Calendario 2013

Una Ricetta al mese

- Cioccolatini ripieni alla crema di pistacchio
- Girelle di Riso
- Polpette 10 e lode
- Torta con amaretti e mascarpone
- Simil kinder cereali
- Torta arlecchino
- Patete all'olio aromatizzato
- Rose di Mela
- Girelle di Salmone
- Pan brioche senza impasto
- Cioccolatini al Cocco
- Focaccia di Recco

Cris e Max in cucina *ricette semplici ma gustose!*

http://blog.giallozafferano.it/crisemaxincucina/

http://incucinadipaola.blogspot.co.uk/

Cioccolatini ripieni alla crema di pistacchio, ricetta golosa

I cioccolatini ripieni alla crema di pistacchio sono super golosi e anche molto semplici da realizzare.

Io per fare i cioccolatini ripieni ho usato una golosa crema di pistacchio che ho trovato in pasticceria.

Per realizzare i cioccolatini ripieni abbiamo usato il cioccolato fondente al 72% perchè ci piace il cioccolato amaro, se non lo gradite potete usare tranquillamente il cioccolato al latte.

Ingredienti:

- 150 grammi di cioccolato fondente al 72%
- crema di pistacchio
- burro

In un pentolino fate sciogliere a fuoco lento il cioccolato fondente girando spesso, aggiungete una noce di burro, fatelo sciogliere completamente e spegnete il gas.

Con una spatola girate bene il cioccolato e fatelo raffreddare.

Riempite uno stampo in silicone per cioccolatini e fate colare il cioccolato in eccesso, pulite lo stampo da eventuali sbavature e mettete in frigo per 30 minuti.

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

gennaio 2013

febbraio 2013

Girelle di Riso

Sono delle girelle fatte con la sfoglia ed il riso. Molto gustose e veloci da fare. Si potrebbero utilizzare anche come finger food per un aperitivo.

Ingredienti:

- 250 g di riso
- 25 g di burro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 750 g di acqua fredda
- 2 dadi
- 4 fette grandi di prosciutto cotto
- 10 fette di scamorza affumicata
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 tuorlo
- latte q.b.

Mettere in una pentola l'acqua fredda, il riso, il dado, il burro ed il concentrato di pomodoro. Far cuocere a fuoco medio e girare ogni tanto. Sarà pronto quando il riso avrà assorbito tutta l'acqua.

Stendere la sfoglia, posizionare il riso sopra su tutta la superficie. Mettere le fette di prosciutto, la scamorza affumicata.

Arrotolare la sfoglia aiutandosi con la carta forno, stringere bene il composto e mettere in frigo per un'ora. Tagliare poi a fette, spennellarle con il tuorlo sbattuto con un pò di latte ed infornare in forno caldo a 180° per circa 20/30 minuti e fino a quando sarà dorato.

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

Polpette 10 e lode

Polpette a base di pane raffermo e carne tritata.

Ingredienti:

- 300 grammi di carne tritata
- 3 fette di pane raffermo, non all'olio
- 1 uovo,
- 4 cucchiai colmi di parmigiano
- prezzemolo tritato
- sale, pepe
- 3 cucchiai di olio
- latte tiepido
- vino bianco.

Tagliare a cubotti il pane raffermo e mettetelo ad ammorbidirsi in una ciotola con il latte tiepido.

In un altra ciotola mettere la carne tritata, l'uovo intero, il parmigiano, il prezzemolo (a vostro piacimento), sale e pepe e unite il pane strizzato dal latte e impastate bene.

Fate scaldare 3 cucchiai d'olio in una pentola, con l'impasto formate delle palline schiacciate e mettetele nella pentola.

Far rosolare da ambo i lati e sfumare col vino bianco, portate a cottura circa 15 minuti, aggiungendo poca acqua calda se necessario.

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

marzo 2013

Torta con amaretti e mascarpone

aprile 2013

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Ingredienti:

300 g di farina

100 g di burro
100 g di zucchero + 1 cucchiaio
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
liquore amaretto di Saronno
200 g di mascarpone
200 g di amaretti

Mettere nel mixer lo zucchero (tranne un cucchiaio) con il burro e un uovo. Far andare per pochi secondi, aggiungere la farina, il lievito e il liquore. Azionare nuovamente fino a formare un panetto liscio.

