

# forno e fornelli

Ricettario  
QUICHE, TORTE E MUFFINS  
Salati



<http://fornoefornelli.giallozafferano.it>

File pdf curato e realizzato da Frega Rosa Ilaria, autrice del blog “Forno e Fornelli”. Tutto il materiale (le immagini, le ricette, ecc) contenuto all'interno del blog <http://fornoefornelli.giallozafferano.it> sono di proprietà esclusiva dell'autrice. Non è consentita, senza preventivo ed espresso consenso, nonché senza l'autorizzazione espressa dei legittimi titolari delle opere protette dal diritto d'autore: la riproduzione, permanente o temporanea, in qualsiasi modo o forma, in tutto o in parte.

## Quiche di peperoni, ricetta salata



La quiche ai peperoni è una torta salata saporita e gustosa. La ricetta di questa torta me la sono inventata: ho visto che la base di tantissime quiche è sempre la stessa. Panna uova formaggi pasta brisè sono ingredienti sempre presenti nelle quiche, per cui mi sono detta perché non provare a farla ai peperoni? Il risultato è stato eccellente e anche se non è una preparazione leggera, ora che fa più fresco, vi consiglio di provarla! La pasta brisè la preparo sempre allo stesso modo, seguendo la ricetta [Giallozafferano](#). I peperoni sono così buoni e leggeri se sono arrostiti! Ecco come preparare questa torta salata.

Ingredienti per una tortiera da 24 cm di diametro:

- una dose di pasta brisè
- 5 peperoni rossi e gialli (di quelli grossi)
- 1 confezione panna da cucina
- 2 uova
- 200 g formaggio (groviera o provolone piccante) a cubetti
- sale e pepe q.b.

Per preparare la quiche con i peperoni per prima cosa prepariamo i peperoni arrostiti: laviamo i peperoni, li asciughiamo e li mettiamo a cuocere in forno ventilato a 180°C per mezz'ora, controlliamo la cottura, altrimenti la prolunghiamo finché i peperoni non saranno ben appassiti. Questa operazione dipende dalla dimensione e dalla qualità dei peperoni: io ho prolungato la cottura per altri 15 minuti. Terminata la cottura, spellate velocemente i

peperoni quando sono ancora caldi, tagliateli con le mani a striscioline e metteteli in uno scolapasta con del sale e lasciateli scolare per mezz'ora, perderanno quell'acqua che li rende di difficile digestione.

Passiamo alla preparazione vera e propria della quiche ai peperoni: accendiamo il forno in modalità statica a 180°C e lasciamo riscaldare, stendiamo la pasta brisè tra due fogli di carta forno fino ad ottenere la dimensione desiderata, rivestiamo di carta forno la tortiera e mettiamo dentro la pasta brisè. Sbattiamo la panna con le uova sale e pepe e versiamo nella pasta brisè, mettiamo metà dei cubetti di formaggio, i peperoni, il resto del formaggio e cuociamo per 30 minuti. Servite tiepida. Buon Appetito!



## Muffins salati ripieni, ricetta Halloween



I **Muffins salati ripieni** sono la ricetta perfetta se state organizzando una festicciola a tema Halloween. Da qualche anno, anche in Italia è usanza festeggiare Halloween alla maniera degli americani, con party a tema dove i buffet sono pieni di portate a base di zucca e che richiamano con le loro presentazioni il tema mostruoso. Forse non sapete però che Halloween non ha origini americane: *“le sue origini sono state rintracciate nella festa romana dedicata a Pomona, dea dei frutti e dei semi, o nella festa dei morti chiamata Parentalia..... Il nome della festività, mantenuto storicamente dai Gaeli e dai Celti nell’arcipelago britannico, deriva dall’antico irlandese e significa approssimativamente “fine dell’estate” anche se “la parola Halloween è attestata la prima volta nel XVI secolo, e rappresenta una variante scozzese del nome completo All-Hallows-Even, cioè la notte prima di Ognissanti”* (fonte Wikipedia).

Prepariamo dunque i muffins ripieni, per fare un figurone al nostro party!

Ingredienti per 16 muffins:

- 250 g farina Manitoba
- 200 g farina di grano duro
- 1 bustina di lievito di birra disidratato
- 10 g zucchero (2 cucchiaini)
- 3 cucchiai di olio d’oliva
- 250-275 ml acqua tiepida (37 -40°C)
- Sale

per il ripieno (variatelo liberamente a vostro gusto, questo è quello originale)

- 100 g Emmental sminuzzato
- 100 g speck sminuzzato
- 50 g di pat  di olive nere
- 100 g scamorza tagliata a cubetti
- 100 g schiacciata piccante a fette

per la decorazione:

- 50 g pat  di olive nere in un cono di carta forno
- 16-18 olive nere denocciolate

Per la cottura vi serviranno anche 16 stampini in alluminio per muffins oleati.

