



IL CARNEVALE SECONDO LE (ST)RENNE

I SALATI



STRUDEL DI CAVOLO ROSSO IN SALSA DI MELE CON PANNA ACIDA

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/02/strudel-di-cavolo-rosso-con-salsa-di.html>



*pasta sfoglia- un foglio rettangolare
per il ripieno*

mezzo cavolo rosso (circa 4 etti)

2 mele verdi

mezza cipolla affettata sottilmente

1 cucchiaino di mirtilli rossi oppure di uvetta

un cucchiaino di zucchero di canna

30 g di burro

un cucchiaino di aceto, meglio se di mele

20 cc di vino rosso

1 foglia di alloro

2 chiodi di garofano

due bacche di ginepro

succo di mela (facoltativo)

sale

Sciogliere il burro in una larga padella e fatevi appassire le mele, sbucciate ed affettate finemente.

Nel frattempo, mondate il cavolo e tagliatelo a listarelle sottili.

Affettate la cipolla

Appena le mele sono appassite, alzate la fiamma, aggiungete la cipolla, fate

insaporire e poi aggiungete il cavolo. Salate, mescolate bene con un cucchiaio di legno e fate cuocere a fiamma media, per qualche minuto.

In un'altra padella, sempre capiente, fate caramellare lo zucchero con l'aceto. Appena si ottiene un caramello biondo, trasferite nella padella il cavolo con la cipolla e le mele, sfumare con il vino rosso e fare evaporare. Aggiungere poi la foglia di alloro, i chiodi di garofano, i mirtilli rossi o l'uvetta, precedentemente ammollata e, se lo usate, un po' di succo di mela; abbassate la fiamma, mettete il coperchio e fate cuocere a fiamma bassa per 40 minuti circa, controllando di tanto in tanto e, se è il caso, aggiungendo un po' d'acqua.



Per la salsa di mele

1 mela (ho usato una red delicious, l'importante è che sia una qualità dolce)

100 ml di succo di mela o di acqua (anche meno)

1 cucchiaio raso di zucchero di canna

ginepro

Sbucciare la mela, tagliarla a tocchetti e farla cuocere in un casseruolino, insieme all'acqua e allo zucchero, fino al bollore. Dopodichè, abbassate la fiamma e far cuocere fino a quando la mela diventa morbida. Fate ridurre il liquido, qualora non fosse del tutto evaporato. Frullare e passare al setaccio.

Per la panna acida

se trovate la panna acida già pronta, vi basta comprarla. Altrimenti, potete farla in casa

2 parti di panna

1 parte di yogurt

succo di limone

di solito, per 200 ml di panna e 100 ml di yogurt, un cucchiaino di succo di limone.

Si mescola il tutto- e lo si lascia a temperatura ambiente per 24 ore.

Per il finto strudel

Accendere il forno a 200 gradi

Spalmare il cavolo rosso sulla sfoglia, lasciando un cm di spazio da ogni lato; arrotolare la sfoglia, dando la forma di uno strudel, spennellare la superficie con tuorlo d'uovo mescolato con qualche goccia di latte ed infornare per 20 minuti.

Presentazione

Lasciare intiepidire lo strudel, prima di affettarlo e servirlo accompagnato da salsa di mela e da un ciuffetto di panna acida.

CASTAGNOLE FRITTE

(di Luca Montersino)

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/02/e-periodo-di-castagnolema.html>



Ingredienti per 120 castagnole:

400 g di acqua

60 g di burro

40 g di maltitolo

280 g di farina 180W

440 g di uova (7-8 uova)

140 g di farina 180W

1 g di bicarbonato di ammonio

10g di peperoni

100 g di mais

100 g di piselli fini

100 g di carote

100 g di mozzarella

100 g di Parmigiano Reggiano

q.b. sale e pepe

1 g di peperoncino rosso

Ingredienti per la "crema pasticceria" salata:

500 g di latte intero fresco
125 g di panna
22 g di amido di mais
22 g di amido di riso
125 g di Parmigiano Reggiano
3,5 g di sale
noce moscata
150 g di tuorli (4 tuorli)
50 g di burro

Preparare la "crema pasticceria" salata (è una salsa al formaggio, non ha niente a che vedere con una crema pasticceria, ne vuole solo riprendere l'aspetto). Portare a bollore il latte; nel frattempo miscelate gli amidi con il Parmigiano grattugiato, il sale e la noce moscata ed uniteli alla panna fredda; non appena il latte bolle, versatevi il composto di amidi e mescolate con una frusta sul fuoco per qualche minuto. Una volta densa, versate sulla crema i tuorli e rimestate energicamente con la frusta ancora qualche minuto. Togliete dal fuoco ed unite il burro. Abbattete immediatamente la temperatura in positivo, quindi lisciate in planetaria.

Per le castagnole: portate a bollore l'acqua con il burro ed il maltitolo, versatevi la farina e fate cuocere fino a che il composto non si stacca dalle pareti. Trasferite tutto nella planetaria e aggiungetevi le uova poco per volta e poi la farina miscelata con il bicarbonato di ammonio. Unite le verdure tagliate a dadini e la mozzarella e condite con il Parmigiano Reggiano grattugiato ed il peperoncino.

Con l'aiuto di un sac à poche con una bocchetta liscia abbastanza grande per fare passare i dadini di verdura, adagiate piccole porzioni nell'olio a 150°C e fate cuocere fino a renderle dorate. Scolate le castagnole su carta assorbente, spolverizzatele di sale e peperoncino, quindi farcitele con la crema pasticceria salata.

Note mie: ho sostituito il maltitolo con il doppio di peso di zucchero.

Ho sostituito la mozzarella con lo svizzero per evitare che si inumidisse troppo l'impasto.

Per avere la forma tonda, invece della sac à poche, ho messo l'impasto a cucchiariate in un piatto con della farina ed ho formato delle palline che ho poi fritto.



