

RICETTARIO

di

PASQUA



# Torta di rose salata con mortadella e crescenza

## Per la pasta

- 350 gr. Farina
- 150 gr. Latte
- 1 Cubetto Lievito
- 20 gr. Olio
- 3 Tuorli
- 1 Uovo
- 7 gr. Sale

## per il ripieno

- Mortadella 150 gr .
- Philadelphia o formaggio cremoso 100 gr

Per prima cosa dobbiamo preparare l'impasto della nostra torta di rose. Con l'aiuto di un impastatrice o della planetaria impastiamo: farina, acqua e lievito per qualche minuto. Quando avremmo ottenuto un impasto bello liscio incorporiamo olio evo, i tuorli ed il sale. Impastiamo fino ad ottenere un impasto bello liscio e compatto. A questo punto possiamo far lievitare per un'oretta coperto da pellicola.

Trascorso il riposo, stendiamo la nostra pasta con uno spessore di 5 mm, Adagiamo con uno spalmino il formaggio cremoso ed in seguito le fette di mortadella.

Arrotoliamo la pasta su sé stessa formando un cilindro.

Tagliamo dei tronchetti alti 4 cm.e chiudendoli nella parte inferiore adagiamoli in una tortiera (diametro 26 cm) precedentemente rivestita di carta forno.

Sistemiamo i tronchetti in una teglia lasciandoli un po' distanziati tra loro per farli lievitare bene. Lascia lievitare 1 ora. Lievitando, i vari tronchetti si uniscono tra loro.

Cuoci in forno caldo per 30 Min. a 180°.



# Polpette di melanzane

Ingredienti: ( per 4 persone)

Per le polpette

- 1 kg di melanzane (circa 3)
- 3 uova
- 200 gr di pane grattugiato
- 50 gr parmigiano grattugiato

Per la mousse di pomodori secchi:

- 100 gr di pomodori secchi sott'olio
- 100 gr di ricotta ( o formaggio spalmabile)

Iniziamo dalle polpette: bucherellate le melanzane con una forchetta e avvolgetele uno ad una con carta di alluminio. Infornate a 180° per 30 minuti. Terminato il tempo, togliete dal forno e con l'aiuto di un cucchiaio ricavate la polpa e mettetela in una ciotola. Aggiungiamo le uova, il parmigiano e il pane grattugiato. Mescoliamo per bene e facciamo rapprendere lasciando all'aria per 10 minuti. ( NB: all'inizio l'impasto risulterà appiccicoso, una volta lasciato riposare si rapprenderà e diventerà adatto per formare le polpette). Nel frattempo prepariamo il pesto che potremmo conservare in frigo prima di consumarlo. Mettere i pomodori ed il formaggio/ ricotta all'interno di un mixer. Frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Mettere in frigo. Una volta fatto riposare l' impasto per le polpette procediamo a formarle. Formiamo le polpette, passiamole nel pane grattugiato e mettiamole a riposare in frigo per altri 20 minuti. Trascorso il tempo di riposo friggiamo in abbondante olio caldo. Scolare su carta assorbente.

Servire accompagnate dalla mousse di pomodori secchi precedentemente preparata.



# Asparagi verdi con salsina

Ingredienti (2 persone)

- un mazzetto di asparagi verdi
- 2 uova sode
- 150 gr di ricotta
- sale
- pepe
- aceto balsamico

Per prima cosa cuocete gli asparagi in acqua abbondante. Nel mentre cuociono, ci vorranno circa 20 minuti cuocete a parte le uova. Una volta pronti gli asparagi scolateli, e lasciateli raffreddare. Nel frattempo preparate la crema: sgusciate le uova, mettetele in una ciotola e schiacciatele con la forchetta. aggiungete la ricotta, il sale, il pepe e un giro di aceto balsamico. Mescolate cercando di montare un pochino il composto e servite!



# Lasagne con zucchine e salsiccia

## Per il ragù bianco

- Salsiccia 320 gr
- Vino rosso 50 ml
- sale q.b
- pepe q.b
- acqua 50 ml
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano

## Per la crema di parmigiano

- 500 ml latte intero
- 50 gr farina
- 50 gr burro
- 200 gr di parmigiano grattugiato
- Per completare
- 300 gr di zucchine (circa 2)

## Per la base

- 1 confezione di sfoglie di lasagne fresche, già pronte
- parmigiano grattugiato per gratinare

Iniziamo preparando un soffritto. Tritiamo in un mixer carote, sedano e cipolla insieme.

