mescolate e deponete in una ciotola o in un colapasta con sopra un peso (per esempio un piatto con sopra una lattina di pelati) e lasciate spurgare per 1 ora circa. Sbucciate le carote e le patate, tagliando le prime a rondelle e le seconde a dadi. Mondate il peperone e tagliate la polpa a strisce. Spuntate le zucchine e tagliatele a rondelle. Scottate i pomodori in acqua bollente per pochi secondi, quindi spellateli e eliminate i semi. Scaldate l'olio in una casseruola a fondo spesso e fatevi dorare la cipolla tagliata a fette e l'aglio tagliato in due. Scartate l'aglio e gettate nella casseruola la melanzana ben strizzata. Lasciate dorare rapidamente e unite le carote, le patate e le zucchine. Mescolate bene, unite la polpa dei pomodori e dadi e bagnate con un bicchiere di acqua. Dopo 20 minuti, unite il peperone, l'uvetta e le pere tagliate a spicchi.

Salate e lasciate cuocere per altri 15 minuti circa. Correggete eventualmente di sale e servite caldo o tiepido.

Funghi e patate

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

1 CONFEZIONE DI FUNGHI SURGELATI

300G DI PATATE

50G DI BURRO

30G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

LATTE O BRODO

PREZZEMOLO

SALE

PEPE

Fate insaporire i funghi ancora surgelati con una noce di burro per 10 minuti. Sbucciate le patate e tagliatele a rondelle sottili. Ungete il fondo di una pirofila con il rimanente burro e un po' d'olio, disponete uno strato di patate e uno di funghi. Cospargete con il parmigiano grattugiato e il prezzemolo. Salate e pepate. Ripetete l'operazione fino ad esaurimento

degli ingredienti. Versatevi un po' di brodo caldo o di latte e cuocete in forno a 180°C per 30/40 minuti.

Sformato di pane

www.agricolturabiologica.com

Ingredienti per 2 persone:

2 PANINI INTEGRALI RAFFERMI

1,5 DL DI LATTE

2 SCALOGNI

2 CUCCHIAI DI OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

2 CUCCHIAI DI PREZZEMOLO TRITATO

1 UOVO

SALE

Scaldate il forno a 185°C.

Spezzettate i panini e bagnateli con il latte caldo. Sbucciate e tritate finemente gli scalogni, fateli soffriggere nell'olio unendo il prezzemolo.

In una terrina, unite al pane strizzato e sbriciolato, il solo tuorlo dell'uovo sbattuto, gli scalogni, un pizzico di sale.

A parte montate a neve ferma l'albume dell'uovo ed unitelo delicatamente all'impasto.

Riempite due stampini monodose unti con olio, metteteli in una teglia piena d'acqua, coprite tutto con un foglio d'alluminio e fateli cuocere nel forno a bagnomaria per circa 60 min.

A cottura ultimata, togliete gli stampini dal forno, lasciateli riposare 5 minuti, poi capovolgeteli nei piatti e servite accompagnando con una salsa.

Sformato di cavolfiore

www.ziacecilia.it

Ingredienti:

2 CAVOLFIORI

100G DI EMMENTAL

50G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

50G DI BURRO

50G DI FARINA

1/2 LITRO DI LATTE

Mondate i cavolfiori e lessateli. Con la farina, il latte e il burro preparate una besciamella; quindi, disponete la verdura in una pirofila imburata. Insaporite con un pizzico di sale e pepe e ricoprite con la besciamella. Riducete l'emmenthal in scaglie e spargetele sullo sformato, insieme al parmigiano e passate in forno a 250°C per 10 minuti. A cottura ultimata, accendete brevemente il grill per ottenere una croccante crosta dorata.

