



## • Antipasti

Involtini di salmone e insalata russa

Bignè salati per aperitivo

Millefoglie di salmone, patate e Philadelphia

## • Primi piatti

Risotto ai frutti di mare

Gnocchetti di patate al sugo di scampi

Cestini di crêpes con crema di broccoli e salsiccia

## • Secondi piatti

Gamberi alla Paprika

Polpette di mozzarella alle acciughe

Tortini di acciughe e patate

## • Stuzzichini

Rose sfogliate con crudo e tartufo

Grissini friabili

## Dolci

Raccolta in PDF di dolci per San Valentino



## Involtini di salmone e insalata russa

### Ingredienti

Salmone affumicato

•insalata russa

•insalata

per guarnire

•granella di pistacchi e glassa di **aceto balsamico**

1. Prendiamo il salmone affumicato e distribuiamo su un tagliere le varie fettine.
2. Distribuiamo al centro di ogni fetta una cucchiata di insalata russa e chiudiamo ad involtino.
3. Serviamo su un letto di rucola o insalatina e cospargiamo ogni **involtino di salmone** con della granella di pistacchi.
4. Completiamo il piatto con una passata di glassa di **aceto balsamico**.

[http://bit.ly/iINVOLTINI\\_SALMONE](http://bit.ly/iINVOLTINI_SALMONE)



## Bignè salati per aperitivo

### Ingredienti

- **bigne'** comprati oppure se li volete fare seguite la **MIA RICETTA**
- maionese
- mezzo etto di prosciutto crudo
- mezzo etto di prosciutto cotto
- salmone
- burro
- salsa tonnata
- gamberetti in salsa rosa
- tonno
- olive verdi
- insalata
- capperi

1. Per prima cosa prendiamo i bignè, se li volete fare e avere quindi una soddisfazione maggiore seguite la **mia ricetta** e avrete dei bignè veramente strepitosi. Croccanti ma allo stesso tempo morbidi, vuoti all'interno e ideali da essere farciti.

2. A questo punto dividete a metà ogni bignè ed iniziate a farcirli. Qua va a gusto e fantasia, io vi dico come li ho farciti io.

3. Ho spalmato un po' di maionese sulla base dei bignè' e ho adagiato un pezzetto di prosciutto cotto piegato e coperto con un po' di insalata lattuga.

4. Ho spalmato la maionese sulla base e coperto con un po' di prosciutto crudo e un'oliva verde e richiuso col coperchio del bignè.

5. Ho spalmato maionese o burro morbido sulla base e coperto con salmone affumicato, cosparso con rucola o erba cipollina e coperto.
6. Ho fatto i gamberetti bolliti e li ho conditi con la salsa cocktail e ne ho messa una cucchiata sul bigné e cosparso con rucola tritata. Ho richiuso il bigné.
7. Ho usato tonno e maionese oppure salsa tonnata e qualche cappero e richiuso il bigné.
8. Ecco qua alcune semplici idee io ho usato ciò che avevo a casa ma voi potete sbizzarrirvi con tutto ciò che vi piace.
9. Buon appetito.

[http://bit.ly/bigné\\_salati\\_aperitivo](http://bit.ly/bigné_salati_aperitivo)



## Millefoglie di salmone, patate e Philadelphia

Ingredienti per circa 4 millefoglie

- 2 patate
- 150 g di salmone affumicato
- Philadelphia
- olio e sale

Puliamo bene le patate e sbucciamole. Tagliamole a fette sottili e disponiamole su una teglia ricoperta con carta forno. Spennelliamole con dell'olio e saliamo e pepiamo. Inforbiamo a 180° per 15-20 minuti, finchè i bordi non iniziano a colorirsi. Togliamo dal forno e lasciamo intiepidire. Prendiamo una fettina spalmiamola con il Philadelphia e poi copriamo col salmone. Ripartiamo con un'altra patata-Philadelphia e salmone facciamo 3 o 4 strati. Continuiamo così anche per le altre millefoglie e serviamo tiepide. GOLOSISIME.

