

## Torta paradiso farcita



*Hai mai mangiato la famosa fettina di torta paradiso? Eccola in versione casalinga. La torta paradiso è la mia preferita: questa volta ho sperimentato l'aggiunta della crema come quella delle merendine, ma puoi anche non farcirla è buonissima lo stesso!*

*cit.di Stefano "Questa torta non somiglia alla fettina paradiso, questa E' la torta paradiso!" ☐*

### ★ INGREDIENTI ★

1. 3 uova intere e 3 tuorli
2. 100 gr di farina
3. 200 gr di fecola di patate
4. 300 gr di zucchero
5. 300 gr di burro
6. 1 bustina di lievito

7. 1 bustina di vanillina
8. scorza di un limone non trattato
9. zucchero a velo q.b.
10. 225 di latte + mezza bustina di dolceneve se vuoi farcire la torta

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- prepara tutti gli ingredienti sul tavolo poichè l'impasto deve essere preparato aggiungendo gli ingredienti uno dopo l'altro sempre mescolando con l'aiuto di una frusta elettrica o della planetaria se ne possiedi una
- lascia fuori dal frigorifero il burro per ammorbidirlo
- preriscalda il forno a 180°

### ★ PROCEDIMENTO ★

1. in una ciotola capace unisci il burro con le uova e lo zucchero, prendi le fruste elettriche (o la planetaria) e monta fino ad ottenere un composto perfettamente uniforme.
2. unisci la farina setacciata con il lievito, la fecola e la vanillina, quindi incorpora al composto anche la scorza grattugiata del limone lavato.
3. rivesti uno stampo da 24cm con un foglio di carta forno e versa il composto
4. inforna a 180° per circa 40 minuti, o comunque fino a cottura, (fai la prova stecchino!)
5. Al termine, sforna e fai raffreddare la torta, poi togliila dallo stampo
6. Se vuoi farcirla, monta metà del contenuto della busta di dolceneve (lo trovi nel reparto dolci di

- qualsiasi supermercato) e mettilo in frigorifero.
7. Quando la torta è raffreddata tagliala a metà facendo molta attenzione poichè è molto soffice e friabile
  8. spalma il dolceneve e richiudi la torta

In tutti e due i casi, spolverizza la tua torta paradiso con zucchero a velo e...buon dolce!



---

[Caponata zucchine, melanzane e peperoni](#)



*Avanza sempre qualche verdura "dispari" in frigorifero e di solito rimedio facendo questa caponata di zucchini, melanzane e peperoni! E' buona fumante d'inverno e ottima fredda in estate.*

### ★ INGREDIENTI ★

1. zucchini
2. peperoni
3. melanzane
4. un pomodoro maturo o 2 cucchiari di passata di pomodoro
5. cipolla
6. olio evo
7. Sale qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Lava le verdure e tagliale a cubetti

## ★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti olio, cipolla tritata finemente e le verdure a cubetti
- Fai rosolare tutto insieme per qualche minuto, aggiungi il pomodoro, sala e copri con un coperchio
- Quando le verdure cominciano a rilasciare il liquido di cottura togli il coperchio e cuoci fino a quando la consistenza delle verdure è di tuo gradimento, a me piace lasciare le verdure croccanti, se le vuoi più cotte lascia cuocere un pò di più la caponata con il coperchio

Accompagna la tua caponata con carne, affettati, formaggi e...buon appetito!



---

[Insalata d'orzo](#)



*Con l'insalata d'orzo inauguro la stagione dei colori, del sole, del caldo. della voglia di cucina fresca e perchè no...anche della voglia di stare più leggeri! La ricetta che ti propongo è ricca di ingredienti: dagli stessi puoi prendere spunto per farne una versione più leggera, orzo e tonno, orzo e pomodori ecc...*

### ★ INGREDIENTI ★

1. una conf di orzo
2. una conf di wurstel
3. 2 scatole di tonno)
4. un etto di olive verdi denocciolate
5. una scatola di mais
6. una decina di pomodorini
7. qualche dadino di formaggio che avete in casa (emmenthal, galbanino, asiago)
8. capperi qb