CUPCAKES SALATI

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/02/cupcakes.html>



La ricetta è una mia rivisitazione dei muffins Cacio e Pepe della mia amica Stefania Cuozzo [...]

Con queste dosi ne vengono circa 10 se fate i mini cupcakes, per la misura e i pirottini classici ne vengono tre!!

Per i cupcakes:

75 gr farina 00

75 gr latte parzialmente scremato

20 gr burro fuso

25 gr Parmigiano Reggiano

15 gr Pecorino Romano

1 uovo

5 gr lievito in polvere per pizze salate

40 gr salsiccia

Mescolate la farina, il lievito e i formaggi. In un'altra ciotolina mescolate il burro, l'uovo sbattuto bene e il latte. Unite tutti gli ingredienti. Dividete l'impasto a metà e una mescolatela con la salsiccia sgranata. Riempite i pirottini per muffins e infornate a 190°C per 15 minuti e poi abbassate il forno a 170°C per altri 10 minuti.



Mousse di mortadella:

75 gr mortadella

50 gr Parmigiano Reggiano

50 gr Mascarpone

Con un mixer tritate tutti gli ingredienti e mettete in una sac-a-poche.

Mousse di pisellini:

75 gr pisellini lessati

un pizzico di sale

1/2 cucchiaino di olio EVO

75 gr mascarpone

1 pizzico di pepe

In un mixer tritare ed amalgamare bene tutti gli ingredienti. Riempite una sac-à-poche.

Con la mousse di mortadella decorate le cupcakes senza salsiccia nell'impasto, mentre per quelle con la salsiccia decorate con la mousse verde!!!

CANNOLI DI INDIVIA BELGA

Da *La Cucina Italiana*, febbraio 1997

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/02/cannoli-millefoglie-e-pasticcini-ma.html>



Per 6 persone:

6 cespi di indivia belga*

500 g pasta sfoglia, anche surgelata

200 g panna (io non l'ho usata)

150 g prosciutto cotto

120 g fontina

70 g cipolla

½ bicchiere di vino rosso (mia aggiunta)

1 uovo

parmigiano grattugiato

burro

olio d'oliva

sale

pepe

* Io consiglio di raddoppiare i cespi di belga e di tagliarne ciascuno a 2/3, in modo da avere un cuore più consistente per il "cannolo". La rimanente belga può essere utilizzata per una gustosa insalata di arance.

Mondare e lavare i cespi di indivia, farli sgocciolare e tagliarli a metà per il

lungo.

Privarli del torsolo scavandoli leggermente al centro, in modo da ottenere degli incavi.

Tritare la cipolla, metterla in padella con 1 dito di acqua e un filo di olio e farla cuocere finché l'acqua non sarà evaporata e la cipolla comincerà a dorarsi. Aggiungervi a questo punto i cespi di indivia belga, salarli, unire un mestolino d'acqua, coprire e lasciarli stufare a fuoco moderato per 25 minuti. Togliarli poi dal fondo di cottura e farli raffreddare.

A questo punto la ricetta originale dice di unire la panna; io volevo un sapore più "maschio" e l'ho sostituita con del vino rosso. Qualunque cosa decidiate di fare, unite al fondo di cottura il vino rosso o la panna, sale e pepe e far restringere finché non diventa una salsina sciropposa. Frullare e tenere da parte. Io ho aggiunto anche i cuori di indivia belga.

Tritare al mixer il prosciutto cotto e la fontina insieme a 1 cucchiaio di parmigiano ottenendo un composto omogeneo. Ricavarne 12 polpettine uguali di forma allungata e chiuderle nel cuore di ognuno dei mezzi cespi di belga ormai raffreddati.

Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo spesso 3 mm, tagliarne delle strisce larghe 2 cm e arrotolarle attorno a ciascun cespo di belga, ottenendo i cannoli.

Posarli man mano su una placca foderata di carta forno.

Spennellarli con l'uovo sbattuto insieme a 1 cucchiaio di acqua e infornarli a forno preriscaldato a 200 °C per 20 minuti.

Servire i cannoli accompagnati dalla loro salsina.



MILLEFOGLIE DI INSALATA RUSSA

Da *La Cucina Italiana*, febbraio 1990

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/02/cannoli-millefoglie-e-pasticcini-ma.html>



Per 10 persone:

600 g pasta sfoglia surgelata in 3 rotoli

400 g maionese

150 g patate

100 g piselli surgelati

100 g carote

100 g fontina dolce a fettine

100 g prosciutto cotto a fettine

3 cetriolini sott'aceto

2 falde di peperone sott'aceto

1 uovo

aceto

ciliegine di mostarda

sale

Scongelaire la pasta sfoglia.

Preparare l'insalata russa: raschiare le carote e ridurle in minuscola dadolata; pelare le patate e ridurle a dadini piccoli. Lessare separatamente le verdure,

avendo l'accortezza di lessare le patate in acqua acidulata con 1 cucchiaino di aceto. Scolarle al dente e farle raffreddare bene, unirle in una ciotola, aggiungere i cetriolini e i peperoni ridotti in dadolata, mescolarle bene e unirvi 200 g di maionese.

Srotolare la pasta scongelata e sistemare le tre sfoglie su placche diverse imburrate. Bucherellarle con una forchetta e pennellarle con un poco d'uovo leggermente battuto con 1 cucchiaino di acqua.

Passarle in forno preriscaldato a 250 °C per 15 minuti circa, sfornarle, appoggiarci sopra un peso per qualche minuto (3-4 al massimo) se si sono gonfiate, poi togliere il peso e farle intiepidire. Pareggiare i bordi e ricavarne 3 rettangoli uguali (io ho preferito preparare tante mini millefoglie lunghe 10 cm e larghe 6).

Disporre su un piatto un rettangolo di sfoglia, disporvi metà del prosciutto, poi metà della fontina e metà insalata russa. Adagiarvi sopra il secondo rettangolo e fare altrettanto. Coprire infine con il terzo rettangolo di pasta sfoglia. Spalmare la restante maionese sui lati della "millefoglie", decorarla con ciuffetti di maionese su cui si adageranno le ciliegine di mostarda e servire.



