



forno e fornelli



Calendario
2016

forno e fornelli

Grissini sfogliati

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia RETTANGOLARE
- 200 g prosciutto cotto a fette (oppure il vostro affettato preferito)
- 2 cucchiari parmigiano reggiano
- acqua q.b

Vi serviranno anche:

- 1 rotella tagliapizza per fare in fretta
- 1 pennello da cucina
- carta forno
- leccarda del forno
- 1 mattarello
- poca farina

Per preparare i grissini sfogliati per prima cosa srotolate il vostro rotolo di pasta sfoglia (deve essere per forza rettangolare).

Spolverate un po' la superficie con farina. Date una breve passata di mattarello su tutta la pasta sfoglia. Spennellatela tutta con acqua.

Nel frattempo preriscaldate il forno funzione statica a 180°C.

Dividete idealmente la vostra sfoglia in due parti e farcite una metà con prosciutto cotto (senza esagerare) lasciando 2 cm su tutti i lati (dovremo chiudere la sfoglia).

Ripiegate la parte di sfoglia non condita su quella condite, premete

bene su tutti i bordi e passate nuovamente il mattarello per spianare la superficie. Spennellate di nuovo con acqua e cospargete la superficie con parmigiano grattugiato.

Tagliate con la rotella tagliapizza delle strisce dello spessore di 2 dita, date una doppia torsione e poggiate sulla leccarda del forno coperta di carta forno. Cuocete 10-15 minuti e servite appena tiepidi.

Buon appetito!



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
28	29	30	31	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
1	2	3	4	5	6	7

forno e fornelli

Risotto al salmone cremoso

Ingredienti per 2 persone:

- 150 g riso originario
- 50 g salmone affumicato
- olio
- pepe
- 1 l brodo vegetale (o fumetto di pesce)
- qualche ciuffo di prezzemolo
- pepe rosa
- panna da cucina (o formaggio cremoso al salmone) 100 g

Per preparare il risotto al salmone cremoso partiamo dalla base. Tritate il prezzemolo (mettetelo da parte) e tagliate a pezzetti il salmone affumicato, mettete un filo di olio in una padella antiaderente e mettiamo metà del salmone a cuocere.

Nel frattempo preparate anche il brodo vegetale (o il fumetto di pesce) e lo teniamo in caldo.

Dopo qualche minuto, il salmone sarà ormai cotto: aggiungete il riso e fate tostare qualche minuto. Poi, usando un coppino, aggiungete un mestolo di brodo alla volta e, mescolando in continuazione, fatelo riassorbire. Non aggiungete un secondo mestolo di brodo se il precedente non si sarà assorbito.

Cuocete rispettando i tempi di cottura riportati sulla confezione del vostro riso.

A cottura ultimata, spegnete il fornello e aggiungete il resto del salmone, il prezzemolo e la panna (o il philadelphia al salmone) e mescolate velocemente. Mettete un coperchio e fate riposare 5 minuti. Il vostro risotto al salmone cremoso è pronto. Servite con qualche bacca di pepe rosa e una spolverata (o qualche foglia) di prezzemolo.

Buon Appetito!



forno e fornelli

2016
02
FEBBRAIO

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13

forno e fornelli

Strudel alle rape con salsiccia e provola

Ingredienti per uno strudel grande:

per l'impasto:

- 100 g farina di semola di grano duro
- 300 g farina 0 o manitoba
- 4 g lievito di birra disidratato (oppure 8 g di lievito in cubetto)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 50 ml olio di oliva
- 200 ml circa di acqua tiepida
- sale q.b.

per la finitura:

- olio di oliva per spennellare
- sale grosso

Per preparare lo strudel alle rape partiamo con la preparazione della pasta di pane: in una ciotola uniamo le due farine, il lievito di birra, lo zucchero e diamo una mescolata. Uniamo l'olio e a filo cominciamo ad aggiungere l'acqua tiepida, impastando. NON aggiungete più acqua quando sarete riusciti a ottenere un composto abbastanza omogeneo e leggermente appiccicoso. Aggiungete il sale e lavorate questo impasto per una decina di minuti (potete usare anche la planetaria; se invece usate il lievito di birra in cubetto dovrete scioglierlo in poca acqua tiepida). Coprite con un panno e lasciate lievitare fino al raddoppio (un paio di ore in luogo caldo).

