



Le ricette

di

via Allende



Indice

ANTIPASTI

- CASATIELLO NAPOLETANO
SOFFICE SENZA STRUTTO
- FRITTELLE DI PATATE
- BALLOTTE PIEMONTESI
- TORTA SALATA PROSCIUTTO
COTTO POMODORINI E
MOZZARELLA
- PEPERONI IN BAGNA CAUDA
- VITELLO TONNATO
- PEPERONI ALLE ACCIUGHE SOTTO
ACETO
- VOL AU VENT DI SALMONE
- FORMATINI DI BIETOLA O SPINACI

PRIMI

- SPAGHETTI ALLE COZZE
- SPAGHETTI CON LA BANDIERA
- RISOTTO AI CARCIOFI

SECONDI E CONTORNI

- BOLLITO RIFATTO
- BRASATO AL BAROLO
- CEEBU JEN E BU XONX
- YASSA

DOLCI

- BISCOTTI CON GRANELLA DI
ZUCCHERO
- SALAME AL CIOCCOLATO
- STRUFFOLI NAPOLETANI
- TORTA CLASSICA DI NOCCIOLE
- BUNET
- TORTA DI MELE
- TORTA AL FORMAGGIO
- PASTIERA NAPOLETANA
- TORTA SBRICIOLATA DI
RICOTTA E CIOCCOLATO
- ECLER



CASATIELLO NAPOLETANO SOFFICE SENZA STRUTTO



Piatto rustico tradizionale per il periodo pasquale, o come antipasto per Pasqua o da portare nel cesto per pic-nic per gita fuori porta.

INGREDIENTI

- 500 gr farina
- 150 gr burro
- 50 gr pecorino (grattugiato)
- 50 gr parmigiano reggiano (grattugiato)
- 25 gr lievito birra fresco
- Pepe nero
- 5 gr sale
- 150 gr acqua

Per il ripieno:

- 100 gr provolone (dolce)
- 150 gr salame napoletano
- 150 gr ciclo napoletani (in alternativa pancetta a cubetti)
- 3 uova sode



In un recipiente versiamo l'acqua leggermente tiepida e sbricioliamo il lievito. Mescoliamo per farlo sciogliere completamente.

Nella ciotola della planetaria versiamo la farina, il burro morbido, i formaggi grattugiati, il sale e abbondante pepe macinato e iniziamo ad impastare con la foglia, aggiungendo mano a mano l'acqua.

Mettiamo in gancio ad uncino, e incominciamo ad impastare fino a quando l'impasto non si avvolgerà intorno al gancio stesso.

A questo punto versiamolo in una ciotola e facciamo una croce sull'impasto, avvolgiamolo con un canovaccio e lasciamolo lievitare in un luogo tiepido ed asciutto (o nel forno con la luce accesa) per almeno un paio di ore.

Nel frattempo prepariamo il ripieno: tagliamo a cubetti i salumi e i formaggi. Mettiamo a bollire l'acqua con le uova per farle rassodare (ci vorranno almeno 8 minuti dal momento del bollore). Facciamo raffreddare e sgusciamole, teniamole da parte.

Quando l'impasto sarà lievitato, versiamolo sul piano di lavoro e con l'aiuto di un matterello stendiamo formando un rettangolo. Farciamolo con il ripieno di formaggi e salumi e le uova sode tagliate grossolanamente.

Arrotoliamo con delicatezza, avendo cura di eliminare le parti finali di pasta

vuota, disponiamolo in una teglia a ciambella, rivestita di burro e farina e

facciamo lievitare nuovamente per almeno altre 2 ore.

Cospargiamo, la superficie del castello, con una noce di burro e inforniamo a 200° per almeno un'ora o fino a quando non sarà gonfio e dorato.

Sforniamolo quando sarà intiepidito.

Consumare tiepido o freddo.



FRITTELLE DI PATATE

INGREDIENTI

- 1kg di farina
- 3 etti di patate
- 1 cubetto di lievito di birra da 25 g
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 grattugiata di limone
- 50 g di burro morbido
- 1 cucchiaio di zucchero

Sbollentare, schiacciare le patate e farle raffreddare.

Formare una fontana con la farina, mettere al centro patate, uova, sale, la grattugiata di limone, lievito, zucchero e burro.

Impastare tutto e formare delle ciambelle. Farle lievitare per circa 2 ore su un tavolo da lavoro.

Poi friggerle in abbondante olio e ancora calde passarle nello zucchero oppure a piacere nello zucchero e cannella.



BALLOTTE PIEMONTESI

Le ballotte piemontesi sono un antipasto che unisce il sapore del tonno con quello della ricotta, il tonno verrà sminuzzato ed aggiunto ai tuorli bolliti e tritati per dar luogo a delle polpettine che dopo il raffreddamento verranno servite in tavola.