Sformati di zucca

www.cucinaconme.it

Ingredienti per 4 persone:

1KG DI ZUCCA

1 GROSSO PORRO

1 CUCCHIAIO D'OLIO D'OLIVA

20G DI BURRO

1DL DI PANNA

4 UOVA

20G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

SALE

PEPE NERO

ERBA CIPOLLINA

Eliminate la buccia e i semi della zucca e tagliate la polpa a dadi. Togliete la base e la parte verde del porro e affettate sottilmente la parte bianca dopo aver controllato che non contenga terra.

Scaldate l'olio in una casseruola e distribuitevi le rondelle di porro. Sistemate sopra i pezzi di zucca, coprite e lasciate stufare il tutto per 15 minuti a fuoco lento. Trascorso questo tempo, togliete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio finché tutta l'acqua in eccedenza sarà evaporata. Il tempo dipende dal tipo di zucca usata.

Frullate le verdure e pesatene 500 gr. Diluite con la panna e condite

con sale e pepe. Unite infine il formaggio e le uova intere sbattute.

Imburrate generosamente 4 stampini e distribuite un po' di erba cipollina sul fondo o sui bordi. Distribuite la crema negli stampini e battete il fondo con un colpo secco sul piano di lavoro per assestare il contenuto.

Sistemate gli stampi in una pirofila con acqua tiepida e coprite ognuno con un foglio di carta stagnola. Cuocete nel forno già caldo a 160° per circa 50 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli intiepidire per 10 minuti nel loro bagnomaria.

Zucca ripiena

www.halloweenight.it

Ingredienti per 6 persone:

1 ZUCCA DI CIRCA 4KG

1 FORMA DI PANE CASERECCIO

500G DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

200G DI FONTINA

1LT DI PANNA DA CUCINA

Asportate una calotta alla zucca ed eliminate i semi ed i filamenti lasciando intatta la polpa. tagliate a dadini il pane dopo aver eliminato la crosta e abbrustolite i dadini sulla griglia. farcite la zucca di strati di crostini alternati a strati dei due formaggi, salate e pepate ogni strato, quindi riempite la zucca di panna fino a 3/4 della capienza. richiudete la zucca con la calotta e avvolgetela in un foglio di alluminio; quindi lasciatela per due ore abbondanti in un forno ben caldo. Al momento di servirla, eliminate l'alluminio, sollevate la calotte e, se occorre, ammorbidite in superficie con un po di panna.

Crocchette di zucca

www.halloweenight.it

Ingredienti:

700G DI ZUCCA

1 TUORLO D'UOVO

1 DL DI PANNA LIQUIDA

50G DI BURRO

SALE

Mondate la zucca dalla scorza e dai semi, poi fatela cuocere in forno. Riducetela poi in purea, amalgamate una noce di burro e fatela asciugare sul fuoco mescolando con un cucchiaino di legno; quindi unitevi la panna e il tuorlo d'uovo, aggiustate di sale e lasciate raffreddare il composto, formate poi delle palline, rotolatele nella farina e quindi friggetele nel burro finché non saranno ben dorate.

Flan di zucchini

www.ilcuciniera.net

Ingredienti per 4 persone:

600G ZUCCHINE

100G PANNA DA CUCINA

50G PARMIGIANO

2 UOVA

2 PORRI

ERBA CIPOLLINA

BURRO

SALE

PEPE

Mondare, lavare e sbollentare i porri. Tenere da parte le foglie più esterne, affettare sottilmente la parte interna. Mondare, lavare e affettare le zucchini a rondelle. Sciogliere una noce di burro e farci appassire i porri, unire le zucchini e cuocere a fiamma bassa per 15 minuti. Alzare la fiamma, salare, pepare e far asciugare bene le zucchini. Frullarle, amalgamare la panna, le uova, il parmigiano e l'erba cipollina tagliuzzata. Imburrare uno stampo da plum cake, foderare con le foglie di porro lasciandole sbordare. Riempire con il composto di zucchini, ripiegare le foglie, in modo da ricoprire la superficie. Cuocere in forno a 200° per 40 minuti coprendo lo stampo con alluminio. Lasciar riposare per 10 minuti, poi sformare.

