



Allegria in cucina



ALLEGRIA IN CUCINA

## Menù per un giorno di festa



allegria in cucina

## Allegria in cucina



Allegria in cucina



ALLEGRIA IN CUCINA

*Salve amici, questa è la mia proposta per il menù per un giorno di festa. Sono previsti due antipasti, un primo di pesce ed uno di verdure, un secondo piatto di pesce ed uno di carne, Per finire due tipi di dolce. Spero di essere stata utile, vi auguro buona visione.*

*Tutte le ricette sono tratte dal mio blog *Allegria in cucina**  
<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/>

## *Indice*

<i>Stuzzichini sfiziosi.....</i>	<i>pag.</i>	<i>3</i>
<i>Girelle di pasta sfoglia .....</i>	<i>pag.</i>	<i>4</i>
<i>Penne al granchio .....</i>	<i>pag.</i>	<i>5</i>
<i>Tortelli ai carciofi .....</i>	<i>pag.</i>	<i>6</i>
<i>Gamberoni alla piastra .....</i>	<i>pag.</i>	<i>8</i>
<i>Arista arrosto in crosta di pane .....</i>	<i>pag.</i>	<i>9</i>
<i>Dolcetti al cioccolato .....</i>	<i>pag.</i>	<i>11</i>
<i>Cannoli di pasta sfoglia ripieni di crema .....</i>	<i>pag.</i>	<i>13</i>

## Stuzzichini sfiziosi

### Ingredienti

Per 24 stuzzichini:

- 2 fette di prosciutto cotto
- 100 gr ricotta
- 100 gr [olive nere](#)
- olio d'oliva
- crackers salati tondi (in commercio)

### Procedimento:

Su di un tagliere tagliate le fette di prosciutto cotto, mettetele in un mixer piccolo ed azionate. Unite la ricotta ed amalgamate il tutto per pochissimo tempo. Se la crema ottenuta risulterà troppo morbida potete aggiungere 3 crackers sbriciolati e vedrete che poi si rassoderà.

Potete mettere la crema ottenuta in una siringa da pasticciere adagiandola su ogni crackers salato, decorando a piacere. Se non volete usare la siringa potete spalmarla con un coltello, andranno benissimo lo stesso. In alternativa potete fare delle palline con la crema e cospargerle in una granella tagliata grossolanamente di pistacchi.



<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/stuzzichini-sfiziosi-ricetta-facile/>



## Girelle di pasta sfoglia

### Ingredienti per le girelle di pasta sfoglia:

- 4 salsicce medie per 250 gr di stracchino
- 1 hg speck a fette
- 1 mozzarella da 125 gr oppure 250 gr stracchino
- 4 cucchiari passata di pomodoro
- 1 mozzarella da 125 gr
- origano, sale



Inizio con le girelle alla salsiccia e stracchino. Tolgo il budello alla salsiccia, aggiungo lo stracchino e mescolando bene. Spalmo il composto sul rettangolo di pasta sfoglia e lo arrotolo. Poi taglio a fette, a questo punto se mi servono subito le metto in forno a 200° per 20 minuti. Oppure metto le fette tagliate su un vassoio, che non si tocchino l'una con l'altra, nel freezer 30 minuti circa, dopodiché le raccolgo in un sacchetto per congelatore. Quando mi servono dispongo le girelle di pasta sfoglia su una teglia con carta da forno, la lascio una mezz'oretta a scongelare così si cuociono meglio. Sono sempre pronte all'occorrenza, basta cuocerle, sono buonissime.

Con gli stessi ingredienti si possono fare anche i crostini di pane, messi in forno per 20 minuti, è un ottimo antipasto.

Il procedimento per le girelle di pasta sfoglia allo speck e stracchino oppure con la mozzarella è pressoché identico.