[http://bit.ly/millefoglie\\_salmone](http://bit.ly/millefoglie_salmone)



## Risotto ai frutti di mare

### Ingredienti

250-300g di pesce tra cozze, vongole, calamari o polpo, gamberetti

- riso un bicchiere circa 150 g
- olio
- aglio e peperoncino
- prezzemolo
- vino bianco
- dado di pesce

Prepariamo il brodo di pesce facendo bollire mezzo litro di acqua in un pentolino in cui abbiamo aggiunto mezzo dado abbondante di pesce. Per i pesci io ho fatto così. Mi sono fatta preparare dal pescivendolo un bel po' di cose apposta per il mio risotto. Lo prepara spesso già pronto e io ne approfitto. Altrimenti pulite i calamari lavandoli accuratamente sotto acqua corrente, rimuovete la testa, le interiora e la lisca. Tagliateli ad anelli e tenete i tentacolini eliminando il becco centrale. Stessa cosa su usate un polpo. Per i gamberi sguosciateli, privateli del carapace e togliete il filino che hanno sulla schiena. Per le cozze e le vongole, una volta pulite benissimo ed eliminato la barbina dalle cozze e dopo averle raschiate bene mettetele in una pentola bassa e larga e alzate la fiamma mettendo il coperchio. Vanno mescolate ogni tanto finché non si aprono tutte. Quelle chiuse lasciamole stare.

Una volta che abbiamo tutti i nostri ingredienti pronti prendiamo una pentola ampia e facciamo soffriggere un aglio con olio e peperoncino. Aggiungiamo il prezzemolo e facciamo insaporire. Uniamo i calamari e lasciamo insaporire per qualche minuto. Sfumiamo con il vino bianco o il Vinchef e facciamo evaporare.

Lasciamo cuocere per pochi minuti poi aggiungiamo il riso e facciamo tostare. Uniamo piano piano il brodo ( se non avete quello di pesce potrete usare quello vegetale) e continuiamo così fin a cottura. Cinque minuti prima della fine uniamo i gamberi e le cozze e le vongole sguosciate. Serviamo con una bella manciata di prezzemolo fresco tritato.

[http://bit.ly/Risotto\\_mare](http://bit.ly/Risotto_mare)



## Gnocchetti di patate al sugo di scampi

Ingredienti per 2 persone abbondanti

Per gli gnocchi

- 400 g di patate
- 120 g di farina
- sale
- uovo

per il sugo

- 500 g di scampi surgelati
- aglio prezzemolo peperoncino
- vino bianco
- dado di pesce per il fumetto (facoltativo)
- sedano carota e cipolla
- olio
- 200-300 g di passata di pomodoro

Per prima cosa sgusciamo gli scampi togliendo la polpa e mettendola da parte e togliendo il filamento nero che hanno sul dorso. Prendiamo le teste e facciamo un fumetto di pesce: mettiamo un pò d'acqua in un pentolino assieme ad un po' di sedano, carota e cipolla tritati grossolanamente ( io uso una manciata di quelli surgelati) .Se lo avete potete aggiungere anche mezzo dado di pesce. Io di solito faccio così, mentre pulisco gli scampi mano a mano prendo le teste e le aggiungo al fumetto che sobbolle. Quando ho finito lascio cuocere ancora qualche minuto e poi schiaccio ben bene tutte le teste in modo che esca tutto il succo e renda il fumetto profumato e saporito. In una padella metto un filo d'olio, un aglio piccolo tritato e un po' di peperoncino.Faccio rosolare e poi aggiungo gli scampi a pezzi.Faccio andare poi sfumo con poco vino bianco e quando è evaporato allungo con qualche mestolata di fumetto filtrato.Dopo qualche minuto aggiungo circa 200-300 g di passata di pomodoro, salo e cuocio per una mezz'oretta

Ora prepariamo gli gnocchi. Mettiamo a bollire in acqua fredda circa 400 g di patate intere e con la buccia. Quando sono cotte le privo della buccia e le passo allo schiacciapatate ancora calde ma non bollenti.

Le dispongo a fontana su una spianatoia e unisco la farina, il sale e un cucchiaino dell'uovo che abbiamo sbattuto. Potete anche ometterlo l'uovo.

Impastiamo e formiamo una palla omogenea. Ora prendiamo un po' di impasto e formiamo dei filoncini che taglieremo con un coltello in tanti piccoli pezzettini. Li passiamo tra le mani e li rendiamo più o meno sferici.

Trasferiamoli su dei vassoi leggermente infarinti e lasciamoli asciugare per 20-30 minuti. Se li dovete mangiare dopo parecchie ore vi consiglio di surgelarli perchè stando all'aria si seccano troppo. Io li ho messi ben distanziati su dei vassoi per la pasta, li ho riposti in freezer coperti con pellicola e cucinati alla sera. Con questa quantità ho fatto 350 g di gnocchetti e 170 g circa di gnocchi normali.

Quando stiamo per mangiare prepariamo il sughetto aggiungendo un po' di panna alla crema di scampi. Facciamo scaldare ed amalgamare bene. Cuociamo gli gnocchi e quando sono tutti saliti a galla li versiamo nella padella con il sugo.

Serviamoli con una spolverata di prezzemolo e gustiamo questa bontà.

