



*Ricette con gli
agrumi
dall'antipasto al dolce*

*Una raccolta di ricette con gli agrumi,
selezionate per i miei lettori...
scaricatela, salvatela tra i preferiti,
stampatela, ma non perdetevi le bontà di
questi frutti invernali che sanno tanto...
d'estate!*

maniamorefantasia.giallozafferano.it

Il pan d'arancio



un'arancia intera (con tutta la buccia!)

300 g di farina

300 g di zucchero

3 uova

1/2 bicchiere di latte

1/2 bicchiere di olio di semi

1 bustina di lievito per dolci

Accendete il forno a 180°C e imburrate (oppure oliate) e infarinate uno stampo da 26 cm o due da 20 cm.

Scegliete una bella arancia, sana, con la buccia perfetta e soda. Lavatela e tagliatela a pezzi (con tutta la buccia! ;))

Mettetela con tutti gli altri ingredienti nel mixer e frullate tutto per bene. Versate nello stampo ed infornate. Tutto qua!

Se non avete un mixer capiente, potete utilizzare il minipimer, oppure frullate l'arancia con il latte e l'olio e continuate con le fruste aggiungendo gli altri ingredienti, è un procedimento molto versatile come vedete, ma il risultato è garantito al 100%.

La torta sarà pronta dopo circa 35/40 minuti, e non appena la vostra casa e quella dei vostri vicini sarà pervasa dall'inconfondibile profumo d'arancia che sprigionerà dalla vostra cucina...

Fate raffreddare e sformate. La torta va già bene così e vi garantirà profumate colazioni e merende per qualche giorno, se la coprirete con della pellicola oppure nell'apposito porta torte.

Oppure arricchitela come ho fatto io, con dei filetti di buccia d'arancia bolliti per qualche minuto insieme a uno sciroppo di acqua e zucchero. Bucherellate la torta con uno stuzzicadenti e versatevi sopra lo sciroppo con le scorzette, fate raffreddare e servite.

Naturalmente partendo da questa base potrete arricchire il dolce con gocce di cioccolato, uvetta, cacao in una metà dell'impasto per marmorizzare.... come al solito vi invito a scatenare la vostra fantasia!

Torta di mandarini



200 g di farina

150 g di zucchero

2 uova

100 ml di olio di semi

250 ml di succo di mandarini

la scorza grattugiata di tre mandarini bio

I bustina di lievito per dolci

Considerate che 250 ml è il succo di circa sei bei mandarini.

La prima cosa da fare è quella di mettere i mandarini da grattugiare in freezer! In questo modo sarà più facile grattugiarne la buccia :)

Nel frattempo accendete il forno a 180 °C e imburrate e infarinate una teglia da 24 cm.

Con le fruste montate i soli tuorli con lo zucchero per una decina di minuti. Grattugiate la scorza dei mandarini e spremeteli per ottenere il succo sufficiente. Aggiungete poi poco alla volta la farina unita al lievito, il succo con la scorza grattugiata e l'olio alternando gli ingredienti.

Versate tutto nella teglia e infornate a 180 °C per 35/40 minuti.

Fate raffreddare e spolverate con lo zucchero a velo.

***Consiglio:** provate a farcirla con della crema di ricotta zuccherata al 50% e gocce di cioccolata.*

Plumcake al limone

(ricetta con soli albumi)



per uno stampo di 25 cm

200 g di albumi a temperatura ambiente

250 g di zucchero

250 g di farina 00

50 g di fecola

150 g di burro morbido

80 ml di latte (1/2 bicchiere)

100 ml di succo di limone

la buccia grattugiata di due limoni

1/2 bustina di lievito

Accendete il forno a 160 °C.

Tagliate il burro a pezzetti in modo che si ammorbidisca più velocemente. Unite lo zucchero e montate con le fruste per qualche minuto..

Miscelate le farine con il lievito (se non avete fecola mettete solo farina 300 g) e unite poco alla volta al burro, alternando con latte e limone. Aggiungete la scorza di limone grattugiata.

A parte montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, facendo attenzione che le fruste siano pulitissime, senza traccia del burro dell'impasto, quindi lavatele e asciugatele per bene prima di utilizzarle, altrimenti gli albumi non monteranno!

Incorporate gli albumi montati al composto, mescolando molto delicatamente dall'alto verso il basso.

Versate tutto nello stampo imburrato e infarinato e cuocete a 160 ° per circa 40 minuti.

