

Cucina



con Sara

ANTIPASTI E SFIZIOSITA'

Ricettario in pdf scaricabile gratuitamente



Questo PDF è liberamente scaricabile visitando il blog all'indirizzo:

<http://blog.giallozafferano.it/cucinaconsara/>

Si ricorda che ogni riproduzione, totale o parziale di questi contenuti, è assolutamente vietata!

INDICE DELLE RICETTE:

- Bigne' salati al salmone, Philadelphia e erba cipollina
- Stuzzichini di sfoglia al formaggio
- Crocchette di patate
- Ciambellone gorgonzola, yogurt e noci
- Torta salata peperoni, patate e mozzarella
- Tartellette di pasta brise' con brie e funghi
- Tartellette di pasta brise' con brie e fettine di pera
- Focaccine brie e more
- Frittelle di patate
- Cestini di grana con salmone e rucola
- Muffins salati al salmone, robiolo e rucola
- Appetizers di frolla al pecorino
- Muffins salati peperoni, olive e scamorza
- Danubio salato con broccoli e salsiccia
- Mousse di salmone affumicato
- Plumcake salato pomodorini secchi, olive e scamorza
- Sofficini mozzarella e spinaci
- Farinata di ceci - ricetta ligure

BIGNE' SALATI AL SALMONE, PHILADELPHIA E ERBA CIPOLLINA



Preparare i bigne' o usare quelli già pronti.

Ingredienti per il ripieno dei bigne' salati al salmone, philadelphia e erba cipollina:

- 200 grammi philadelphia
- 100 grammi salmone affumicato
- 1 cucchiaio erba cipollina

Preparazione dei bigne' salati al salmone, philadelphia e erba cipollina:

Frullare nel mixer il formaggio; poi unire l'erba cipollina e il salmone sminuzzato.

Tagliare il "coperchio" dei bigne';

Mettere il composto in una sac a poche senza beccuccio e riempire la base dei bigne'.

Infine rimettere il coperchio e disporre i bigne' su un piatto.

STUZZICCHINI DI SFOGLIA AL FORMAGGIO



Ingredienti per gli stuzzichini di sfoglia al formaggio:

- 1 rotolo pasta sfoglia
- 50 grammi grana
- 1 uovo

Preparazione:

Stendere la pasta sfoglia e spennellarla con l'uovo sbattuto.

Cospargere con il grana grattugiato o il pecorino se desiderate un sapore più deciso.

Tagliare delle strisce larghe circa 1 cm e arrotolarle su se stesse tenendo entrambi i bordi con le mani.

Infernare a 200 gradi (ventilato) per 15 minuti.

CROCCHETTE DI PATATE



Ingredienti per 16 crocchette di patate:

- 500 grammi patate sbucciate
- 1 tuorlo
- 1 uovo
- noce moscata
- pepe q.b.
- sale q.b.
- 50 grammi grana grattugiato
- pan grattato q.b.
- olio per friggere

Preparazione delle crocchette di patate:

Per preparare le crocchette di patate l'ideale e' usare le patate rosse, farinose e non acquose. Lessare le patate in acqua salata. Lasciar intiepidire le patate e poi sbucciarle, levando la buccia con un coltellino. Passarle nello schiacciapatate e versarle in una ciotola; unire il sale e il pepe, la noce moscata, il tuorlo e il grana.

Amalgamare bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ed uniforme.

Prendere una cucchiata di composto e, con le mani, dargli una forma cilindrica.

A parte sbattere l'uovo e passare ogni crocchetta prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Scaldare l'olio e friggere le crocchette.

CIAMBELLONE GOROGONZOLA, YOGURT E NOCI



Ingredienti per il ciambellone gorgonzola, yogurt e noci:

- 150 ml yogurt bianco
- 450 grammi farina 00
- 1 bustina lievito per torte salate
- 2 uova
- 80 grammi burro
- 220 grammi gorgonzola dolce
- 100 grammi gherigli di noce
- 50 grammi grana
- sale e pepe
- 250 ml latte

Preparazione del ciambellone gorgonzola, yogurt e noci:

Far sciogliere il burro in un pentolino e far raffreddare.