INGREDIENTI

- 150 gr tonno
- 200 gr ricotta
- 150 gr robiola
- 2 uova
- ½ limone
- 1 mazzetto prezzemolo
- 1/2 cucchiaino capperi
- 2 ciuffi di basilico
- 3 cucchiaini d'olio di oliva extravergine
- sale
- pepe

Immergete le uova in un pentolino di acqua in ebollizione e fatele rassodare per 8-10 minuti, sgocciolatele e fatele raffreddare, quindi sgusciatele e tritate i tuorli. Conservate gli albumi per utilizzarli in qualche altra ricetta. Lavate il prezzemolo e il basilico, asciugateli e tritateli finemente insieme ai capperi. Sgocciolate il tonno dall'olio di conserva e sminuzzatelo con la forchetta. Lavorate la robiola e la ricotta con un cucchiaino di legno o nel mixer a bassa velocità, aggiungere il prezzemolo, il basilico, i capperi, il tonno, il succo e la scorza grattugiata del limone e i tuorli. Versate a filo l'olio, salate, pepate e mescolate bene il tutto. Trasferite in frigorifero e fate raffreddare per 1 ora.

Con l'impasto preparato, formate tante polpettine della dimensione di una noce. Disponete le polpette sul piatto da portata e servire in tavola.



TORTA SALATA PROSCIUTTO COTTO POMODORINI E MOZZARELLA

INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 1 mozzarella light
- 250 gr pomodorini ciliegia
- Olio extra vergine
- Sale
- Basilico
- 80 gr prosciutto a fette
- parmigiano grattugiato

Foderate una teglia rotonda da 24 cm con la pasta sfoglia, mantenendo la carta da forno. Tagliate i pomodorini a metà, sistemateli lungo i bordi della torta, aggiungete le fettine di prosciutto cotto e infine, la mozzarella tagliata a cubetti. Abbiate l'accortezza di tamponare la mozzarella dall'acqua in eccesso. Condite il tutto con olio extra vergine, sale, basilico e una generosa spolverata di parmigiano. Infornate a 180° funzione ventilata per 20 minuti. Regolatevi sempre con le caratteristiche del vostro forno. Servitela tiepida o a temperatura ambiente.



PEPERONI IN BAGNA CAUDA

INGREDIENTI

- 450 ml olio
- 220 gr acciughe
sottosale
- 75 gr burro
- 4 spicchi d'aglio
- 4 peperoni
- latte qb

Per prima cosa, lasciate a bagno per almeno due ore gli spicchi d'aglio, per renderli più digeribili.

Per togliere la pellicina dei peperoni, metteteli nel forno e di tanto in tanto girateli. Quando avranno assunto un aspetto quasi carbonizzato toglieteli dal forno e lasciateli intiepidire.

Tagliate i peperoni a listarelle togliendo i semi all'interno e disponeteli sul piatto da portata tenendoli in caldo.

Preparate ora la bagna cauda. Raschiate con un coltello le acciughe e togliete loro le lisce.

In un pentolini fate sciogliere il burro a fuoco bassissimo, unite l'aglio che avrete scolato dal latte e tritato finemente, lasciando che si disfi senza prendere colore e per ultimo aggiungete l'olio e le acciughe. Sobbollire a fuoco bassissimo per circa 10 minuti.

Mescolate con un cucchiaio di legno in modo che gli ingredienti si amalgamino bene. Deve risultare come una salsa abbastanza densa. Versate sui peperoni.



VITELLO TONNATO

Ingredienti:

500 gr /600 gr di girello di vitello

Procedimento:

In una pentola d'acqua aggiungere 2 carote e una cipolla e un gambo di sedano, tutto a freddo, cuocere le verdure quando l'acqua bolle, aggiungere la carne e lasciarla cuocere per 20/25 minuti. Lasciarla raffreddare nel suo brodo.

Per la salsa:

in frullatore aggiungere 2 rossi d'uovo sodi, 200 gr di tonno scolato dal suo olio, qualche capperi, 5/6 filetti di acciughe pulite, frullare il tutto, poi aggiungere olio di oliva a filo(lentamente), finchè si addensa, aggiungere un cucchiaino di limone e un cucchiaino di maionese a piacere e un po' di sale a piacere.

Tagliare la carne fredda a fette sottili e su un piatto aggiungere le fette di carne e ricoprire con la salsa. Aggiungere poi qualche capperi sopra.



PEPERONI ALLE ACCIUGHE SOTTO ACETO

INGREDIENTI

- 1,5 kg peperoni
- 5 acciughe
- 1 bicchiere d'olio
- 1 bicchiere di aceto bianco
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 cucchiaio di sale
- 1 manciata di prezzemolo
- 5 spicchi d'aglio tritato

Soffriggere l'aglio.