Insalata di arance



2 arance

2 cipollotti

**5/6 filetti di aringa
affumicata**

**(facoltativo: olive e
finocchi)**

pochissimo sale

olio extravergine d'oliva

aceto o limone q.b.

Niente di più semplice... sbucciate le arance e tagliatele a tocchetti. Pulite i cipollotti e tagliateli a filetti di circa 5 cm. Tagliate a pezzi anche le aringhe.

Unite tutti gli ingredienti e condite con pochissimo sale, aggiungendo olio evo e aceto (oppure limone). Io ho aggiunto anche qualche ciuffetto di finocchietto selvatico che avevo a disposizione. Tutto qua!

Lonza di maiale all'arancia



per 7/8 persone

1 kg circa di lonza di maiale

40 g di burro

2 bicchieri di succo d'arancia

**un cucchiaino di buccia
d'arancia grattugiata**

1 spicchio d'aglio

origano, peperoncino

sale e pepe

In un tegame fate sciogliere il burro. Unite il succo d'arancia passato al colino, un cucchiaino di buccia grattugiata, l'aglio (io prima lo trito per bene), un pizzico di peperoncino e uno di origano, salate, pepate e mescolate il tutto.

Se non l'avete acquistata già condita con aromi, strofinare la carne con sale e pepe, metterla in una teglia, versatevi il succo preparato, e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora e mezzo.

Di tanto in tanto bagnate la carne con il suo sugo.

Tagliate la carne a fette sottili e servitela con la salsa ottenuta.

Consiglio: se la salsa vi sembra troppo liquida fate come me: stemperate un cucchiaino di farina bianca con un po' di salsa, aggiungetela al resto e cuocete ancora per qualche minuto fino ad ottenere una salsa densa con la quale nappare le fette.

Tagliolini al limone



Per i tagliolini (2 porzioni)

100 g di farina di semola

1 uovo

un pizzico di sale

Condimento

20 g di burro

1 limone bio

panna q. b.

pepe bianco

prezzemolo

sale q.b.

Preparate i tagliolini impastando farina, uovo e un pizzico di sale. Spianatela ad uno spessore di circa 2 mm e ricavate i tagliolini con la macchinetta per la pasta.

Grattugiate la scorza del limone ben pulito, evitando d'intaccare la parte bianca.

Mettete scorza e burro in una ciotola e fate fondere al microonde, oppure potete metterli in una pentola e fare fondere sopra un'altra pentola dove avrete già messo a bollire l'acqua per la pasta.

Cuocete i tagliolini per un minuto e nel frattempo tritate il prezzemolo.

Versate il burro fuso con la scorza di limone in un'altra pentola e unitevi i tagliolini grondanti della loro acqua di cottura, aggiungendone ancora un mestolino.

Versate la panna a filo e continuate la cottura per altri due minuti rimestando delicatamente. Aggiungete dell'altra scorza grattugiata, il pepe grattugiato possibilmente al momento e il prezzemolo tritato.

Servite subito i tagliolini ben caldi.

Gamberi all'arancia



10 gamberi (belli grossi)

succo di un'arancia

**2 cucchiaini di olio extra
vergine d'oliva**

una noce di burro

farina 00

sale

Pulite i gamberi, sgusciateli e infarinateli.

In una padella scaldate olio e burro e unite i gamberi.

Salate e unite il succo d'arancia.

Cuocete giusto il tempo che serve a far addensare la salsa d'arance.

Servite tiepidi accompagnando con alcuni filetti d'arancia pelati a vivo.

Arrosto di maiale all'arancia

(versione veloce)



10 fettine d'arista (un bel pezzo già con gli aromi)

un pezzo di burro

la buccia grattugiata di un'arancia

mezzo bicchiere di succo d'arancia

un pizzico di aglio in polvere

(o uno spicchio tritato)

una spolverata di origano

sale e pepe q.b.

Affettate l'arista e infarinate le fettine. In una padella sciogliete un pezzo di burro e doratele velocemente, salate leggermente. Disponetele in una pirofila da forno.

Unite tutti gli ingredienti rimanenti al succo d'arancia (dimenticavo: se vi sembra troppo aspro aggiungete uno/due cucchiaini di zucchero), e versate il tutto sulle fettine, coprite con pellicola, bucherellate quà e là e infornate al microonde alla massima potenza per una decina di minuti. Scoprite e cuocete per un altro minuto.