Zucchini sott'aceto al rosmarino

<http://cucina.piemonte.net>

Ingredienti:

390G DI ZUCCHINE

3 BICCHIERI DI ACETO BIANCO

1 BICCHIERE DI OLIO

3 CUCCHIAINI DI SALE

5 FOGLIE DI BASILICO

4 SPICCHI D'AGLIO

ROSMARINO

1 CIPOLLA TRITATA

Affettate le zucchini ricavandone dei dischi non sottili. Mettete tutti gli ingredienti in una pentola, poi unitevi le zucchini. Lasciate cuocere per 5 minuti quindi fate raffreddare. Versate il ricavato in vasi ben lavati, poi chiudete i vasi ermeticamente e lasciate riposare.

Patate semplici

www.ricettemania.com

Ingredienti per 6 persone

600G PATATE

20G PREZZEMOLO

UNO SPICCHIO D'AGLIO

8 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

UN CUCCHIAIO DI ACETO

SALE Q.B.

Lavate le patate senza sbucciarle. Mettetele in una casseruola, copritele d'acqua, salate e portate a bollire a calore medio dopodiché cuocere a calore dolce 20-30 minuti o più secondo la grossezza. A cottura ultimata sbucciatele e affettatele piuttosto spesse disponendole via via su un piatto di portata. A parte, in una scodella, emulsionate bene l'olio con aceto e sale, aggiungendo anche qualche pezzetto d'aglio. Cospargete le

patate con il condimento preparato e spolverate con prezzemolo tritato. Servite subito ben caldo.

Boxty - Frittella di patate

Irlanda

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 Persone:

250G DI PURE' DI PATATE

250G DI PATATE CRUDE GRATUGIATE

250G DI FARINA

1 CUCCHIAIO DI LIEVITO

2 UOVA

1/4 TAZZA LATTE

UN PIZZICO DI SALE

Mescolare tutti gli ingredienti e distribuire il composto in una padella antiaderente. Cuocere dai due lati e riempire con carne o verdura. E' una specialita' dublinese e si puo' farcire, come una crepe salata, con carne o verdure.

Rosti di patate

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone

500G DI PATATE

40G DI BURRO

SALE

PEPE

PER LA VARIANTE AGGIUNGERE:

1 CIPOLLA

100G DI PANCETTA AFFUMICATA

Ottima ricetta di tradizione svizzera, i "rosti" si realizzano in più

varianti. Qui la versione base. Tagliate a fette piuttosto spesse le patate sbucciate e immergetele in abbondante acqua bollente salata. Cuocete per 10 minuti, scolate e fate raffreddare. Fate fondere 30 g di burro a fuoco lento in una larga padella; aggiungete le patate, che avrete prima grattugiato sui fori larghi della grattugia. Salate e pepate, mescolate, fate cuocere un po', poi livellate lo strato di patate per formare un tortino. Pressate il tortino con una paletta, coprite la padella e lasciatelo rosolare per circa 10 minuti a fuoco medio-basso. Capovolgete il tortino, fatelo cuocere per altri 10 minuti, aggiungendo ancora un po' di burro. Il rosti dovrà avere una bella crosta croccante e uniforme. Trasferitelo su un piatto di portata e servitelo ben caldo come piatto di mezzo.

La variante più "ricca"

Versate le patate grattugiate in un soffritto di cipolla tritata e pancetta affumicata tagliata a dadini. Cucinate nello stesso modo.