Nel frattempo potete preparare le rape seguendo questa ricetta. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, prendetelo, posatelo

sulla spianatoia coperta con carta forno e stendetelo fino a ottenere un rettangolo delle dimensioni di 42x24 cm.

Disponete nel centro della sfoglia ottenuta le rape e la provola tagliata a cubetti.

Tagliate delle strisce regolari sulle due ali della pasta e chiudete sovrapponendo le strisce. Spennellate la superficie con l'olio e cospargete con qualche granello di sale grosso. Trasferite lo strudel alle rape sulla leccarda del forno aiutandovi con la carta forno. Lasciate lievitare per altri 20 minuti.

Preriscaldate il forno a 200°C funzione statica e cuocete per 20 minuti circa. Fate intiepidire, tagliate a fette e servite.

Buon appetito!



forno e fornelli

2016
03
MARZO

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
29	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	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

forno e fornelli

Ciambellone vaniglia cacao

Ingredienti per uno stampo a ciambella da 18 cm:

- 200 g farina Manitoba (va bene anche farina 0)
 - 200 g zucchero
 - 200 ml di acqua
 - 4 uova
 - 80 g olio di oliva
 - 35 g cacao amaro
 - 12 g lievito per dolci
 - 1/2 bustina di cremor tartaro
 - 1 bacca di vaniglia
 - 1 limone
- per la tortiera e per la finitura finale:*
- burro
 - farina
 - zucchero a velo per decorare

Per preparare il ciambellone vaniglia cacao sguosciate le uova e separate i bianchi dai rossi.

Montate i bianchi con un pizzico di sale: quando si sarà formata la schiuma aggiungete il cremor tartaro e montate a neve ferma. In una ciotola setacciate insieme farina e lievito; aggiungete (in questo ordine, sempre mescolando con una frusta elettrica o a mano) olio, rossi d'uovo, l'acqua, la scorza di limone, i semi della bacca di vaniglia. Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. In ultimo incorporate gli albumi montati delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto, con movimenti rotatori.

Imburrate e infarinate lo stampo, versate al suo interno 2/3 del

composto. Alla parte restante aggiungete il cacao amaro setacciato, e poi versate questo composto al cacao a cucchiataie sulla parte bianca.

Preriscaldate il forno a 170°C funzione statica e cuocete il ciambellone vaniglia cacao per 50 minuti, facendo la prova stecchino dopo 40 minuti e controllando che la superficie non si bruci. Fare raffreddare nel forno con lo sportello aperto, sformate, decorate il ciambellone vaniglia cacao con zucchero a velo e servite.

Buon appetito!



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
28	29	30	31	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	1
2	3	4	5	6	7	8

forno e fornelli

Torta salata patate zucchine

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia (io avevo quella rotonda ma va bene anche rettangolare)
- 2 zucchine medie
- 4 patate
- olio
- sale
- pepe
- 1 mozzarella da 125 g (oppure formaggio a pasta filata 150 g) tagliata a fette sottili
- parmigiano grattugiato q.b.

Per preparare la Torta salata patate zucchine partiamo dalle verdure: spuntate le zucchine e lavatele, sbucciate le patate e lavatele per bene. Poi, con una mandolina, affettate tutto sottilissimo e mantenete le verdure in due ciotole separate. Salate, mettete pepe e olio e mescolate con un cucchiaino di legno per condire le varie verdure.

Accendete il forno a 180°C modalità statica e lasciate riscaldare.

Componiamo la Torta salata patate zucchine: stendiamo la pasta sfoglia, con la sua carta forno, su una teglia e formate uno strato iniziale di zucchine, disponendole ordinatamente sul fondo della nostra torta, poi passiamo a disporre le fette di patate sempre in

maniera ordinata. Passiamo poi alla mozzarella e chiudiamo con le zucchine. Completiamo il tutto con abbondante parmigiano grattugiato e un filo di olio.

Infornate per 25-30 minuti, dovrà cuocere tutto molto bene. Lasciate raffreddare e servite.