Dividere in due il composto ma una delle due parti deve essere più grande. Stendere la parte più grande e posizionarla in uno stampo a cerniera dopo averlo foderato con carta forno.

Tritare gli amaretti, aggiungerci il mascarpone, lo zucchero e l'uovo. Versare il ripieno nello stampo e chiudere con la seconda parte dell'impasto dopo averlo steso.

Chiudere bene i bordi e tagliare l'eventuale pasta in eccesso. Infornare per circa 25 minuti a 180° in forno già caldo.

Simil kinder cereali

I simil kinder cereali saranno apprezzati dai vostri figli e in pochissimo tempo finiranno tutti.

Ingredienti

- 250 grammi di cioccolato fondente
- 100 grammi di cioccolato bianco
- 50 grammi di riso soffiato

Prendete il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria, girando molto bene.

Prendete un contenitore (io ho usato una vaschetta di cuki rettangolare 40×30 circa), foderatelo di carta forno e mettete metà del cioccolato fondente tiepido e livellatelo bene, deve ricoprire tutta la teglia.

Mentre il cioccolato si rapprende, fate sciogliere il cioccolato bianco sempre e bagnomaria e quando è tiepido aggiungete il riso soffiato e girate bene.

Mettete il riso soffiato sul cioccolato fondente livellandolo bene e schiacciandolo bene con le mani.

Versate il restante cioccolato fondente, se nel frattempo si è indurito scioglietelo a bagnomaria nuovamente, e mettetelo sul

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

maggio 2013

Torta arlecchino

Ingredienti:

5 zucchine

3 uova

100 gr di parmigiano

3 wurstel grandi

200 ml di panna da cucina

1 rotolo di pasta sfoglia

olio evo

Pulire le zucchine e tagliarle a dadini. Farle appassire in un filo di olio evo.

Intanto sbattere tre uova, aggiungere il parmigiano e la panna.

Tagliare i wurstel a dadini. Stendere la pasta sfoglia su una teglia coperta con carta da forno e bucherellarla.. Fare uno strato con i wurstel. Aggiungere le zucchine e coprire con il composto di uova. Richiudere leggermente i bordi della sfoglia verso l'interno.

Mettere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

giugno 2013

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Patate all' olio aromatizzato

Le patate all'olio aromatizzato, ricetta vegetariana sono delle semplici patate cotte al forno con una particolarità l'olio usato è aromatizzato al rosmarino che lascia un buon gusto alle patate senza vedersi.

Ingredienti:

- 1 kg di patate
- un bicchiere di olio
- un rametto di rosmarino
- sale

Prendete un rametto di rosmarino lavatelo, asciugatelo e togliete gli aghi che mettere in infusione nel bicchiere di olio d'oliva, se avete la possibilità lasciatelo un'oretta,

Pelate e lavate le patate, asciugatele bene e tagliatele a tocchetti.

Prendete una teglia, mettete le patate e aggiugete l'olio aromatizzato e con le mani giratele bene, salate.

Infornate a forno già caldo a 200° per 35/40 minuti, girandole un paio di volte.

Consumatele belle calde.

luglio 2013

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

agosto 2013

Rose di Mela

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

E' un dolce goloso ma delicato, da fare quando non avete voglia di fare torte elaborate. Perfetto per la merenda dei bambini.

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 2 mele
- 2 cucchiai di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di cannella
- 2 noci di burro

Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Mettere in una padella antiaderente il burro, la cannella e lo zucchero di canna. Far sciogliere bene tutto. Aggiungere le mele e far caramellare.

Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo e tagliare delle strisce alte 5/6 centimetri. Mettere le mele caramellate in orizzontale e fare un bordo sulle mele con la sfoglia.

Arrotolare la sfoglia su se stessa e posizionare le rose su una teglia ricoperta da carta forno. Spargere un pò di zucchero semolato sule mele.

