



P R E S E N T A



## Quiche di melanzane



### Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 4 melanzane piccole
- 3 uova
- 200 ml di panna da cucina
- 250 g di formaggio tipo philadelphia
- 100 g di formaggio grattugiato (grana, parmigiano o altro)
- 1 spicchio d'aglio
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- 5 foglie di basilico
- sale q.b.
- pepe q.b.

### Procedimento:

Per cominciare srotolate la pasta sfoglia su una tortiera da 24 cm di diametro cercando di ottenere un bordo alto all'incirca 5 cm e preparate il ripieno. Tagliate le melanzane a cubetti e metteteli in un colapasta, aggiungete il sale e lasciatele a perdere l'acqua di vegetazione per almeno un'oretta mettendo eventualmente un peso per facilitare l'operazione. Trascorso il tempo sciacquate le melanzane in acqua fresca e strizzatele bene. Ponete sul fuoco una casseruola con un filo di olio e fate rosolare lo spicchio di aglio tritato finemente e quando sarà dorato aggiungete i cubetti di melanzana e il basilico tritato. Mescolate, aggiungete un po' d'acqua e fate cuocere finché non avrà assorbito tutto il liquido. Intanto, in una ciotola, mescolate le uova, la panna e i formaggi, aggiustate di sale e pepe, unite i cubetti di melanzane, mescolate bene, versate il composto ottenuto nella pasta sfoglia e ripiegate leggermente i bordi. Infornate in forno caldo a 200° per circa 35 minuti e comunque finché non risulti ben dorata. I tempi possono variare da forno a forno. Lasciate raffreddare e servite.

## Torta salata con patate speck e scamorza



### Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 4 – 5 patate grandi
- 150 g di speck a fettine
- 150 g di scamorza affumicata
- rosmarino
- olio extra vergine di oliva
- sale

### Procedimento:

Affettate sottilmente le patate e fatele rosolare in padella con un filo d'olio. Aggiungete mezzo bicchiere di acqua e fatele cuocere, salate e aggiungete il rosmarino. Quando sono cotte lasciatele raffreddare e nel frattempo affettate la scamorza affumicata, che secondo i gusti può essere tranquillamente sostituita con della mozzarella o della provola o della scamorza bianca. Stendete la pasta sfoglia su una teglia da forno rotonda, fate degli strati con le patate, lo speck a fette e la scamorza fino ad ultimare tutti gli ingredienti e rigirate su se stessi i bordi della pasta sfoglia. Infornate a 200° per circa 20 minuti fino a che la torta non risulta ben cotta e dorata. Lasciate intiepidire e servite la vostra torta salata con patate speck e scamorza. I vostri commensali vi chiederanno il bis.... garantito!!!

## Quiche con zucchine e gamberetti



### Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 500 gr di zucchine (al netto degli scarti)
- 300 gr di gamberetti (al netto degli scarti)
- 3 uova medie
- 200 ml di panna da cucina
- 50 gr di parmigiano o grana grattugiato
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- mezza cipolla
- sale e pepe q.b.

### Procedimento:

Per cominciare srotolate la pasta sfoglia su una tortiera bassa e preparate il ripieno. In una casseruola fate soffriggere con l'olio l'aglio e la cipolla tritati finemente. Appena cominceranno a dorarsi aggiungere le zucchine tagliate a rondelle e fate insaporire. Aggiungete un po di prezzemolo tritato, salate, pepate e portate a termine la cottura. Le zucchine devono rimanere croccanti. Pulite i gamberetti, versate un goccio d'olio in una padella antiaderente e fateli rosolare per 2-3 minuti. In una terrina mescolate le uova con la panna, aggiungete un pizzico di sale, il formaggio grattugiato, le zucchine e i gamberetti. Mescolate il ripieno e versatelo sopra la pasta sfoglia. Con una spatola livellate il composto e cuocete la quiche nel forno a 180°C per circa 50-60 minuti finché la superficie risulterà ben dorata. Potete servire la quiche sia tiepida che fredda a seconda del vostro gusto.