Colcannon - Puré di patate e cavolo

Irlanda

www.ricettemania.com

Ingredienti per 4 Persone:

4 PATATE DI MEDIA GRANDEZZA, SBUCCIATE

4 TAZZE DI CAVOLO SMINUZZATO (CIRCA 300G)

1/2 TAZZA DI CIPOLLOTTO SMINUZZATO

60G DI BURRO

2/3 TAZZA DI LATTE TIEPIDO

PEPE MACINATO

1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO PER GUARNIRE

Tagliare le patate in 4 parti, farle cuocere in acqua bollente per 15 minuti finché sono tenere. Scolarle, schiacciarle con una forchetta per farle diventare cremose. Far cuocere il cavolo in acqua bollente per 10 minuti, estrarlo dall'acqua e asciugarlo bene. In una grossa padella sciogliere il burro, aggiungere il cavolo, mescolare e unire il cipollotto, lasciar cuocere circa 1 minuto. Unire al composto le patate schiacciate. Aggiungere una quantità di latte sufficiente a ottenere una consistenza cremosa. Spolverizzare di pepe e servire guarnito con prezzemolo tritato.

Perunasoselaatikko - Casseruola di patate Finlandia

www.ricettmania.com

Ingredienti:

500G DI PATATE

SALE

3 CUCCHIAI DI BURRO

50 ML DI LATTE

2 CUCCHIAINI DI ZUCCHERO

2 UOVA

1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA

PAN GRATTATO:

Pelate le patate e lessatele. Una volta cotte, schiacciatele con la forchetta fino a ottenere una purea.

Unite il latte e il burro e mescolate delicatamente, unendo le due uova. Aggiungete lo zucchero e la noce moscata. Versate il composto in una teglia imbrattata e cospargete con cubetti di burro e pan grattato. Cuocete per 30 - 40 minuti in forno a 180 gradi. Questo piatto di solito accompagna gli arrostiti, assieme a piselli e bietole lessati.

Gratin di patate al rosmarino

www.ricettmania.com

Ingredienti per 6 persone:

PATATEKG 1

PROSCIUTTO CRUDOG 60

AGLIO - ROSMARINO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

BURRO

OLIO D'OLIVA

SALE

PEPE

Lessate le patate con la buccia, mettendole inizialmente in abbondante acqua fredda non salata. Scolatele quando saranno ancora leggermente al dente, pelatele e, calde, schiacciatele grossolanamente con il dorso di un cucchiaio, quindi insaporitele con sale, pepe e con un battuto di prosciutto, aglio, foglioline di rosmarino, il tutto soffritto in poco olio. Trasferite in una teglia abbondantemente imbrattata il composto, che dovrà risultare piuttosto sgranato, cospargetelo con 2 cucchiaini di parmigiano e passatelo in forno a gratinare.

Zucca frita in agrodolce

www.halloweenight.it

Ingredienti per 4 persone:

1 CHILO DI ZUCCA

4 CUCCHIAI DI UVETTA

4 CUCCHIAI DI PINOLI

OLIVE VERDI SNOCCIOLATE

1 CUCCHIAIO D'OLIO DI OLIVA

2 BICCHIERI D'OLIO DI ARACHIDI

1\2 BICCHIERE D'ACETO

SALE FINO

Mettere a bagno l'uvetta nell'acqua tiepida per 10 min. lavate e sciacquate la zucca, tagliatela a pezzi. eliminate la scorza, i semi e i filamenti, tagliate la polpa a fette spesse di 1cm. poi scaldate l'olio di arachidi 1 min. in tegame e frigate la zucca 5 min. per parte. scolate poi la zucca e salatela, scolate l'uvetta. poi passate per 2 min. la zucca nell'olio di oliva bollente, poi versate l'aceto sulla zucca e lasciate evaporare. infine aggiungete l'uvetta strizzata precedentemente.