[http://bit.ly/Gnocchi\\_patate\\_scampi](http://bit.ly/Gnocchi_patate_scampi)





## *Cestini di crêpes con crema di broccoli e salsiccia*

Per le **CREPES**

- 2 uova
- 100 g di farina
- 200-220 ml di latte
- 30 g di burro fuso
- sale

Per il **ripieno**

- 400 g di broccoli
- 2 uova
- 200 g di salsiccia
- 1 scalogno
- 45 g di parmigiano o formaggio

Innanzitutto facciamo le crepes mescolando tutti gli ingredienti, sbattiamo le uova, aggiungiamo il burro, il sale e infine il latte. Uniamo poco alla volta la farina cercando di evitare la formazione dei grumi. Lasciamo riposare per un'oretta ma va bene anche mezz'ora.

Nel frattempo lessiamo i broccoli lavati e divisi in cimette per circa 20 minuti scoliamoli e teniamoli da parte. Sgraniamo la salsiccia e cuociamola in una padella senza olio per circa 5-10 minuti e in un'altro padellino soffriggiamo per 5 minuti lo scalogno tritato assieme ad un goccio d'acqua

Riuniamo nel frullatore i broccoli (teniamo da parte qualche cimetta per la decorazione), il parmigiano, le uova, lo scalogno e un pizzico di sale.

Uniamo la crema di broccoli alla salsiccia sgranata e scolata dalla padella e amalgamiamo bene tutto.

Formiamo ora le crepes in un padellino unto di burro e disponiamole a cestino negli stampi da muffin unti di burro. Io ho usato lo stampo al silicone e siccome la crepes era più grande l'ho rifilata con un coltellino. Versiamo la crema in ogni cestino e inforniamo a 170° per 35-40 minuti. Serviamo con una cimetta di broccolo. Buonissimi.



## Gamberi alla Paprika

### Ingredienti

150-200 g di gamberi freschi

- aglio e prezzemolo
- vino bianco
- succo di mezzo limone
- paprika dolce e piccante

Per prima cosa puliamo i gamberi e priviamoli del loro carapace. In una padella mettiamo un filo d'olio e facciamo rosolare uno spicchio d'aglio, aggiungiamo i gamberi e spolveriamo con del prezzemolo tritato. Irroriamo con del vino bianco o con il Vinchef e lasciamo evaporare. Spruzziamo circa mezzo limone e a questo punto uniamo un cucchiaino di paprika piccante e a piacimento un po' di quella dolce. Facciamo amalgamare il tutto e cuociamo per pochi minuti ancora. Serviamo con una bella insalatina e qualche fetta di limone

[http://bit.ly/gamberi\\_paprika](http://bit.ly/gamberi_paprika)



## Polpette di mozzarella ripiene alle acciughe

### INGREDIENTI:

•150-200 g di mozzarella

•pangrattato

•parmigiano

•1 uovo

•sale e pepe

•

•Innanzitutto dobbiamo tagliare a fettine le mozzarelle e lasciarle asciugare per qualche minuto su della carta assorbente. A questo punto la tritiamo bene, la trasferiamo in una conchetta e ci aggiungiamo il parmigiano, il sale, il pepe, l'uovo intero e del pangrattato. Dobbiamo avere un composto sodo e non troppo mollo, quindi aggiungete pangrattato finché non raggiungete la consistenza desiderata.

Formiamo ora le palline, schiacciamole su un palmo e inseriamo nell'incavo un'acciughina bel scolata dall'olio

Richiudiamo e formiamo le **polpette**. Passiamole prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Disponiamole su una teglia coperta con carta forno e inforniamo a 180-200° per 20-25 minuti rigirandole ogni tanto. Possiamo ungerle con un filo d'olio. Se vogliamo qualcosa di più goloso passiamole in padella con un filo d'olio e giriamole spesso.

[http://bit.ly/Polpette\\_mozzarelle\\_acciughe](http://bit.ly/Polpette_mozzarelle_acciughe)



## Tortini di acciughe e patate

### Ingredienti

- acciughe circa 300-400 g
- 1 patata
- 1 cucchiaio di capperi
- 20 g di olive taggiasche
- maggiorana
- prezzemolo
- mezzo aglio
- pomodorini
- pangrattato

Per prima cosa mettiamo a bollire la patata intera per circa 20 minuti. Una volta cotta la tagliamo a fette sottili e le teniamo da parte. Continuiamo poi con la parte più antipatica che è quella di pulire le acciughe; vanno lavate, eviscerate e ci va tolta la testa e la coda. Le sciacquiamo velocemente e poi le lasciamo asciugare su un telo.