## Torta di spinaci



Ingredienti:

Per la pasta:

- 300 g di farina
- 100 g di burro ammorbidito
- 5 cl di acqua
- burro e farina per la tortiera.

Per la farcitura:

- 250 g di spinaci puliti
- 2 scalogni
- 25 g di burro
- 10 cl di panna da cucina
- 3 uova
- 10 cl di latte
- sale, pepe, noce moscata
- 150 g di fontina o emmental a dadini.

Procedimento:

Mettete nel recipiente del robot la farina, il burro a pezzetti e 5 cl di acqua. Azionate per 1 minuto, riunite la pasta a palla e fatela riposare per un'ora avvolta in un canovaccio. Lavate bene gli spinaci. Scottateli per 5 minuti in acqua bollente salata. Scolateli e fateli raffreddare. Sbucciate e tritate gli scalogni, poi fateli dorare a fuoco basso per 5 minuti nel burro, mescolando spesso. Lasciateli raffreddare. Con il matterello

stendete la pasta su una spianatoia infarinata e rivestite con essa una tortiera imburrata e infarinata. Eliminate la pasta in eccesso pareggiandone i bordi. Incidete la pasta lungo la sua circonferenza a intervalli regolari e a circa metà altezza, poi ripiegate all'interno una delle "linguette" così create, lasciate distesa la seguente, e così via. In una terrina mescolate gli spinaci, gli scalogni, un pizzico di noce moscata, la panna le uova battute e il latte. Regolate di sale, pepate e unite il formaggio. Versate il composto nella tortiera e pareggiatelo, avendo cura che il suo livello non arrivi all'altezza delle linguette ripiegate. Infornate la torta a 230° per 40/45 minuti. La farcitura dovrà apparire solida e dorata. Servire calda o fredda.

## Torta salata al prosciutto ed emmental



Ingredienti:

Per la pasta:

- 20 g di lievito di birra
- 350 g di farina + il necessario per la spianatoia
- una presa di sale
- 100 g di burro ammorbidito + il necessario per la tortiera
- 20 cl di latte
- 1 uovo

Per il ripieno:

- 150 g di emmental a fettine
- 150 g di prosciutto cotto a fettine

Procedimento:

Sciogliete il lievito di birra in 1/4 di bicchiere di acqua tiepida, quindi impastatelo con 4 cucchiari di farina: confezionate un panetto, avvolgetelo in un tovagliolo e lasciatelo lievitare per 15 minuti. Disponete a fontana sulla spianatoia la farina rimasta e mettete nella conchetta centrale un pizzico di sale, il burro a pezzetti e il panetto lievitato. Lavorare energicamente unendo il latte sufficiente per ottenere un impasto morbido ed elastico. Riunitelo a palla, avvolgetelo in un canovaccio e lasciatelo riposare per circa 2 ore. Lavorate di nuovo la pasta sulla spianatoia infarinata e riportatela al volume iniziale, quindi tiratela con il matterello ricavandone 2 dischi sottili. Imburrate il fondo di una tortiera e disponetevi il primo disco di pasta. Distribuitevi sopra le fettine di emmental e prosciutto. Coprite con il secondo disco di pasta premendo leggermente con le mani in modo che aderisca bene agli ingredienti del ripieno, quindi picchiettatelo qua e là con i rebbi di una forchetta. Battete l'uovo in una fondina e spennellatelo sulla

superficie della torta. Fatela poi cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40-45 minuti Sforatela, tagliatela a spicchi e servitela immediatamente... e buon appetito!!!! Un consiglio: potete usare a piacere il classico emmental svizzero, molto saporito, o il bavarese che in genere ha un gusto più delicato e il prosciutto crudo al posto di quello cotto.



## Focaccia barese



### Ingredienti:

#### per la pasta:

- 250 gr farina 0
- 250 gr semola rimacinata di grano duro
- patate lesse (piccole)
- 4 cucchiari di olio extra vergine di oliva (per l'impasto)
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 300-350 ml circa di acqua tiepida
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino raso di zucchero.

