

A photograph of several round cakes dusted with powdered sugar, arranged on a green surface. A metal sieve is visible in the background. The year '2015' is overlaid in large, white, semi-transparent numbers.

2015

forno e fornelli





Torta arancia cioccolato

Ingredienti per una tortiera da 20-22 cm di diametro

- 50 g gocce di cioccolato
- farina per le gocce
- 3 arance biologiche non trattate
- 200 g farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 80 g burro
- 2 uova
- 100 g zucchero
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo per decorare

Per preparare la Torta arancia cioccolato prendete le gocce di cioccolato e riponetele in freezer.

In una ciotola rompete le uova e separate i bianchi dai rossi. Montate i bianchi a neve ferma con un pizzico di sale.

Spremete 2 arance e grattugiate la buccia della terza arancia. Fondete il burro.

Utilizzando uno sbattitore elettrico, montate il burro con lo zucchero. Dopo aver ottenuto una crema di burro ben omogenea, aggiungete i tuorli e le arance spremute, unite anche le scorzette (sempre mescolando)

Unite e setacciate insieme la farina con il lievito e aggiungetelo a cucchiaiate al composto precedentemente ottenuto. Unite i bianchi montati a neve mescolando dal basso verso l'alto: mettete una prima cucchiaiate di bianco e mescolate per rendere più liquido il composto, poi aggiungete il resto incorporando delicatamente.

Prendete le gocce di cioccolato dal freezer, infarinatele e aggiungetele al composto della torta: eviterete così che le gocce finiscano tutte sul fondo.

Foderate con carta forno una teglia a cerniera, preriscaldate il forno a 180°C modalità statica e cuocete la vostra torta per 30 minuti.

Quando la Torta arancia cioccolato sarà ben fredda, spolverizzate di zucchero a velo e servite. Buon appetito!

GENNAIO

D	L	M	M	G	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



forno e fornelli

Polpette di carciofi

Ingredienti per 15 polpette:

- 4 carciofi
- 1 rosso d'uovo
- 160-170 g mollica di pane raffermo sbriciolata molto finemente
- 3 cucchiaini parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- 15 cubetti di formaggio filante
- una puntina di aglio per impanare e friggere:
- 1 uovo+ 1 tuorlo
- pangrattato q.b.
- olio per friggere

Per preparare le polpette di carciofi per prima cosa puliamo i carciofi: eliminiamo le foglie più esterne, quelle più dure, e proseguiamo con l'eliminazione delle foglie fino a che non raggiungiamo quelle morbide. Tagliamo la cima del carciofo e puliamo la base, tagliamo in quattro e mettiamo i carciofi in acqua fredda (se volete potete aggiungere il limone all'acqua per evitare che anneriscano). Pulite tutti i carciofi e poi lavateli con acqua corrente. Bolliteli fino a che non saranno teneri: dovrete assaggiarli, i miei dopo 15 minuti erano pronti. Scolateli e fateli raffreddare. Ora in un mixer da cucina (o con un frullatore a immersione) frullate i carciofi e poi aggiungete rosso d'uovo, sale, pepe, parmigiano. Ora cominciate ad aggiungere la mollica di pane (fermatevi quando otterrete un impasto abbastanza maneggiabile (provate a fare una polpetta, se regge avete finito). Mettete a riposare in frigo l'impasto per un'ora. Trascorso questo tempo procediamo con la formazione delle polpette di carciofi: dividiamo l'impasto in 15 parti, al centro di ogni pezzo mettiamo un cubetto di formaggio, richiudiamo, passiamo nell'uovo e nel pangrattato e poi friggiamo in olio profondo per qualche minuto. Servite ben calde.

Buon appetito!

FEBBRAIO

D	L	M	M	G	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28



forno e fornelli

Cavolfiore gratinato ai formaggi

Ingredienti:

- 1 cavolfiore di medie dimensioni
- 1 mozzarella
- 150 g provolone piccante a cubetti
- 100 g provola a cubetti
- 100 g parmigiano grattugiato
- 150 g emmentaler a cubetti
- 4 sottilette
- sale
- pepe

Per preparare il cavolfiore gratinato ai formaggi, per prima cosa pulite, tagliate le cimette del cavolfiore e lavatele sotto l'acqua fredda, non usate le foglie.