Per le girelle di pasta sfoglia al gusto pizza, stendo sul rettangolo di pasta i quattro cucchiari di passata di pomodoro, poi aggiungo la mozzarella tritata fine, si può usare anche la mozzarella da pizza, quella rettangolare per intenderci; metto un po' di sale e un po' di origano. Arrotolo come i precedenti, taglio a fettine ed inforno a 200° per 20/30 minuti.

<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/girelle-di-pasta-sfoglia-variazioni-sul-tema/>

## Penne al granchio

### Ingredienti per le penne al granchio per 4 persone:

- 380 gr penne
- 1 scatola di [polpa di granchio](#)
- 200 ml di panna fresca
- poca passata di pomodoro
- sale - olio - peperoncino
- prezzemolo tritato



E' una ricetta veloce quindi allungherò un po' il percorso. Solitamente la polpa di granchio si trova in scatola sugli scaffali dei supermercati. Ha il liquido di conservazione che di solito non uso. Una mia amica mi ha consigliato di usarlo per avere più sapore ma non mi convince. In una padella capiente (ci andrà la pasta) metto un pochino di olio di oliva con un pezzetto di peperoncino fresco. In alternativa si può usare il peperoncino secco o in polvere. Scaldo un po' ed aggiungo la polpa di granchio, la sbriciolo con la forchetta. Si può anche usare una confezione di surimi surgelato, in questo caso si toglie la pellicola a tutti i pezzi di surimi e si mettono in padella a cuocere.

Nel frattempo metto in un pentolino poca passata di pomodoro, aggiungo un cucchiaio di acqua, faccio ritirare, aggiusto di sale e lo tengo da parte.

Metto a bollire l'acqua della pasta, metto il sale grosso e la pasta. Cerco di farla abbastanza al dente perché dopo dobbiamo saltarla nella padella. Penso che le penne siano molto adatte a questa ricetta. Ma torniamo alla nostre penne al granchio, aggiungiamo alla polpa di granchio due cucchiaini del sughino al pomodoro, la panna, qui spendo due parole. Si può usare il brik con la panna da cucina conservata ma si asciuga molto in padella, occorre fare tutto di corsa altrimenti risulta troppo asciutta. Allora è meglio usare quella fresca, rende di più. Amalgamo il tutto, scolo la pasta e la verso nella padella. Manteco il tutto aggiungendo del prezzemolo tritato e servo subito molto calda., le penne al granchio sono pronte.

<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/penne-al-granchio-panna-e-pomodoro/>

# Tortelli ai carciofi

## Ingredienti per i tortelli ai carciofi

Dose per 4 persone

Per la pasta

- 200 g farina di grano duro
- 100 g farina 0 o 00
- 1 uovo
- acqua

Per il ripieno

- 2 carciofi
- 3 fette di prosciutto cotto
- 2 patate medie
- spicchio di aglio
- olio di oliva
- sale
- grana (facoltativo)

Per il condimento

- le foglie esterne dei carciofi del ripieno
- foglie di salvia
- burro
- sale



## Procedimento

Iniziate a preparare la pasta fresca, questa volta un po' diversa dalla solita con uova e farina, versate le farine, unite l'uovo e tanta acqua quanta ne serve per impastare. Trasferite l'impasto sulla spianatoia e continuate a lavorare finché non diventa tutto liscio. Coprite e lasciate riposare mezz'ora circa.

Nel frattempo preparate il ripieno dei tortelli ai carciofi. Lessate le patate, quando saranno cotte scolatele e passatele con lo schiacciapatate.

Pulite e lavate i carciofi, tagliateli a fettine, fateli rosolare in padella con poco olio con uno spicchio di aglio. Unite il prosciutto cotto a pezzettini piccoli: spadellate qualche minuto poi togliete dal fuoco, ora amalgamate questo composto con le patate schiacciate, se vi piace aggiungete del grana, regolate di sale ed ecco il ripieno per i tortelli ai carciofi.

Stendete la pasta e confezionate i tortelli con la forma che più vi piace, lasciateli asciugare sulla spianatoia.