PASTICCINI DI POLLO GLASSATI

Da *La Cucina Italiana*, febbraio 1990

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/02/cannoli-millefoglie-e-pasticcini-ma.html>



Per 8 persone:

300 g latte

150 g petto di pollo

100 g panna fresca

20 g farina 00

20 g burro

8 g colla di pesce

1 albume

ketchup

pistacchi

sale

Frullare nel mixer il petto di pollo, unirvi la panna, mezzo albume e un pizzico di sale.

Passarlo in una ciotola e lavorarlo con una frusta finché diventerà denso e

spumoso. Metterlo allora nella sac-à-poche con bocchetta liscia larga 1 cm e fare uscire il composto a ciuffetti su una placca foderata di carta forno.

Passare in forno statico preriscaldato a 200 °C per 10 minuti circa.

Riscaldare il latte e mettere a bagno la colla di pesce per 5 minuti.

In un pentolino fondere insieme la farina e il burro, stemperare il roux con il latte caldo in cui si sarà sciolta la colla di pesce strizzata, salare, far sobbollire la besciamella per 5 minuti e farla raffreddare mescolando di tanto in tanto perché non faccia la pellicola in superficie, fino a quando non comincia a “tirare”.

Disporre i “pasticcini” di pollo su una gratella distanziandoli; porre la gratella sopra a una placca e ricoprirli abbondantemente con la besciamella, tenendone da parte 2 cucchiariate.

Diluire in queste 2 cucchiariate di besciamella 1 cucchiaino di ketchup, metterla in un cornetto fatto con della carta forno e decorare i pasticcini con un ghirigoro di besciamella rosa.

Rifinire con mezzo pistacchio pelato (si sbollentano per 30 secondi, come le mandorle) e tenerli al fresco per almeno un'ora prima di sistemarli su un piatto da portata e servirli (se devo essere sincera, a me sono piaciuti di più caldi: date un colpo col microonde, 30-60 secondi a potenza massima, e serviteli: la glassa tiene, tranquilli!).

CUPOLA DI PASTA AL FORNO, TUMA E RAGU'

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/02/la-cupolae-servita-dome-is-on-table.html>



1 pasta sfoglia

1kg pasta mezze maniche

400 gr di tuma fresca (o un formaggio fresco tipo una caciotta)

150 gr Parmigiano Reggiano grattugiato

ragù: 2 bottiglie di salsa di pomodoro

500 gr carne macinata di vitello

300 gr salsiccia (o macinato di maiale più magro che grasso)

1 cipolla media a tocchetti piccoli

2 gambi di sedano a tocchetti piccoli

2 carote a tocchetti piccoli

1 cucchiaio di burro

2 cucchiari olio EVO

sale e pepe

1 pizzico di noce moscata



Preparare il ragù, mettendo a soffriggere nell'olio e nel burro le carote, la cipolla e il sedano, dopo circa 10 minuti aggiungere le carni e farle rosolare 5-10 minuti con sale e pepe. Aggiungere la salsa di pomodoro e mescolare bene. Far cuocere per circa due ore, aggiustare di sale e pepe.

Cuocere la pasta al dente e nel frattempo rivestire l'interno di una ciotola a forma di zuccotto grande con pellicola trasparente. Tagliare la tuma o il formaggio a tocchetti, scolare la pasta e condirla con tutto il ragù, il Parmigiano e la tuma. Versare tutta la pasta nella ciotola e pressare bene, coprire con altra pellicola trasparente e mettere da parte a raffreddare qualche ora. La si può preparare anche il giorno prima e conservare in frigorifero.

Togliere dal frigo, sformare la pasta su un piatto da forno, levare la pellicola trasparente e coprire con la sfoglia pressando bene e decorando a vostro piacere.

Infernare a 200°C per circa mezz'ora, o fino a quando la cupola di pasta sfoglia sarà ben dorata. Servire tiepida.



DUE MONDI...DUE COLORI

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/02/due-mondidue-colori.html>.

[...] Accade che delle persone che nella realtà sono dolci, non sembrano tali e succede anche che dei mignon che sembrano dolci, in realtà siano...salati ;-)



Due colori

(di Luca Montersino..ecchevelodicoafà? :-D)

Ingredienti per 30 persone:

Per la mousse alla ricotta:

150 g di ricotta di pecora
55 g di Parmigiano Reggiano
100 g di panna
13 g di colla di pesce in fogli
100 g di prosciutto cotto affumicato
q.b. di noce moscata
q.b. di sale e pepe

200 g di panna semimontata

Per la bavarese agli spinaci

150 g di spinaci lessi
20 g di burro
125 g di latte intero fresco
q.b. di sale e pepe
9 g di colla di pesce in fogli

250 g di panna semimontata

Per il montaggio

circa 350 g di biscotto sempre morbido salato:

100 g di tuorli

75 g di uova intere

25 g di maltitolo

150 g di albumi

12 g di albume secco

45 g di maltitolo

50 g di Parmigiano Reggiano

150 g di farina di mandorle

50 g di farina 00

25 g di fecola di patate

7 g di latte in polvere

60 g di burro

3 g di sale

Montare in planetaria le uova intere e i tuorli con 25 g di maltitolo. Montate anche al 70% gli albumi con il restante maltitolo; miscelate le due masse aggiungendo le polveri setacciate insieme; incorporate alla fine il burro fuso. Cottura 240°C valvola chiusa.

Nota: la particolarità di questo biscotto è quella di rimanere sempre morbido (non necessita di essere inzuppato).

Per la mousse di ricotta, miscelate la ricotta di pecora con il Parmigiano in una planetaria con la frusta, aromatizzate con il sale, pepe e noce moscata. Scaldare la panna e scioglietevi la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata e incorporatela alla ricotta; unite i dadini di prosciutto cotto ed allungate il tutto con la panna semimontata utilizzando la planetaria con la frusta.