Borek di pomodoro e melanzane Turchia e Nord Africa

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 30 borek

75G DI BURRO

1/3 TAZZA (80 ML) DI OLIO D'OLIVA

1 E 1/2 TAZZE (185 G) DI FARINA

PER FARCIRE

250G DI POMODORI

2 CUCCHIAINI DI OLIO D'OLIVA

1 PICCOLA CIPOLLA TRITATA

1/2 CUCCHIAINO DI CUMINO MACINATO

300G DI MELANZANE

2 CUCCHIAINI DI CONSERVA DI POMODORO

1 CUCCHIAIO DI CORIANDOLO TRITATO

1 UOVO POCO SBATTUTO

Prep. 50' + 1h in frigo - Cottura 1h

Unite in una ciotola burro, già sciolto, olio e 1/3 tazza (80 ml) di acqua. Aggiustate di sale. Incorporate a poco a poco la farina mescolando con un cucchiaino di legno, formando una massa che si stacca bene dalla ciotola. Cominciate a lavorare l'impasto con le mani, avvolgetelo in una pellicola trasparente e passate in frigo per 1 ora. Incidete i pomodori alla base, rimuovete la parte centrale e scottate in abbondante acqua bollente per circa un minuto. Togliete dall'acqua, immergeteli in acqua fredda e sbucciateli. Tagliateli a metà, eliminate i semi e riducete la polpa a dadini. In una padella scaldate l'olio, aggiungete la cipolla tritata e fate cuocere a fuoco basso per 2-3 minuti. Aggiungete il cumino, quindi dopo un minuto versatevi le melanzane ridotte a dadini e fate cuocere per 8-10 minuti, finché si sono appassite. Aggiungete ora il pomodoro e la conserva. Fate cuocere a fuoco medio per 15 minuti, finché il tutto si sarà radensato. Mescolate di tanto in tanto. Aggiustate di sale e aggiungete il coriandolo: lasciate raffreddare. Preriscaldate il forno a 180°. Ungete leggermente due teglie. Stendete metà dell'impasto ottenendo una sfoglia di circa 2 mm. Ricavate dei cerchi con uno stampo di 8 e 1/2 cm, fate un mucchietto con 2 cucchiaini della farcia nel centro di ciascun cerchio, spennellando l'orlo con dell'acqua e richiudendo, eliminando l'aria in eccesso. Premete il bordo con i rebbi di una forchetta. Passate sulla teglia

e spennellate con l'uovo sbattuto. Informate nella parte alta per 25 minuti, finché saranno dorati e croccanti.

Borek di funghi Turchia e Nord Africa

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 24 borek

4 FETTINE DI PANCETTA

250G DI FUNGHI

1 CUCCHIAIO DI OLIO D'OLIVA

1 CIPOLLA TRITATA

1/4 CUCCHIAINO DI PAPRIKA

1 CONFEZIONE DI PASTA FILO SURGELATA

Riducete pancetta e funghi in dadini. Scaldate l'olio in una padella antiaderente a fuoco medio e aggiungete la cipolla tritata e la paprika. Lasciate appassire per 3 minuti. Aggiungete la pancetta e continuate la cottura per altri 3 minuti, poi aggiungete i funghi, continuando la cottura per altri 5 minuti, finché tutti gli ingredienti saranno teneri. Insaporite con sale e pepe macinato grosso, quindi passate il tutto in una ciotola. Lasciate da parte a raffreddare. Con uno stampo rotondo da 10 cm ricavate almeno 24 cerchi di pasta filo, che avrete già scongelato. Passateli in frigorifero per facilitarne la manipolazione. Preriscaldate il forno a 200°. Al centro di ciascun cerchio mettete un cucchiaino della farcia di pancetta e funghi.

Richiudete in modo da ottenere dei fagottini. Con le dita umide premete perché non si aprano durante la cottura. Continuate l'operazione con gli altri cerchi e il resto della farcitura. Rivestite la placca con della carta da forno e sistematevi i borek. Informate per 20-30 minuti, finché la pasta sarà dorata e croccante. Ottimi consumati subito o anche appena tiepidi.

Nota i borek, pur essendo di origine turca, sono diffusi in tutto il Medio Oriente e in alcuni paesi dell'Europa Orientale. La farcitura può essere, oltre che di funghi, anche di carne, spinaci e formaggio; anche la forma può variare dai triangoli, ai quadrati e ai cerchi. Al posto della pasta filo può essere utilizzata la pasta sfoglia, o anche normale pasta di pane, sempre a seconda delle preferenze.