In una ciotola mescolare lo yogurt, il latte, le uova, il sale e il pepe; unire il burro.

Aggiungere la farina setacciata, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Mescolare per amalgamare bene gli ingredienti. Unire le noci spezzettate ed il gorgonzola a pezzi e amalgamare bene l'impasto.

Versare l'impasto nello stampo e cuocere in forno a 170 gradi (statico) per circa 40 minuti. A cottura ultimata cospargere con il grana e lasciare nel forno spento per qualche minuto.

Servire tiepido.

TORTA SALATA PEPERONI, PATATE E MOZZARELLA



Ingredienti per la torta salata peperoni, patate e mozzarella:

- 1 panetto pasta brise'
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 550 grammi patate sbucciate
- 1 spicchio aglio
- 1 mozzarella
- pan grattato
- olio evo
- vino bianco per sfumare
- sale

Preparazione della torta salata peperoni, patate e mozzarella:

Preparare la pasta brise' seguendo la ricetta che trovate nel blog (<http://blog.giallozafferano.it/cucinaconsara/>) oppure usare un panetto di pasta brise' già pronto.

Lavare i peperoni e tagliarli a listarelle. Pelare le patate e tagliare a fettine sottili. Mettere i peperoni e le patate in una padella dove avrete fatto dorare lo spicchio di aglio nell'olio. Far soffriggere e poi sfumare con il vino bianco. Coprire con il coperchio e far cuocere circa 20 minuti, girando di tanto in tanto e, se necessario, aggiungendo un filo di acqua.

Salare.

Stendere la pasta brise' ad uno spessore di circa 5 mm e foderare la tortiera, precedentemente ricoperta con carta da forno. Mettere uno strato sottile di pan grattato che serve ad assorbire l'umidita' del ripieno, quindi farcire con il composto di patate e peperoni. Unire la mozzarella tagliata a dadini e cospargere di pan grattato. Infornare a 180 gradi (ventilato) per circa 40 minuti. Servire tiepida.

TARTELLETTE DI PASTA BRISE' CON BRIE E FUNGHI



Ingredienti per le tartellette di pasta brise' con brie e funghi:

- un panetto di pasta brise'
- 150 grammi funghi champignon surgelati
- prezzemolo
- aglio
- scalogno
- sale
- olio evo
- 100 grammi brie
- vino bianco per sfumare

Preparazione delle tartellette di pasta brise' con brie e funghi:

Stendere la pasta brise' ad uno spessore di 5 mm e foderare degli stampini da crostatina, precedentemente imburati e infarinati. Bucherellare il fondo con i rebbi della forchetta e riempire con dei fagioli secchi per evitare la formazione di bolle durante la cottura. Cuocere a 200 gradi (ventilato) per circa 20 minuti.

Nel frattempo affettare il brie e preparare i funghi. In una padella soffriggere lo scalogno tagliato sottilissimo e l'olio; unire i funghi e il prezzemolo e cuocere per 5 minuti. Sfumare con il vino bianco. Salare, unire il prezzemolo e terminare la cottura. Una volta cotte le tartellette, eliminare i fagioli e disporre sulla base le fettine di brie. Decorare con i funghi e rimettere in forno fino a quando il brie risulterà sciolto.

TARTELLETTE DI PASTA BRISE' CON BRIE E FETTINE DI PERA



Ingredienti per le tartellette di pasta brise' con brie e fettine di pera:

- un panetto di pasta brise'
- 100 grammi brie
- 1 pera
- gherigli di noce

Preparazione delle tartellette di pasta brise' con brie e fettine di pera:

Stendere la pasta brise' ad uno spessore di 5 mm e foderare degli stampini da crostatina, precedentemente imburrati e infarinati. Bucherellare il fondo con i rebbi della forchetta e riempire con dei fagioli secchi per evitare la formazione di bolle durante la cottura.

Cuocere a 200 gradi (ventilato) per circa 20 minuti.

Nel frattempo affettare il brie e la pera.

