

Katia Ciccorilli

Giorno dopo giorno
Piccola raccolta
delle mie ricette
preferite



A mia sorella Paola,
ora la stella più luminosa
del Cielo

Pdf gratuito a cura di Katia Ciccorilli
Testi e immagini di proprietà di Katia Ciccorilli
Ottobre 2013

Giorno dopo giorno <http://blog.giallozafferano.it/giornodopogiornobykaty/>



Questa piccola raccolta di 12 ricette è nata per condividere con voi la mia piccola passione per la cucina. Sono ricette semplici, perché amo la cucina semplice, dettata dalla tradizione e spero che apprezziate.

La raccolta spazierà dall'antipasto al dolce, ma bando alle ciance iniziamo con l'antipasto.

Le mie ricette

Antipasti



Girelle farcite

Ingredienti per 12 pezzi

3 fette lunghe di pane per tramezzini
rucola qb

100 g di prosciutto cotto a fette
maionese qb

Procedimento

Laviamo la rucola sotto acqua corrente l'asciughiamo dall'acqua e sminuzziamo le foglie. Prendiamo le tre fette di pane per tramezzini le mettiamo sopra un foglio di carta forno o pellicola da cucina e sovrapponiamo le fette per circa 1 centimetro.

Schiacciamo con il mattarello per aderire e unire le fette.

Spalmiamo una dose generosa di maionese (io ho usato quella leggera) spargiamo la rucola ed infine le fette di prosciutto cotto. Con l'aiuto della carta forno o della pellicola arrotoliamo strettamente le fette di pane per tramezzino farciti e chiudiamo in modo che il pane non si asciughi e rimanga morbido. Mettiamo in frigorifero fino a poco prima di servire

Riprendiamo e srotoliamo e con il coltello affettiamo per circa un centimetro a fetta, disponiamo le girelle farcite fredde in un piatto di portata, pronte da servire come antipasto o sfizioso aperitivo. Come ho detto precedentemente possiamo usare tutto, ma quelle che vanno per la maggiore, oltre a quelle della ricetta, sono quelle con formaggio spalmabile (tipo philadelphia) rucola e salmone affumicato.



Zucchine pastellate

Ingredienti:

2 uova
150 ml di latte
zucchine

sale e pepe
farina quanto basta
olio per friggere

Procedimento

Partiamo con il preparare la pastella.

In una ciotola rompiamole uova e con l'aiuto della frusta le sbattiamo.

Aggiungiamo sale e pepe a piacere.

Versiamo il latte e la farina un po' alla volta, di quest'ultimo non l'ho mai pesata in quanto io vado ad occhio, mettendone quel quantitativo giusto per non risultare troppo liquida, ma densa al punto giusto affinché la zuccina o i nostri ortaggi a piacere ne prendano una quantità tale da creare quella crosticina gustosa, ma che non risulti dopo la cottura secca... in poche parole croccante fuori ma tenera dentro!

Ritornando alla nostra ricetta ora mettiamo da parte la pastella e prendiamo le zucchine, le laviamo e spuntiamo e le affettiamo non troppo sottilmente, sui 3 mm di spessore, in quanto la cottura sarà veloce. In una padella a bordi alti mettiamo a scaldare olio abbondante.



Giunto al giusto punto di calore riprendiamo la pastella e ci immergiamo alcune fettine di zuccina alla volta (io mi aiuto con la pinza, ma la forchetta funge uguale) e le mettiamo a friggere su ambo i lati facendole prendere un bel colore dorato.

Le leviamo e scoliamo con l'aiuto della schiumarola e le poggiamo su carta assorbente da cucina. Una volta asciutte le saliamo e portiamo nel piatto di portata.

Piadine farcite all'olio extravergine di oliva

Ingredienti per 9 piadine

500 g di farina 00 + quella per la spianatoia

12 g di lievito di birra

200 ml di acqua tiepida

10 g di sale fino

50 g di olio evo (extravergine di oliva)

Procedimento

Io ho utilizzato la planetaria, ma non possedendola si lavora sulla spianatoia di legno

Per preparare le piadine con olio evo si deve per prima cosa sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Nella ciotola dell'impastatrice inseriamo



Piadine all'olio di oliva
Giorno dopo giorno by Katy



la farina, il sale e l'olio e con il gancio a foglia diamo una sommaria mescolata, poi uniamo a filo l'acqua con il lievito.