Affettare i peperoni, unirli al soffritto e portarli in ebollizione per 12 minuti (se sottili) e 15 (se spessi).

Spegnere il fuoco, imbottigiarli caldi, chiuderli subito. Non serve sterilizzarli.

Buon appetito!



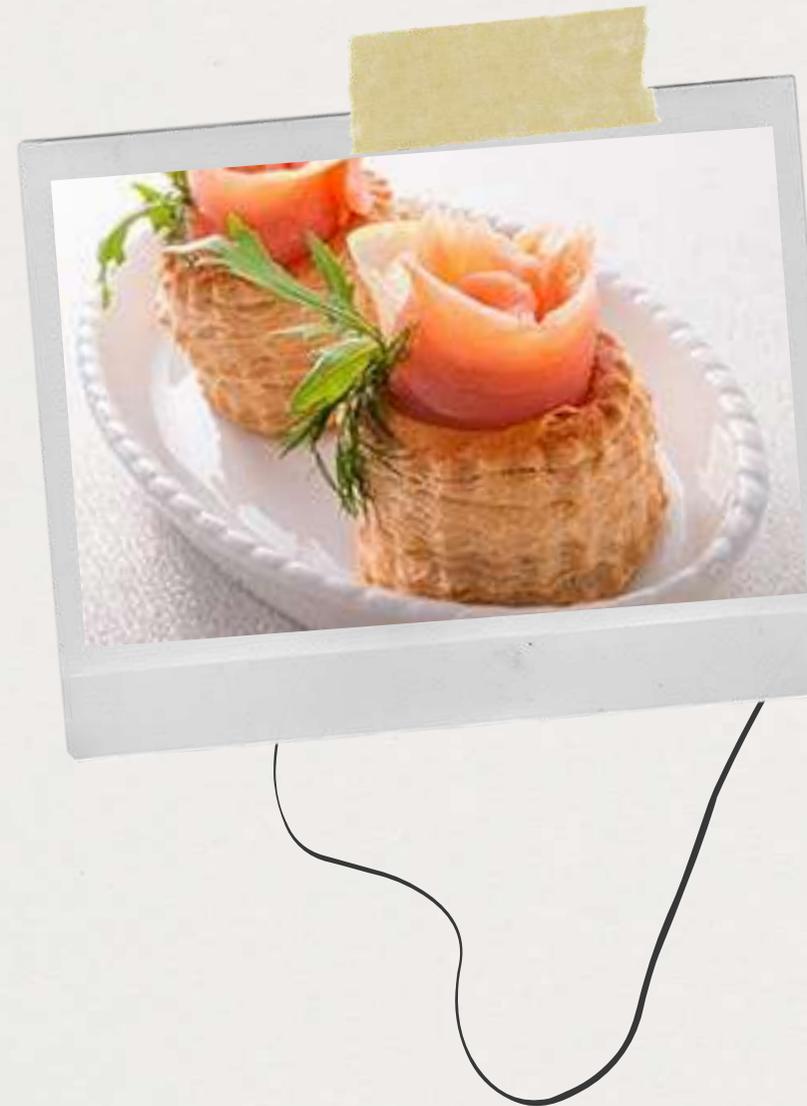
VOL AU VENT AL SALMONE

INGREDIENTI

- 1 confezione di vol au vent
- 300 gr di salmone fresco
- 200 gr di maionese
- 200 gr di olive verdi snocciolate
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Lessare il salmone in acqua leggermente salata per una decina di minuti. Scolarlo, farlo raffreddare e spezzettatelo togliendo rigorosamente tutte le spine della pelle.

In una ciotola mescolare la maionese alle olive. Tritate grossolanamente, unire il prezzemolo tritato e il salmone sminuzzato. Con l'aiuto di un cucchiaio riempire i vol au vent e decorare con ½ oliva e servire.



SFORMATINI DI BIETOLA O SPINACI

Se desiderate un contorno tutto particolare, quanto mai delicato e originale, vi consigliamo gli sformatini di bietola. Già gli uomini primitivi raccoglievano e mangiavano la bietola che cresceva sui litorali sabbiosi del bacino del mediterraneo. Poi, tremila anni fa, i babilonesi cominciarono a selezionarne le specie per ottenere foglie sempre più grandi e più dolci.

Ingredienti:

- 300 gr bietola o spinaci
- 2 uova
- 200 gr panna
- 100 gr olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Mondate la bietola, sfogliatela, lavatela, sbollentatela in acqua salata per cinque minuti, sgocciolatela e lasciatela raffreddare, quindi sminuzzatela, frullatela con le uova, la panna e il parmigiano e insaporite con un pizzico di sale e di pepe. Ungete gli stampini monoporzione con l'olio, riempiteli con il composto di bietola, adagiateli su una placca da forno e infornate a 180 gradi per venti minuti.