Una volta cotte le tartellette, togliere i fagioli e disporre sul fondo le fettine di brie. Decorare con le fettine di pera e un gheriglio di noce e rimettere nel forno fino a quando il brie sarà sciolto.

Una deliziosa variante, consiste nello spolverizzare le pere con della granella di pistacchio di bronte.

FOCACCINE BRIE E MORE



Ingredienti per le focaccine brie e more:

- 250 grammi farina 0
- 5 grammi lievito birra
- 100 ml acqua
- 1 cucchiaino raso sale
- olio evo q.b.
- brie q.b.
- 80 grammi more
- mezza cipolla

Preparazione delle focaccine brie e more:

Tagliare le cipolle sottilissime e far rosolare in padella con un filo di olio. Mettere la farina nella planetaria, unire le cipolle e impastare. Unire al centro il lievito; aggiungere l'acqua tiepida e impastare. Quando il lievito e' ben amalgamato, unire il sale e impastare. Coprire e far lievitare al caldo per 2 ore. Sgonfiare l'impasto e ricreare una palla con le mani; spennellarla di olio e farla lievitare ancora 30 minuti. Ricavare 10 palline e far lievitare altri 30 minuti direttamente sulla teglia ricoperta di carta forno. Schiacciare le palline per realizzare le focaccine; mettere le more, schiacciandole bene nell'impasto. Salare e ungerle con un filo di olio. Infornare a 200 gradi (statico) per circa 15 minuti. Sfornare, disporre sopra le focaccine il brie tagliato a fettine e infornare nuovamente fino a quando il formaggio sarà sciolto..

FRITTELLE DI PATATE



Ingredienti (per 8 frittelle di patate):

- 3 patate medie
- 2 cucchiai farina
- sale e pepe
- noce moscata
- un rametto rosmarino
- olio evo per friggere

Preparazione delle frittelle di patate:

Sbucciare e lavare le patate. Grattarle e metterle in una ciotola; unire la farina, il sale, il pepe, la noce moscata e il rosmarino.

Mescolare e amalgamare bene il composto.

Mettere un filo di olio in una pentola antiaderente e buttare un cucchiaio di impasto per volta, e schiacciarlo con i rebbi della forchetta dandogli la forma di una frittella. Cuocere fino a quando le frittelle saranno dorate da entrambi le parti.

Servire calde o tiepide.

CESTINI DI GRANA CON SALMONE E RUCOLA



Ingredienti per i cestini di grana con salmone e rucola:

- 120 grammi grana
- 80 grammi rucola
- 60 grammi salmone affumicato
- sale e pepe
- olio
- glassa di aceto balsamico

Preparazione dei cestini di grana con salmone e rucola:

Spargere due cucchiaini di grana su una padella antiaderente e formare un cerchio. Cuocere a fiamma bassa e, quando il grana inizia a fondersi, mettere un po' di grana dove si formano i buchetti.

Con una palettina staccare il foglio di grana e stenderlo subito sul fondo di un bicchiere capovolto.

Appena inizia a solidificarsi, capovolgere il cestino e metterlo nel frigorifero per indurire.

Una volta freddo, riempire il cestino con striscioline di salmone affumicato. Adagiarvi sopra la rucola tagliuzzata e condire con una salsina di olio, sale e pepe.

Guarnire con la glassa di aceto balsamico.

MUFFINS SALATI AL SALMONE, ROBIOLA E RUCOLA



Ingredienti (per 8 muffins salati al salmone, robiola e rucola):

- 150 grammi farina 00
- 15 grammi grana
- 1 uovo
- 1/2 bustina lievito
- 50 grammi robiola
- rucola q.b.
- 50 grammi salmone affumicato
- 45 grammi olio evo
- 100 ml latte
- 1/2 yogurt bianco
- sale e pepe

Preparazione dei muffins salati al salmone, robiola e rucola:

In una ciotola mescolare con un cucchiaino di legno la farina, il grana, il lievito, il sale e il pepe. Unire il salmone tagliuzzato, la rucola tagliuzzata e la robiola. Amalgamare bene gli ingredienti.

A parte mescolare l'olio, lo yogurt, il latte e l'uovo e unire il composto liquido a quello solido.