Buon appetito!



2016
05
MAGGIO

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
25	26	27	28	29	30	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	1	2	3	4	5

forno e fornelli

Pasta zucchine ricotta

Ingredienti per 2 persone:

- 160 g pasta (io ho usato quella integrale)
- 2 zucchine piccole
- olio
- sale
- pepe
- 1 cipolla di Tropea piccola
- prezzemolo q.b.
- 150 g ricotta vaccina fresca

Per preparare la pasta zucchine ricotta partiamo con la preparazione delle zucchine. Spuntatele su entrambe le estremità, lavatele per bene e tagliatele a fettine sottilissime, aiutandovi con una mandolina.

Sbucciate la cipolla e affettate anch'essa con la mandolina.

Unite cipolla e zucchine in una padella antiaderente, condite con olio, sale, pepe e uno spicchio d'aglio e cuocete per 20 minuti a fiamma viva.

Lavate il prezzemolo e tritatelo finemente. Aggiungetelo alle zucchine quando saranno già cotte.

Bollite la pasta e prelevate un paio di cucchiai di acqua di cottura: in un piatto lavorate la ricotta a crema con quest'acqua.

Scolate la pasta, conditela con la crema di ricotta e con le zucchine (tenendone da parte alcune per la decorazione del piatto), mettete tutto in padella e mantecate per un paio di minuti. Decorate ogni piatto con le zucchine e servite.

Buon appetito!



2016
06
GIUGNO

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
30	31	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	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

forno e fornelli

Insalata di pasta estiva

Ingredienti per 2 persone:

- 160 g pasta corta (io ho usato fusilli integrali)
- 2 scatolette di tonno all'olio di oliva (sgocciolate)
- pomodori
- olive nere e verdi denocciolate
- capperi sottaceto
- origano
- sale
- olio
- pepe
- basilico
- per completare potete aggiungere: mozzarella tagliata a cubetti, tofu tagliato a cubetti, funghetti, carciofini, maionese, prosciutto cotto a cubetti, ecc ecc largo spazio alla vostra fantasia

Per preparare l'insalata di pasta estiva per prima cosa bollite la pasta in abbondante acqua salata, mantenendo una cottura al dente. Scolatela e condite con un filo di olio, per evitare che si attacchi.

Passiamo alla preparazione del condimento dell'insalata di pasta estiva: prendete i pomodori, lavateli, tagliateli a metà, eliminate la parte interna acquosa e i semi (potete usare lo scarto per una buona panzanella), tagliate la parte esterna prima a listarelle e poi a cubetti. Condite con olio e sale e tenete da parte.

Tagliate a rondelle le olive, sgocciolate il tonno e sbriciolatelo.

Pesate tutti gli ingredienti che volete usare per condire la vostra

insalata di pasta estiva e non superate col loro peso quello della pasta cotta.

Condite con pepe, origano, basilico e sale e riponetevi in frigo fino al momento di consumarla.

Buon appetito!



2016
07
LUGLIO

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
27	28	29	30	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
1	2	3	4	5	6	7

forno e fornelli

Torta fredda al limone

Ingredienti per una tortiera da 26 cm di diametro

per la base:

- 200 g biscotti (io ho usato le campagnole)
- 100 g burro
- per la crema
- 340 g yogurt greco al limone (va bene anche lo yogurt intero al limone)
- 200 g formaggio fresco spalmabile light
- 250 g ricotta

- 200 g panna da montare (io uso quella vegetale)
- il succo di un limone biologico
- la buccia grattugiata di due limoni biologici
- 4 fogli di colla di pesce (gelatina)
- poca acqua
- 4-5 cucchiaini di latte
- 4 cucchiaini di zucchero (la mia torta era abbastanza amara, voi potete dolcificare a vostro piacere)

per la base:

- fettine di limone biologico
- zeste di limone biologico

Per preparare la Torta fredda al limone per prima cosa ci occupiamo della base: in un robot da cucina frulliamo molto finemente i biscotti. In un pentolino sciogliamo il burro e poi lo mescoliamo, in una ciotola, ai biscotti con un cucchiaino di legno. Quando tutto sarà amalgamato versiamo questo composto in una teglia a cerniera rivestita di carta forno, livelliamo con il dorso di un cucchiaino e lasciamo riposare in frigo per un'ora.