A cottura ultimata, estraete gli stampini dal forno, lasciate riposare gli sformatini per cinque minuti e sformateli nel piatto da portata.



SPAGHETTI ALLE COZZE



INGREDIENTI

- 400 g spaghetti linguine o vermicelli
- sale grosso – solo per l' acqua della pasta
- 1500–2000 g cozze nere con guscio
- q.b. olio extravergine
- 1 spicchio d'aglio
- 500 g pomodori freschi o 300 ml di passata di pomodoro
- peperoncino a piacere
- prezzemolo quanto basta

Pulite le cozze. Mettete i frutti di mare in una bacinella piena d'acqua e sciacquateli. Con un coltello eliminate tutte le impurità che compaiono sul loro guscio.

Togliete anche la barbetta, o bisso, che esce dalle valve strappandola con le dita risciacquatele continuando a sfregare con la spugnetta ruvida , asciugatele e saranno pronte per essere cucinate.

Ovviamente, il consiglio è quello di utilizzare molluschi freschi, dal colore nero lucente e dall'odore gradevole. In alternativa, potete usare cozze surgelate.



Nella maggior parte dei casi le potrete acquistare già sgucciate. Fatele scongelare in frigorifero prima di procedere con la loro cottura. Mettetele in una padella dal fondo largo e fate cuocere a fiamma alta fino a che le prime si aprono. Spegnete il fuoco e coprite con un coperchio fino a che tutti i gusci si siano aperti.

Togliete le cozze dalla loro acqua e eliminate i gusci. Mettete le cozze da parte e filtrate l'acqua delle cozze. Lavate i pomodorini e fateli sbollentare per qualche minuto in acqua bollente spelate i pomodori e tagliateli a pezzettini versate dell'olio in una casseruola, aggiungete lo spicchio d'aglio tritato. Quando comincia a soffriggere aggiungete il pomodoro e lasciate cuocere per un paio di minuti. Se il sugo inizia a tirare troppo (ad asciugarsi) aggiungete 1-2 cucchiari di brodo di cozze filtrato e lasciate cuocere per una ventina di minuti a fuoco bassissimo. Aggiungete il peperoncino e fate andare il sugo per qualche minuto. Più il peperoncino cuoce e più la pasta sarà piccante.

Quando il sugo è pronto spegnete il fuoco, aggiungete le cozze che avevate messo da parte e il prezzemolo tritato. Se le cozze cuociono troppo diventano gommose.

Cuocete gli spaghetti fino a metà cottura in abbondante acqua poco salata scolateli e terminate la cottura nell'acqua filtrata delle cozze, l'amido della pasta renderà il sughetto delicato e avvolgente. Quando gli spaghetti saranno al dente, togliete il tegame dal fuoco e unite il sugo di pomodoro e cozze. Mescolate bene perché gli ingredienti siano ben amalgamati. Se necessario aggiungete dell'acqua di cottura della pasta e del prezzemolo.



SPAGHETTI CON LA BANDIERA

INGREDIENTI

- spaghetti
- pesto genovese
- ricotta setacciata
- un sughetto di pomodoro insaporito solo con aglio o cipolla
- un po' di peperoncino, se piace

Preparati gli ingredienti, cuocere gli spaghetti al dente e una volta scolati metterli in un vassoio, quindi, dividendo idealmente il vassoio in tre strisce, mettere nella prima striscia il pesto, nella seconda la ricotta e quindi il pomodoro.

Portare in tavola e solo allora mescolare il tutto e servire nei piatti.

Buon appetito!



RISOTTO AI CARCIOFI

INGREDIENTI

- 6 carciofi
- 1 limone, succo, scorza grattugiata
- risotto bianco
- sale
- pepe
- ciuffo di menta fresca
- olio extra vergine
- parmigiano

Eliminate le foglie esterne dei carciofi fino ad arrivare al cuore più tenere e chiare.

Tagliate via le punte, pelate i gambi. Tagliateli a metà e rimuovere la barba con un cucchiaino. Immergeteli in acqua fredda, a cui avrete aggiunto metà del succo di limone, poi copriteli con un coperchio pesante così che restino immersi completamente e non si anneriscano.

Cominciate a preparare il risotto bianco e, quando arrivate ad una buona cottura, mettete 6 mezzi carciofi nel brodo che sta sobbollendo. Lasciate cuocere il riso aggiungendo un mestolo di brodo alla volta fino a metà cottura. Affettate molto finemente i carciofi rimasti e incorporateli il riso. Continuate ad aggiungere brodo.

Quando il risotto è pronto per essere condito con il burro e il parmigiano, versateci mescolando il succo di limone rimasto. Togliete la pentola dal fuoco e condite con sale e pepe. Togliete dal risotto i mezzi carciofi e cospargeteli di foglie di menta, scorza di limone e un filo d'olio.