Tartufi ciocco-arancia



per 25 tartufini

150 ml di panna da montare (liquida)

60 g di burro

220 g di cioccolato fondente

1 tuorlo

2 cucchiaini colmi di arancia candita

la scorza grattugiata di un'arancia

2 cucchiaini di liquore all'arancia

(o limoncello, grand marnier o cointreau)

q. b. cacao amaro

pirottini di carta misura 3

Mettete la panna in un pentolino e portatela a bollore. Fate bollire per 3-4 minuti.

Nel frattempo spezzettate il cioccolato finemente (in modo che poi si sciolga velocemente), tritate la scorza d'arancia candita e preparate il resto degli ingredienti.

Aggiungete tutti gli ingredienti alla panna bollente e mescolate amalgamando per bene fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Mettete in frigo per mezz'ora.

La crema diventerà soda come il burro e a questo punto prelevatene un cucchiaino e formate tanti tartufini di cioccolato grandi come una noce. Per aiutarvi in questa operazione "infarinatevi" le mani col cacao. Infine rotolate i tartufini nel cacao e sistemategli nei pirottini di carta.

Marmellata di arance



**arance possibilmente
non trattate**

**zucchero (metà del peso
della polpa)**

Col pela patate o con l'apposito attrezzino, ricavate la buccia di metà delle arance a disposizione, ricavando delle scorzette sottili. Bollitele per qualche minuto e tenetele da parte.

Sbucciate le arance privandole dei filamenti più vistosi e più duri. Tagliatele in quattro e poi a fettine. Pesate la polpa ottenuta e aggiungete lo zucchero in misura di metà del peso della frutta (1 kg di polpa/500 g di zucchero), in questo modo otterrete una marmellata al 70% circa di frutta.

Mettete tutto in pentola e mescolando portate ad ebollizione. Cuocete fino a quando le arance risulteranno piuttosto spappolate. Date "un colpo" di minipimer (frullino a immersione) e l'ebollizione risulta più densa unite le scorzette d'arancia tenute da parte. Continuate la cottura per altri 5/10 minuti, facendo la prova piattino se non siete sicuri della densità: mettete un po' di marmellata nel piattino e se scivola lentamente è pronta. Considerate comunque che raffreddando la marmellata risulterà più densa.

Versate la marmellata nei barattoli puliti e sterilizzati e metteteli a raffreddare al buio coperti da una copertina per farli raffreddare lentamente e favorire il sottovuoto. Oppure

metteteli a raffreddare capovolti o ancora, metteteli a bagnomaria come spiegato per la marmellata di mandarini. In ogni caso il giorno successivo controllate che spingendo al centro dei tappi non si senta il clic-clac, nel qual caso mettete la marmellata in frigo e consumatela normalmente.

Marmellata di mandarini



1 kg di purea di mandarini biologici

700 g di zucchero

Lavare accuratamente la quantità di mandarini desiderata, disporli in una pentola ricoprendoli interamente d' acqua fredda e farli cuocere per circa 20' dall'ebollizione.

Metterli a scolare in uno scolapasta (consiglio di eseguire questa operazione la sera così potranno scolare per tutta la notte).

La mattina seguente aprire a metà i mandarini per privarli soltanto dei semi poi passare tutto nel frullatore fino ad ottenere una purea abbastanza consistente.

A questo punto pesare la purea, aggiungere lo zucchero necessario e mettere sul fuoco facendo cuocere per circa 1 h e comunque finchè il composto sarà abbastanza denso.

Distribuire la marmellata bollente nei barattoli e metterli a cuocere a bagnomaria per 15' circa dall'ebollizione.

Sembra tutto molto articolato ma vi assicuro che il profumo che inonderà la vostra cucina e la bontà della marmellata vi ripagherà della fatica.

Crostata con marmellata di arance e pistacchi



500 g di farina 00

200 g di burro

200 g di zucchero

2 uova e 1 tuorlo

buccia grattugiata di un limone

200 g di marmellata di arance

50 g di pistacchi al naturale

In una ciotola capiente mettete la farina e il burro a pezzetti, incorporatelo strofinandolo tra le dita insieme alla farina (sabbatura). Unite lo zucchero, la buccia grattugiata del limone, e un pizzico di sale, e fate la fontana.

Sgusciatevi al centro le uova (io le apro a parte in un piattino per evitare brutte sorprese) e il tuorlo. Cominciate a sbattere le uova con una forchetta incorporando la farina, e continuate velocemente con le mani. Fate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per un'ora circa.

Spianate la pasta frolla tra due fogli di carta da forno e rivestite uno stampo per crostate. Io ho utilizzato uno stampo di 20 cm con fondo removibile.

