

Zuppa di cipolle gratinata



Con le cipolle di Breme a disposizione non potevo esimermi dal cucinare una zuppa! Te la propongo in versione gratinata, ottima sia come primo piatto che come piatto unico se vuoi! Facilmente adattabile alla dieta senza glutine sostituendo opportunamente gli ingredienti!

GLUTENFREE: Questa zuppa è adatta anche per l'intolleranza al glutine, sostituendo opportunamente la farina ed il pane.

★ INGREDIENTI ★

1. 750 gr di cipolle sbucciate, io avevo quelle di Breme
2. 50 gr di burro
3. 25 gr di farina

4. 1 litro di brodo
5. 6 fette di pane casereccio tostato in forno
6. 200 gr di groviera
7. parmigiano grattugiato
8. Sale e pepe q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- In una pentola antiaderente, a fuoco basso, fai imbiondire le cipolle nel burro mescolando di tanto in tanto per non farle attaccare al fondo.
- Quando incominciano a prendere un po' di colore aggiungi la farina e mescola per un minuto; per ultimo aggiungi il brodo.
- Fai cuocere per 25 minuti.
- Nel frattempo spezzetta ogni fetta di pane in 3 e ricopri il fondo di 6 ciotole individuali di terracotta da forno o pirofiline da soufflé con 1 fetta di pane tostato.
- Con un mestolo versa sopra un po' della minestra di cipolle, una manciata di groviera e ripeti questa operazione terminando con la fetta di pane tostato su cui, oltre al groviera, aggiungerai qualche fiocco di burro.
- Fai subito gratinare in forno fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

Sforna la tua zuppa di cipolle gratinata, servila ancora fumante e....buon appetito!!!



Pasticciamocongiusy



Focaccia con cipolle di Breme



La cipolla di Breme è una novità assoluta per me. Grazie ad un collega che abita

a Pavia (è lì che viene coltivata) sono venuta a conoscenza di queste cipolle giganti e dolcissime. Pensa leggevo addirittura che viene utilizzata per farne un dolce, io il mio primo utilizzo invece l'ho sperimentato con un'ottima focaccia! Inutile suggerirti l'impasto per pizza già pronto, se vuoi rendere il tutto semplice, veloce e...gustoso!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta (vedi anche “La pizza del sabato sera”)

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 la teglia
7. cipolla di breme o quella che hai naturalmente!
8. salvia
9. rosmarino

★ PREPARAZIONE della PASTA ★

- 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
- taglia le cipolle a fettine sottili, fai appassire in una padella con poco olio, sale e qualche foglia di salvia
- Ora che l'impasto è pronto, imburra una teglia (uso il burro e non l'olio perché il burro fa attrito e ti aiuta a stendere meglio l'impasto!)
- Con le mani, a mo' di pizzaiolo esperto , apri il panetto e allargalo, mettilo nella teglia e stendilo fino a coprirne il diametro
- Fai i buchi, quelli classici della focaccia, farcisci con la cipolla, togliendo le foglie di salvia, aggiungi un filo d'olio e di sale, rosmarino.
- Inforna per almeno 15', dipende dal forno

La focaccia con cipolle di Breme o di qualsiasi altro posto nel mondo è pronta!!!!!! Buon appetito!



Pasticciamocongiusy





[Paella alla valenciana](#)



La paella alla valenciana è un piatto unico e sicuramente da mangiare in compagnia! Esce un pò dai canoni del “veloce” se decidi di utilizzare il pesce fresco al posto di quello surgelato: in ogni caso semplice e gustoso! E’ il piatto che adoro preparare quando invito gli amici a casa perchè mi consente di rimanere a tavola a chiaccherare con loro. D’estate lo servo con litri di sangria fresca !!!!

★ INGREDIENTI ★

(circa 6 persone)

1. 500 gr di petto di pollo
2. 1 chilo di cozze
3. 1 bicchiere di vino bianco
4. 1 peperone rosso
5. 1 peperone verde
6. scampi qb
7. 200 gr di salsiccia piccante
8. 4 spicchi d’aglio
9. 1 cipolla
10. 1 bustina di zafferano
11. 4 tazze di riso
12. olio EVO qb
13. 3 pomodori grandi maturi, ma sodi
14. 1 tazza di piselli
15. sale e pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- gratta e lava accuratamente le cozze