Quando avremo terminato di versare l'acqua e lievito cambiamo il gancio mettendo quello impastatore facendo mescolate a bassa velocità per una decina di minuti.

Io consiglio di mettere a filo l'acqua perché possiamo controllare la densità dell'impasto, in quanto ogni farina prende più o meno acqua e con quella che ho usato questa volta ho dovuto aggiungere circa 20 ml di acqua in più.

Se vogliamo preparare la piadina con olio evo sulla spianatoia, mettiamo la farina nella spianatoia a fontana, al centro versiamo l'olio, il sale e metà dell'acqua senza lievito. Mescoliamo sommariamente, poi versiamo poco alla volta il resto dell'acqua dove abbiamo sciolto il lievito, impastiamo per una decina di minuti fino a formare una palla liscia ed elastica.

A questo punto lasciamo lievitare in un luogo riparato dalle correnti l'impasto per la piadina con olio di oliva e io spesso consiglio di inserirlo nel forno con la sola luce del forno accesa, che aiuta la lievitazione accorciando i tempi.

Solitamente non calcolo l'orario, io guardo il raddoppio dell'impasto, ma con il metodo sopra consigliato dovrebbe bastare poco più di un'ora.

Raddoppiato l'impasto, lo divido in pagnottelle di circa 120 g di peso, stendo la pagnottella ad una ad una, con il mattarello infarinando bene prima la spianatoia e con l'aiuto di un coperchio di una pentola taglio a forma tonda perfetta le mie piadine con olio evo.

Unisco tutti gli avanzi e impasto di nuovo per creare una nuova piadina. Scaldo il testo romagnolo e se non si possiede un'adeguata pentola antiaderente e metto a cuocere le piadine per circa un minuto e mezzo per lato pungendole prima con i rebbi della forchetta e rigirandole spesso per non farle bruciare. Serviamo calde e le farciamo come più ci aggrada.



Le mie ricette

Primi piatti



Cannelloni al ragù con funghi

Ingredienti per 20 cannelloni

300 g di pasta fresca per lasagne

30 g di funghi porcini secchi

100 g di parmigiano grattugiato

50 g di burro + 25 g per la gratinatura

1 bicchiere di brodo di pollo

250 g di besciamella

500 g di carne mista di maiale e manzo

1/2 cipolla

50 ml di marsala

4 pomodori maturi

noce moscata

sale e pepe

Procedimento

Per preparare i cannelloni al ragù con funghi procediamo nel seguente modo:

In una pentola profonda piena di acqua bollente salata cuociamo per 3/4 minuti la pasta fresca tagliata in rettangoli (ne ho creati 20).

Le scoliamo e raffreddiamo

sotto acqua corrente e poi le adagiamo su teli puliti per farle asciugare.

In una padella soffriggiamo la cipolla tritata con 50 g di burro e poi uniamo la carne mista macinata e la lasciamo rosolare a lungo.



Cannelloni al ragù con funghi



Mettiamo in acqua tiepida i funghi per almeno 30 minuti per farli rinvenire. Alla carne macinata uniamo ora il marsala e una volta evaporato uniamo i pomodori a cui abbiamo tolto i semi e ritagliati a pezzetti.

Saliamo e pepiamo e aggiungiamo una spolverata di noce moscata, lasciando cuocere per una ventina di minuti, poi uniamo i funghi ammollati e sminuzzati.

Continuiamo la cottura e se vediamo che il ragù si restringe troppo ci aggiungiamo poco alla volta il brodo caldo. Una volta terminata la cottura, togliamo dal fuoco e uniamo il parmigiano e mescoliamo. Riprendiamo i rettangoli di pasta fresca e al centro di ognuno aggiungiamo una buona porzione di ragù ai funghi, arrotoliamo e poniamo dentro ad una pirofila unta (possiamo mettere sotto anche carta da cucina), ripetiamo l'operazione fino a terminare tutti i rettangoli.