Versare il composto nei pirottini e infornare a 180 gradi (statico) per 20 minuti circa. Servire caldi o tiepidi

APPETIZERS DI FROLLA AL PECORINO



Ingredienti per 20 appetizers di frolla al pecorino:

- 40 grammi burro salato
- 70 grammi farina 00
- sale e pepe
- 50 grammi pecorino grattugiato
- semi papavero e finocchio per decorare
- 1 albume

Preparazione degli appetizers di frolla al pecorino:

Ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Unire la farina setacciata, un pizzico di sale e di pepe, e il pecorino; amalgamare con le mani fino a creare un composto uniforme.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 5 mm e poi ricavare dei frollini usando dei tagliabiscotti dalle forme a piacimento.

Spennellare i frollini con l'albume sbattuto e decorarli con i semi di finocchio o papavero.

Infornare a 180 gradi (ventilato) per 10 minuti circa. Far raffreddare su una gratella.

MUFFINS SALATI PEPERONI, OLIVE E SCAMORZA



Ingredienti (per 10 muffins peperoni, olive e scamorza):

- 140 grammi farina 00
- 25 grammi grana
- 1/2 bustina lievito
- 100 ml latte
- 1 uovo
- 50 ml olio evo
- 1/2 peperone giallo
- 1/2 peperone rosso
- 30 grammi olive taggiasche denocciolate
- 40 grammi scamorza

Preparazione dei muffins peperoni, olive e scamorza:

Tagliare i peperoni a striscioline e cuocerli in padella con un filo di olio, quindi salarli e aggiungere le olive a pezzetti.

In una ciotola mescolare con un cucchiaino di legno la farina, il grana, il lievito, il sale e il pepe. In un'altra ciotola mescolare l'uovo, il latte e l'olio.

Versare il composto liquido sul composto di farina e mescolare.

Unire sale e pepe a piacimento, i peperoni, la scamorza a pezzetti.

Mescolare bene.

Versare l'impasto nei pirottini e cuocere a 180 gradi (statico) per 20 minuti.

Servire caldi o tiepidi.

DANUBIO SALATO CON BROCCOLI E SALSICCIA



Ingredienti per il danubio salato con broccoli e salsiccia:

- 750 grammi farina 0
 - 3 uova + 1 uovo per spennellare
 - 2 patate
 - 50 grammi lievito birra
 - 1 bicchiere latte
 - 100 grammi burro
 - 100 grammi parmigiano
 - 1 cucchiaino zucchero
 - 4 cucchiaini sale
 - semi papavero q.b.
-
- 1 broccolo
 - 4 etti salsiccia

Preparazione del danubio salato con broccoli e salsiccia:

Lessare le patate in acqua salata, sbucciarle e passarle con il passapatate. Mettere la farina a fontana e nel centro versare le patate passate ancora calde. Unire il burro ammorbidito a sfoglie, le uova, lo zucchero, il parmigiano e un po' alla

volta il latte in cui e' stato sciolto il lievito. Impastare, aggiungere il sale alla fine.

Fare una palla con l'impasto, metterla su una spianatoia infarinata e far lievitare in luogo caldo coperta con uno strofinaccio (io la metto nel forno con la luce accesa). L'impasto deve raddoppiare di volume. A questo punto fare delle palline di circa 30 grammi e stenderle leggermente con le mani. Farcirle con broccoli e salsiccia cotti in padella con olio e cipolla.

Dopo aver riempito le palline, sigillarle bene e disporle su una teglia ricoperta da carta da forno e ben distanziate sia dal bordo che una dalle altre. Far lievitare al caldo per 1 ora. Spennellare le palline con l'uovo sbattuto e decorare con semini di papavero. Infornare (statico) a 180 gradi per 30 minuti.

MOUSSE DI SALMONE AFFUMICATO



Ingredienti per la mousse di salmone affumicato:

- 100 grammi salmone affumicato
- erba cipollina q.b.
- 100 grammi ricotta
- 2 cucchiaini panna montata

Preparazione della mousse di salmone affumicato:

Frullare nel mixer il salmone affumicato insieme alla ricotta. Unire l'erba cipollina e mescolare bene.