In una pentola mettete a scaldare un filo d'olio e fate insaporire, unite poi le verdure per il soffritto. Fate rosolare almeno 10 minuti per ammorbidire le verdure (se necessario aggiungere un pochino di acqua calda), poi unite il trito di rosmarino.

Spellate la salsiccia e tritatela con il coltello poi unitela al soffritto. Salate, pepate e fate rosolare la salsiccia per qualche minuto, sfumate con il vino rosso e fatelo evaporare. Versate anche l'acqua calda e fate cuocere il ragù.

Ora pensiamo alle zucchine: lavate le zucchine e tagliatele per il lato lungo a fette sottili circa 1 cm con una mandolina. Grigliate le fette di zuccina su una piastra e tenetele da parte.

Ora preparate la crema al formaggio: in un pentolino mettete a sciogliere il burro, aggiungete la farina e mescolate.

Poi versate il latte caldo nel roux e stemperate tutto il composto, mescolando bene con la frusta e cuocete a fuoco basso, quando si sarà addensato, togliete il pentolino dal fuoco e unite il Parmigiano Reggiano grattugiato, dovete ottenere una sorta di besciamella cremosa.

Ora possiamo comporre le lasagne: prendete una teglia rettangolare, stendete sul fondo uno strato di crema al parmigiano, poi ponete uno strato di sfoglie, ricoprite con altra crema, poi con il ragù e infine con uno strato di zucchine, iniziate un altro strato di sfoglie e proseguite alternando gli strati fino ad esaurire gli ingredienti.

Terminate con uno strato di ragù e spolverate la superficie con del Parmigiano Reggiano grattugiato. Cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti.

Non vi dico che golosità...i miei ospiti ne sono rimasti colpiti!



# Insalata di farro, mazzancolle e pesto

Ingredienti per 2/3 persone

- 250 g di farro (quello che cuoce in 10 minuti)
- 15 code di mazzancolle surgelate già sgucciate
- 100 g di pomodorini
- 1 cucchiaio di pesto pronto
- olio extravergine basilico fresco

Cuocere il farro in acqua salata e un minuto prima di scolarlo aggiungere anche le code di mazzancolle. Appena l'acqua riprende il bollore, scolare il tutto e versare in una bella ciotola. Unire i pomodorini tagliati in due, condire con il pesto e, se necessario, aggiungere un po' d'olio e basilico spezzettato.



# Rollè di vitello con speck e noci

Per 4 persone

- 800 gr di Fesa di vitello in una sola fetta
- 1/2 litro di latte
- 150 gr di Speck a fette
- 40 gr di noci
- 100 gr di fontina (o altro formaggio di vostro gradimento)
- olio extra vergine di oliva qb
- una noce di burro
- qualche foglia di salvia
- un rametto di rosmarino

Prendete la fetta di vitello, battetela se necessario con il batticarne al fine di ottenere uno spessore omogeneo (circa 1 cm). Sopra la fetta di carne (in questa precisa sequenza) adagiate lo speck , la fontina tagliata a fette ed infine i gherigli di noci precedentemente tritati grossolanamente.

Arrotolate il tutto e legate per bene il vostro arrosto con uno spago.

Ponete il vostro arrosto in una casseruola, in cui avrete precedentemente fatto sciogliere il burro con l'olio. Fatelo rosolare per un decina di minuti su tutti i lati.

Insaporite il rotolo di vitello con pepe e sale, bagnate il tutto con il latte, aggiungiamo qualche foglia di salvia e un rametto di rosmarino, lasciate cuocere a fiamma bassa per almeno un ora e 30 minuti. (ricordandovi di rigirarlo di tanto in tanto)

A fine cottura, il latte dovrà essersi ridotto ed il fondo di cottura dovrà risultare omogeneo e dovrà essersi formato un super sughetto.



Verificate che l'arrosto sia cotto a puntino (io di solito infilo uno stecchino, se il liquido che fuoriesce è bianco la cottura è al termine se invece il liquido è rosa il nostro arrosto avrà bisogno di ancora qualche minuto di cottura), poi toglietelo dal tegame e conservatelo al caldo, coperto.

