

## Toast belli tosti



*Il toast notoriamente lo mangi quando vuoi stare leggera: non è il caso di questi! La farcitura è con besciamella, prosciutto e formaggio! Si prestano però se non hai voglia di pizza e vuoi fare qualcosa di sfizioso e veloce. Se hai dei bimbi secondo me è un piatto azzeccato!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. per 8 toast, 18 fette di pane , personalmente utilizzo quello a fette della mulino bianco
2. 500 gr di besciamella pronta
3. 2 etti di prosciutto cotto
4. groviera

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno a 180° sul tasto ventilato (aiuta a sciogliere bene tutti gli ingredienti)

- foderla una teglia con carta forno
- Spalma con abbondante besciamella 8 fette di pane e man mano adagiale nella teglia
- metti una fetta di prosciutto ripiegata a metà su ogni fetta
- spalma le altre 8 fette con besciamella e copri il toast, lasciando la parte farcita in vista
- spolvera con dadini di groviera
- inforna per 10' minuti e comunque fino a quando vedi che il formaggio si è sciolto

Servi i toast belli tosti caldi e buon appetito!

---

## [La pizza del sabato sera](#)



*Avevo provato diverse volte a fare la pizza a casa ma ci sono riuscita bene solo dopo le dritte di Marinella. Mi ha insegnato i trucchi per stendere bene la pasta senza litigare con il mattarello, senza che scivoli a destra e a sinistra quando la stendi nella teglia, mi ha insegnato a fare un impasto morbido e come ottenere una cottura croccante! Beh, non ci crederai ma la mia pizza è preferita a quella della pizzeria!*

## ★ INGREDIENTI ★

### X la pasta

1. 500 gr di farina
2. Un panetto di lievito di birra
3. 1 cucchiaino colmo di sale fino
4. mezza scodella di acqua
5. mezza scodella di latte
6. burro q.b. per imburrare le teglie

### X farcire

1. Una crescenza
2. Brie q.b
3. Formaggi vari
4. 1 confezione di wurstel
5. 100 gr di tonno in scatola
6. 1 cipolla
7. 4 mozzarelle
8. 1 etto di bresaola

- 9. Passata di pomodoro q.b.
- 10. Olio evo
- 11. Sale qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- In una tazzona da colazione metti metà acqua e metà latte
- scalda fino ad intiepidire
- sciogli nella scodella il panetto di lievito di birra
- aggiungi il sale
- In una zuppierona metti la farina, fai un buco al centro e rovescia poco alla volta il contenuto della scodella, continuando ad impastare (se risultasse appiccicoso sporcati le mani con un pò di farina)
- Quando hai ottenuto un impasto morbido, forma una palla , copri con uno strofinaccio e fai riposare fino al raddoppio del volume. Io normalmente preparo l'impasto verso le due del pomeriggio per cominciare a confezionare le teglie il pomeriggio verso le sei.

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno al massimo
- Ora che l'impasto è pronto, prima di preparare i panetti per le teglie, impasta con le mani strapazzandola, sbattendola, tirandola: la pasta per la pizza va trattata male!
- Imburra 5 teglie ( uso il burro e non l'olio perché il burro fa attrito e ti aiuta a stendere meglio l'impasto!)
- Dividi l'impasto in 5 parti e con le mani, a mo' di pizzaiolo esperto , apri il panetto e allargalo,

mettilo nella teglia e stendilo fino a coprirne il diametro

- Piega mezzo centrimetro di pasta verso l'interno per fare il bordo e una volta terminato, schiaccialo per riempire nuovamente il diametro della teglia.
- Lascia riposare l'impasto nelle teglie, il tempo necessario a preparare gli ingredienti per farcire le pizze.
- Taglia le mozzarelle a straccetti piccoli
- Taglia i wurstel a rondelle
- Taglia i formaggi a pezzetti
- Taglia la cipolla a fettine sottili

Se ti avanza dell'impasto, spazio alla fantasia, per esempio salmone e philadelphia, salame, crudo e brie ecc ecc

### **Pizza ai wurstel**

1. Distribuisce la passata di pomodoro su tutta la superficie dell'impasto
2. Disponi i wurstel a rondelle
3. Condisce con un filo d'olio ed un pizzico di sale
4. La mozzarella l'aggiungerai a metà cottura

### **Pizza ai 4 formaggi**

1. Distribuisce la crescenza su tutta la superficie della pasta
2. Aggiungi a piacere tutti i formaggi che vuoi compresa la mozzarella
3. Condisce con olio ed un pizzico di sale

### **Pizza tonno e cipolle**

1. Distribuisce la passata su tutta la superficie dell'impasto
2. Scola il tonno dall'olio prima di distribuirlo
3. Aggiungi metà cipolla ed un pizzico di sale
4. La mozzarella l'aggiungerai a metà cottura

### **Pizza bresaola e brie**

1. Distribuisce la passata su tutta la superficie dell'impasto
2. Metti le fette di bresaola e il brie a fettine sottili sopra
3. Condisce con olio ed un pizzico di sale
4. La mozzarella l'aggiungerai a metà cottura

### **Pizza bianca con cipolle**

1. Utilizza l'altra metà della cipolla
2. Condisce con olio ed un pizzico di sale

Adesso le pizze sono pronte da infornare: ne inforni due alla volta: una sulla base del forno e l'altra sulla griglia posizionata a metà.

- Imposta il timer su 10' minuti e quando suona estrai le pizze, aggiungi la mozzarella, scambia la posizione mettendo sopra quella che per prima era sul fondo così da consentire la cottura della parte superiore e viceversa e fai cuocere ancora 5' fino a quando non si scioglie la mozzarella.

Io tengo per ultima quella bianca alla cipolla: fai attenzione perché cuoce in 5/7 minuti!

Accompagna con litri di birra fresca, magari belga,

magari una Karmeliet, vero Marco?



---

## Cheesecake



Pasticciamoongiusy Torta al formaggio

*Simone, mio figlio, un giorno mi chiede di fare una cheesecake. Facendo un giro su internet ne trovo diverse e come al solito prendo spunto e le faccio mie. La ricetta*

*originale prevedeva la colla di pesce, solo philadelphia e tutte e due le cose non mi piacciono particolarmente, così ecco la mia versione, più italiana che americana! Inutile dire che è diventata una tra le preferite in famiglia!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di burro
2. 200 ml di panna
3. 5 panetti di formaggio spalmabile (philadelphia)
4. 2 uova
5. 180 gr di biscotti digestive (i più buoni sono quelli della mc.vities)
6. 120 gr di zucchero
7. 1 vasetto di marmellata (frutti di bosco, fragola, mirtilli)
8. 1 fialetta di vaniglia

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- trita i biscotti
- sciogli il burro e amalgama con i biscotti
- 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, taglia a metà i biscotti e pressando leggermente forma una corona
- In una ciotola sbatti le uova con lo zucchero,

aggiungi il formaggio, la panna e la vaniglia.

- Rovescia il composto sul fondo di biscotti
- Inforna a 160° gradi per 30/40'
- Una volta raffreddata, guarnisci con la marmellata che avrai scaldato leggermente sul fuoco per distribuirlo più facilmente
- Mettila in frigo per almeno un' ora prima di servirla



Torta con formaggio fresco