Setacciate le due farine insieme, poi in un recipiente abbastanza capiente mettete le farine, lo zucchero e il lievito e mescolate. Unite ora l'olio e l'acqua poco a poco, mescolando il tutto fino ad ottenere una palla. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, sbattendolo energicamente, e alla fine aggiungete il sale. Mettete a lievitare l'impasto in un luogo caldo per 1 ora e mezza.

Nel frattempo preparatevi i ripieni: in una coppetta mescolate pat  di olive nere, speck e Emmental, mentre in un'altra fate dei rotolini di schiacciata ripieni di scamorza tagliata a cubetti.

Prendete l'impasto lievitato, stendetelo con l'aiuto di un mattarello in una sfoglia dello spessore di 1 cm su una spianatoia e tagliate dei dischi del diametro di 11 cm con un coppa pasta. Al centro del disco ponete una cucchiata di ripieno speck-pat -Emmental oppure un rotolino schiacciata-scamorza, chiudeteli a palloncino e disponeteli, con il punto di saldatura verso il basso, negli stampini per muffins oleati. Rimpastate i ritagli fino al completo esaurimento della pasta. Lasciate lievitare di nuovo i muffins in forno con la lampadina accesa per altri 20 minuti.

Cuocete poi a 180°C nella parte centrale del forno a forno statico per 20-25 minuti. A termine cottura sformateli, decorateli con il pat  di olive nere e le olive nere denocciolate.

## Torta salata con crema di melanzane, crescenza e pomodorini confit, ricetta forno



Oggi vi propongo la ricetta della **torta salata con crema di melanzane, crescenza e pomodorini confit**, una preparazione medio lunga ma ottima da mangiare sia calda che fredda (ispirata a questa [ricetta](#)). Non è difficile da fare ma è lunga. Se vi organizzate e preparate il tutto prima dovrete solo comporla prima di metterla in forno. Se siete capaci, potete preparare anche la pasta brisè in casa: io seguo sempre la ricetta [Giallozafferano](#), ma questa volta per questioni di praticità l'ho comprata già pronta.

Le operazioni preliminari da fare sono:

- 1) preparare la crema di melanzane: [qui trovate la ricetta](#) (usate 1 kg di melanzane)
- 2) preparare i pomodorini confit: prendete 20 pomodorini ciliegino, lavateli e spaccateli a metà, disponeteli su una teglia rivestita di carta forno con la parte spaccata verso l'alto, condite con olio sale origano e mettete in forno a 150°C per 1 ora forno ventilato. fate raffreddare.

Una volta svolte queste operazioni siamo pronti per preparare la nostra torta salata.

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta brisè
- crema di melanzane
- 2 uova
- pomodorini confit
- 1 confezione di crescenza

Per preparare la **torta salata con crema di melanzane, crescenza e pomodorini confit** accendete il forno a 180°C statico e lasciate riscaldare. Stendete la pasta brisè su una teglia, sbattete la crema di melanzane con 2 uova e versatela nel guscio di brisè: cuocete per mezz'ora. Tirate fuori dal forno la torta salata mettete sopra i pomodorini confit con la parte tagliata verso il basso, mettete la crescenza tagliata a cubetti e rimettete in forno a 220°C per 10 minuti. Lasciate raffreddare e servite. Buon Appetito!



## Muffin gusto pizza, ricetta salata



I **muffin gusto pizza** sono una **ricetta salata** che conquista al primo assaggio! Volete sapere la cosa che mi ha scioccato di più? ho scoperto che era una ricetta della Parodi, proposta ieri nel suo programma! Ieri ho ricevuto una mail da mia carissima amica con un link e un messaggio: secondo me dovresti provarli! Siccome sono letteralmente una maniaca dei muffin, sia dolci che salati, e siccome in casa mi sono ritrovata casualmente tutti (o quasi gli ingredienti) ho pensato: Perché no? E così in un quarto d'ora ho preparato questi ottimi muffin gusto pizza. Ne vengono circa 12, quindi ho praticamente ho sistemato la cena di ieri e il pranzo di oggi. La cosa bella di questi muffin gusto pizza è che hanno davvero un gusto particolare, che richiama quello della pizza. Ora vi spiego come si fanno, sono davvero semplici!