Dedichiamoci alla preparazione della crema: in una ciotola capiente mescoliamo insieme, magari usando un frullino elettrico, la ricotta, lo yogurt al limone e il formaggio fresco spalmabile. In una ciotola a parte montate anche la panna.

Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti, poi strizzatela e sciogletela in un pentolino con 4-5 cucchiaini di latte. Per evitare la formazione di grumi fastidiosi, aggiungete la colla di pesce alla crema di formaggi passandola attraverso un colino: mescolate bene il tutto.

A questo punto aggiungete alla crema anche la panna montata, mescolando dal basso verso l'alto, lo zucchero, il succo di limone e la buccia di due limoni. Versate la crema sulla base di biscotti, livellate per bene e mettetela a rassodare in frigo per almeno 6 ore. Trascorso questo tempo sfornate la vostra torta fredda al limone, decorate a vostro piacere e servite.

Buon appetito!



2016
08
AGOSTO

forno e fornelli

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
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	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

forno e fornelli

Pasta al forno alle melanzane

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g melanzane viola
- sale
- olio per friggere
- sugo di pomodori
- 400 g pasta corta a vostra scelta
- provola a cubetti (o qualunque formaggio filante) 200 g
- parmigiano reggiano grattugiato q.b.

Per preparare la Pasta al forno alle melanzane per prima cosa dobbiamo occuparci della preparazione del sugo e delle melanzane. Per il sugo seguite questa ricetta: se non volete usare i pomodori freschi, usate la passata di pomodoro o i pelati (o i pezzettoni, fate voi).

Per le melanzane, lavatele bene bene, eliminate il gambo e tagliatele a cubetti da 1-2 cm di lato, cercando di essere molto regolari. Mettete le melanzane in uno scolapasta, cospargete con sale e ponete un peso sopra: così facendo, le melanzane perderanno la loro acqua amara. Fate riposare per 90 minuti.

Trascorso questo tempo, risciacquate le melanzane sotto acqua fredda corrente, strizzate e friggete in olio profondo, facendole

poi scolare su carta assorbente da cucina. Una volta che tutte le melanzane saranno fritte, unitele al sugo (da cui avrete tolto aglio e alloro) e fate insaporire per 10 minuti sulla fiamma viva.

Bollite la pasta e scolatela al dente.

Conditela con il sugo con le melanzane. Ma non usatelo tutto!

Conservatene una parte per la finitura della teglia.

Prendete un pirofila da forno, mettete qualche cucchiaia di

sugo con le melanzane sul fondo, versate nella teglia metà della

pasta con il sugo di melanzane, distribuite al centro la provola a

cubetti, ricoprite con la restante pasta, condite col sugo rimasto e

spolverizzate la superficie con abbondante parmigiano grattugiato.

Ripassate in forno per 20 minuti a 180°C funzione ventilata. Servite

ben calda! Buon appetito!



2016
09
SETTEMBRE

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
29	30	31	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	1	2
3	4	5	6	7	8	9

forno e fornelli

Ciambelle al parmigiano

Ingredienti per 16 ciambelle al parmigiano:

- 250 g farina
- 100 g parmigiano grattugiato (va bene anche grana padano)
- 4 cucchiaini di olio
- 80 g salame tagliato a piccoli pezzetti (io ho usato la schiacciata piccante, voi scegliete il vostro preferito)
- 7 g lievito di birra fresco
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- sale q.b.
- pepe q.b.
- acqua tiepida q.b. (circa 120 ml)

