



Menu' del fine settimana
in versione PDF da scaricare

ANTIPASTO- Frittelle di patate con salsa al gorgonzola

PRIMO- Pasta al forno pasticciata

SECONDO- Polpette al sugo

DOLCE- Millefoglie alla nocciola

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



Frittelle di patate con salsa al gorgonzola

Ingredienti

- 250 g di patate (circa due patate medio piccole)
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaio di farina
- sale e pepe
- un cucchiaio di formaggio grattugiato FACOLTATIVO
- latte e gorgonzola per la salsa

Peliamo e puliamo con cura le patate poi passiamole con la grattugia a fori piccoli e conserviamole in una terrina. Uniamo 1 uovo intero, un cucchiaio di farina e insaporiamo con sale e pepe. Se preferite rendere ancora più golose le nostre **frittelle di patate con salsa al gorgonzola** unite anche un po' di parmigiano grattugiato. Amalgamiamo bene il tutto e unghiamo una padella con un filo d'olio. Versiamo a cucchiaiate un po' di impasto e lasciamo che si compatti. Prendiamo una spatolina o un mestolo e giriamo le frittatine molto delicatamente. Continuiamo a girarle per diverse volte finché non assumono un colore dorato.

Serviamole con una **salsina di gorgonzola** fatta facendo sciogliere a bagno maria qualche pezzo di gorgonzola assieme ad un po' di latte. Oppure serviamole con una bella insalatina fresca o dei pomodorini.



Pasta al forno pasticciata

Ingredienti

- Penne o altra pasta cotta 160 g circa
- ragù avanzato
- besciamella 400 ml

Per prima cosa mettiamo a bollire la pasta se non l'abbiamo di quella avanzata. Io ne ho usata circa 160 g.

Nel frattempo prepariamo la besciamella, la ricetta la trovate [QUA'](#) oppure [QUA'](#). Io ne ho utilizzata circa 400 ml, quindi 400 ml di latte-40 g di farina-40 g di burro condita con sale e noce moscata.

Appena la besciamella sarà pronta uniamola al ragù avanzato che nel frattempo abbiamo fatto scaldare e allungato con un pochino di acqua tiepida.

Mescoliamo bene e poi aggiungiamoci anche la pasta lasciata un po' al dente. Per rendere la pasta ancora più saporita e filante possiamo aggiungere una mozzarella tagliata a dadini

Distribuiamo il tutto in una pirofila leggermente imburata e inforniamo a 180° per circa 20-30 minuti dopo aver spolverato con una bella manciata di parmigiano.



Polpette al sugo

Ingredienti:

Per le polpette

- 300 g di macinato
- 1 uovo intero
- una manciata di parmigiano
- sale
- noce moscata
- farina

Per il sugo

- passata di pomodoro
- salvia
- mezzo dado vegetale
- 1 aglio

Mischiamo tutti gli ingredienti per formare l'impasto delle polpette e quindi il macinato, il sale, la noce moscata, un uovo intero e il formaggio grattugiato. se il composto fosse troppo molle aggiungiamo un po' di pangrattato. Formiamo le polpette e passiamole nella farina.

Mettiamo in una padella un filo d'olio con un aglio intero e qualche foglia di salvia. Facciamo insaporire e poi aggiungiamo mezzo dado vegetale sbriciolato e mezzo bicchiere circa di passata di pomodoro . Diluiamo con un po' di acqua calda e quando sobbolle uniamo le polpette.

Facciamole cuocere per circa 15-20 minuti rigirandole ogni tanto e stando attenti a non romperle.

Si formerà un bel sughetto cremoso e denso con il quale potrete servire le Polpette al sugo, buon appetito.



Millefoglie alla nocciola

INGREDIENTI

- pasta sfoglia
- zucchero a velo
- crema pasticcera
- pasta di nocciole
- panna da montare

Per prima cosa accendiamo il forno a 190 gradi. Prendiamo la pasta sfoglia e la appiattiamo un pochino con il mattarello. Con l'ausilio degli stampini a forma di cuore facciamo tante formine e mettiamole sulla placca del forno coperta di carta antiaderente.

Bucherelliamole bene con una forchetta e spolveriamole con lo zucchero a velo. Inforniamo per 10-15 minuti stando attenti che non si scuriscano troppo.

Nel frattempo che si freddano prepariamo la crema pasticcera .La ricetta la trovate [QUA](#). Io per ciò che mi serviva ho usato la dose di 250 ml , metà della versione **TANTA CREMA PASTICCERA**.

Aggiungiamo alla crema due o tre cucchiaini di pasta di nocciole e mescoliamo bene. A questa crema possiamo anche aggiungere un pò di **panna montata** ed ottenere un composto ancora più soffice.

Mettiamo la crema in un **sac a poche** e decoriamo i cuori. Basta aprire a metà i cuori che in cottura si sono alzati un pò troppo e lasciare così quelli rimasti piatti. Ho preso un cuore, c'ho distribuito sopra la crema, ho coperto con la base di un altro cuore, farcito ancora con crema e coperto col l'ultima sfoglia. Potete fare quanti strati volete.

Se volete potete rendere ancora più carini questi dolcetti e potete fare la stessa cosa anche per la torta intera. Montate un po' di **panna** e spatolatela sui bordi. Usandola come colla "appiccicateci" delle nocciole tritate oppure gli avanzi di pasta sfoglia cotta e sbriciolati.

Servite con un topping alla nocciola e gustatevi queste ottime paste della domenica.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/millefoglie-alla-nocciola/>

*Buona domenica a tutti ,
rilassatevi, riposatevi, cucinate tante buone
cose per i vostri cari eseguite zia Chicca!*

*Seguitemi anche sulla mia pagina **FACEBOOK***

***VOLETE RIMANERE SEMPRE AGGIORNATI
SUL MIO BLOG E RICEVERE
PERIODICAMENTE LA MIA NEWSLETTER CON
LE ULTIME NOVITA' E RICETTE?
Clicca **QUA'**....e RIMANIAMO IN CONTATTO!***