Tabbouleh Nord Africa

www.raggiodisole.org

Ingredienti per 4 persone:

3/4 TAZZA (150 G) DI BULGUR

2 POMODORI

4 SCALOGNI FINEMENTE TRITATI

1 PEPERONE GIALLO FINEMENTE TRITATO

1 E 1/2 TAZZE (45 G) DI PREZZEMOLO TRITATO

1/4 TAZZA (15 G) DI MENTA FRESCA TRITATA

1/4 TAZZA (60 ML) DI OLIO D'OLIVA

1/4 TAZZA (60 ML) DI SUCCO DI LIMONE

1 SPICCHIO D'AGLIO

Ricoprite il bulgur con 185 ml di acqua bollente. Lasciate riposare per 30 min, finché l'acqua è completamente assorbita dal bulgur. Unitevi in una ciotola il pomodoro a pezzi, il peperone in dadini prezzemolo e menta. Insaporite con sale. Sbattete olio, succo di limone e aglio schiacciato. Condite l'insalata e servite fredda.

Nota il bulgur è grano germogliato e spezzettato.

Focaccine di patate

www.cucinaconme.it

Ingredienti per 6/8 persone:

400G DI PATATE

1/2 CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO

1 DL DI ACQUA

SALE

500G CA DI FARINA.

Sbriciolate il lievito in una ciotola capiente e diluite con l'acqua tiepida. Unite un cucchiaino di sale e 1/4 della farina. Mescolate, coprite e

lasciate riposare per mezz'ora.

Nel frattempo, sbucciate le patate, tagliatele a dadi e metteteli in un pentolino. Salate e cuocete le patate finché saranno tenere, quindi scolatele bene e passatela attraverso lo schiacciapatate direttamente nella ciotola con il lievito.

Mescolate bene e unite la farina necessaria per ottenere una pasta da pane che lavorerete per qualche minuti su un piano infarinato. Coprite nuovamente e lasciate lievitare per almeno 2 ore.

Stendete la pasta su uno spessore di circa 1 cm e ritagliate tanti dischetti con un tagliabiscotti o il bordo di un bicchierino. Allineateli su delle teglie ricoperte con carta da forno e coprite con strofinacci.

Lasciate lievitare per 1/2 ora e cuocete le focaccine a 190° per circa 10 minuti.

TABELLA DEGLI APPORTI CALORICI	
ALIMENTO (100G)	KILOCALORIE
Acciughe fresche	103
Acciughe salate	128
Acciughe sott'olio	209
Agnello (carne magra)	101
Agnello di latte (abbacchio)	103
Albicocche	35
Amarene	41
Amido di mais	362
Amido di patate	362
Ananas fresco	40
Ananas sciroppato	78
Ananas, succo di (non zuccherato)	49
Anguilla di mare	241
Anitra domestica	121
Aperitivo a base di vino	186
Arachidi tostate	597
Aragosta	88
Arance	34
Arance, succo di (non zuccherato)	33
Aranciata	38
Aringhe salate	234
Asiago (formaggio)	375
Asparagi	29
Avena, farina di	390
Avena, fiocchi di	396
Avocado	214
Babà al Rhum	252
Baccalà ammollato	103
Banane	91
Barbabietole	42
Barbabietole rosse	20
Barretta per pasto sostitutivo	394
Bel Paese (formaggio)	380
Birra	12
Biscotti comuni, tipo Oswego o Petit	351
Biscotti secchi	411
Brandy	235
Brioche	424
Brie (formaggio)	270

