



Menu' del week end

Antipasto-Crostini di polenta farciti

Primo-Fresine al sugo di funghi bianco-

Secondo- Strudel di zucca e ceci

Dolce- Torta caprese al cioccolato

Crostini di polenta al forno con formaggi, pesto e pancetta-Antipasto



- Polenta avanzata
- stracchino
- gorgonzola
- pesto
- pancetta

Una volta preparata la polenta, la ricetta di quella con le SALSICCE AL VINO ROSSO la trovate QUI', lasciatela raffreddare in una terrina possibilmente quadrata.

Tagliamo tanti quadratini dello spessore che preferiamo e distribuiamoli su una teglia ricoperta di carta forno e unta. Inforniamo a 200° per circa mezz'ora girandoli diverse volte per rendili croccanti da tutti i lati. Il tempo è approssimativo, dipende molto dallo spessore dei crostini. Una volta cotti tiriamoli fuori e farciamoli con:

- stracchino
- gorgonzola
- pesto e stracchino
- pancetta e stracchino (ho semplicemente preso qualche fetta di pancetta e l'ho messa a cuocere in una padella bella calda fino a quando ha perso un po' di unto ed è diventata croccante)
- avanzi di salsiccia al vino rosso

Voi potete farcirli come volete, sono ottimi anche con dei funghi trifolati o del radicchio saltato in padella. Rimettete i crostini in forno per qualche minuto giusto per ammorbidire i formaggi. Deliziosi, provateli!

<http://blog.giallozafferano.it/dolciziachicca/crostini-di-polenta-al-forno-con-formaggi-pesto-e-pancetta/>

Fresine al sugo di funghi in bianco- Primo



- 20 g di funghi secchi
- fresine
- olio
- dado al sapore di fungo porcino (facoltativo)
- vino bianco
- prezzemolo e 1 aglio
- panna da cucina
-

Per prima cosa mettiamo i funghi secchi a bagno in acqua tiepida per circa mezz'oretta. A questo punto strizziamoli e sciacquiamoli e tagliuzziamoli grossolanamente. Filtriamo l'acqua di vegetazione e conserviamone una parte.

Mettiamo in padella un aglio intero a rosolare in un filo d'olio con del prezzemolo tritato. Uniamo i funghi ammorbiditi e facciamo dorare per circa 5 minuti. Sfumiamo con un po' di vino bianco e quando è evaporato aggiungiamo qualche mestolata di acqua di ammollo dei funghi. Saliamo appena e se volete potete unire mezzo dado al profumo di funghi ma è facoltativo.

Facciamo andare per circa 10 minuti a fuoco basso e nel frattempo buttiamo la pasta. Uniamo la panna da cucina, qualche cucchiata, e rendiamo il sughetto morbido e cremoso. Coniamo la pasta con il sughetto e spolveriamo con del prezzemolo fresco.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/fresine-al-sugo-di-funghi-in-bianco/>

Strudel alla zucca e ceci profumato al timo- Secondo



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 300-350 g di zucca
- 150-190 g di ceci lessati
- poca cipolla
- timo
- mezzo dado vegetale

Tritiamo poca cipolla e facciamola appassire in padella con un filo d'olio e un po' d'acqua. Uniamo la zucca tagliata a cubetti e facciamo andare per circa 20 minuti aiutandoci con un bicchiere di acqua calda in cui abbiamo sciolto circa mezzo dado

Quando la zucca si è ammorbidita uniamo i ceci lessati e scolati dalla loro acqua. Saliamo e profumiamo con qualche fogliolina di timo.. Cuociamo altri 10 minuti per far amalgamare tutti i sapori e rendere il composto cremoso.

Stendiamo la pasta sfoglia e distribuiamo il composto ORMAI FREDDO, arrotoliamo e formiamo un rotolo che andiamo a sigillare bene sui bordi. Spennelliamo con burro fuso a piacere e pratichiamo dei tagli diagonali. Inforniamo a 180-190# per circa mezz'ora.

Ottimo sia tiepido che freddo.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/strudel-alla-zucca-e-ceci-profumato-al-timo/>

Torta Caprese al cioccolato- Dolce



Ingredienti per una tortiera da 22 cm

- 150 gr. di mandorle
- 150 gr. di cioccolato fondente al 60% di cacao
- 150 gr. di zucchero semolato
- 90 gr. di burro morbido a pezzetti,
- 3 uova intere,
- 12 gr. di farina bianca tipo 0,
- 1 pizzico di sale fino,
- 12 gr. di cacao zuccherato in polvere
- 1 cucchiaino scarso di lievito in polvere per dolci
- per guarnire zucchero a velo vanigliato

Tritiamo con un mixer le mandorle e poi il cioccolato fondente, raccogliamo la granella in una terrina e amalgamiamo i due composti. A parte montiamo il burro con lo zucchero e poi uniamo le tre uova intere. Mescoliamo e poi aggiungiamo la farina, il cacao, il lievito e un pizzico di sale. Uniamo ora le due granelle di mandorle e cioccolato e formiamo un composto cremoso. Imburriamo e infariniamo una tortiera di 22 cm e versiamo il tutto. Infariniamo a 190 per 45-50 minuti.

Serviamo la Torta Caprese al cioccolato fredda e cosparsa con un bel po' di zucchero a velo! Buonissima..... io c'ho aggiunto anche un po' di panna.....lo so sono troppo golosa!

<http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/torta-caprese-al-cioccolato/>