- 9. olio EVO qb
- 10. sale qb
- 11. aceto balsamico qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- In acqua bollente e salata fai cuocere l'orzo: il tempo dipende dalla marca che trovate, quello che utilizzo io è pronto in 10'
- lavate i pomodorini e tagliali a spicchi di quattro
- taglia a rondelline i wurstel

### ★ PROCEDIMENTO ★

- scolate l'orzo e lasciatelo raffreddare
- in un'insalatiera capiente mettete insieme tutti gli ingredienti: pomodorini, wurstel, mais, olive...
- aggiungete l'orzo raffreddato, olio e aceto qb
- mescola bene e lascia insaporire la tua insalata in frigorifero per almeno una mezz'oretta

Metti in tavola la tua insalata d'orzo e...buona stagione!

---

[Crostata di fragole](#)



crostata di fragole con pastafrolla morbida

*Questa crostata di fragole è la torta che mi sono preparata per festeggiare il mio compleanno in ufficio! I miei colleghi sostengono che si apprezza meglio mangiando la seconda fetta!!! ☐*

### ★ INGREDIENTI ★

#### x la pasta

1. 250 gr di farina
2. 250 di burro a temperatura ambiente
3. 180 di zucchero
4. 3 uova
5. una bustina di lievito vanigliato
6. un pizzico di sale

#### x guarnire

1. 500 gr di fragole, 2 cestini circa

2. 200 di marmellata di fragole
3. 2/3 cucchiaini di zucchero
4. zucchero a velo qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Accendi il forno ed impostalo su 180° gradi
- pulisci e lava le fragole e tagliale a metà per la lunghezza
- in un pentolino metti le fragole con lo zucchero e cuoci per 10'

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Miscela la farina con lo zucchero
- aggiungi le uova
- aggiungi il burro fuso
- aggiungi un pizzico di sale, il lievito
- mescola fino a quando l'impasto risulterà omogeneo
- foderla con carta forno una tortiera e rivesti con l'impasto il fondo aiutandoti con la carta poichè la pastafrolla risulta molto morbida
- tieni da parte l'eccedenza per fare le striscioline di decoro
- spalma la marmella sul fondo
- aggiungi la composta di fragole
- ricava le striscioline e guarnisci
- inforna per 40'

Una volta raffreddata spolvera la crostata di fragole con lo zucchero a velo e buon dolce!



---

[Frittata di pasta](#)



*La frittata di pasta è una ricetta furbissima, mia mamma la preparava sempre quando andavo in gita con la scuola in alternativa ai soliti panini che diventano ciccosi. Valid idea di riciclo, se ti avanza della pasta o se hai sbagliato le dosi. Anche d'estate, se hai voglia di primo ma non lo vuoi fumante è ottima anche fredda. La frittata di pasta, pur con semplici ingredienti è un piatto completo, lo puoi preparare la sera per il giorno dopo e si presta ad accompagnare i tuoi pranzi nelle prossime scampagnate!*

#### ★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di pasta , si prestano le linguine o gli spaghetti
2. 6 uova grandi
3. formaggio grana abbondante
4. olio evo qb

5. sale qb

6. pepe qb

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Cucina gli spaghetti come normalmente fai
- scolali, condisci con un pò d'olio per non farli incollare troppo e lasciali intiepidire
- in una zuppiera capiente sbatti uova, sale, pepe e formaggio
- aggiungi la pasta e amalgama bene
- in una padella metti olio abbondante, rovescia il composto e dai forma alla tua frittata
- quando ha raggiunto la compatezza, girala e cuoci l'altro lato
- adagiala su un piatto ricoperto di carta assorbente

La tua frittata di pasta è pronta, buon appetito!!!!