Broccoli	40
Brodo di carne sgrassato	8
Bue (magro)	100
Bue (semigrasso)	136
Bue, costata di	315
Bue, filetto di	122
Burro	758
Cacao in polvere	467
Cacao zuccherato e latte in polvere	368
Caciocavallo (formaggio)	417
Caciotta di pecora	368
Caffè tostato	350
Calamari	68
Camembert (formaggio)	301
Cannolo alla crema	369
Capretto, costoletta di	195
Caramelle	359
Caramelle di liquirizia	38
Carciofi	38
Cardi	9
Carne in scatola	114
Carne di bue in scatola	296
Carote	47
Carote, succo di	27
Carpa	140
Castagne	198
Cavallo	114
Caviale	337
Cavolfiore	32
Cavolini di Bruxelles	37
Cavolo	27
Cavolo verza	23
Ceci	339
Cefalo	129
Cetrioli	17
Champagne	75
Cicoria	23
Ciliegie	42
Cime di rapa	23
Cioccolato	555
Cipolle	20

Cipollotti	27
Coca Cola	39
Cocomero	15
Coniglio (magro)	102
Coniglio, carne grassa	179
Coppa	501
Cordon Bleu	175
Corn Flakes	364
Costoletta di maiale	341
Cotechino	393
Cotoletta di spinaci	216
Crakers	500
Crema di latte	272
Crema di riso	361
Crema nocciole e cacao	509
Crescenza (formaggio)	247
Crostata con marmellata	240
Cuore di bue	197
Cuore di maiale	158
Cuore di vitello	132
Dadi per brodo	48
Danese (formaggio)	268
Datteri secchi	253
Dentice	105
Emmenthal (formaggio)	395
Erbette	26
Estratto di carne	274
Fagioli freschi	144
Fagiolini lessi in scatola	95
Fagioli secchi	327
Fagiolini verdi	17
Faraona	113
Fecola di patate	345
Fegato di bue	130
Fegato di manzo	136
Fegato di vitello	135
Fegato d'oca (fois gras)	225
Fegato di polo	133
Fette biscottate	410
Fichi freschi	47
Fichi secchi	264

Filetto di bue	122
Filetto di maiale	168
Finocchi	6
Fontina (formaggio)	362
Formaggini (1=25 g)	309
Formaggio di capra	338
Fragole	27
Frumento: crusca	323
Frumento: farina bianca di grano duro	365
Frumento: farina bianca di grano tenero	364
Frumento: farina integrale di grano tenero	335
Frutta candita	335
Funghi freschi	35
Funghi secchi	310
Fungo porcino fresco	22
Fungo porcino secco	259
Galette	413
Gallina	195
Gamberi d'acqua dolce	72
Gamberi di mare	91
Gelatina di frutta	260
Gelato fiordilatte	241
Gelato al cioccolato	90
Gelato al limone	120
Germe di grano	363
Gorgonzola (formaggio)	359
Granchi di mare	95
Granchio in scatola	101
Grissini	376
Grissini all'olio	433
Grissini senza sale	368
Gruyère (formaggio)	402
Hamburgers surgelati (1=100 g)	224
Lamponi	34
Latte di mucca intero	65
Latte di mucca condensato zuccherato	330
Latte di mucca scremato	37
Latte di mucca parzialmente scremato	49
Latte di mucca intero in polvere	468
Latte di mucca in polvere scremato	363
Latticello	33

Lattuga	15
Lenticchie secche	334
Limone	11
Limone, succo di	6
Lingua di bue	220
Lingua di bue salmistrata	262
Lingua di vitello	130
Luccio	81
Maiale, carne magra	149
Maiale, filetto	168
Majonese	655
Mais, farina degerminata	363
Mais, farina integrale	355
Mais, fiocchi di	385
Mandaranci	53
Mandarino	72
Mandarino, succo di	39
Mango	52
Manzo, carne grassa	335
Manzo, carne magra	129
Margarina	742
Marmellata di albicocche	221
Melanzane	15
Mele cotogne	34
Mele, diverse qualità	54
Melone d'estate	31
Melone d'inverno	25
Merluzzo	83
Miele	316
Mirtilli	42
Mitili (cozze)	72
More	57
Mortadella	396
Mostarda	275
Mozzarella di bufala	340
Mozzarella di mucca	250
Nasello surgelato	82
Nasello fresco	71
Noci fresche	582
Noci secche	700
Olio di oliva vergine	900