Frullate con un frullatore ad immersione il fondo di cottura, se necessario potete farlo addensare ancora un pochino ponendolo sul fuoco per una decina di minuti.

Una volta pronto, servite in tavola l'arrosto tagliato a fette, privato dello spago e ricoperto con il sughetto di cottura.



# Tagliata con letto di cipolle rosse in agrodolce

Per 2 persone.

- Carne bovina entrecote o controfiletto 400 gr (in un unico pezzo)
- Cipolle rosse 400 gr
- Olio di oliva extravergine 3 cucchiari
- Burro 30 gr
- Sale q.b.
- Timo 8 rametti
- Aceto balsamico 30 ml
- Zucchero 10 gr

Per prima cosa iniziamo ad occuparci delle cipolle. Prendiamo una pentola, facciamo scaldare l'olio con il burro. Una volta caldo adagiamo le cipolle tagliate grossolanamente (anche con l'aiuto di una mandolina, ma con il taglio grosso). Le facciamo rosolare per qualche minuto a fuoco medio. Quando le cipolle rosse cominceranno ad ammorbidirsi, aggiungete l'aceto balsamico e lo zucchero. Salate lasciate stufare fino a che non saranno morbide ma non sfatte.

Nel frattempo prepariamo la carne. Del pezzo intero che abbiamo di 400 gr, lo tagliamo in modo da ottenerne 2 da più o meno 200 gr ciascuno.

Prendiamo un contenitore dai bordi alti, cospargiamo ogni pezzo di carne con dell'olio (aiutandovi con le mani per ungere bene il pezzo), delle foglioline di timo fresco, infine saliamo. Lasciamo riposare per 5 minuti la carne all'interno di questo contenitore contenente la "concia" appena realizzata.

Nel frattempo facciamo scaldare benissimo una bistecchiera. Quando dico benissimo vuol dire molto molto calda. Quando la bistecchiera sarà pronta adagiamo i nostri pezzi di carne insaporiti precedentemente. **Per OGNI lato della carne lasciamo cuocere 1 minuto per lato NON di più. Procuratevi un cronometro, non sbaglierete, fidatevi. La cottura in totale non deve superare i 4/5 minuti ovviamente per ottenere una cottura "al sangue" come in foto.**

**Evitate di punzecchiare la carne durante la cottura. In quel caso usciranno tutti i succhi.**

Se invece la volete più cotta non vi resta che continuare la cottura.

Una volta cotta, trasferite la bistecca su un tagliere e tagliatela in obliquo per ottenere delle fette più precise e compatte.

Prendete il piatto da portata. Formate uno strato di cipolle caramellate e adagiateci sopra la tagliata. Serviamo calda.

Con un buon contorno di verdura fresca o delle patate al forno questa è POESIA!



# Classic Lemon Cheesecake

## Base

150 gr di farina  
100 gr di burro freddo a pezzi  
55 gr di zucchero superfino (Zefiro)

## Farcitura

330 gr di formaggio cremoso (Philadelphia)  
500 gr di ricotta  
4 uova  
295 gr zucchero superfino (Zefiro)  
1 cucchiaio di scorza di limone  
60 ml di succo di limone  
1 semi di 1 bacca di vaniglia  
1 cucchiaio e ½ di maizena  
1 cucchiaio e ½ di acqua

## Decorazione

250 ml di panna da montare  
Qualche ciuffetto di scorza di limone

Riscaldare il forno a 150°. Mescolare la farina con lo zucchero, il burro e l'estratto di vaniglia fino ad ottenere un composto sbricioloso. Metterlo in uno stampo a cerniera (20 cm di diametro) e appiattirlo con il dorso di un cucchiaio. Infornare per circa mezz'ora o finché la superficie non risulterà dorata.

Preparare la crema mettendo il formaggio cremoso, la ricotta, le uova, il succo di limone, la scorza di limone, lo zucchero, l'estratto di vaniglia nella ciotola della planetaria e amalgamarli. (dovrete ottenere una vellutata)

Sciogliere l'amido di mais (o la maizena) con l'acqua e unirlo al composto, mescolare bene e versare nello stampo.

Infornare sempre a 150° per circa 1 ora e 45 minuti, fate la prova stecchino, il composto deve compattarsi, ma rimanere umido.