Una volta stesi nella pirofila i cannelloni al ragù con funghi ricopriamo con la besciamella a cui ho unito qualche cucchiaino di ragù, aggiungiamo qualche fiocchetto di burro e gratiniamo in forno caldo a 200°.

Serviamo i cannelloni al ragù con funghi ben caldi.



Gnocchi di zucchini con sgombro

Ingredienti per 4 persone

1 kg di zucchini

150 g di farina più quella per la spianatoia

1 uovo

40 g di parmigiano reggiano

200 g di sgombro sott'olio

4 cucchiaini di olio

1 piccolo mazzetto di basilico

sale e pepe

Procedimento

Laviamo e spuntiamo le zucchini, di cui 700 g la taglieremo a dadini il rimanente le taglieremo a julienne, io mi sono aiutata con la grattugia a fori grandi.

Prendiamo la dadolata di zucchini che cuoceremo in una padella con 2 cucchiaini di olio per una decina di minuti. Una volta ammorbidite,

spengiamo e con il mixer ad immersione o l'aiuto di una forchetta le frulliamo grossolanamente

In una ciotola trasferiamo le zucchini, aggiungiamo l'uovo, il formaggio grattugiato, una presa di sale, il basilico sminuzzato e la farina e lavoreremo velocemente fino a che non avremo un impasto morbido. Se serve aggiungiamo altra farina, ma non troppa se no gli gnocchi saranno troppo duri.



Formiamo delle striscioline, che infarineremo per lavorarle meglio e taglieremo i gnocchetti a circa 3 cm di lunghezza. Mettiamo a scaldare l'acqua per cuocere gli gnocchi.

Prepariamo il nostro sugo velocissimo, scaldando 2 cucchiari di olio e riprendendo le zucchine tagliate a julienne, saliamo e pepiamo. Scoliamo lo sgombro dall'olio, lo spezzettiamo grossolanamente e lo mettiamo a cuocere per qualche minuto. Cuociamo gli gnocchi, saranno pronti quando verranno in superficie, scoliamo e mantechiamo con il sugo. Serviamo ben caldi.

Tagliolini al limone

Ingredienti per 4 persone

350 g di tagliolini

50 g di burro

pepe e sale

1 limone non trattato

100 ml di panna fresca

un ciuffetto di prezzemolo

Procedimento

Per prima cosa mettiamo a scaldare l'acqua per cuocere i tagliolini. In una padella mettiamo a sciogliere il burro senza farlo friggere. Laviamo il limone e grattugiamo la buccia e la mettiamo nel burro per fargli prendere l'odore, prendiamo la padella e la poniamo sopra la



pentola con l'acqua di cottura per mantenere al caldo il burro profumato.

Saliamo l'acqua e buttiamo la pasta per il tempo necessario.

Riponiamo la pentola con il burro sul fuoco e versiamo i 100 ml di panna, scaldiamo a fuoco basso. Scoliamo la pasta (mi raccomando i tagliolini devono essere al dente) e la versiamo nel burro, limone e panna e mescoliamo bene.

Usiamo il succo di metà limone e lo versiamo nella pasta e continuiamo a mescolare.

Infine ci spolveriamo del pepe nero e il prezzemolo precedentemente lavato e tritato.



Le mie ricette

Secondi piatti



Scaloppine al marsala

Ingredienti per 4 persone

8 scaloppe di vitello (fesa)

40 g di burro

1 cucchiaino di salsa di aceto balsamico

4 cucchiaini di olio evo (extra vergine di oliva)

1 bicchiere di marsala

dado di carne (pollo granulare)

farina quanto basta

Procedimento

Per preparare le scaloppine al marsala dobbiamo per prima cosa infarinare le otto fettine di fesa di vitello. Facciamo sciogliere in una padella abbastanza capiente il burro e cuociamo la carne. Appena cotte le togliamo e le mettiamo da parte tenendole al caldo.