Mentre sarete impegnati con i tortelli, fate bollire le foglie esterne dei carciofi alle quali avrete tagliato la punta, mettete anche i gambi pelati e lasciate cuocere.

In una capace padella che contenga tutti i tortelli sistemate le foglie di salvia, una generosa noce di burro (questo varia a seconda della quantità di tortelli). Avrete schiacciato al passaverdura le foglie bollite, quindi la polpa che ne è uscita la unite al burro e salvia.

Regolate di sale, versate una tazzina di acqua di cottura dei tortelli (che nel frattempo avrete messo a cuocere), in modo che il condimento diventi tutto amalgamato.

Scolate la pasta e versatela in padella, due minuti per mantecare.

<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/tortelli-ai-carciofi/>

## Gamberoni alla piastra

### Ingredienti per i gamberoni:

- gamberoni
- piccole sepioline già pulite
- peperone o altra verdura che si desidera alternare con il pesce
- spiedini di legno
- sale



La Rossy ha fatto degli spiedini con i gamberoni, alternandoli con le sepioline pulite e peperone verde. Naturalmente questa è la sua versione, ognuno mette quello che più piace e gradisce.

Dispongo di una padella antiaderente tutta piatta, adatta per la piadina e le crepes. Si fa scaldare bene la padella, si adagiano gli spiedini, lasciandoli cuocere per tre - quattro minuti per ogni parte. Il sale si mette solo a fine cottura.

Veramente la ricetta è terminata, posso aggiungere che si possono accompagnare con una grande ciotola di insalate miste, oppure un bel piatto di verdure crude, ad esempio il cuore di sedano, un finocchio, una carota, dei ravanelli tagliati a julienne, conditi con olio extravergine d'oliva, sale ed aceto balsamico.

Oppure ancora delle verdure fatte cuocere sempre nella stessa padella, come l'indivia belga o [radicchio](#) tagliati in due parti.

<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/gamberoni-alla-piastra/>



# Arista arrosto in crosta di pane

## Ingredienti per l'arista arrosto

- un pezzo di **arista di maiale** di circa 700/800 gr
- 3 spicchi di aglio
- foglie di salvia e rosmarino
- olio evo
- sale
- vino bianco o brandy per sfumare
- una piccola quantità di pasta di pane già lievitata
- 1 uovo

## Procedimento

L'arista è una carne **molto asciutta** non avendo venuzze è magra, quindi va servita accompagnata da una salsa (fondo di cottura). Per darle più sapore praticate due o tre tagli sparsi ed inserite uno spicchio d'aglio ed alcune foglie di salvia e rosmarino. Legate in modo che resti un bel pezzo tutto unito.

Preparate l'**arista arrosto** facendola rosolare bene in ogni sua parte in un tegame con tre cucchiari di olio extra vergine di oliva. Quando sarà pronta sfumatela con del vino bianco o con del brandy, salate e pepate se vi piace. Unite un bicchiere di acqua o brodo e lasciate cuocere una mezz'ora abbondante.

Trascorso il tempo necessario lasciate intiepidire. Nel frattempo stendete la **pasta di pane** spessa mezzo centimetro. Riprendete l'arista e togliete lo spago, il rosmarino e la salvia. Sistematela in mezzo alla pasta di pane e chiudetela come per fare un pacchetto. Per sigillare bene la pasta spennellate con **l'uovo sbattuto**. Se volete potete fare delle decorazioni sulla pasta. Spennellate con l'uovo tutta la superficie.

Infornate a 200° per 20/30 minuti, dovrà risultare dorata.



Mentre l'**arista arrosto** è in forno prelevate una tazzina del fondo di cottura della carne, unite un cucchiaio di farina (anche meno) e stemperatela. Versate questo composto al resto che avrete filtrato, aggiungete una tazzina di acqua e fate addensare la salsa. Per pochi minuti e poco prima di servire perchè tende a rassodare in fretta.

Tagliate l'arista con un coltello seghettato e servitela con la salsa preparata.