Ingredienti per 12 muffin grandi:

### BASE DEL MUFFIN GUSTO PIZZA

- 240 g farina
- 1 bustina di lievito istantaneo in polvere
- 30 g di parmigiano
- 2 uova
- 200 ml di latte
- 60 ml di olio extravergine di oliva
- sale

## CONDIMENTO DEL MUFFIN GUSTO PIZZA

- 150 g di salumi affettati fatti a pezzetti (libero sfogo alla fantasia: io ho messo della salsiccia stagionata fatta in casa)
- 100 g di olive nere cotte al forno e denocciolate
- 200 g di galbanino o provola tagliato a pezzettini
- 150 g di pomodorini privati dei semi e tagliati a pezzettini (metteteci un pò di sale così perderanno il liquido)
- origano

Cominciamo a preparare i muffin gusto pizza, ricetta salata: innanzitutto accendiamo il forno a 180°C, prendiamo la teglia per la cottura dei muffin o gli stampini e li unghiamo con un pezzo di carta cucina intriso di olio. Ora facciamo la base e procediamo come per tutte le preparazioni di muffin: in una ciotola mettiamo le polveri setacciate, in un'altra liquidi e uova, poi uniamo il tutto in un'unica ciotola, mescolando molto bene, per evitare la formazione di grumi. Una volta che il composto sarà liscio, aggiungiamo:

- 150 g di salumi affettati fatti a pezzetti (libero sfogo alla fantasia: io ho messo della salsiccia stagionata fatta in casa)
- 100 gr di olive nere cotte al forno e denocciolate
- 200 gr di galbanino o provola tagliato a pezzettini
- 150 gr di pomodorini privati dei semi e tagliati a pezzettini (metteteci un pò di sale così perderanno il liquido)
- origano

e mescoliamo. Mettiamo il composto negli stampini o nella teglia e facciamo cuocere a 180°C forno statico per 25 minuti. Servite caldi. Buon Appetito!



## Finto calzone con bietole, ricetta forno



Ecco a voi il finto calzone con bietole al forno, una ricetta nata così per caso, perchè non avevo la più pallida idea di come utilizzare della bietola che avevo in casa. La ricetta è di semplicissima esecuzione e preparazione e si svolge in due fasi: preparare la pasta brisè e preparare la bietola. Se non avete voglia di preparare la pasta brisè potrete comprarla anche pronta e utilizzare quella. Procediamo con la preparazione.

Ingredienti:

per la [pasta brisè](#):

- 200 g farina 00
- 100 g di burro ben freddo a cubetti
- 70 ml di acqua ghiacciata
- sale q.b.

ripieno:

- 400 g bietole
- 1 mozzarella
- 1 spicchio aglio
- sale

- olio

Per preparare il finto calzone con bietole, per prima cosa prepariamo la pasta brisè: in una ciotola uniamo tutti gli ingredienti, li lavoriamo velocemente per non sciogliere col calore della mani il burro, amalgamiamo bene il tutto, avvolgiamo in una pellicola e mettiamo a riposare in frigo. Passiamo alla preparazione delle bietole: puliamo e laviamo per bene le nostre bietole, poi lessiamo per 10-15 minuti in acqua bollente salata (controllate la cottura assaggiando il gambo bianco della bietola che dovrà risultare morbido); conservate un bicchiere di acqua di cottura. Ripassiamo in padella con uno spicchio d'aglio olio e sale e poca acqua di cottura della bietola stessa. Riprendiamo la nostra brisè e la stendiamo abbastanza sottile tra due fogli di carta forno: dovremo ottenere un disco di 30 cm di diametro. Farciamo la metà del disco con la bietola (scolate bene l'olio). Uniamo la mozzarella, chiudiamo il calzone sigillando bene i bordi con i rebbi di una forchetta, bucherelliamo la superficie e inforniamo a 180°C forno statico preriscaldato per 20-25 minuti, finchè non sarà ben cotto. Buon appetito!



## Quiche lorraine, ricetta torta salata



Oggi vi propongo una bella ricetta, famosa in tutto il mondo: quiche lorraine, ricetta torta salata. Si tratta di una preparazione salata, di origine francese. Era da tanto che mi frullava per la testa l'idea di prepararla! devo dire che ha un sapore particolare, quasi dolciastro, e mi è piaciuta! "In cucina la **quiche** è un tipo di torta salata inizialmente tipica della cucina francese. Si prepara principalmente con uova e panna avvolti da un impasto a base di farina che si cucina al forno. La possibilità di includere altri alimenti permette di cucinare innumerevoli varianti a base di carne e/o vegetali (sedano, peperoncino, cipolle, porri, scalogni ecc.)." Eccovi dunque la mia versione della quiche lorraine, ricetta torta salata.