Cuocere in forno gia caldo a 180° per circa 15 minuti e comunque fino a doratura.

Girelle di Salmone

Le girelle di salmone, ricetta finger food sono dei rotolini di pane per tramezzini con dentro morbido formaggio e fette di salmone….una vera golosità.

Le girelle di salmone si preparano il giorno prima e all'ultimo momenti si affettano e si servono.

Ingredienti:

- 5 fette di pane per tramezzini
- 300 grammi di salmone affumicato tagliato a fette
- 1 confezione di philadelphia o altro formaggio spalmabile

prendete il pane per tramezzini e mettetelo su un tagliere.

con il mattarello stendetelo bene.

in una ciotola amalgamate bene il formaggio e stendetelo sul pane in uno strato sottile.

stendete le fette di salmone sul formaggio.

arrotolate la fetta di pane su se stessa.

avvolgetela in un foglio di carta velina e mettetela in frigo per tutta la notte.

Il giorno dopo tagliatela a fette ed otterrete delle golose girelle….

settembre 2013

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Panbrioche senza impasto

ottobre 2013

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Ingredienti:

- 250 g di farina manitoba
- 100 gr di burro
- 2 uova
- 75 g di acqua
- 60 g di miele
- 1 cucchiaino di lievito di birra in granuli
- 1 bustina di vaniglina
- la scorza grattugiata di un limone
- 1 pizzico di sale

Far sciogliere a bagno maria il burro e farlo raffreddare. unire e mescolare in una ciotola le uova, l'acqua, il miele, il sale, la vaniglia, la scorza del limone ed il burro. Mescolare bene ed infine unire la farina ed il lievito. Quando la farina è tutta assorbita coprire con un coperchio a chiusura ermetica oppure con la pellicola e fare lievitare per circa due ore.

Mettere poi in frigo per minimo 24 ore oppure fino a cinque giorni. Prendere l'impasto e capovolgerlo su un piano infarinato. Formare delle palline e metterle una vicino all'altra in uno stampo imburrato da plumcake.

Far lievitare ancora per due ore coperto.

Spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto con un goccio di latte.

Infornare in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

Cioccolatini al Cocco

Perché spendere tanti soldi per comperare i raffaello quando si possono fare tranquillamente a casa e con ingredienti genuini?

Ingredienti

- 200 gr di cioccolata bianca
- 1 goccio di latte
- 1 pacco di wafer alla vaniglia
- farina di cocco grattuggiato
- 1 manciata di mandorle

Sciogliere in un pentolino il cioccolata bianco con un goccio di latte, sminuzzate finemente i wafer alla vaniglia.

Quando il cioccolato bianco si è intiepidito aggiungere i wafer e iniziare a girare per amalgamare.

Mettere in frigo per un'oretta.

Versate la farina di cocco in un piatto, con il composto fare delle palline e inseritevi al centro mezza mandorla.

Passate le palline nel cocco e sistematele nei pirottini di carta. Conservare in frigorifero.

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

novembre 2013

Focaccia di Recco

dicembre 2013

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Ingredienti:

- 400 g di farina 00 o manitoba
- 40 gr di olio evo
- acqua naturale q.b. (circa 200 ml)
- sale fino un pizzico
- 500 g di certosa

Lavorare bene tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto morbido e liscio. coprire con la pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa mezz'ora.

Dividere il panetto in due e stendere ogni parte fino a renderla molto sottile.

Poi inserendo le mani sotto l'impasto cercare di allargarlo ancora fino a farlo diventare quasi trasparente.

Ungere una teglia con dell'olio evo e appoggiare una delle due sfoglie. Mettere su tutta la superficie la certosa a tocchetti coprendo bene tutti gli spazi.

Coprire con la seconda sfoglia e ritagliare la pasta in eccesso. Chiudere bene i bordi.

Pizzicare la sfoglia per fare dei buchi sulla superficie. Cospargere con olio evo e sale.

Infornare alla max temperatura, io a 260° per circa 8/10 minuti.

Deve leggermente dorarsi in superficie.