Per la bavarese agli spinaci, saltate in padella gli spinaci lessati e ben strizzati con il burro, salate pepate, aggiungete il latte e portate a bollore; frullate il tutto nel cutter ed aggiungete la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata, poi passate allo chinois; portate a 30°C ed alleggerite con la panna semimontata utilizzando la planetaria con la frusta. Per la composizione finale, in un quadro di acciaio adagiate il biscotto sempre morbido, la mousse di ricotta, ancora il biscotto, ed infine la bavarese agli spinaci; rigate con il pettine; abbattete in negativo la temperatura, quindi tagliate con un coltello affilato.

Note mie: in mancanza del maltitolo, l'ho sostituito con la metà in peso di zucchero. Gli albumi secchi sono stati sostituito dai freschi. Ho riportato qui 1/4 delle dosi indicate sul libro per praticità (e perché le dosi per 120 persone mi sembravano eccessive :-D). Ho sostituito il prosciutto con la mortadella...perché mi piace di più :-P



I DOLCI



UN ASSO DI TORTA

<http://saporiesaporifantasia.blogspot.com/2011/02/un-asso-di-torta.html>



Pan di Spagna al Lemon Curd

Pandispagna (ricetta della bravissima Arabafelice):

6 uova grandi

180 g di amido di mais

240 g di zucchero semolato

il succo di mezzo limone

un pizzico di sale

Separare i tuorli dagli albumi. Montare i bianchi a neve ben ferma con il pizzico di sale, usando le fruste elettriche. Appena i bianchi sono ben montati, unire i tuorli, sempre con le fruste in funzione. Non preoccupatevi, non si smontano (ed è vero!). Dopo qualche ulteriore secondo di lavorazione, quando vedrete la massa ben amalgamata e spumosa, aggiungere piano piano lo zucchero semolato. La prossima volta però vorrei provare a mettere prima lo zucchero e poi i tuorli e vediamo che succede... A questo punto, potete unire il succo di mezzo limone e l'amido di mais rigorosamente setacciato, sempre con le fruste in funzione. Far andare le fruste solo il tempo di far amalgamare la

maizena, anzi e' preferibile finire la lavorazione con la spatola (come ho fatto io), in modo da non smontare il composto.

Versare l'impasto in una teglia imburrata e cosparsa con amido di mais, e non sbattetela sul piano di lavoro perché altrimenti le bolle d'aria all'interno si rompono e il dolce non lieviterà!

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti. Dopodiché abbassare il forno a 170, e continuare per altri 10-15 minuti.

Assolutamente non aprire mai il forno durante la cottura del pandispagna, "pena ottenere una poco invitante sottiletta ..."

Alla fine spegnere il forno e lasciare il pan di Spagna all'interno, ma con la porta socchiusa (in genere lei ci mette un mestolo per tenerla semiaperta e così ho fatto anche io) per 5-7 minuti.

Quindi tirarlo fuori, farlo intiepidire ed avvolgerlo in carta da pane e poi in una busta di plastica, se volete seguire il suo esempio. Io invece, siccome non leggo mai le ricette fino in fondo, l'ho lasciato a raffreddare su una gratella e comunque la carta del pane, per noi celiaci non è consigliabile, perché contaminata! Appena ben freddo l'ho tolto dallo stampo. A questo punto l'ho farcito.

[Lemon curd](#) (della Meglio di Wonder Woman [Alessandra](#)):

Il succo e la scorza grattugiata di tre limoni

2 tuorli e 2 uova intere

1 cucchiaino di maizena

200 g di zucchero

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva.

Io l'ho fatta con il Bimby, in questa maniera: Lavare ben bene i limoni e prelevare la parte gialla della scorza evitando la parte bianca. Quindi metterla nel bimby, insieme allo zucchero e tritare a velocità 5 per 20 secondi.

Aggiungere l'olio, le uova e il succo del limone (filtrato). Azionare il Bimby per 7 minuti, velocità 3 ad temperatura 80. E il gioco è fatto.

Bagna ... mia (o quanto meno l'ho pensata autonomamente...) fatta così:

120 gr di acqua

70 gr. di zucchero

40 gr di alchermes

Pasta di zucchero setosa

6 gr di colla di pesce

30 ml acqua fredda

70 gr di glucosio

8 gr di glicerina per alimenti (si compra in farmacia)

16 gr di burro

450 gr di zucchero a velo (comprato)

Mettere in un pentolino l'acqua con la colla di pesce e aspettare finché non abbia assorbito gran parte dell'acqua. Quindi mettere sul fuoco a bagnomaria (senza aggiungere altra acqua) e quando la colla si è sciolta aggiungere il burro, il glucosio e la glicerina e amalgamare bene fino a quando non si sarà tutto ben sciolto (mi raccomando non fate friggere!) Lasciare intiepidire.

Mettere lo zucchero a velo in un robot, e unire a filo la parte liquida ottenuta, mentre il robot è in azione fino a quando non si forma una palla... attenzione a non tenere troppo a lungo il robot acceso perché può diventare tutto liquido e quindi avrete bisogno di una quantità di zucchero spropositata. A questo punto mettere su un piano spolverizzato di zucchero a velo e maizena lavorare un po' con le mani. Vi consiglio di avere le mani sempre unte di una massa grassa piuttosto neutra (io ho usato la margarina per non dare sapore di burro a tutto). La pasta di zucchero non ha bisogno di riposare prima di essere usata e quindi si può passare direttamente a decorare la torta. Colorare secondo i vostri bisogni. Se avete i coloranti in polvere, vi consiglio di mettere del colorante (davvero poco) in una tazzina e far sciogliere con due gocce di acqua (e quando dico due, sono proprio due! usate una siringa per misurarle!) e poi versare sulla pasta da colorare e lavorare - anche con altro zucchero se ve ne fosse bisogno (e ce ne sarà bisogno) - finché non otterrete il colore desiderato. Vi consiglio di procedere con i guanti in lattice, se non volete

ritrovarvi il colore dentro le unghie e non poterlo più togliere! Stendete la pdz con un mattarello spolverizzando il piano di zucchero a velo e un po' di maizena, quindi ricoprite la torta e poi decorate come più vi aggrada!