Bollite le cime di cavolfiore in acqua salata per 15 minuti: buttate le cimette nell'acqua quando l'acqua bolle.

Scolate per bene le cimette, aggiustate di sale e mettete il pepe e versate nella vostra pirofila i cavolfiori lessati.

Distribuite sulla superficie tutti i formaggi a cubetti e date una mescolata all'interno della pirofila con un cucchiaio, per mandare ovunque tutti i formaggi.

Accendete il forno a 180°C statico e, quando sarà caldo, cuocete il cavolfiore gratinato ai formaggi per 20-25 minuti, finché non sarà ben dorato in superficie. Servite caldo.

Buon appetito!

MARZO

D	L	M	M	G	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Conchiglioni ripieni funghi e Philadelphia

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g conchiglioni
- 250 g funghi misti (scegliete voi la tipologia, vanno bene anche gli champignon)
- 200 g Philadelphia light
- 2 cucchiai di latte
- 200 g prosciutto cotto a fette
- 200 g formaggio filante
- olio
- sale
- pepe
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato

Per preparare i conchiglioni ripieni funghi e Philadelphia partiamo con la preparazione dei funghi. Per praticità (e in mancanza di quelli freschi) usi quelli misti congelati. Fate un fondo di olio in una padella antiaderente, versate i funghi, aggiungete il sale e fate cuocere per 30 minuti a fiamma viva, comunque fino a quando non si sarà consumata la loro acqua. Con un frullatore a immersione date un paio di colpi ai funghi, sminuzzandoli ma non troppo. A cottura ultimata aggiungete la Philadelphia (150 g) e fatela sciogliere. La sciate raffreddare. Tagliate a cubetti molto piccoli il formaggio filante e tagliuzzate anche il prosciutto cotto: riduceteli a pezzi molto piccoli perchè dovremmo usare una sac a poche per farcire i conchiglioni. Aggiungete questi ingredienti al composto di funghi e philadelphia e mescolate. Bollite i conchiglioni in acqua salata e scolateli molto al dente. Aggiungete un filo d'olio alla pasta cotta per evitare che si attacchi. A questo punto siamo pronti per la preparazione vera e propria del piatto finale. Prendete la Philadelphia avanzata e mescolatela a 2 cucchiari di latte, versatela sul fondo della vostra pirofila e spargetela uniformemente. Riempite una sac a poche con il ripieno e riempite uno alla volta i conchiglioni, disponendoli successivamente sulla pirofila. Ad operazione conclusa, spargete sui conchiglioni il parmigiano grattugiato e fate gratinare in forno caldo a 180°C forno statico già caldo per 20 minuti.

Buon Appetito!

APRILE

D	L	M	M	G	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Strudel di patate

Ingredienti per la pasta strudel:

- 250 g farina 00
- 2 cucchiaini di olio evo
- 100 ml acqua tiepida
- 1 uovo
- sale

Se non volete usare la pasta strudel, sostituirla con un rotolo di pasta sfoglia rettangolare (quella del banco frigo)

per farcire lo strudel:

- 800 g patate
- 2 dadi vegetali
- 2 mozzarelle
- sale pepe
- parmigiano reggiano grattugiato q.b.
- olio
- prosciutto o altri affettati a vostro piacere (io non li ho usati)

Per preparare lo strudel di patate per prima cosa prepariamo la pasta strudel: in una ciotola mettiamo tutti gli ingredienti insieme, regoliamo di sale e impastiamo, ci spostiamo su una spianatoia infarinata e lavoriamo fino a ottenere un panetto liscio e compatto. Se serve, aggiungete pochissima farina, formate una palla, riponete la pasta strudel in una ciotola coperta da pellicola e lasciate riposare in frigo per un'ora.

Sbucciate, lavate e tagliate a cubetti (1 cm di lato) le patate e mettete a bollire in 2 litri di acqua fredda. Aggiungete anche i due dadi vegetali. Cuocete fino a che non risulteranno morbide. Scolate e fate raffreddare. Regolate di sale e pepe.

Dovrete ora stendere la pasta strudel fino a ottenere un rettangolo di 45x35 cm (con la pasta sfoglia fermatevi a 40x30 cm): infarinate la spianatoia sulla quale lavorerete, poggiate la vostra palla di pasta strudel, e con un mattarello e olio di gomito stendete molto bene, aiutandovi con la farina. Disponete sulla sfoglia stesa le patate, lasciando sempre 2 cm di pasta liberi da ogni bordo. Condite con mozzarella, parmigiano, olio (e affettati se vorrete aggiungerli) e poi arrotolate il vostro strudel di patate, chiudendo bene i due lati.