A questo punto spegnere il forno e lasciarvi raffreddare all'interno la cheesecake, solo quando sarà completamente fredda riporla in frigorifero per almeno un'ora.

Decorarla a piacimento, io ho scelto della panna montata con qualche ciuffetto di limone.



# Coppette fresche con ananas

Per 2 porzioni.

- 10 biscotti secchi tipo Oro Saiwa
- 100 ml di panna da montare
- 50 gr di mascarpone
- Metà ananas di medie dimensioni

Per prima cosa sbucciamo l'ananas, dividiamola a metà. Metà la terremo in frigo (potrà essere consumata anche il giorno dopo tagliata a pezzettini e gustata dopo il pasto), l'altra metà la priviamo della parte dura e la tagliamo a dadini (circa 1 cm per 1 cm, ma fate pure ad occhio, l'importante è che non devono essere troppo grandi). UN pochina ne avanza, la useremo come decorazione

Montiamo la panna con l'aiuto di un frullatore o anche a mano. Una volta montata delicatamente aggiungiamo il mascarpone con l'aiuto di un cucchiaino mescolando dall'altro verso il basso. (Possiamo dare anche una frullatina veloce veloce, con il frullatore). Ora iniziamo a comporre il nostro dolce. Prendiamo dei bicchieri o dei vasetti carini, quello che più vi aggrada. Come primo strato sbricioliamo sul fondo del bicchiere un biscotto in modo da coprire il fondo (se avete scelto una coppetta potranno volercene anche 2 biscotti, dipende dalle dimensioni del vostro recipiente).

In seguito adagiamo 3/4 pezzetti di ananas e con l'aiuto di un cucchiaino o meglio un pestino, "pestiamo" l'ananas in modo che il suo succo fuoriesca e vada a bagnare i biscotti. Poniamo uno strato di panna e mascarpone.

Ora ricominciamo: biscotto, ananas (questa volta non pestiamo ma la strizzeremo leggermente noi con le dita), mascarpone e panna...via via così fino ad arrivare al bordo del nostro bicchiere/ciotola/vasetto.

Componiamo anche gli altri dolci in base a quanti ospiti attendiamo, in egual maniera.

Dolce che si prepara in un lampo, super semplicissimo, super fresco, super leggero...che si adatta benissimo ad un pasto sia a base di carne che di pesce...



# Mini cupcake alla vaniglia e fragole

Ingredienti per 12 mini cupcake (stampini da 3 cm di diametro x 3 di altezza):

- 50g burro morbido
- 50g zucchero semolato
- 50g farina manitoba
- 1 pizzico di lievito per dolci
- 1 goccio di estratto di vaniglia
- 1 uovo
- 12 fragole (di grandezza piccola)

Per il frosting

- 1 panetto di Philadelphia da 80 gr
- aroma di vaniglia (vanillina è ok)
- 50 gr di burro morbido
- 90 gr di zucchero a velo
- colorante alimentare in gel

Riscaldare il forno a 180°.

Lavorare il burro morbido a crema con lo zucchero, quindi aggiungere la farina setacciata con il lievito e l'aroma. Amalgamare il tutto, quindi aggiungere per ultimo l'uovo e mescolare bene.

Versare mezzo cucchiaino di composto in ogni mini pirottino, adagiarci metà fragola o una intera (dipende dalla sua grandezza) quindi coprire con altro mezzo cucchiaino di composto. I pirottini devono essere pieni a 2/3.

Mettere in forno per 10 minuti circa (dipende un pochino dal vostro forno, quindi estrarre e lasciar raffreddare).

Per la decorazione:

Montiamo il burro A TEMPERATURA AMBIENTE con la philadelphia. Lavorate con le fruste fino ad ottenere un composto cremoso. Adesso aggiungete lo zucchero a velo e la vanillina. Montate il tutto per almeno 5 minuti. Dovrete ottenere una glassa bella spumosa.

Dopodiché mettete il tutto dentro una sach a poche e decorate i vostri mini.cupcakes.