Assemblaggio:

Tagliare il pan di Spagna in due e bagnare bene bene, quindi stendere la crema e coprire col secondo strato e bagnare anche esso. Quindi spalmare una dose minima di lemon curd sopra. A questo punto potete cominciare a decorare con la pasta di zucchero a vostro piacimento.

FINTO HAMBURGER CLASSICO CON PANE BIANCO E DI POLLO CON PANE AI 5 CEREALI

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/02/hamburger-classico-con-pane-bianco-e-di.html>



L'idea me l'ha ispirata [lei](#), ma poi ho rielaborato pensieri e ingredienti e forme secondo il mio pensiero.. Ho utilizzato torte molto semplici e solo un po' di attenzione nella colorazione; ora vi racconto e vi avverto anche che è mooolto più lungo e complicato spiegarli che prepararli: parola di giovane marmotta!

Per l'hamburger di manzo e i panini "ai 5 cereali"

1 vasetto di yogurt bianco naturale

1 scarso di burro (mettete nel barattolino un pezzo di burro che più o meno lo riempia, oppure, se volete il dolce più leggero, 1/2 di barattolino di olio di semi

2 di zucchero semolato

2 di farina 00

1 di cacao amaro in polvere

1 pizzico di sale

3 uova intere

1 bustina di lievito per dolci

un cucchiaino di semi di sesamo

Per l'hamburger di pollo e i panini di "pane bianco":

per 12 mini muffins

175 gr di farina

1 cucchiaino di lievito

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 pizzico di sale

3 cucchiaini scarsi di zucchero

1 uovo sbattuto

130 ml di latte

3 cucchiaini di burro fuso

un cucchiaio di semi di sesamo

per il ketchup, la senape (o formaggio) e l'insalata:

glassa reale bianca

e per la glassa reale io uso approssimativamente

1 grossa busta di zucchero a velo (200 gr circa)

1 chiara d'uovo

alcune gocce di limone

Imburrate due forme diverse, a semisfere e per muffin. Il procedimento è molto semplice: per i muffins mescolate in una ciotola gli ingredienti liquidi (uova latte e burro fuso) e in un'altra quelli asciutti (farina setacciata, lievito, zucchero, bicarbonato e un pizzico di sale) e in ultimo uniteli, mescolateli velocemente, e versatene metà negli stampi da muffin (arrivate a metà formina, non di più) e metà nelle semisfere in modo da averne un numero pari. Cuoceteli per 15/20 minuti a 180°.

Per l'altro impasto occorre usare come misurino soltanto il barattolino della

confezione dello yogurt, quella normale da 125 ml. Si misurano

semplicemente gli ingredienti senza pesarli: solo si contano i "vasetti" usati.

Procedete mescolando con cura prima burro (mettete nel barattolino un pezzo di burro che più o meno lo riempia, oppure, se volete il dolce più leggero, 1/2 di barattolino abbondante di olio di semi) e zucchero, poi uova, farina, cacao,

yogurt e lievito. Nel frattempo i muffin saranno pronti.



Tirateli fuori dal forno, metteteli a raffreddare sulla gratella, ri-imburrate gli stampi se ne hanno bisogno e versate il composto scuro con la stessa procedura: metà semisfere metà stampi da muffins. Infornate a 180° per 20 minuti circa. Con queste dosi vengono più o meno 6 hamburger completi, perchè utilizzerete una parte dei muffin per fare i panini e una parte per "fare" la carne. Le dosi della parte al cioccolato sono un po' più abbondanti, così vi restano 2 possibilità: o con ciò che vi avanza vi preparate anche una tortina, oppure raddoppiate le dosi dei muffins bianchi e fate più "panini".

Ritagliate i vostri muffins e le semisfere in modo che abbiano l'aspetto della base o della parte superiore di un panino : su quelli al cioccolato ho passato un velo di miele e poi ho "appiccicato" dei semini di sesamo, mentre per prova, quando ho cotto i chiari, ne ho messo un pizzico in ogni semisfera, prima di versare l'impasto: il risultato è stato ottimo in entrambi i casi! Tenetene 3 o 4 per ricavarne gli hamburger, che otterrete tagliando a fette orizzontali i vostri dolcetti meno carini!

Preparate ora la glassa reale bianca, mescolate con energia lo zucchero a velo con la chiara d'uovo, aggiungendo poche gocce di limone per profumare e poi

aggiustate di zucchero, se la volete più densa o di liquido, se la preferite più "asciutta".

Dividete il composto in 3 parti, 2 più abbondanti e 1 più scarsa; tingete le prime due con il colorante rosso (a simulare il ketchup) e giallo [per la senape o il formaggio fuso, come preferite voi :-)], e la terza di verde (per ricordare le fogliette di insalata). Ricordate solo che con i coloranti gel come i miei, ma suppongo un po' con tutti, i colori tendono a scurirsi leggermente con il passare del tempo: quindi non "forzateli" moltissimo subito.

Adesso componete il panino mettendo sotto la base dei poi la glassa rossa, poi la "fetta di carne" del colore opposto a quello del pane, poi il "formaggio fuso", un piccolo tocco di "insalata" e, per ultimo, il sopra del panino con i semi di sesamo... et voila! Goloso e carino!



STELLE FILANTI PER CARNEVALE

(di [ricettesegrete](#))

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/02/indovina-indovinello.html> .



Ingredienti:

400g di farina,
2 uova,
1 tuorlo d'uovo,
40g di burro fuso,
80 g di zucchero,
1 bicchierino di grappa,
1 bustina di vanillina,
scorza di limone,
1 cucchiaio di latte,
1 cucchiaino di olio d'oliva,
1 pizzico di sale,
coloranti alimentari,
olio di arachide,
zucchero a velo.