<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/arista-arrosto-in-crosta-di-pane/>

## Dolcetti al cioccolato

### Ingredienti per i dolcetti al cioccolato

per 6 persone

- 180 g farina 00
- 80 g burro
- 3 uova
- 80 g cioccolato fondente
- 1 cucchiaino lievito per dolci
- 1/2 bustina di vanillina
- 100 g gelatina di albicocche

per la copertura

- 300 g cioccolato fondente
- 100 ml panna fresca
- 50 g cioccolato bianco

burro e farina per lo stampo

### Procedimento

Far ammorbidire il burro e lavorarlo con lo zucchero e la vanillina, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Unite i tuorli uno alla volta.

Tritate grossolanamente il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria. Fatelo raffreddare leggermente e versatelo al composto. Aggiungete la farina setacciata e gli albumi montati a neve.



Imburrate ed infarinate una teglia, meglio rettangolare, livellate l'impasto ed infornate a 190\* per 40 minuti circa, a seconda del forno.

Ora proseguite la preparazione dei dolcetti al cioccolato. Quando il dolce è cotto, sformatelo e sistematelo su di una gratella a raffreddare. Poi lo tagliate a metà in senso orizzontale.

In un pentolino scaldate la gelatina di albicocche e la spalmate sulla metà della torta. Richiudete il dolce e livellate la gelatina di albicocche anche sopra.

Con un tagliapasta tondo del diametro di 3 cm ritagliate tanti cilindri quanti ne vengono con la torta che avete e sistemateli su di un vassoio.

Riscaldare la panna fresca ed unite il cioccolato fondente per la copertura, mescolate con decisione. Fate sciogliere a bagnomaria anche il cioccolato bianco.

Ricoprite i cilindri di torta con la salsa al cioccolato fondente e decorate a piacere con il cioccolato bianco. Ed ecco pronti i vostri dolcetti al cioccolato.

<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/dolcetti-al-cioccolato/>



# Cannoli di sfoglia ripieni di crema

## Ingredienti per i cannoli di sfoglia ripieni

Per 24 cannoli circa

Per la pasta sfoglia seguire la ricetta [qui](#), dimezzando le dosi

### Per la crema pasticcera

- 2 tuorli
- 50 g zucchero
- 30 g farina 00
- 250 ml latte bollito con la scorza di limone

### Per la crema al cacao

- 2 tuorli
- 50 g zucchero
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 25 g farina 00
- 250 ml latte

### Per la crema al caffè

- 2 tuorli
- 50 g zucchero
- 1 cucchiaino di caffè in polvere
- 30 g farina
- 250 ml latte
- se usate il caffè normale, togliete la stessa quantità di latte



Occorrono dei cannoli di metallo.

## Procedimento

Stendete la pasta sfoglia non troppo sottile, tagliatela a strisce larghe un cm circa. Imburrate leggermente i cannoli di metallo, sia da un lato che dall'altro, così otterrete due cannoli di sfoglia con un cannolo di metallo. Attaccate le strisce di pasta formando il cannoncino terminando con la chiusura.

Spennellate con **un** tuorlo d'uovo, infornate a 200° per 20 minuti circa. Continuate fino a termine di tutti i cannoli di sfoglia. Sforateli e fate raffreddare. Per la crema pasticcera seguite la ricetta [qui](#), con lo stesso procedimento preparate anche le altre due creme e fate raffreddare.

Non vi resta che assemblare i **cannoli di sfoglia ripieni**, con una siringa o sac-à-poche riempite i cannoli, se vi piace sulla parte terminale della crema potete usare delle mandorle sfilettate, cocco, zucchero in granella, amaretti o granelle varie.

Ed ecco pronti i vostri **cannoli di sfoglia ripieni di crema**, un po' di lavoro, ma quando c'è la passione...

<http://blog.giallozafferano.it/allegriaincucina/cannoli-di-sfoglia-ripieni-di-crema/>