# La colomba di Pasqua

Premessa...per un grande lievito così...è opportuno impastare con l'aiuto di un impastatrice o planetaria... (ci tengo a precisare che la ricetta non è mia, ma di Morena del blog Menta e Cioccolato)

Ingredienti per una colomba da 750gr

## Lievitino

60 gr di farina forte ( Proteine 12/13%, di solito una Manitoba del super mercato va bene)

30 gr di acqua

4-6 gr di lievito di birra fresco

Impastare farina, acqua e lievito...formare una palla e mettere a lievitare (fuori da correnti d'aria) coperto da pellicola.

## Primo Impasto

Lievitino

260 gr di farina forte

102 gr di burro morbido

70 gr di zucchero

2 tuorli

115 gr di acqua di cui 100 con lo zucchero e 15 un pò alla volta

Impastare per circa 5 minuti i tuorli con il lievito, poi aggiungere lo zucchero sciolto nell'acqua, il burro, e tutta la farina..incordare (ovvero tutto l'impasto dovrà essere "arrotolato" su sè stesso alla foglia, dovrà essere liscio ed omogeneo) bene con la foglia..

Questo passaggio richiede molta pazienza..quindi non abbiate fretta ad aggiungere gli altri ingredienti. Una volta che l'impasto è incordato unire gradatamente il resto dell'acqua ed incordare di nuovo...(in questa fase è possibile, se l'impasto lo richiede – troppo molle e appiccicoso- unire un pochino di farina in più..)

Formare la palla e mettere a riposare in frigo per 4 ore.

Al termine delle 4 ore, togliere dal frigo e lasciare a temperatura ambiente.

Io avendo seguito la tabella di marcia che suggerisce Morena ho fatto il lievito alle 16.30, si procede con il primo impasto alle 18.00 poi riposo in frigo fino alle 23.00 e poi lasciare a temperatura ambiente per tutta la notte

## Secondo Impasto, (ore 9.00 del giorno successivo)

primo impasto

58 gr di farina

10 gr di miele

3 gr di sale

20 gr di zucchero

2 tuorli

20 gr di burro fuso

aromi se non avete quelli naturali usate le fiale di vaniglia arancio limone

Aggiungere al primo impasto farina, miele, sale, zucchero ed aromi..Facciamo sì che l'impasto raggiunga ancora l'incordatura, poi in 2 tempi aggiungiamo i tuorli. NON aggiungere altri tuorli se quelli precedenti non si sono assorbiti!

Infine unire il burro a filo in 2-3 volte e portare nuovamente ad incordatura. A questo punto a vostro piacere potrete aggiungere i canditi...(io ho messo solo quelli d'arancia, circa 150 gr)

Coprire e lasciare riposare un'ora poi procedere alla formazione.

Ogni pezzo dividerlo in 2 parti (uno sarà la parte delle ali l'altro dalla testa alla coda)

Ora tutti i due i pezzi dovrete arrotolarli su sè stessi...come si fa per un arrotolato o uno strudel o qualsiasi altra cosa che una volta farcita va arrotolata su sè stessa. In questo caso ovviamente non si farcisce, ma una volta allungati in verticale tutti e due i pezzi del nostro impasto si arrotolano su sè stessi poi procederemo ad allungarli con le pami per formare con uno le ali e con l'altro pezzo il corpo.

Prima nello stampo posizioneremo le ali e poi il corpo.

Lasciare lievitare fin quasi al bordo (circa 4 ore)

Una volta pronta, con l'aiuto di una sac a'poche cospargiamo la glassa sulla superficie della colomba.

### GLASSA

35 gr di mandorle

15 gr di nocciole ( o se volete una glassa alternativa come suggerisce morena mettete 15 gr di pistacchi)

100 gr di zucchero a velo

albume q.b ( io circa 45 gr)

Tritare con il mixer la frutta secca e lo zucchero a velo. Poi aggiungere l'albume e mixare ancora. La consistenza giusta dovrà essere pesante, ma colare dal cucchiaino.

NB: la glassa la potete preparare anche il giorno prima...in questo modo avrà la possibilità di addensarsi meglio, si conserva per 3/4 giorni in frigorifero)Decoriamo con qualche mandorla intera , granella di zucchero e del zucchero a velo, Infornare a 170° per 45 minuti..



Tutte le ricette sono tratte dal blog: L'angelo  
golososo di Evelyn

([http://blog.giallozafferano.it/angelogolosodi  
evelyn/](http://blog.giallozafferano.it/angelogolosodi<br/>evelyn/))

All right reserved®