Preparazione: fate la fontana con la farina; unite gli altri ingredienti e impastate fino a ottenere un impasto liscio e uniforme. In caso di impasto troppo duro potete aggiungere del vino bianco secco. Lasciate riposare al fresco

per circa mezz'ora. Dividete la pasta in 4 parti e aggiungete a ciascuna alcuna gocce di colorante alimentare diverso per ogni parte. Lavorate con una dose di pasta alla volta e coprite la pasta restante con un canovaccio pulito per evitare che si asciughi. Stendete delle sfoglie sottili aiutandovi con la "nonna papera" che si usa per la pasta fresca. Tagliate la pasta a lunghe strisce e arrotolatela sui cilindri di acciaio, cercando di fissare le due estremità per evitare che si srotolino al momento della frittura. Friggeteli in una padella per fritti in abbondante olio. Una volta dorati scolateli e disponeteli su carta assorbente da cucina. Lasciateli raffreddare e sfilateli molto delicatamente dal cilindro. Spolverizzate con lo zucchero a velo.

Note mie: ho tirato la sfoglia delle chiacchiere con la macchinetta per fare la pasta arrivando allo spessore numero 7.

Le ho colorate di tre colori invece che quattro.

Le ho poi cotte in olio bollente a 175°C per 10 secondi, girate e poi scolate.

Sono ottime anche nella versione bianca.

Allora, siete riusciti ad indovinare quali sono le vere stelle filanti? ^_^



RAVIOLI DI PASTA REALE

<http://saporiesaporifantasia.blogspot.com/2011/02/pasta-ma-reale.html>



Pasta ... di mandorle

500 gr. di farina di mandorle (di ottima qualità o mandorle senza la buccia)

500 gr. di zucchero a velo

1 pizzico di cannella (facoltativo, ma vi assicuro che ci sta benissimo)

70 gr. di acqua

50 gr. di glucosio

50 gocce di liquore amaretto

13 gocce di mandorle amare

Colore alimentare rosso

zucchero a velo

1 albume

Se non avete la farina di mandorle potete benissimo tritare (ma molto bene) le mandorle sgusciate e pelate, aggiungendo un po' di zucchero, in maniera tale che l'olio di queste ultime non esca. Lo zucchero a velo deve essere quello comprato, perché contiene della maizena (e qui dovete stare attenti che contenga solo maizena, altrimenti non è adatta ai celiaci!!!). A questo punto

mettete tutti gli ingredienti insieme in una planetaria, ma sarà sufficiente anche un robot normale da cucina, ma con i ganci. L'acqua, invece aggiungetela a poco a poco, perché potrebbe essere troppa. Fate quindi amalgamare l'impasto e se è necessario aggiungete tutta l'acqua (di solito è necessaria). L'impasto deve risultare proprio come quello della pasta frolla. A questo punto potete prendere l'impasto e lavorarlo per pochi minuti come il pane, avendo cura di stendere sul piano di lavoro dello zucchero a velo, così che non appiccichi. Stendete la pasta ottenuta sottilmente (ma non troppo) e tagliate dei quadrati con una rondella dentellata. Ponete al centro una pallina di pasta di mandorle (ma se preferite, la frutta secca ci starà benissimo) e quindi ripiegate un lembo del quadrato sopra il suo opposto. Quindi girate gli altri due lembi su se stessi a formare dei tortellini. Per renderli più reali ho voluto ricreare la salsa (ma sembra più del ketchup) e così ho fatto una glassa reale mescolando l'albume con lo [zucchero a velo](#) a cui ho aggiunto del colorante rosso.

BREADBALLS - POLPETTE DI PANE DOLCI E CRANBERRIES

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/02/breadballs.html>



Per 8 polpette (grandi come piccole albicocche):

150 gr di mollica di pane

80 gr latte

2 cucchiaini di zucchero

1 uovo

1/4 cup di mirtilli rossi disidratati (e ammollati 10 minuti in acqua tiepida)

Pangrattato per sigillare le polpette.

Ammollate il pane nel latte, strizzatelo e passatelo in un mixer qualche secondo con lo zucchero. Mettete in una ciotola e aggiungete l'uovo, mescolate bene e aggiungete i mirtilli. Formate le polpette e passatele nel pangrattato. Friggete le polpette due-tre alla volta in un pentolino piccolo, ma profondo, con olio di arachidi e fatele dorare bene bene. Servitele tiepide (ma sono buonissime e la crosticina mantiene la croccantezza anche se ripassate nel microonde qualche secondo!) con la salsa besciamella dolce che segue.



. Per la salsa besciamella dolce:

20 gr burro

20 gr farina

200 gr latte

2 cucchiaini di zucchero

1 pizzico di sale

1 pizzico di noce moscata

Fate sciogliere il burro, mescolate la farina, il pizzico di sale e lo zucchero ed aggiungete la farina, mescolate bene e aggiungete il latte piano piano, il pizzico di noce moscata e mescolate fino a che comincia ad addensarsi. Spegnete e servite con le polpette di pane dolci.

Per accompagnamento e bilanciamento dei sapori: marmellata di mirtilli rossi



TACOS DOLCI CON PANNA E FRAGOLE

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/02/siccome-e-un-periodo-che-per-distrarmi.html>



Il segreto di questi tacos dolci è la pasta biscocho: la migliore mai provata, e da cui non intendo staccarmi, finchè morte non ci separi...



per 10 tacos, del diametro di 5 cm

per la pasta biscotto:

4 uova non separate

120 g di farina

140 g di zucchero

40 g di burro fuso

per lo sciroppo di zucchero:

100 g di zucchero

100 g di acqua

poche gocce di limone

in un casseruolino, sul fornello più piccolo ma a fiamma media, fate bollire l'acqua con il limone e lo zucchero fino a quando lo sciroppo diventa denso e assume colore traslucido. Io vado sempre ad occhio, ma siccome bisogna spalmarlo sulla pasta biscotto, che è porosa ed assorbe subito, non fatelo troppo denso, perchè altrimenti non riuscite nell'impresa. Se preferite usare una versione alcolica, scaldate leggermente una parte di Cointreau con due parti d'acqua.