#### per il condimento della focaccia:

- 4 -5 cucchiari di olio (circa) 50 ml di acqua
- 10 pomodorini ciliegini (circa)
- 10 olive verdi baresane (circa)
- origano q.b.
- sale q.b.

### Procedimento:

Lessare le patate con la buccia, pelarle schiacciarle, mescolarle alle due farine setacciate in una ciotola capiente e mettere il lievito, sciolto precedentemente insieme allo zucchero, in 100 ml di acqua tiepida presi dal totale. Mentre si impasta (a mano o con l'impastatrice) continuare ad aggiungere la restante acqua poco per volta e per ultimi l'olio e il sale. Impastare energicamente fino a quando l'impasto risulterà omogeneo, elastico, ma morbido; lasciarlo lievitare in luogo tiepido, coperto con pellicola per alimenti, fino al raddoppio, quindi ribaltarlo in una teglia di circa 35-40 cm di diametro, ben unta di olio extravergine. Con le mani unte di olio, stendere la focaccia, accomodandola delicatamente nella teglia; mettervi su i pomodorini tagliati a metà, con la parte dei semi rivolta all'interno e le olive (non snocciolate); coprire la

focaccia con un canovaccio umido e porla nel forno spento a lievitare per circa 15 minuti. Nel frattempo preparare un'emulsione, sbattendo con una forchetta l'acqua, l'olio, una presa di sale e versarla sulla focaccia. Spolverizzare con l'origano e infornare in forno caldo a 200° per circa 30 minuti. Appena cotta, una volta sfornata, avvolgere la teglia con un canovaccio umido e lasciare intiepidire la focaccia prima di gustarla.

## Pettole alla pizzaiola



### Ingredienti:

- 300 g di semola rimacinata di grano duro
- 200 g di farina 00
- 1 cubetto di lievito di birra
- mezzo cucchiaino di sale
- un cucchiaino di zucchero
- 10-15 pomodorini ciliegino
- un cucchiaino di capperi piccoli sottaceto
- origano q.b.
- un cucchiaino di olive nere snocciolate e sminuzzate
- olio per friggere mono seme (girasole, o arachide o mais) q.b.

### Procedimento:

In una ciotola capiente miscelare le due farine. Sciogliere il cubetto di lievito in un bicchiere di acqua tiepida, aggiungere il sale e lo zucchero e mescolate. Versate al centro della farina e cominciate ad impastare. Man mano che impastate aggiungete altra acqua tiepida fino ad ottenere una pastella molto densa e ben omogenea. Fate lievitare la pastella in un luogo caldo per un paio d'ore fino a che raddoppia di volume. Tagliate i pomodorini in quattro, spolverateli leggermente di sale e metteteli a perdere acqua in un colapasta. Quando la pasta sarà ben lievitata, unite i capperi, le olive tagliate a pezzettini, i cubetti di pomodoro e l'origano e amalgamateli alla pastella. Scaldare abbondante olio in un tegame alto e stretto, per permettere all'olio di raggiungere una buona profondità. Usando due cucchiai buttate nell'olio delle pallottole di pasta, e friggetele. Mettete le pettole alla pizzaiola sulla carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso, servitele immediatamente e ..... buon appetito!!!! :-)

## Pizzi leccesi



### Ingredienti:

#### per l'impasto:

- 300 g di farina di grano duro + circa 150 g per l'infarinatura
- 300 g di farina 00
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- 350-400 ml di acqua (tiepida)
- 15 g di sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero

#### per il condimento:

- 2 cipolle medie (circa 200 g)
- 15 pomodorini (circa 200 g)
- 3 cucchiai di pomodori pelati o passata di pomodoro o polpa pronta (circa 100 g)
- olive nere denocciolate q.b.
- 60 g di olio
- sale fino q.b.
- peperoncino q.b. (facoltativo)
- origano q.b.