Ingredienti:

- un rotolo di pasta brisee
- 1 confezione di panna da cucina
- 2 uova
- 200 g formaggio gruviera grattugiato
- 150 g di cubetti di pancetta affumicata
- sale e pepe q.b.
- olio poco



Per preparare la quiche lorraine mettete la pancetta a cubetti in un padellino con un filo d'olio e fatela rosolare a fuoco lento. Nel frattempo accendete il forno e fatelo riscaldare a 180°C forno statico. Mettete in una teglia a cerniera il rotolo di pasta brisè con la carta forno, mettete la pancetta a cubetti sul fondo e metà del formaggio grattugiato; ora sbattete le uova con la panna, il sale e il pepe. Versate questo composto sulla pancetta e il formaggio e battete dei colpi sul fondo della teglia per appianare il tutto. Completate la quiche lorraine, ricetta torta salata con la parte restante di formaggio gruviera. Infornate per 30-35 minuti, finché la superficie non sarà ben dorata. Consumate tiepida. Buon appetito!

## Muffins alle zucchine con cuore di Philadelphia, ricetta salata



Ecco una bella idea per un buffet, una merenda salata, uno spuntino, una cena, insomma fate voi ma provate questi muffins alle zucchine con cuore di Philadelphia, una ricetta salata buona buona e facile da fare! Per questa ricetta ho preso ispirazione da un blog trovato in rete (non riesco a ritrovarlo), naturalmente ho riadattato il tutto a come preparo io di solito le cose! 😊 Per cui se siete curiosi, leggete la ricetta e provate a farla!

Ingredienti per 12 muffins:

- 300 g di farina 00
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 30 ml di olio
- 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
- 150 ml di latte parzialmente scremato
- 1 confezione di Philadelphia light
- 2 zucchine
- pepe qb
- sale qb

Per preparare i muffins alle zucchine con cuore di Philadelphia prendete le zucchine, lavatele, spuntatele e grattugiatele. Ripassatele in padella con un filo d'olio sale e pepe. In una ciotola sbattete uova, olio, latte e parmigiano e mescolate a cucchiaiate la farina setacciata col lievito. In ultimo aggiungete le zucchine. Mettete il composto nei pirottini: con un cucchiaio mettete un po' di composto sul fondo, adagiate un cubetto di Philadelphia al centro e coprite con un'altra cucchiaiate di composto. Cuocete in forno statico già riscaldato a 180°C per 25 minuti, finché non saranno ben coloriti. Servite caldi. Buon Appetito!



## Muffins melanzane e provola, ricetta salata



Dovete provare i muffins melanzane e provola. Non voglio aggiungere altro: sono squisiti! Per la base ho utilizzato la ricetta presa dal blog di [Italians do eat better](#). Non so se si è capito, ma adoro i muffins di ogni genere e adoro le melanzane: ho unito i due ingredienti in questa fantastica ricetta! Questi muffins, esclusi i tempi di preparazione delle melanzane, sono velocissimi! Eccovi la mia ricetta!

Ingredienti per 12 muffins:

- 375 gr di farina 00
- 250 ml di latte
- 100 gr di burro fuso
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per torte salate
- 1 cucchiaino raso di sale
- 300 gr circa di melanzane
- 50 g parmigiano grattugiato
- 100 g provola a cubetti
- olio per friggere
- sale pepe q.b.

## Preparazione:

Per preparare i muffins con melanzane e provola, innanzitutto occupiamoci delle melanzane: le laviamo, le tagliamo a cubetti e le mettiamo sotto sale con un peso per un'ora. Trascorsa l'ora, le strizziamo e le sciacquiamo sotto acqua corrente per eliminare il sale in eccesso e le friggiamo in olio profondo.

Nel frattempo in una ciotola mettiamo gli ingredienti secchi: farina, lievito, sale, pepe e parmigiano, e li mescoliamo. In un'altra ciotola mettiamo gli ingredienti liquidi: burro fuso, latte, uova.

Mescoliamo ora i liquidi con i solidi e aggiungiamo infine la provola e le melanzane. Lavorate l'impasto poco, giusto quanto basta per amalgamare. Imburrate i pirottini di alluminio (o la teglia per muffin) e riempiteli per 2/3, poi infornate a 160° per circa 20-25 minuti, fino a quando saranno dorati. Serviteli tiepidi. Buon appetito!