Preparare le ciambelle al parmigiano è un gioco da ragazzi (specialmente se usate una planetaria, ma anche a mano non incontrerete difficoltà). Mescolate in una ciotola, insieme, farina e parmigiano; da parte, sciogliete il lievito con lo zucchero in poca acqua. Aggiungete l'olio e i salumi alla farina, versate il lievito in questo composto e cominciate a impastare, versando a filo l'acqua. Impastate con una forchetta fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Pepate, salate (poco, io ho assaggiato l'impasto) e impastate a mano per una decina di minuti, poi mettete a riposare fino al raddoppio (con questo caldo bastano 2 ore, altrimenti aspettate fino al raddoppio). Una volta che il vostro impasto sarà raddoppiato, procediamo con

la formatura delle nostre ciambelle al parmigiano: pesate l'impasto e dividetelo in sedici pezzi di uguale peso. Prendete un pezzetto, formate un bigolo lungo 15 cm e poi chiudete a ciambella. Posate le ciambelle sulla leccarda del forno ricoperta di carta forno e fate lievitare nuovamente per 1 ora.

Preriscaldate il forno a 180°C funzione statica e infornate le vostre ciambelle al parmigiano per 20-25 minuti. Devono risultare dorate e croccanti.

Buon appetito!



2016
10
OTTOBRE

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
26	27	28	29	30	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	1	2	3	4	5	6

forno e fornelli

Torta salata con impasto molle

Ingredienti per una tortiera da 24 cm di diametro:

- 2 uova
- 80 ml olio di semi
- 200 ml latte p.s.
- 300 g farina 00
- 1 bustina lievito per torte salate PIZZAIOLO
- sale q.b.
- per il ripieno fate voi: io ho usato salame, prosciutto cotto, provola, emmenthal, funghi champignon
- una spolverata di parmigiano per la superficie

Per preparare la Torta salata con impasto molle per prima cosa rompete le uova e, in una ciotola, aggiungete a queste sia l'olio che il sale. Cominciate a montare.

Setacciate insieme la farina col lievito PIZZAIOLO e col sale.

Aggiungete, sempre montando, la farina e il latte alternativamente, fino a completamento degli ingredienti.

Preriscaldate il forno a 180°C funzione statica e rivestite la tortiera con carta forno.

Quando il composto sarà ben lavorato e senza grumi, versatene la metà sul fondo della tortiera e livellatela col dorso di un cucchiaino.

Passiamo al condimento: mettete, in questo ordine, prosciutto e salumi, funghi, provola, emmenthal, tenendovi a un paio di cm dal bordo. Versate la restante metà di impasto e livellate di nuovo usando il cucchiaino. Spolverizzate la superficie con parmigiano grattugiato.

Cuocete per 30 minuti, se la superficie risulta chiara prolungate la cottura. Lasciate intiepidire e servite.

Buon appetito!



2016
11
NOVEMBRE

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
31	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	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

forno e fornelli

Biscotti integrali nocciole e cioccolato

Ingredienti:

- 190 g farina integrale
- 75 g farina di nocciole
- 100 g zucchero
- 1 uovo
- 60 g burro a pezzetti
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina vanillina (oppure i semi di mezza bacca di vaniglia)
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- gocce di cioccolato q.b.

Per preparare i Biscotti integrali nocciole e cioccolato preparate la farina di nocciole (se la trovate già pronta va benone, usate quella): in un robot da cucina munito di lama inserite 75 g nocciole e 2 cucchiari di farina integrale prelevandoli dal totale dei 190 g che vi servono. Polverizzate fino a ottenere una farina sottile.

Sempre usando il robot da cucina, così non sporchiamo niente, uniamo alla farina di nocciole anche l'uovo, lo zucchero, la farina integrale, il burro a pezzetti, sale, vanillina e il lievito. Fate impastare la macchina fino a che non otterrete una palla. Prelevate l'impasto dal robot, aggiungete le gocce di cioccolato impastando velocemente e formate un rotolo. Avvolgete nella pellicola e mettete in frigo per 1 ora.

Riprendete l'impasto, tagliate il rotolo a dischi (saranno i vostri biscotti) oppure stendete l'impasto sulla spianatoia infarinata, tagliate i biscotti con una formina, rivestite la leccarda del forno con carta forno e preriscaldate il forno a 180°C funzione statica. Cuocete i biscotti per massimo 10 minuti.

Fate raffreddare su una gratella e conservate in una latta di alluminio o in una biscottiera a chiusura ermetica.

Buon appetito!



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
28	29	30	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	1
2	3	4	5	6	7	8