

Frittata con carciofi



La frittata di carciofi oltre ad essere strabuona è un'ottima soluzione per mangiare i carciofi diversamente che in pinzimonio. E' facilissima da fare e se vuoi, in alternativa li cucini in umido, li frulli e condisci la pasta con abbondante formaggio grana!

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

1. 6 carciofi
2. 6 uova grandi
3. formaggio grana abbondante
4. una cipolla
5. Mezzo limone
6. olio evo qb
7. sale qb
8. pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pulisci i carciofi togliendo le prime foglie, apri a metà toglila barbetta, lavali e mettili a bagno in acqua e limone

★ PROCEDIMENTO ★

- in una zuppiera capiente sbatti uova, sale, pepe e formaggio
- in una padella metti olio abbondante, fai imbiondire la cipolla tritata finemente, aggiungi i carciofi e cucinali fino a quando risultano morbidi
- Rovescia il composto di uova, miscela bene gli ingredienti fino a quando ha raggiunto la compatezza desiderata, girala e cuoci l'altro lato
- adagiala su un piatto ricoperto di carta assorbente

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



Pasticciata al forno



La pasticcata al forno è un altro di quei piatti che propongo quando ho amici o la domenica in alternativa alle lasagne. Se la fai d'estate l'unica nota negativa è il forno...ma se poi la servi all'ombra di un albero ai commensali di un'allegria tavolata o la porti come pranzo per un pic nic, al caldo non ci pensa più!

★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di maccheroni
2. 250 gr di carne trita
3. salsa di pomodoro
4. 2 melanzane medie
5. 6 uova
6. 4 mozzarelle
7. fette di salame a piacere

8. formaggio grana qb
9. farina qb
10. cipolla per soffritto
11. mezzo bicchiere di vino bianco per sfumare
12. peperoncino qb
13. olio evo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- lessa i maccheroni al dente, scolali e tienili da parte aggiungendo un filo d'olio per evitare che si incollino
- taglia le melanzane a fette
- fai bollire in acqua bollente 4 uova per renderle sode, falle raffreddare e sbucciale e tagliale a fette
- affetta abbondanti fette di salame
- affetta le mozzarelle
- grattugia abbondante formaggio grana

★ PROCEDIMENTO ★

- in una pentola fai soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungi la carne trita e falla sfumare con il vino bianco, aggiungi la salsa di pomodoro, aggiusta con sale, peperoncino se vuoi, aggiungi un bicchiere di acqua circa per diluire e fai cucinare fino a quando raggiunge la densità desiderata
- impana le fette di melanzane con la farina, passale nell'uovo sbattuto e friggile fino a quando sono dorate: disponile su carta assorbente, salale
- comincia a scaldare il forno portandolo a 180°
- condici i maccheroni con metà del sugo, il resto lo userai per condire gli strati

- disponi gli ingredienti in una teglia da forno capace, componendo gli strati cominciando dai maccheroni, poi le melanzane, il salame, la mozzarella, le uova, il grana ed infine il sugo
- continua fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con lo strato di pasta al quale aggiungerai il sugo ed il grana
- fai sciogliere in forno per 10' tutti gli ingredienti e per 5' fai gratinare

La tua pasticciata al forno è pronta...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!



[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 cicciosi. 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!!!!

[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



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!





[Carbonara di pesce – “la sbagliata”](#)



pasta alla carbonara di pesce

Questa carbonara di pesce è un piatto che arriva dritto dritto dallo chef del Ristorante Il Quadrifoglio a Milano, che ringrazio per avermi spifferato la ricetta! Provala è strabuona!!!!

★ INGREDIENTI ★

x 4 persone

1. Un paio di seppioline o una confezione di seppioline surgelate tagliate ad anelli
2. 80/100 gr di linguine o spaghetti a persona
3. 2 scalogni
4. 5 tuorli
5. mezzo bicchiere di vino bianco
6. 1 peperoncino
7. olio EVO
8. sale qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Lava e asciuga le seppioline e tagliale ad anelli
- metti a bollire la pentola per la pasta

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai imbiondire lo scalogno tagliato a fettine sottili
- aggiungi le seppioline, sfuma con il vino bianco
- aggiungi il sale ed il peperoncino
- separa i tuorli dagli albumi e sbattili
- quando il vino bianco è sfumato, spegni il fuoco e non riaccenderlo più

- Scola e versa le linguine nella wok e mescola bene
- aggiungi i tuorli e mescola velocemente

Servi la carbonara di pesce fumante e...buon appetito!



Torta tenerina



Pasticciamocongiusey □ TORTA AL CIOCCOLATO □

Questa torta è la preferita di chiunque! E' vent'anni che la propongo e non ho ancora trovato una persona alla quale non sia

piaciuta! Quando l'assaggi ti sembra di mangiare una torta al cioccolato ripiena di nutella! La ricetta originale vorrebbe il cioccolato fondente, in realtà io ho provato a mettere insieme diversi tipi di cioccolato avanzati dalle uova di Pasqua e viene sempre buonissima!

Negli anni ho aggiustato le dosi per farne una da tortiera 24mm circa e l'altra formato feste, dove utilizzo il piatto del forno: ti ripropongo entrambe, il procedimento rimane identico.

★ INGREDIENTI ★

1. 200 gr (300) di cioccolato fondente
2. 150 gr (200) di zucchero
3. 100 gr (200) di burro
4. 3 uova, 1 intero e 2 tuorli (5 uova, 2 intere e 3 tuorli)
5. 1 cucchiaino (2) di farina
6. zucchero a velo q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- Sciogli a bagnomaria o nel microonde, il burro ed il cioccolato fino a renderlo tutto omogeneo
- aggiungi lo zucchero e la farina
- aggiungi le uova, a parte monta a neve ferma le chiare d'uovo
- unisci al composto le chiare molto delicatamente (mescola dal basso verso l'alto)
- rovescia in uno stampo foderato con carta forno

- cuoci per 15' a 180° e per altri 15' a 200°: questa cottura differenziata regalerà una crosta sopra e sotto, lasciando l'interno morbidissimo.

Quando la preparo per le feste, la taglio a quadrotti e se vuoi esagerare accompagnala con una crema di mascarpone!

Qualsiasi sia la forma, spolvera con zucchero a velo e buona torta!