Disponete il riso sul piatto, spruzzate parmigiano e un pizzico di scorza di limone.



BOLLITO RIFATTO

Cosa fare del lessò che avanza, anche di quello che è stato usato per fare un buon brodo e quindi non molto saporito e un po' stopposo?

Ecco un'idea per riutilizzarlo per una pietanza saporita.

- Tagliare e far appassire in una teglia con olio d'oliva tanta cipolla (almeno lo stesso peso del bollito, ma si può anche esagerare).
- Aggiungere un po' di pomodori a pezzi, non tanti perché il tutto deve restare chiaro.
- Cuocere facendo attenzione che non si asciughi troppo e bagnare con un bel bicchiere di brodo (va bene anche semplice acqua).
- Quindi aggiungere il bollito tagliato a spezzatino.
- Far insaporire per circa un quarto d'ora o più facendo attenzione che tutto resti ben umido
- Aggiustare di sale, pepare se piace
- Servire caldo facendo una bella "scarpetta" con il sughetto che resta nel piatto.

Buon appetito!



BRASATO AL BAROLO



INGREDIENTI

- 1 kg manzo cappello del prete
- 750 ml barolo
- 160 gr carote
- 100 gr sedano
- 180 gr cipolle dorate
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 4 grani di pepe nero
- 1 stecca di cannella
- 15 gr burro
- sale fino

In una garza sterile sistemare i chiodi di garofano, i grani di pepe e la cannella, richiudere e fate un fiocchetto con lo spago da cucina. Legate anche il rosmarino e le foglie di alloro e passate alle verdure.

Pulite sedano, carote, e cipolle, spuntate e tagliate a tocchetti grossi 2–3 cm, infine mondate lo spicchio d'aglio. In una ciotola abbastanza capiente versare la carne, le verdure, il sacchetto e il mazzetto odoroso. Coprite tutto con il vino fino a coprire per intero la carne. Poi ricoprite con la pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per almeno 8–12 ore.

- Trascorso il tempo scolate il tutto senza buttare via il fondo, prendete la carne e sistematela sul tagliere, asciugatela con carta assorbente.
- In una padella lasciate sciogliere il burro nell'olio a fuoco medio. Non appena il fondo è ben caldo aggiungete la carne e lasciate rosolare a fuoco vivace.
- Rigrirare su tutti i lati affinché sulla superficie si formi la crosticina.
- Dopo qualche minuto trasferite la carne e il suo fondo in una pentola capiente, scaldate un attimo a fuoco medio e unite le verdure scolate lasciandole insaporire a fuoco più basso per circa 15 minuti.
- A questo punto potrete regolare di sale e coprire fino a metà la carne con la sua marinatura. Portate a bollire e poi chiudete con il coperchio, abbassate un po' la fiamma e lasciate sobbollire per un'ora.
- Trascorso il tempo, rigrirate e , soltanto se dovesse servire, potrete aggiungere ancora un po' di liquido di marinatura. Proseguite la cottura per un'altra ora. Una volta cotto il brasato toglietelo dalla pentola e mettetelo da parte su un piatto coprendolo.
- Poi eliminate gli aromi prima di frullare con il mixer ad immersione le verdure e il fondo di cottura.
- Potrete raccogliere un po' di liquido di cottura, e tenerlo da parte. In questo modo potrete aggiungerlo al bisogno ottenendo la consistenza desiderata.
- Nel frattempo affettare la carne, cercando di ottenere 2-3 fette a persona e disponete in un piatto da portata. Sopra versateli la salsa.



CEEBU JEN E BU XONX



Il cebo jén è il piatto nazionale del Senegal, si presenta in 2 versioni: bianco o rosso (bu xox)
Avvertenze: meglio utilizzare un pesce grosso dalla carne ben soda che non si sfaldi durante la cottura, come ad esempio la cernia, il dentice o l'orata.

Il segreto sta tutto nel sapere dosare l'acqua con il riso, in modo da non doverne togliere né aggiungere, perché la cottura deve avvenire dove è stato cotto il pesce, in modo da prendere il sapore e restare croccante, con i chicchi perfettamente separati tra loro.

E' un piatto lungo e complesso che richiede una certa pazienza, ma il risultato ripaga lo sforzo fatto.