Nella stessa padella versiamo il bicchiere di vino marsala, i quattro cucchiaini di olio e il cucchiaino di salsa di aceto balsamico. In un bicchiere di acqua sciogliamo bene la farina e versiamo anche questa nella padella, formando così una salsina. Riprendiamo le fettine di vitello e a fuoco



basso le riscaldiamo nella salsa, così le nostre scaloppine al marsala sono pronte da servire in tavola ben calde, pronti a gustare il loro sapore delicato e la loro tenerezza.

Ossibuchi di tacchino alla casalinga

Ingredienti per 4 persone

8 ossibuchi di tacchino

1 costa di sedano

3 foglie di salvia

tacchino

sale e pepe qb

200 ml di vino bianco

1 cipolla

2 carote

farina per infarinare gli ossibuchi di

4 cucchiaini di olio evo

1 eventuale mestolo di brodo vegetale

Procedimento

Laviamo e puliamo sedano, carote e cipolle e ne creiamo un battuto. Laviamo, asciughiamo gli ossibuchi e incidiamo con qualche taglietto il perimetro in modo che durante la cottura non si deformino, ora gli infariniamo in tutte le loro parti. In un tegame adatto a contenere tutti gli ossibuchi di tacchino mettiamo a scaldare i 4 cucchiaini di olio con le foglie di salvia, adagiamo la carne e la facciamo rosolare a fuoco vivace per alcuni minuti. Saliamo e pepiamo la carne e ricopriamo gli ossibuchi di tacchino con il battuto di sedano, carote e cipolla.



Versiamo il vino bianco e facciamo cuocere per circa un ora a fiamma più bassa per circa un'ora coprendo il tegame con un coperchio, avendo cura di rigirandoli ogni tanto.

Se vediamo che il fondo di cottura si riduce troppo, uniamo un po' di brodo vegetale.

Terminata la cottura serviamo gli ossibuchi di tacchino ben caldi con la salsina ottenuta dal fondo di cottura.

Sardoncini scottadito, ricetta tipica fanese

Ingredienti per 4 persone

1 kg di sardoncini (alici)

2/3 spicchi di aglio

1 mazzetto di prezzemolo

Sale e pepe qb

Procedimento

Per prima cosa laviamo e puliamo il nostro pesce eliminando testa ed interiora, quando le alici sono veramente fresche basta solo una mossa per togliere il tutto, infine le asciughiamo con carta cucina.

In una ciotola a parte prepariamo il pangrattato mescolato con un trito



di prezzemolo, aglio , sale, pepe e olio.

Prendiamo il nostro pesce e lo ricopriamo con il pangrattato facendolo aderire bene. Scaldiamo il nostro grill (elettrico, ma se è possibile meglio quello a carbonella da noi chiamato in dialetto "fucon") e mettiamo a cuocere le alici dopo averle poste sulla graticola una accanto all'altra per pochissimo tempo (sui 10 minuti a parte circa). Una volta cotte serviamo ben calde (ecco perchè scottadito) con un contorno di insalata e limone da spruzzare sopra a piacere.



Se vogliamo, invece di usare il grill, possiamo cuocere il nostro pesce al forno.

Prendiamo una teglia, la unghiamo con olio e disponiamo il pesce sempre ben disteso. Altro filo di olio sopra e inforniamo a 180° per 20/30 minuti, fino a che il pangrattato non risulta dorato.

Questo modo mia mamma lo ha sempre chiamato sardoncini in arrosto segreto, accompagnato sempre da una fresca insalata o con patate arrosto.



Le mie ricette

I dolci



Torta sofficissima di nonna Rosanna

Posto d'onore ai dolci va assolutamente alla ricetta di mia madre, in casa adoriamo tutti quanti questo dolce, sia in versione semplice, sia la mia versione golosa con nutella

Ingredienti

3 uova

140g di burro

160 g di zucchero

120 ml di latte

270 g di farina

la buccia grattugiata di 1 limone bio

1 bustina di lievito (16 gr)

nutella a piacere

Procedimento

Per realizzare la torta sofficissima di nonna Rosanna, lasciamo a temperatura ambiente il burro che deve essere morbidissimo. In una ciotola lavoriamo tantissimo il burro morbido con lo zucchero, con le fruste elettriche (o l'impastatrice / robot da cucina), creando un impasto sofficissimo.