Olio di semi	910
Olive verdi conservate	169
Olive verdi marinate	116
Olive di Sicilia	246
Orata	80
Orzo, farina di	354
Ostriche	69
Palombo	80
Pancetta di maiale	632
Pane bianco tostato	306
Pane al latte	394
Pane biancodi frumento	276
Pane integrale di frumento	240
Pane di granoturco	240
Pane di segale	263
Pane all'olio	408
Pane integrale di segale	262
Pane bianco tipo rosetta o michetta	265
Panna	341
Panna montata	288
Parmigiano	397
Pasta di grano duro (cruda)	389
Pasta all'uovo (cruda)	363
Pasta di grano duro cotta (cruda=50 g)	154
Pasta glutinata	362
Patate nuove	72
Patate dolci	123
Pecorino fresco (formaggio)	332
Pecorino stagionato	453
Peperoncini piccanti (diavolilli)	31
Peperoni gialli e rossi	20
Peperoni verdi	24
Pere	41
Pesche	27
Pesche sciroppate	85
Pesce minuto da frittura	81
Pesce persico	92
Pesce spada	118
Piselli freschi	76
Piselli secchi	342
Piselli surgelati	73

Pollo	206
Pollo arrosto surgelato	51
Polipo fresco	60
Polipo surgelato	51
Pomodoro rosso, da sugo	19
Pomodoro, conserva di	40
Pomodori da insalata	17
Pomodoro pelato conservato	9
Pomodoro, succo di	20
Pomodoro, doppio concentrato	100
Pomodoro Ketchup	106
Pompelmo	21
Pompelmo, succo di	21
Pop corn	366
Prosciutto cotto	422
Prosciutto crudo	504
Provola (formaggio)	354
Provolone fresco (formaggio)	261
Provolone stagionato (formaggio)	470
Prugna fresca	31
Prugna secca	152
Radicchio rosso	7
Ravanelli	11
Ricotta romana di pecora (formaggio)	322
Ricotta di mucca	375
Rigaglie di pollo (frattaglie)	197
Riso brillato	357
Riso non brillato	360
Riso, farina di	358
Robiola (formaggio)	356
Roquefort (formaggio)	382
Salame misto bovino e suino	434
Salame suino	475
Salame suino stagionato	465
Salame	185
Salmone affumicato	211
Sardine fresche	115
Sardine salate	133
Sardine sott'olio	214
Scamorza (formaggio)	209
Scarola	20

Sedano	20
Segale, farina bianca di	357
Segale, farina scura di	327
Seppie	75
Sgombro fresco	169
Sgombro in salamoia	177
Soia, farina di	403
Soia, semi di	420
Sogliola	84
Sottaceti	61
Spigola (branzino)	82
Spinaci freschi	34
Spinaci surgelati	25
Storione	89
Stracchino (formaggio)	310
Strutto	902
Tacchino	230
Tacchino, petto di	144
Tacchino, coscia di	252
Tacchino, ala di	241
Taleggio (formaggio)	314
Tartufi	31
Tinca	78
Tonno fresco	221
Tonno sott'olio	258
Torrone	434
Triglia	119
Trota	86
Uova di gallina intere	155
Uova di gallina, albume	47
Uova di gallina, tuorlo (uovo medio)	360
Uova di gallina: valori per uovo medio:	
- intero 55 g	76
- albume 32 g	16
- tuorlo 17 g	62
Uva	70
Uva secca o passa	298
Vitello, costata o nodino di	164
Vitello, carne magra	113
Vitello, carne grassa	204
Vitello, cervello di	122

Vongole	74
Yogurt bianco da latte intero	63
Yogurt bianco da latte scremato	36
Zucchero grezzo	370
Zucchero raffinato	398
Zucchine	17