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE)

- 1 pesce grosso
- 1 kg di riso
- 4 carote pelate e tagliate a grossi pezzi
- 4 navoni
- 1 piccolo cavolo cappuccio diviso in 4
- 300 gr di manioca pelata e tagliata a grossi pezzi
- 2 cipolle grosse
- 4 pomodori
- 30 gr di tamarindo o lime
- 2 peperoncini freschi
- 2 peperoncini diavolino
- 4 dadi da brodo
- 250 gr di concentrato di pomodoro
- Un quarto di litro abbondante di olio di arachidi
- Sale
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 peperoncini diavoleto
- Una manciatina di pepe nero

Macinate prezzemolo, aglio, porro o cipollotto, aggiungete un po' di dado, sale, pepe nero e peperoncino. Inserite la farcitura in più punti sotto la pelle del pesce, praticando dei tagli superficiali e friggetelo in abbondante olio di arachidi fino a che la pelle non si trasformi in una bella crosticina dorata e solida. Conservate a parte.

Pulite e preparate il pesce lasciandolo in ammollo in un grande bacinella d'acqua. Se trovate il con (cernia), eliminate le squame, poi evisceratela, togliete la grossa lisca centrale e tagliatelo a pezzi dello spessore di circa una decina di centimetri, mettetelo in ammollo in una bacinella.

Squamate il pesce, tagliatelo a pezzetti e mettetelo anch'esso nell'acqua. Nella pentola dove preparerete il riso, soffriggete leggermente il pesce, aggiungete il yeast, poi mettete in una terrina un paio di cipolle grosse tagliate fini, un po' di concentrato di pomodoro diluito in acqua e dei pelati freschi ridotti in poltiglia.

Versate il contenuto della terrina nella casseruola, fate cuocere per 10 minuti abbondanti a fuoco lento, finché il pomodoro non sia ben cotto e l'acqua evaporata.

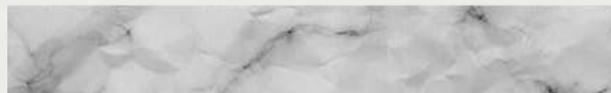


Ora versate circa 2 litri di acqua fredda, coprite e portate a ebollizione. Poi aggiungete le carote, il cavolo verde, la manioca, le altre verdure e il pesce fritto precedentemente. Correggete con il peperoncino e, volendo, un paio di dadi. Coprite e fate cuocere a fuoco medio per 30 minuti.

Una volta cotte le verdure, toglietele con una schiumaiola e conservatele col pesce in caldo. Ora filtrate il liquido e riversatelo nella pentola, conservandone a parte e un paio di bicchieri abbondanti. Controllate sale e pepe e riportate a ebollizione.

E' giunto il momento del riso precotto a vapore: disponetelo a cono nella pentola e cuocetelo per circa 20 minuti. Portate ad ebollizione, coprite perfettamente e abbassate il fuoco al minimo possibile, servendovi eventualmente di uno spargi fiamma. Il riso deve risultare asciutto coi chicchi ben separati. Assaggiate per verificarne la cottura. Se dovesse mancare del liquido, aggiungete un bicchiere d'acqua calda al riso, oppure eliminatene un po' se ce ne fosse in eccesso.

Servite su un piatto grande con le verdure..



YASSA

INGREDIENTI

- 1,5 kg pollo
- 400 gr riso basmati
- 1 limone
- 6 cipolle
- 1 cucchiaino timo
- Pasta di peperoncino: quanto basta
- Mezzo bicchiere olio arachidi
- Sale: quanto basta
- Pepe: quanto basta

Prendete il pollo e tagliatelo in sette o otto pezzi (cosce, ali, petto, ecc.), incidete leggermente la carne e strofinatela con la scorza di un limone. In un recipiente capiente mettete i pezzi di pollo, aggiungete il succo di mezzo limone e lasciate marinare per circa 2 ore girando la carne di tanto in tanto in modo che tutti i pezzi di pollo si impregnino del succo. Sgocciolate quindi i pezzi di pollo e conservate a parte la marinata. Fate grigliare la carne sopra una brace di carbonella ardente, spennellandola con l'olio di arachidi.

A parte sbucciate e tagliate le cipolle a fettine sottili, fatele imbiondire leggermente in una pentola antiaderente dopo aver raggiunto l'olio di arachidi. Toglietele dal fuoco, salatele, pepatele a vostro piacere e aggiungete timo, l'alloro, la scorza di limone e la marinata.

Lasciate cuocere la salsa ottenuta per circa 15 minuti fuoco lento.

Quando la carne è ben cotta servitela in un piatto ovale da portata disponendola al centro e spennellandola di pasta al peperoncino; alle 2 estremità servite 2 ciotole, l'una contenente la salsa di cipolle, l'altra il riso basmati che avrete in precedenza lessato.



BISCOTTI CON GRANELLA DI ZUCCHERO

INGREDIENTI

- 2 uova
- 500 gr farina
- 200 gr zucchero
- 200 gr burro
- 1 bustina lievito
- 1 bustina vanillina
- 1 pizzico sale
- zucchero a granella per guarnire
- 1 cucchiaio di latte

Dopo aver impastato gli ingredienti, fare delle palline della grandezza di una noce e appiattirle leggermente.