Accendete il forno a 220 gradi (210 se in modalità ventilata)

In una bastardella mettete le uova e lo zucchero e, con le fruste elettriche, iniziate a montare. Dopo circa cinque minuti, proseguite l'operazione a bagno maria, fino a quando le uova non triplicano di volume e diventano bianche e spumose. Togliete dal fuoco e aggiungete la farina, incorporandola con una spatola. In ultimo, il burro fuso tiepido.

Prendete una teglia da biscotti e rivestitela con un foglio di carta da forno. Versate il composto per il biscuit sulla teglia e, con l'aiuto di una spatola, lavorando delicatamente perchè non si smonti, stendetelo per tutto il perimetro della teglia.

Infornate per 4 minuti

Appena sfornate la pasta biscuit, capovolgetela sul piano di lavoro coperto da un canovaccio e togliete delicatamente la carta da forno. Finchè è ancora calda, trasferitela su un foglio di carta da forno pulito e lasciatela raffreddare per pochi minuti: vedrete che si sgonfierà leggermente, fino ad assumere lo

spessore che ha nella foto.

Con un tagliabiscotti rotondo, del diametro di 5 cm, tagliate tanti dischi e metteteli man mano su un mattarello, così



Poi, spennellateli con lo sciroppo di zucchero e riempiteli con panna montata, fragole e foglioline di menta.

Potete accompagnarli con un coulis di fragole (basta frullare delle fragole con qualche goccia di limone) o spolverizzarli con zucchero a velo.

POLPETTE E PURÈ O PRALINE E LEMON CURD?

<http://saporiesaporifantasia.blogspot.com/2011/02/polpette-e-pure-o-praline-e-lemon-curd.html>



Polpette con purè di lemon curd

Diciamolo, io prendo le scorciatoie... almeno in cucina! [...] Domenica ho preparato una torta meravigliosa di Nigella e il mio solito lemon curd ed una illuminazione mi folgora... [...] Salvo una sola fetta dall'arrembaggio e difendendola coi denti decido di fare le mie polpette...

Ingredienti per la torta di compleanno di Nigella (Delizie Divine, p. 210)

250 gr. di farina (io di riso quella finissima)

1 cucchiaino e ½ di lievito

½ cucchiaino di bicarbonato di sodio

¼ cucchiaino di sale

200 gr. di latticello o come suggerisce lei 75 gr. di yogurt e 125 gr. di latte parzialmente scremato

1 cucchiaino e ½ di estratto di vaniglia

125 gr. di burro morbido

200 gr di zucchero semolato

3 uova grandi

Setacciate gli ingredienti in polvere da una parte. In un'altra ciotola versate il latticello o il composto di yogurt e latte e la vaniglia. Nel frattempo lavorate a crema il burro con lo zucchero con uno sbattitore elettrico, col Bimby, finché non risulta leggero e spumoso. Quindi unite le uova una per volta, aspettando 30 secondi dopo ogni aggiunta (suo suggerimento!). Adesso potete aggiungere le polveri alternandole al latticello e sbattete per almeno 3-5 minuti. Versate l'impasto in una teglia (io in silicone, ma vi ricordo l'accortezza di usare della carta forno per le vostre teglie se la torta è per una persona celiaca) e mettete in forno già caldo e statico per 40 minuti circa a 180°. Vale la prova stecchino. Appena la sfornate lasciatela riposare per almeno 10 minuti su una gratella, meglio fino a quando non si raffredda completamente.

La torta a questo punto è pronta per essere rivestita da una glassa al burro... Io ne ho fatta una più leggera (?!?!!) il lemon curd e ci sta d'incanto!

La consistenza è perfetta per una torta da usare per decorarla, perché mantiene la sua forma perfettamente e credo che sia per questo che l'abbiamo chiamata proprio così. Noi l'abbiamo mangiata così in purezza con una bella cucchiata di lemon curd accanto.



Polpette... dolci

Lemon curd dietetico di Alessandra Raravis

Il succo e la scorza grattugiata di tre limoni bio

2 tuorli e 2 uova intere codice 0

1 cucchiaino di maizena

200 g di zucchero semolato

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva.

Io l'ho fatta con il Bimby, in questa maniera: ho lavato ben bene i limoni e ho prelevato la parte gialla della scorza evitando la parte bianca. Quindi l'ho tritata nel bimby, insieme allo zucchero con la funzione turbo per una decina di secondi o fino a quando non vi sembra opportuno. Ho quindi aggiunto tutti gli altri ingredienti insieme, l'olio, le uova e il succo del limone (filtrato). E poi l'ho fatto cuocere per 7 minuti, velocità 3 ad temperatura 80.

Però, comi vi dicevo, una fetta della torta di Nigella è stata salvata perché volevo fare una prova. E così ho sminuzzato il dolce e l'ho spruzzato con dell'[Alchermes](#) e poi l'ho mescolato con 125 gr. di Philadelphia. Con questo composto ho formato 4 palline che ho poi panato con i pistacchi tritati, mescolati a 1 cucchiaino di zucchero. Servite con lemon curd. Vi assicuro che se la torta è strepitosa così anche in purezza, in questa versione è assolutamente goduriosa!



Polpette... dolci

GNOCCHI ALLA ROMANA DI SEMOLINO DOLCE

Da *La Cucina Italiana*, febbraio 1996

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/02/gnocchi-alla-romana-di-semolino-dolce.html>



Per 30 gnocchi circa:

800 g latte

250 g semolino

200 g panna fresca

50 g zucchero

4 tuorli (io ne ho messi 2)

2 cucchiaini di Grand Marnier

1 bacca di vaniglia (semi)

burro

mollica di panbrioche

sale

Per la salsa:

100 g cioccolato bianco

100 g panna fresca

1 tuorlo (io non l'ho messo)

1 cucchiaino rhum

Preparare gli gnocchi: portare a ebollizione il latte con la panna, lo zucchero, i semi della bacca di vaniglia e un pizzichino di sale. Gettarvi il semolino a pioggia mescolando continuamente e farlo cuocere per 10 minuti, mescolandolo sempre.