Montare la panna e unirne due cucchiaini al composto di salmone e ricotta, mescolando delicatamente per non smontarla.

PLUMCAKE SALATO POMODORINI SECCHI, OLIVE E SCAMORZA



Ingredienti per plumcake salato pomodorini secchi, olive e scamorza:

- 250 grammi farina 00
- 3 uova
- 200 grammi ricotta
- 4 cucchiaini olio evo
- 50 grammi olive nere
- 50 grammi pomodori secchi sott'olio
- 50 grammi scamorza
- 20 grammi grana
- 1 bustina lievito
- sale e pepe

Preparazione del plumcake salato pomodorini secchi, olive e scamorza:

In una ciotola mescolare la farina, il grana e il lievito. Unire la scamorza a tocchetti, i pomodori secchi a striscioline e le olive spezzettate e mescolare con un cucchiaino. Unire le uova sbattute con l'olio, il sale e il pepe. Aggiungere la ricotta e amalgamare. Versare il composto a cucchiaiate in uno stampo da plumcake. Infornare a 180 gradi (statico) per 40 minuti. Tagliare a fette e servire tiepido.

SOFFICINI MOZZARELLA E SPINACI



Ingredienti per l'impasto dei sofficcini mozzarella e spinaci:

- 110 ml latte
- 50 grammi farina
- 15 grammi burro
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno dei sofficcini:

- 350 grammi spinaci lessati
- 100 grammi mozzarella
- sale q.b.
- 20 grammi parmigiano
- 1 cucchiaio olio evo

Ingredienti per la copertura dei sofficcini:

- pan grattato q.b.
- 1 uovo

Preparazione dei sofficini mozzarella e spinaci:

Mettere sul gas una pentola con il latte, il burro e il sale. Quando bolle versare la farina tutta insieme e mescolare energicamente con un cucchiaino di legno fino a quando si formerà una palla.

Far intiepidire, avvolgere nella pellicola e far riposare 30 minuti.

Nel frattempo lessare gli spinaci, strizzarli benissimo e frullarli. Far saltare gli spinaci in una padella con l'olio, salarli e aggiungere il parmigiano grattugiato.

Tagliare la mozzarella alla julienne.

Stendere l'impasto dei sofficini con il mattarello ad uno spessore di 2 mm circa e, usando un coppapasta di circa 12 centimetri, ricavare dei cerchi di impasto.

Farcire i cerchi con gli spinaci e la mozzarella; chiuderli formando una mezzaluna e pressare bene i bordi con i rebbi della forchetta.

Passare i sofficini prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Adagiare i sofficini su una teglia ricoperta di carta forno e cuocere a 180 gradi (ventilato) per circa 30 minuti, girandoli a metà cottura.

FARINATA DI CECI - RICETTA LIGURE



Ingredienti per la farinata di ceci - ricetta ligure:

- 300 grammi farina di ceci
- 900 ml acqua
- 1 cucchiaino sale
- pepe q.b.
- rosmarino q.b.
- mezzo bicchiere olio evo

Preparazione della farinata di ceci - ricetta ligure:

In una ciotola capiente disporre la farina di ceci a fontana e versare poco alla volta l'acqua; mescolare bene per amalgamare gli ingredienti ed evitare la formazione di grumi.

Coprire la ciotola e lasciar riposare il composto, da un minimo di 5 ore ad un massimo di 10 ore, girando di tanto in tanto con un cucchiaino.

Trascorso il tempo, se si sarà formata della schiuma in superficie, toglierla con la schiumarola.

Unire il rosmarino ad aghetti, l'olio, il sale e il pepe.

Versare il composto in una teglia antiaderente, meglio se di rame o alluminio, abbondantemente unta di olio evo.

Infernare a 220 gradi (statico) per 30 minuti; togliere dal fuoco, spolverizzare con pepe, sale e rosmarino e infornare nuovamente fino a quando la farinata risulterà ben dorata in superficie. Se necessario utilizzare il grill del forno.