Praticate dei taglietti sulla superficie dello strudel di patate, rivestite la leccarda del forno di carta forno, poggiatevi sopra lo strudel e spennellate con olio.

Preriscaldare il forno a 180°C funzione statica e cuocete per 30-35 minuti. La superficie dovrà essere ben dorata. Lasciate intiepidire e servite.

Buon appetito!

MAGGIO

D	L	M	M	G	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Lasagne alla vellutata di verdure

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g lasagna all'uovo secca
- 3 zucchine di medie dimensioni
- 500 g melanzane
- 5 bei peperoni rossi carnosì e grandi
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 50 g parmigiano reggiano grattugiato
- 400 g provola o formaggio a pasta filante tagliato a cubetti

Per la besciamella:

- 100 g farina 00
- 100 g burro
- 600 ml latte parzialmente scremato

Per preparare le lasagne alla vellutata di verdure procediamo per step.

Fase 1: preparazione delle verdure

Laviamo bene e cuociamo i peperoni in forno ventilato a 180°C per 40-45 minuti. Li estraiamo dal forno, li lasciamo raffreddare, li sbucciamo, li mettiamo in uno scolapasta e li condiamo solo col sale, per far perdere loro una parte dell'acqua che li rende poco digeribili.

Laviamo, spuntiamo e tagliamo a tocchetti le zucchine e le cuociamo con olio, sale, pepe e uno spicchio d'aglio per 15 minuti a fiamma bassa. Togliete l'aglio a cottura ultimata.

Laviamo e tagliamo a cubetti le melanzane e le mettiamo con abbondante sale sotto peso per un'oretta. Poi le risciacquiamo sotto l'acqua corrente e le cuociamo per 20 minuti a fiamma viva con olio e uno spicchio d'aglio. Eliminate l'aglio a cottura terminata.

Fase 2: preparazione della besciamella

Prepariamo la besciamella: in una pentola capiente mettiamo burro e farina e poniamo sul fornello a sciogliere, mescolando sempre. Quando questo composto sarà cotto, cioè il burro e la farina si saranno amalgamati e saranno di un bel colore bruno, spegniamo il fornello e cominciamo ad aggiungere il latte a filo, mescolando in continuazione, per evitare la formazione di grumi. Dopo che avremo aggiunto tutto il latte, mettiamo il sale e rimettiamo sul fornello: facciamo addensare la besciamella, finché avrà raggiunto la consistenza della crema pasticcera. Se la besciamella non sarà bella liscia, montate sul frullatore a immersione la frusta e date qualche colpo per rompere i grumi.

Fase 3: preparazione delle vellutate

Prepariamo le 3 vellutate: nel bicchiere del frullatore a immersione versiamo 3 cucchiaini di besciamella, le zucchine col loro olio di cottura e frulliamo. Mettiamo da parte. Laviamo il bicchiere e il frullatore e procediamo allo stesso modo con i peperoni (conditi con l'olio) e con le melanzane. Ricordate di non usare tutta la besciamella, deve avanzarne abbastanza per fare base e copertura delle nostre lasagne. Mettiamo le nostre tre vellutate in tre ciotole diverse.

Fase 4: cottura delle sfoglie di lasagna

Se usate la pasta fresca saltate questa fase. Se usate le lasagne secche, mettete una tovaglia pulita sul vostro piano di lavoro, mettete una pentola di acqua salata a bollire e quando bollerà, calate poche alla volta le vostre sfoglie di lasagna, le lasciate bollire un minuto, le tirate fuori dall'acqua con una pinza e le disponete ordinatamente sulla tovaglia, senza sovrapporre le sfoglie.