Togliere dal fuoco, incorporarvi i tuorli e il Grand Marnier e stendere la polentina così ottenuta su una placca imburrata. Farla raffreddare completamente.

Aiutandosi con un tagliapasta tagliarla in dischetti, che vanno sistemati via via in una pirofila unta di burro.

Cospargerli con una noce di burro fuso e con delle briciole di pan brioche e far gratinare in forno.

Nel frattempo preparare la salsa: sminuzzare il cioccolato bianco e metterlo in un pentolino con la panna, il rhum e il tuorlo (io il tuorlo non l'ho usato). Far scaldare a bagnomaria lavorando con una frusta per amalgamare gli ingredienti e lavorare fino ad ottenere una salsina semidensa.

Versarla sugli gnocchi gratinati e servire subito.

RAVIOLI DOLCI CON SALSA AROMATICA

Da *La Cucina Italiana*, febbraio 1996

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/02/ravioli-con-salsa-aromatica-e-hamburger.html>



Per 30 ravioli circa:

250 g farina 00

50 g zucchero a velo

2 uova

2 cucchiaini di rhum

1 pizzico di sale

Per il ripieno:

250 g totali di albicocche e prugne secche

100 g totali di noci, mandorle e nocciole

4 savoiardi

2 cucchiaini di liquore amaretto

Per la salsa:

burro

[vino cotto](#)

mollica di pan brioche

essenza di mandorle

essenza di vaniglia (la ricetta originale prevede 1/2 bustina di vanillina... O_O)

Preparare l'impasto per i ravioli: impastare la farina setacciata con le uova leggermente sbattute, lo zucchero a velo, 2 cucchiari di rhum e un pizzico di sale, ottenendo una pasta simile a quella delle chiacchiere. Avvolgerla in pellicola trasparente e farla riposare per almeno mezz'ora.

Nel frattempo montare il mixer e frullare la mollica di panbrioche. Metterla da parte in una ciotola.

Preparare il ripieno: mettere nel mixer la frutta secca, i savoiardi e il liquore amaretto e frullare.

Tirare la pasta in foglie sottili, tagliarle in dischi del diametro di 7 cm circa, disporvi una nocciola di ripieno e piegarli a mezzaluna.

Lessare i ravioli e scolarli a mano a mano che vengono a galla.

Condirli con una salsa preparata con burro fuso caldo nel quale avrete sciolto un cucchiaino di vino cotto (io l'ho preparato seguendo la [ricetta di Lenny](#), fantastica!), poche gocce di essenza di mandorla e poche gocce di essenza di vaniglia.

Spolverizzarli con la mollica di panbrioche, che imita il parmigiano grattugiato, e servire.

HAMBURGER DI FRUTTA SECCA

Da *La Cucina Italiana*, febbraio 1996

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/02/ravioli-con-salsa-aromatica-e-hamburger.html>



Per 4 hamburger:

250 g totali di albicocche e prugne secche

100 g totali di noci, mandorle e nocciole

2 fichi secchi

4 savoiardi

2 cucchiaini di liquore amaretto (io ho usato il Grand Marnier)

1 uovo per friggere (io non l'ho usato)

burro per friggere

mollica di pan brioche (senza uovo per friggere, non è necessaria)

Per la salsa "ketchup" e per le "patate fritte":

300 g totali di lamponi e fragole

100 g zucchero

4 mele golden

burro

Passare al mixer la mollica di pan brioche, per ridurla a polvere fine. Tenerla da parte.

Mettere poi nel mixer la frutta secca, i savoiardi e il liquore, ottenendo un impasto compatto. Suddividerlo in 4 parti uguali da cui ricavare i 4 "hamburger".

Passarli rapidamente nell'uovo sbattuto e poi nella mollica di panbrioche, e rosolarli brevemente nel burro (io li ho rosolati senza uovo e panbrioche e mi sono piaciuti di più).

Nel frattempo preparare la salsa "ketchup": mettere i frutti di bosco e lo zucchero in un pentolino e farli cuocere fino ad ottenere una salsina, che va passata al setaccio per eliminare i semi.

Preparare le "patate fritte": pelare le mele, tagliarle a spicchi, tornire questi ultimi in modo da farli somigliare a fette di patata e rosolarle nel burro spumeggiante.

Servire gli "hamburger" nappati con il "ketchup", insieme alle "patate fritte".

INDICE

I SALATI

STRUDEL DI CAVOLO ROSSO IN SALSA DI MELE E PANNA ACIDA	3
CASTAGNOLE FRITTE	6
CAUPCAKES SALATI	9
CANNOLI DI INDIVIA BELGA	11
MILLEFOGLIE DI INSALATA RUSSA	13
PASTICCINI DI POLLO GLASSATI	15
CUPOLA DI PASTA AL FORNO, TUMA E RAGU'	17
DUE MONDI...DUE COLORI	19

I DOLCI

UN ASSO DI TORTA	23
FINTO HAMBURGER CON PANE AI 5 CEREALI	27
STELLE FILANTI PER CARNEVALE	31
RAVIOLI DI PASTA REALE	33
BREADBALLS - POLPETTE DI PANE DOLCI E CRANBERRIES	35
TACOS DOLCI CON PANNA E FRAGOLE	37
POLPETTE E PURE' O PRALINE E LEMON CURD?	40
GNOCCHI ALLA ROMANA DI SEMOLINO DOLCE	43
RAVIOLI DOLCI CON SALSA AROMATICA	45
HAMBURGER DI FRUTTA SECCA	47