- mettile in un tegame grande, versa il vino bianco e lasciale per 5', senza coprirle, a fuoco vivo perchè si aprano: spegni e mettile da parte
- mescola in una pentola un litro e mezzo di acqua, lo zafferano e sale qb: metti il riso e fallo cuocere coperto per 15 minuti: spegni e lascia che si gonfi
- lava e taglia i peperoni ad anelli, togliendo i semi e la parte bianca
- lava gli scampi ed asciugali
- taglia la salsiccia a rondelle
- taglia a tocchetti il petto di pollo
- sbuccia l'aglio e la cipolla e tagliali molto finemente
- scotta per 20 secondi i pomodori nell'acqua in ebollizione e toglili loro la pelle ed i semi
- mescola in una pentola un litro e mezzo di acqua, lo zafferano e sale qb
- metti il riso e fallo cuocere, coperto, per 15 minuti.
- spegni e lascia che si gonfi

★ PROCEDIMENTO ★

- scalda l'olio in una grande padella (la paella in spagnolo) e fai rosolare l'aglio e la cipolla
- aggiungi il pollo e fai cuocere per 5' finchè risulteranno dorati
- mescola bene e aggiungi tutti gli ingredienti che hai preparato nel seguente ordine: gli anelli di peperoni, le rondelle di salsiccia, le cozze intere con il loro liquido di cottura, gli scampi, i piselli, sale e pepe qb
- copri e lascia cuocere per 20'

- sgocciola il riso se è rimato del liquido di cottura
- mettilo in un grande piatto da portata pre-riscaldato
- poni sopra il contenuto della padella, sistemando ad arte i diversi ingredienti

La tua paella alla valenciana è pronta, servila calda e buona tavolata!!!!

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. Valida 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!!!!

Tonnato di cipolle



Domenica, di quelle che hai voglia di rilassarti e dedicare un po' di tempo per te stessa e non vuoi però rinunciare ad un buon pranzetto? Con il tonnato di cipolle, (codone di vitello con cipolle) salvi capra e cavoli: prepari un secondo ed hai gratis il sugo per la pasta! Una bontà!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr circa di codone
2. Una rete di cipolle dorate
3. 5/6 foglie di salvia

4. Olio evo qb
5. Un cartoccio di vino bianco
6. Sale qb
7. 500 gr. di maccheroni
8. Grana grattugiato abbondante

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pela le cipolle e tagliale a fette

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti l'olio, aggiungi le cipolle e falle imbiondire
- Sfuma con vino bianco ed aggiungi la salvia
- Adagia la carne, sala e copri con un coperchio
- Fai cuocere almeno un paio d'ore, girando di tanto in tanto la carne
- Togli l'arrosto e mettilo in un piatto a raffreddare
- Metti a bollire l'acqua per la pasta
- Rovescia le cipolle in un recipiente e frullale con il minipimer
- Tieni da parte qb di crema di cipolle che utilizzerai per condire la pasta
- In un piatto da portata, confeziona la carne: fai uno strato di crema ed uno di carne finendo con la crema e per scaldare il tutto metti il piatto nel forno acceso a 50° oppure fai gli strati nella wok e scalda a fuoco lentissimo coprendo con un coperchio
- Scola la pasta, condiscila con la crema che hai tenuto da parte e servi con un'abbondante spolverata di formaggio

Il tempo di finire il primo, il tuo tonnato di cipolle

è pronto per essere gustato!





[La pizza del sabato sera](#)



Pasticciamocongiusy □ PIZZA □

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?



[Sgabei al profumo di zenzero](#)



Pasticciamocongiusy □ PASTA DI PANE FRITTA □

Ho scopiazzato questa ricetta dopo averli mangiati e devo dire che mi vengono bene e sono sfiziosi! A me sono stati serviti con crudo, salame, crescenza e gorgonzola. Li propongo anche quando ho da svuotare il frigo da affettati e formaggi. Ottima alternativa alla pizza.

★ INGREDIENTI ★

1. Pasta per pizza circa 500 gr bastano per 4 persone
2. olio di semi per friggere
3. zenzero fresco o in polvere (oltre a profumare gli sgabei riduce l'odore di frittura !)
4. affettati (Crudo, salame e altro)

5. formaggi (crescenza, gorgonzola e altro)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Tagliare la pasta e formare tanti rotolini tipo wurstel

★ PROCEDIMENTO ★

- In un pentolino alto metti a scaldare l'olio, i rotolini mi raccomando devono galleggiare
- aggiungi qualche fettina di zenzero o in polvere se hai quello
- quando l'olio e' in temperatura immergi i rotolini
- girali per farli dorare completamente
- scolali, adagiali in una zuppiera capiente foderata di carta assorbente e salali
- continua cosi fino a quando hai terminato di friggere

Servili ben caldi accompagnandoli con affettati e formaggi e...buon appetito!