Fase 5: preparazione delle lasagne con vellutate di verdure

Prendiamo una pirofila, creiamo un letto di besciamella bianca, mettiamo uno strato di lasagna, versiamo metà della vellutata di zucchine, una manciata di cubetti di provola, e copriamo con uno strato di pasta; mettiamo ora metà della vellutata ai peperoni, ancora cubetti di provola e copriamo con un altro strato di pasta. Mettiamo ora tutta la vellutata di melanzane, cubetti di provola e copriamo con le sfoglie. Riprendiamo la vellutata ai peperoni, versiamo la restante parte, mettiamo ancora cubetti di provola e copriamo con un nuovo strato di pasta. Ultimo strato con la vellutata di zucchine, provola, lasagne, besciamella bianca e abbondante spolverata di parmigiano reggiano. Infornate le lasagne a 180°C forno statico per 30 minuti, finché la superficie non sarà ben dorata. Estraiete dal forno, lasciate raffreddare 5 minuti, tagliate, impiattate e servite...

Buon appetito!

GIUGNO

D	L	M	M	G	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Insalata greca

- pomodori
- cipolle di Tropea
- olive nere denocciolate
- cetrioli
- feta
- sale
- olio
- aceto
- origano
- pepe
- basilico

Per preparare l'insalata greca lavate e tagliate a pezzi i pomodori, sbucciate e affettate le cipolle, sbucciate e affettate i cetrioli, tagliate a cubetti la feta.

Mettete tutti gli ingredienti in una capiente ciotola, condite con olio, sale (poco perchè la feta è già salata), pepe, origano, aceto (se gradite) e basilico, mescolate e lasciate riposare in frigo per 30 minuti per fare amalgamare i sapori prima di servire.

Buon Appetito!

LUGLIO

D	L	M	M	G	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Granita al cocomero

ricetta per 4 persone:

- 300 g polpa di anguria
- 500 ml acqua
- 150-200 g di zucchero

Per preparare la Granita al cocomero partiamo dalle operazioni preliminari: in un pentolino mettiamo acqua e zucchero e facciamo bollire, senza mescolare mai.

Dal momento in cui bolle, contiamo 10 minuti, spegniamo il gas e lasciamo raffreddare completamente.

Decidete la quantità di zucchero in base alla zuccherosità del vostro cocomero e in base ai vostri gusti: potete metterne anche molto meno, ma vi sconsiglio di scendere sotto i 100 g. Occupiamoci anche del cocomero: eliminiamo tutti i semi, inseriamo la nostra polpa in un robot da cucina e la frulliamo, fino ad ottenere una polpa densa e succosa.

Quando il nostro sciroppo di acqua e zucchero sarà ben freddo, con un colino, versiamo in un contenitore la polpa di anguria e l'acqua e zucchero, e mescoliamo. La parte che resta nel colino è a vostra discrezione se aggiungerla o no.

Ora comincia la parte di pazienza: mettete il vostro contenitore (vi consiglio di usare qualcosa in acciaio) in freezer e mescolate il composto ogni mezz'ora per rompere i cristalli di ghiaccio. Alla 7°-8° mescolata dovrebbe essere pronta la Granita al cocomero (dipende anche dalla temperatura del vostro freezer, in media ci vogliono 4-5 ore).

Mettete in coppette capienti e servite.

Buon Appetito!

AGOSTO

D	L	M	M	G	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Pizza ai funghi porcini

Ingredienti per una teglia da forno:

- 400 g farina 0 o manitoba
- 1 bustina di lievito di birra secco (o 12 g di lievito di birra fresco)
- 2 cucchiaini di zucchero
- 200-220 ml acqua tiepida (dipende da quanta ne assorbe la vostra farina)
- 1 cucchiaio di olio
- sale q.b.

per la farcitura:

- 2 mozzarelle
- 300 g funghi porcini
- olio
- sale

Per preparare la Pizza ai funghi porcini partiamo con la preparazione dei funghi porcini: vanno puliti per bene. Tagliateli a pezzi abbastanza piccoli, metteteli in una capiente padella antiaderente con olio e sale e lasciate cuocere (20 minuti a fiamma bassa).

Preparate anche l'impasto della pizza: sciogliete in poca acqua il lievito con lo zucchero. In una ciotola setacciate la farina, aggiungete il lievito e cominciate a impastare versando l'acqua a filo. Mettete anche l'olio. Quando sarete riusciti a raccogliere tutta la farina, mettete il sale e spostatevi su una spianatoia e lavorate l'impasto per 10 minuti. Mettete in una ciotola, coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio.

Preriscaldate il forno a 250°C funzione statica.