Inumidire appena con il latte, far aderire la granella di zucchero e adagiare sulla piastra.

Non sistemare i biscotti troppo vicini tra loro perché durante la cottura lievitano e quindi rischiano di attaccarsi.

Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.



SALAME DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 300 gr biscotti
- 150 gr burro
- 200 gr cioccolato fondente
- 2 uova
- 10 gr zucchero a velo

Sbriciolare i biscotti con le mani, sciogliere il cioccolato a bagno maria.

Montare il burro a crema e aggiungere zucchero e uova. Amalgamare fino ad ottenere una crema. Unire cioccolato e biscotti e amalgamare. Arrotolare il composto nella carta da forno a formare una grossa caramella cilindrica.

Far riposare in frigo per almeno 4 ore. Quando sarà indurito, scartatelo e rotolatelolo nello zucchero a velo.

Servitelo a fettine.



STRUFFOLI NAPOLETANI



INGREDIENTI (PER 6 PERSONE)

- 250 gr. di farina
- 2 uova
- 25 g. di zucchero
- 50 g. di burro
- Scorza di mezza arancia
- 3 cucchiaini di limoncello (o anice o strega)
- 1 pizzico di sale
- Olio di arachidi per friggere
- 150 g. di miele (preferibile di acacia)
- 50 g. di frutta candita (arancia, cedro, zucca)
- colorante a piacere

Lavorare a mano o in planetaria tutti gli ingredienti:

farina, uova, zucchero, burro, scorza di arancia (raccomando solo la parte rossa e non quella bianca ma di sotto grattugiata con il liquore e il sale).

Amalgamare tutto per ottenere un composto liscio.

Create una palla e fate riposare in frigo per mezz'ora avvolto in una pellicola trasparente.

Dopo mezz'ora dividere l'impasto in più parti grandi come delle noci e creare dei cordoncini grossi come un mignolo della mano, dopo di che tagliarli a tocchetti di mezzo cm.

Metterli distanziati su carta da forno e fate asciugarli un po' così assorbono meno olio.

Prendere una padella profonda e scaldare l'olio a 180°, immergere gli struffoli pochi per volta nell'olio bollente e muoverli di continuo in modo che dорino uniformemente (colore giallo dorato no scuri).

Farli asciugare su carta assorbente.

In una padella con poco meno di mezzo bicchiere di acqua fate scaldare il miele, immergere gli struffoli e la frutta candita, amalgamarli bene.

Versarli in un piatto di portata e decorare con i confettini e magari anche ciliegie candite

N.b. aumentare le dosi per il fabbisogno.



TORTA CLASSICA DI NOCCIOLE

INGREDIENTI

- 3 uova
- 300 gr nocciole tritate
- 1 cucchiaio di farina
- 50 gr burro
- 150 gr zucchero
- 1 bustina di lievito
- 2 cucchiaini latte
- 1 scorza di limone grattugiato

Fondere il burro a bagno maria.

Tritate le nocciole con la metà dello zucchero.

Battere i tuorli d'uovo con lo zucchero rimasto e amalgamare con il trito delle nocciole, il burro, e la scorza di limone.

Sciogliere il lievito nel latte e unire nella teglia.

Montare gli albumi con un pizzico di sale ed aggiungere all'impasto dal basso verso l'alto senza girare.

Versare in una tortiera imburrata e infarinata, cuocere a 180° per 35-40 minuti e sfornarla fredda.

Buon appetito!



BUNET

INGREDIENTI

- 350 cl latte
- 4 uova (da prelevare 4 tuorli e 1-1,5 albume)
- 170 gr zucchero (prelevare 2 cucchiaini per caramellare lo stampo)
- 45 gr cacao
- 100 gr amaretti
- 2 cucchiaini di rum o cognac

Intiepidire il latte, mettere le uova in una terrina e frullare con il rum.

Passare al passaverdura gli amaretti con griglia media.

Mischiare in un'altra terrina zucchero, cacao e amaretti e poi aggiungere il tutto nella terrina con il latte e le uova.

Mettere nello stampo i 2 cucchiaini di zucchero prelevati e caramellare lo stampo.

Portare una pentola d'acqua a bollire e accendere il forno a 180°.

Mettere tutta la preparazione nello stampo e immergere lo stampo a bagnomaria.

Cuocere per 35 minuti; controllare con 1 stecchino la cottura.

Quando è freddo capovolgere nel piatto.



TORTA DI MELE

INGREDIENTI

- 1,5 kg mele (1 kg nell'impasto più mezzo sopra)
- 1,5 etto farina
- 1 etto zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito

Impastare tutto, versare in pirofila, mettere le mele tagliate, versare 1 etto di burro fuso spolverizzare con 12 kg di zucchero infornare a 200° per un'ora.