---

[Cheesecake di salmone](#)



*Chiaccherando di ricette con la Dona, salta fuori che a Natale aveva preparato una cheesecake al salmone! Fino a quel momento la mia conoscenza si fermava a quelle dolci , la versione salata era assolutamente da sperimentare! Conoscendo la preparazione della cheesecake dolce è stato facile crearne una versione da antipasto! La versione che ti propongo è con il salmone, ma viene da sè che ne seguiranno altre...cheesecake al prosciutto, con verdure ....!*

**★ INGREDIENTI ★**

1. 100 gr di burro
2. 250 gr di mascarpone
3. 5 panetti di formaggio spalmabile (philadelphia)
4. 2 uova
5. 200 gr di tuc + quelli per fare eventualmente la corona

6. 200 gr di salmone affumicato

7. semi di papavero qb per la guarnizione (è bella anche senza)

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- sbriciola i tuc
- sciogli il burro e amalgama con i tuc sbriciolati
- Fodera una tortiera a bordi estraibili con carta forno

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Con l'impasto di biscotti prepara il fondo della tortiera facendo attenzione a pressare bene
- per una versione coreografica, disponi i tuc in orizzontale, adagiali con delicatezza e forma una corona
- In una ciotola sbatti le uova, aggiungi il formaggio ed il mascarpone ed infine il salmone tagliato a pezzetti
- Rovescia il composto sul fondo di biscotti
- Inforna a 160° gradi per 30'
- Una volta raffreddata, guarnisci una spolverata di semi di papavero
- Mettila in frigo per almeno due ore prima di servirla

Taglia a fette e gusta la tua cheesecake al salmone, buon appetito!





---

## Ciambellone cacao e mascarpone



*Questa ciambella al cacao con un cuore di mascarpone è buonissima! Rimane morbidissima ed è ottima sempre: a colazione a merenda*

*quando vuoi!*

*La ricetta che ti propongo secondo me si presta anche a variazioni per la farcia: ci vedo cucchiariate di nutella, di crema alla ricotta o qualcosa di croccante come mandorle o noci...largo alla fantasia!*

### ★ INGREDIENTI ★

- 3 uova
- 250 gr. di zucchero
- 100 ml. di olio di semi
- 300 gr. di farina "00"
- 50 gr. di cacao amaro
- 1 bicchiere di latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo qb

Per la crema di mascarpone

- 250 gr. di mascarpone
- 100 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Prendi un frullatore e inizia a sbattere le uova con zucchero in una ciotola capiente
- unisci l'olio a filo e la farina, continuando a sbattere
- unisci a mano il resto degli ingredienti
- Ora fai la crema per il ripieno della ciambella: mescola il mascarpone con lo zucchero e la

vanillina.

- imburra uno stampo da ciambella e versa metà dell'impasto al cacao
- con un cucchiaio versa al centro la crema al mascarpone ed infine copri con un altro stato del rimanente composto al cacao.
- inforna la ciambella a 180°C per 45 minuti circa

La ciambella al cacao è pronta: spolverizza con zucchero a velo e...slurp!





---

## [Triple Moine](#)



Questa è la prima birra di una terzetto a cui voglio associare un soprannome "le Prezzemoline", in qualunque

momento della giornata puoi aprire il frigorifero o andare in una cantina a prenderle assolutamente convinto che quello che stai trovando è sicurezza, decisione e morbidezza. Che tu sia accaldato in un pomeriggio d'estate o immerso in salumi e formaggi in una piovosa giornata autunnale questa birra saprà come ripagarti, saprà dare il giusto gusto al tuo momento.

**La Triple Moine è una birra che non va servita fredda, ma solo fresca circa 7 gradi, l'abbinamento della serata è con un piatto di Kebab di vitello con pane arabo, e salsa molto piccante e quindi con il Kebab caldo una birra servita a 7-8 gradi. Schiumosa (anche troppo) e frizzante, appaga il naso con aroma di agrumi e spezie. Bella bionda, la Triple Moine dal colore giallo chiaro leggermente opaco. Il suo gusto leggermente acidulo all'inizio (forse inficiato dal cibo piccante), termina con note di luppolo e miele. La sua consistenza è perfetta con la carne, tanto che potrebbe accompagnare anche una grigliata di carne di maiale come bracioline o costarelle. La Triple Moine va bevuta in un bicchiere ampio o in un boccale, a grandi sorsate per gustarla meglio.**

Non resta che dirvi che le altre due "Prezzemoline" saranno la Hopus e la Blanche de Bruxelles anche se poi la lista sarebbe ancora più lunga.

Magari segnalatemi le vostre "Prezzemoline" in modo da poterci scambiare le impressioni e far crescere la curiosità a chi ancora non le ha provate.

alla prossima!!!!

cheers