Prepariamo un trito aromatico mettendo nel mixer il mezzo aglio, le olive denocciolate, il prezzemolo ed i capperi. Nel frattempo sbollentiamo in acqua bollente 2 o 3 pomodorini e dopo qualche istante scoliamoli. Mettiamoli ora in una conchetta con acqua fredda e spelliamoli. Tagliamoli a pezzettini prendendo solo la polpa e tralasciando acqua e semi.

Arriviamo ora alla preparazione dei tortini. Ungiamo dei pirottini o delle coccottine e spolveriamole con del pangrattato misto a prezzemolo. Rivestiamo gli stampini con le acciughe in modo da coprirli tutti, anche la base. Mettiamoci una o due fettine di patata, saliamo e versiamoci parte del trito aromatico e qualche cubetto di pomodoro. Irroriamo con un filo d'olio. Copriamo con un'acciuga e continuiamo con patata, trito aromatico, sale, olio e pomodorini.

Chiudiamo con le acciughe che sbucano dai lati e con un'altra acciuga. Premiamo bene e se vi è avanzato del trito spargetelo sopra. Inforniamo i tortini a 200 gradi per circa 20 minuti.

Quando saranno tiepidi passate la lama di un coltello tutto attorno al tortino e sformiamolo su un piatto. Serviamolo con patate bollite e qualche fetta di limone. Ottimo antipasto, oppure secondo piatto.

[http://bit.ly/Tortini patate acciughe](http://bit.ly/Tortini_patate_acciughe)



## Rose sfogliate con crudo e tartufo

1 rotolo di pasta sfoglia  
burro al tartufo o crema al tartufo  
1 etto e mezzo di prosciutto crudo  
100 g di ricotta  
sale

1. Per prima cosa stendiamo la pasta sfoglia e la assottigliamo leggermente.
2. Con dei coppapasta rotondi formiamo tanti cerchi e pratichiamo con un coltello 4 incisioni a croce. Non devono arrivare fino al centro.
3. In una terrina battiamo la ricotta assieme al prosciutto tritato grossolanamente con un mixer. Uniamo anche un cucchiaio di burro al tartufo o crema al tartufo.
4. Mescoliamo bene e regoliamo di sale.
5. Disponiamo il ripieno a cucchiaiate nel centro di ogni cerchio e iniziamo a comporre la rosa. Avvolgiamo un petalo attorno al ripieno poi facciamo la stessa cosa con il petalo posto davanti in modo che abbracci il primo, poi continuiamo con gli altri due sovrapponendoli leggermente.
6. Cospargiamo con semi di sesamo e inforniamo a 180° per circa 15-20 minuti, finché la superficie non risulta dorata.



## Grissini

- 100 g di farina 00
- 90 g di farina di farro (*POTETE USARE ANCHE SOLO FARINA 00 E QUINDI 190 G DI FARINA 00*)
- 80-100 ml di olio (metà extravergine metà di oliva)
- 80-100 ml di acqua
- 15 g di burro o margarina
- 5 g di sale
- 5 g di zucchero
- 8 g di lievito di birra fresco
- farina di mais per la spianatoia

1. Mettiamo in una impastatrice tutti gli ingredienti e quindi le due farine, il lievito sbriciolato, il burro morbido, lo zucchero, il sale e iniziamo piano piano ad aggiungere l'acqua e l'olio (d'oliva e extravergine). Non è detto che ci vogliano tutte le quantità di acqua e olio previste nella ricetta. Voi iniziate ad aggiungerli piano piano mentre la macchina impasta fino ad avere un composto elastico, omogeneo e molto morbido. Non deve essere troppo sodo

2. Mettiamolo a riposare per mezz'oretta coperto in forno chiuso con la luce accesa.

3. Riprendiamo il nostro impasto e aiutandoci con la farina, perché l'impasto sarà molto morbido e abbastanza unto, iniziamo a formare dei cilindretti. Possiamo allungarli con le mani tirandoli dai lati oppure semplicemente facendoli rotolare sulla spianatoia. Passiamoli nella farina di mais e disponiamoli su una teglia di silicone o normale coperta di carta forno. Lasciamoli lievitare per circa 2 ore e poi inforniamo a 200° per 10 minuti

[http://bit.ly/grissini\\_stuzzichini](http://bit.ly/grissini_stuzzichini)



## Raccolta di dolci per San Valentino

Ho voluto raccogliere in un PDF tutti i miei dolci a tema che possiamo preparare al nostro innamorato. Scegliete quello che preferite e cucinatelo per il vostro lui, vedrete che sorpresa gradita!

[http://bit.ly/Dolci\\_san\\_valentino\\_PDF](http://bit.ly/Dolci_san_valentino_PDF)

**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!**