TORTA AL FORMAGGIO

Ingredienti per la base:

- 200 grammi biscotti(36 biscotti)
- 2 cucchiaini di zucchero

Ingredienti per il ripieno:

- 200 grammi robiola osella
- 200 grammi di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiaini di farina
- 400 grammi di panna liquida (2 confezioni)
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 3 albumi montati al neve

Preparazione della base:

- Sbriciolare i biscotti e mettere lo zucchero e il burro ammorbidito
- Imburrare in una teglia a cerniera,
- foderarla con l'impasto alzando i bordi e mettere in frigorifero

Preparazione del ripieno:

- unire gli ingredienti nell'ordine
- versare il ripieno nella teglia.
- Infornare a 140 ° per 1 ora e 15 minuti
- Lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

Conservare in frigorifero



PASTIERA NAPOLETANA

Ingredienti per il ripieno:

- 1 vasetto di grano da 600 gr
- 700 gr di ricotta
- 7 uova intere e 3 tuorli
- 500 gr zucchero (aumentare in base al gusto)
- 1 vasetto di canditi (aumentare in base ai gusti)
- 1 fialetta di fior d'arancio o millefiori
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per pasta frolla:

- 500 gr di farina
- 3 uova intere
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di burro o strutto
- 1 bustina di vanillina
- 1 buccia di limone o arancia grattugiata (facoltativa)

Procedimento: Sciogliere il grano insieme a 150/200gr di latte e 30 gr di burro o strutto. Sciogliere il tutto sul fuoco fino a diventare crema e lasciarla raffreddare.

A parte frullare la ricotta con zucchero, le uova e poi aggiungere la crema di grano raffreddata. Aggiungere i canditi e gli aromi e mescolare bene.

Preparare la frolla: su una spianatoia fare una fontana con la farina, mettere lo zucchero, le uova, lo strutto o burro e gli aromi. Impastare bene e fare una palla. Imburrare e infarinare le tortiere (quelle non tanto alte), stendere la frolla non tanto spessa (3 o 4 mm) e metterla nelle teglie. Con la pasta frolla avanzata formare delle striscioline tipo crostata da mettere sopra l'impasto. Cottura 1 ora/ 1 ora e mezza in forno a 180°.

Una volta cotta e raffreddata la pastiera, guarnire con lo zucchero a velo se gradito



TORTA SBRICCIOLATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE)

Per la base:

- 300 gr di farina
- 100 gr zucchero
- 100 gr di burro
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- 1 busta di lievito chimico
- sale

Per il ripieno:

- 500 gr di ricotta
- 150 gr zucchero
- 100 gr cioccolato fondente

- Versare in una ciotola la farina, lo zucchero, la vanillina, il lievito e il sale. Mescolare bene e unire il burro sciolto. Iniziare a lavorare l'impasto con le mani, unire anche l'uovo, sempre lavorando con le mani, fino ad ottenere delle grosse briciole.
- Ricoprire il fondo di una tortiera, foderata di carta da forno, con $\frac{3}{4}$ delle briciole, in modo da formare uno strato abbastanza spesso.
- A parte, mescolare la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Tritare grossolanamente il cioccolato e unirlo alla crema. Ricoprire le briciole distribuite sul fondo della tortiera, con questa crema, e completare cospargendo con il resto delle briciole tenute da parte (deve risultare uno strato più sottile e meno compatto di quello alla base).
- Mettere in forno a 180° e cuocere per 30 minuti. Per facilitare la cottura della base lasciare in forno qualche minuto con la funzione di "calore sotto".



ECLER

INGREDIENTI

- 100 ml olio
- 400 ml acqua
- 450 gr farina
- 3 albumi d'uova
- 150 gr zucchero
- 1 litro latte

Per la sfoglia:

Far bollire l'acqua con olio e sale, aggiungere la farina e mescolate alla rinfusa, lasciate raffreddare e aggiungere le uova, una ad una mescolando fino ad ottenere una pasta omogenea.

Una volta fatto l'impasto, con una tasca da pasticciere fate in una teglia coperta di carta da forno i bignè lunghi per metterli al forno.

All'inizio bisogna tenerli a fuoco alto per circa 10 minuti, fino alla fine della cottura a fuoco basso.

Per la crema:

Prendete 3 albumi d'uova e mescolateli con 150 gr di zucchero, farina e cacao fino a fare una pasta. Prendete un litro di latte e mettetelo a bollire con un po' di vaniglia, una volta bollito, mescolare finché non diventa più denso e lasciatela raffreddare. Sopra i bignè mettete la crema e copritela poi con altri bignè.

A questo punto non vi rimane altro che coprire i bignè con cioccolato e l'ECLER è pronto.





BUON APPETITO!