### Procedimento:

Sciogliere in una ciotola capiente il lievito in metà dell'acqua tiepida, aggiungere le farine e lo zucchero, mescolare e mettere la restante acqua e in ultimo il sale e impastare bene per una decina di minuti. Se l'impasto risulta morbido va bene così non va aggiunta altra farina. Coprire la ciotola con un canovaccio

umido e far lievitare per circa 2 ore in un luogo caldo e senza correnti finché raddoppia il suo volume. Preparare il condimento, affettare le cipolle sottili e poi tagliarle a pezzi, metterle in una padella con l'olio farle cuocere 5 minuti, unire i pomodorini tagliati a pezzi, i pomodori pelati schiacciati, l'origano e il sale (peperoncino a piacere), cuocere per un'altra decina di minuti mescolando spesso, spegnere e far raffreddare. Quando sarà raffreddato aggiungere le olive nere a pezzetti. Prendere la ciotola con l'impasto e aprirlo al centro e metterci dentro metà del condimento, chiudere l'impasto su se stesso e cominciare ad impastare mettere il restante condimento e impastare facendo attenzione che si mischino bene, non deve rimanere impasto bianco (verrà un impasto molto morbido e scivoloso). Formare dei mucchietti di impasto, passarli nella farina di grano duro e metterli su una teglia infarinata, (serviranno 2 teglie), coprire con la pellicola o con il canovaccio e far lievitare per un'ora. Al termine della seconda lievitazione infornare in forno caldo e statico a 220° per 15 minuti. Servite i vostri pizzi leccesi al posto del pane o per una sfiziosa merenda salata.

## Pizza



### Ingredienti:

- 500 g di farina manitoba o farina 0
- 250 gr di farina 00
- 500 ml di acqua
- 2 cucchiaini di sale
- 4 grammi di lievito di birra.

### Procedimento:

Per cominciare mescolate le 2 farine. Sciogliete il lievito con l'acqua, aggiungete metà della farina e impastate per 5 minuti, aggiungete quindi il sale e la restante farina continuando ad impastare altri 15 minuti con una planetaria. Prelevate l'impasto che risulterà appiccicoso e aggiungete altra farina; lavorate ancora un po' e formate una palla che metterete a lievitare coperta con un panno umido, per due ore a temperatura ambiente. Trascorse 2 ore, riprendete l'impasto e fate delle pagnotte da 200/250 g e mettetele in contenitori singoli o in una pirofila grande, coperta da pellicola, in frigo per tutta la notte. Il giorno dopo, quattro ore prima di preparare le pizze, togliete le pagnotte dal frigo stendetele a mano. Conditele secondo il vostro gusto. Io ne ho realizzate alcune con mozzarella pomodorino e basilico e altre con prosciutto e funghi, come piacciono ai miei figli. Infornatele in forno caldo a 250° per 10-15 minuti.

## Rotolo di zucchine farcito con robiola e prosciutto cotto



### Ingredienti

- 500 g di zucchine
- 4 uova
- 10 fettine di prosciutto cotto
- 250 g di robiola
- 4 cucchiai parmigiano grattugiato
- sale e pepe

### Preparazione:

Lavate bene le zucchine, spuntatele e grattugiatele quindi mettetele in un colapasta con un po' di sale per 20 minuti affinché perdano un po di acqua di vegetazione. Trascorso il tempo, strizzatele tra le mani e aggiungetele alle uova battute con il parmigiano. Regolate di sale e pepate. Trasferite il composto su una teglia foderata di carta forno, spalmate su tutta la superficie e infornate a 180° per 20 minuti. Fate raffreddare e spalmate la robiola o altro formaggio spalmabile di vostro gradimento sulla frittata e stendete sopra il prosciutto. Aiutandovi con la carta forno arrotolate la frittata su se stessa ed ottenuto il rotolo mettetelo in frigorifero per un paio d'ore. Tagliatelo a fette e servite. Come già detto potete sostituire la robiola con qualsiasi altro formaggio spalmabile di vostro gradimento così come potete sostituire il prosciutto cotto con della bresaola oppure con prosciutto crudo oppure con della mortadella.

**E' vietata la riproduzione parziale o totale del pdf e  
delle immagini.....**

**Tante altre ricette le trovi sul mio blog.**

**Visita il mio blog "in cucina con Mara"**

**<http://blog.giallozafferano.it/incucinaconmara/>**

**Ti aspetto.**