

## Filetto di manzo marinato al limone



*Beh che dire...il filetto di manzo si presenta da solo. E' una carne tenerissima, un pò costosa forse, ma quando mangio carne rossa, scelgo questa. La ricetta del filetto di manzo marinato al limone è della "Nonna Giulia", e se vuoi mangiarlo al top, lascia riposare la carne almeno mezza giornata!*

### **INGREDIENTI**

1. 500 gr di filetto di manzo intero
2. 2/3 limoni
3. prezzemolo qb
4. 2 spicchi d'aglio

5. capperi
6. olio EVO qb
7. sale e pepe qb

### PROCEDIMENTO

- Taglia a fettine non altissime il filetto ( mezzo cm circa)
- in un recipiente di vetro, adagia le fettine di filetto di manzo e comincia a fare gli strati aggiungendo succo di limone, qualche fesina d'aglio, capperi, prezzemolo, sale, pepe ed un filo d'olio, adagia nuove fettine di filetto di manzo e continua così a creare strati
- lascia marinare il filetto di manzo almeno 4 ore, il limone deve cuocere la carne (lo prepari la sera per il giorno dopo o di giorno per la sera)

Personalmente amo le cose semplici e preparo il filetto di manzo con questi ingredienti, volendo a tuo gradimento puoi aggiungere qualche acciughina, delle olive taggiasche...spazio alla fantasia, ma senza esagerare!

Buon appetito!!!!!!



---

## [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!



---

[Torta doppia crema](#)



Pasticciamocongiusy □ torta doppia crema □

*Spopolava su internet, ancora non sono riuscita a capire perchè questa torta si chiami così, Nua, so solo che ho visto la foto e mi è venuta voglia di farla! Se riesci a scoprirlo tu fammi sapere, intanto assaggiala!*

★ **INGREDIENTI** ★

x la base:

- 300 gr di farina
- 180 gr di zucchero
- 4 uova
- 40 ml di olio EVO
- 100 ml di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone

x la crema:

- 1 uovo
- 500 ml di latte
- 120 gr di zucchero
- 60 gr di farina
- la buccia di un limone grattugiata o una fialetta di aroma al limone
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente

N.B. tra base e crema ti servono in totale 360 gr di farina, 5 uova, 300 gr di zucchero, la scorza di due limoni, 2 bustine di vanillina e 600 ml di latte

### ★ PROCEDIMENTO ★

Prepara la crema che dovrà raffreddarsi prima di unirla alla base:

- frulla con le fruste elettriche tutti gli ingredienti tranne il cioccolato
- versa in una casseruola e cuoci a fuoco basso

mescolando continuamente fino a ottenere una crema abbastanza densa e lascia raffreddare

- sciogli a bagnomaria i due tipi di cioccolato e lascia raffreddare anche loro

Prepariamo la base:

- Monta le uova con lo zucchero
- Aggiungi il limone e la vanillina
- Versa a filo l'olio sempre continuando a sbattere.
- Aggiungi il latte e amalgama ancora qualche minuto.
- Setaccia la farina con il lievito
- aggiungilo al resto mescolando bene fino al completo assorbimento
- imburra ed infarina uno stampo da torta (26 cm), versa il composto
- dividi la crema oramai raffreddata in due porzioni
- ad una metà aggiungi i cioccolati fusi e mescola bene per fare la crema al cioccolato
- versa a cucchiaiate la crema bianca e la crema al cioccolato su tutta la superficie del dolce
- inforna a 170° per 45 minuti

Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo!





---

## Risotto gamberetti e limone



*Che sorpresa questo risotto gamberetti e limone! Un sapore che non puoi immaginare! Il limone è il protagonista d'eccellenza: oltre a dare un buon profumo rende delicatissimo questo piatto! Merita di essere preparato con*

## *i gamberetti freschi!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. Una confezione di gamberetti surgelati già sgusciati o gamberetti freschi
2. Riso qb x 4 persone 350 gr circa, io doso a pugni ed avendo le mani piccole faccio 2 pugni dei miei a persona
3. 1 limone
4. Dado per Brodo vegetale
5. Mezzo bicchiere di vino bianco
6. Un porro
7. Burro
8. Sale qb
9. Pepe qb

### ★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Sbollenta in acqua salata per 3/4 minuti i gamberetti sgusciati (surgelati o freschi)
- Scolali con la schiumarola: l'acqua la userai come brodo
- Lava e affetta a rondelle sottili il porro, se vuoi puoi usare anche la cipolla
- Lava bene il limone, grattugia la buccia e spremine il succo

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Aggiungi il dado nel pentolino con l'acqua dove hai scottato i gamberetti e mettilo sul fuoco con fiamma bassa
- In una pentola metti il burro e soffriggi il porro

- Quando si è appassito, aggiungi il riso e fallo tostare
- Sfuma con il vino bianco, aggiungi il succo di limone e mescola bene
- Aggiungi il brodo man mano che occorre
- A cottura ultimata del riso, aggiungi i gamberetti, la buccia del limone grattugiata, il pepe e mescola bene
- Spegni il fuoco aggiungi una noce di burro per mantecare

Servi il tuo risotto gamberetti e limone fumante e...buon appetito!

---

## [Costolette di agnello marinate](#)



*Le costolette di agnello sono tenerissime, saporite. a me piace prepararle facendole marinare un pò prima della cottura sulla griglia. E' uno di quei piatti che ti stupisci sia così semplice da preparare ma con un gusto eccezionale! Si sposa con la mia filosofia: facile, veloce, gustoso!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. Costine di agnello a piacere
2. Limone q.b.
3. Olio evo
4. Rosmarino
5. Sale q.b.

### ★PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- In un piatto disponi le costine senza sovrapporle
- Condiscile con limone, olio, sale, pepe, rosmarino e, se hai tempo lasciale marinare almeno 10'

### ★PROCEDIMENTO ★

- Accendi la bistecchiera e quando è ben calda adagia le costine e cuocile almeno 5' per lato

Accompagnale con un insalata e un buon bicchiere di birra fresca!