Aggiungiamo la buccia grattugiata del limone, poi uno alla volta i soli tuorli delle uova ed infine il latte. Alla farina mescoliamo il lievito e la incorporiamo poco alla volta al nostro impasto. Montiamo gli albumi a neve ferma e con movimenti delicati gli aggiungiamo attenti a non smontarli. Imburriamo e infariniamo una tortiera a cerniera (diametro di 24



cm) versiamo l'impasto e nella superficie inseriamo delle cucchiariate di nutella a piacere e inforniamo in forno già caldo portato a 170° per 45 minuti. Terminata la cottura lasciamo raffreddare poi possiamo gustare la nostra torta sofficissima di nonna Rosanna.

Tortine al limone

Ingredienti per 8 tortine

Per la pasta frolla

La scorza grattugiata di 1 limone

1 uovo

60 g di burro

140 g di farina

60 g di zucchero

per la crema

80 g di zucchero

2 uova

50 g di burro

1 o 2 limoni (dipende dalla loro grandezza)

1 cucchiaino di farina

Zucchero a velo per guarnire

Procedimento

Per realizzare le tortine al limone procediamo con il realizzare la frolla. Un consiglio, lavorare il burro freddo da frigo e molto velocemente, perciò spezzettiamo prima il burro e lo rimettiamo in frigo fino alla lavorazione.

In un ciotola versiamo la farina, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone e al centro versiamo l'uovo e il burro. Lavoriamo velocemente e energicamente fino ad avere un impasto omogeneo, lo avvolgiamo nella pellicola trasparente e lo poniamo in frigorifero per circa 30 minuti.

Ora realizziamo la crema.

In una ciotola sbattiamo con una frusta le uova e lo zucchero, ci aggiungiamo il succo e la scorza grattugiata dei limoni (io ne ho usato uno solo, erano giganteschi), uniamo il cucchiaino di farina e infine il burro sciolto (non farlo friggere, l'ideale è scioglierlo a bagnomaria).



la cottura avverrà assieme alla tortina di frolla in forno. Ora prendiamo 8 stampini per tortine, imburrarle e infarinare (io ho usato stampi in silicone), tiriamo fuori dal frigo la pasta frolla e la dividiamo in otto pezzi per foderare gli stampini e al centro versiamo la crema preparata. Inforniamo a forno già caldo a 190° per 15/18 minuti circa. Le sforniamo e le lasciamo raffreddare per poi decorarle con lo zucchero a velo.



Tiramisù light

Ingredienti:

2 albumi di uova tipo medio (70/80 g)

80 g di fruttosio

1 fialetta di aroma vaniglia

pavesini o biscotti tipo oro saiwa

cioccolato fondente per decorare

250 g di yogurt magro

250 g di ricotta

2 tazzine piene di caffè amaro

sale quanto basta

Procedimento:

In una ciotola uniamo la ricotta, lo yogurt e il fruttosio, lavoriamo fino a che non ci saranno più i grumi della ricotta, aggiungiamo la fialetta di aroma vaniglia.

A parte montiamo a neve fermissima gli albumi, aggiungendo eventualmente un pizzico di sale e con molta delicatezza lo uniamo al composto di ricotta e yogurt facendo movimenti dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi. Mettiamo la crema in frigorifero.

Possiamo decidere ora se fare delle monoporzioni (circa 6/8) oppure metterla in una teglia (usata quadrata da 25 cm) e inzuppamo i biscotti nel



Tiramisù light
Giorno dopo giorno by Katy



caffè freddo alternandoli a strati di crema, infine spolveriamo la superficie con il cioccolato fondente grattugiato. Riponiamo in frigo per almeno un paio di ore. Il tiramisù light è pronto da servire e almeno, se siamo a dieta non avremo i sensi di colpa se ne mangiamo un pezzettino.

La mia piccola raccolta è conclusa, spero che vi sia piaciuta, come queste ricette piacciono a mio marito e alle mie figlie.

Queste e altre ricette potete trovarle nel mio blog *Giorno dopo giorno*

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