Ungete la leccarda del forno con olio, stendete l'impasto lievitato, sbriciolate con le mani le mozzarelle e poi aggiungete i funghi porcini. Cuocete per 10 minuti nella parte bassa del forno (proprio sul fondo), controllando la cottura (la pizza deve essere dorata) e poi mettete la teglia nella parte alta del forno (sotto il grill) per altri 5 minuti. Tagliate a pezzi e servite.

Buon appetito!

SETTEMBRE

D	L	M	M	G	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



forno e fornelli

Vellutata di zucca con Philadelphia

Ingredienti per 4 persone

- 1,5 kg di zucca
- olio
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio
- 2 foglie di alloro
- prezzemolo
- 1 confezione di Philadelphia light (usate quanta ne volete, in base ai vostri gusti)
- per accompagnare: crostini di pane

Per preparare la Vellutata di zucca con Philadelphia per prima cosa prendete la zucca, eliminate con accuratezza tutta la corteccia esterna e lavate la zucca. Tagliatela poi in pezzi grossolani, senza essere troppo accurati, e adagiate i pezzi di zucca in una capiente padella antiaderente.

Aggiungete aglio, alloro, sale, pepe e un filo di olio e accendete la fiamma. Cuocete per i primi minuti a fiamma viva. La zucca rilascerà tutta la sua acqua di vegetazione. A questo punto ponete un coperchio sulla padella, abbassate la fiamma e lasciate cuocere fino a che la zucca non sarà diventata molto morbida (la mia ha cotto per 90 minuti a fiamma molto bassa) e comunque fino a che non si sarà consumata tutta l'acqua.

Aggiungete il prezzemolo, spegnete la fiamma e fate raffreddare.

Prendete un robot da cucina munito di lame (o un frullatore a immersione). Eliminate dalla zucca sia l'aglio che le foglie di prezzemolo e di alloro e frullate molto finemente la polpa di zucca, fino ad ottenere una crema densa e liscia.

Riscaldare la vellutata di zucca e servite mettendo al centro del piatto una o due quenelle di Philadelphia.

Buon appetito!

OTTOBRE

D	L	M	M	G	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



forno e fornelli

Ciambella al caffè

Ingredienti per uno stampo da ciambella da 26 cm

- 200 g farina 00
- 50 g amido di mais
- 3 uova
- 200 g yogurt greco al caffè
- 180 g zucchero
- 120 ml olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina vanillina
- 3 cucchiaini caffè solubile
- 2 cucchiaini latte
- zucchero a velo per spolverizzare

Per preparare la ciambella al caffè ci serve una frusta elettrica. Mettete in una ciotola le uova con lo zucchero e montate per 10 minuti, fino ad ottenere un composto spumoso. Sempre continuando a montare, aggiungete lo yogurt e l'olio di semi a filo; mettete anche la vanillina.

In una tazzina sciogliete il caffè solubile con il latte e aggiungetelo al composto montato. Setacciate la farina insieme al lievito e aggiungetela al composto piano piano, senza smontare il tutto, sempre mescolando con le fruste.

Imburrate e infarinate lo stampo da ciambella, accendete il forno a 180°C funzione statica e lasciate riscaldare per bene.

Versate il composto nella teglia, livellatelo per bene e cuocete per 30-35 minuti, se la superficie si colora troppo coprite con un foglio di alluminio.

Fate raffreddare completamente, sformate e spolverizzate con zucchero a velo.

Buona colazione!

NOVEMBRE

D	L	M	M	G	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Muffettoni al cioccolato

Ingredienti per 12 muffettoni:

- 1 uovo
- 100 g zucchero
- 50 g burro fuso
- 250 g farina 00
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 120 ml latte
- 50 g nocciole tritate grossolanamente
- 50 g gocce di cioccolato
- 50 g scorze di arancia candita
- zucchero a velo qb

Preparare i muffettoni al cioccolato è davvero semplice: in una ciotola sbattete bene uovo e zucchero (con un frullatore munito di fruste).

Quando è ben montato, aggiungete a filo il burro e il latte, sempre montando.

In un'altra ciotola setacciate insieme farina e lievito e aggiungete a cucchiaiate al composto montato. In ultimo unite cioccolato, nocciole e arancia candita.

Preriscaldate il forno a 180°C funzione statica, dividete l'impasto in 12 pirottini e infornate per 25-30 minuti.

Fate raffreddare e spolverizzate di zucchero a velo.

Buon appetito!

DICEMBRE

D	L	M	M	G	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		