Versate la marmellata e con strisce di pasta frolla formate il reticolato (io amo il disegno a losanghe). Tritate grossolanamente i pistacchi e cospargeteli sulla crostata.

Informate a 180 °C per circa mezz'ora fino a quando vedrete una bella doratura.

Se volete lucidare la crostata e non avete il tortagel, utilizzate del miele riscaldato e un pennello.

Rotolo al mandarino e caramelle gelée



Ingredienti per il rotolo

4 uova

120 g di farina 00

100 g di zucchero

**1 cucchiaino di
lievito per dolci**

**zucchero a velo
per spolverizzare**

Crema al mandarino

300 ml di latte

**200 ml di succo di
mandarino**

3 tuorli

90 g di zucchero

**3 cucchiaini di amido
per dolci**

**la buccia
grattugiata di un
mandarino**

Gelée al mandarino

**300 ml di succo
filtrato di mandarini**

**la scorza
grattugiata di due
mandarini**

40 g di burro

24 g di colla di pesce

40 g di pectina

280 g di zucchero

Mettete i fogli di colla di pesce in acqua fredda per almeno 10 minuti. Grattugiate la scorza di due mandarini. Suggerimento: mettete preventivamente gli agrumi in freezer, grattugiarli sarà molto più semplice!

Spremete e filtrate il succo dei mandarini, versatelo in un tegame e aggiungete lo zucchero, la scorza grattugiata, il burro, la pectina e mescolando portate ad ebollizione.

A questo punto strizzate per bene i fogli di colla di pesce e aggiungeteli al succo facendoli sciogliere perfettamente.

Spegnete il fuoco e versare il composto in uno stampo foderato con carta forno, quello da plumcake è preferibile, in quanto è necessario che si ottenga uno spessore di almeno 1 cm per i cuoricini, o 1,5 cm se volete ottenere delle semplici gelée quadrate. Comunque date spazio alla fantasia!

Lasciate raffreddare e poi coprite lo stampo e riponetelo in frigorifero per almeno tre ore, trascorse le quali sformate e ricavate le forme che più vi piacciono, io ho usato uno stampino a forma di cuore, ma si potrebbero usare anche gli stampini in silicone.

Infine rotolate le caramelle nello zucchero semolato. Si conservano in luogo fresco.



Nel frattempo che la gelatina si rassoda in frigorifero, preparate la crema al mandarino.

Mescolate i tuorli con lo zucchero, fino a renderli bianchi e spumosi. Aggiungete l'amido amalgamate.

Unite il latte, il succo di mandarini e la scorza grattugiata amalgamando per bene tutti gli ingredienti. Versate il composto in un tegamino e sempre mescolando portate a cottura, ottenendo una crema abbastanza densa. Spegnete, e fate raffreddare coprendo con della pellicola per evitare che si formi la pellicina in superficie.

Adesso è il momento del rotolo.

Con le fruste montate a lungo (almeno 10 min.) le uova intere con lo zucchero e poi aggiungete la farina setacciata col lievito, aiutandovi con una spatola.

Foderate con carta forno la placca del forno e versatevi il composto, livellando leggermente. Infornare a 180° per 15 minuti circa.

Sfornate, capovolgete su un canovaccio, e togliete delicatamente la carta forno. Arrotolate nel canovaccio e fate raffreddare.

Srotolate e farcite con la crema al mandarino. Formate il rotolo, spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con i cuoricini di gelée!

Prima di presentarlo in tavola tagliate le parti esterne più cotte per ottenere un dolce più elegante.

Zucchero aromatizzato all'arancia



**scorza d'arancia
grattugiata**

**pari peso di zucchero
semolato**

Grattugiate la scorza delle arance evitando la parte bianca, e mettetela in un tegamino con pari peso di zucchero. Miscelate e accendete il fornello a fiamma vivace.

Mescolate fino a quando lo zucchero si scioglierà. Continuate a mescolare, con una paletta piatta, in modo da raschiare bene il fondo, e vedrete che molto velocemente il tutto si compatterà.



Spegnete subito il fuoco e continuate a mescolare energicamente, vedrete che il composto continuerà ad asciugarsi, e in breve si trasformerà in polvere... una sorta di zucchero a velo aromatizzato all'arancia... utilizzatelo per gli impasti delle torte, per aromatizzare creme e ricotta, e anche per dolcificare un buon the caldo... è davvero una polvere molto versatile, provare per credere!



Una felicissima torta di mandarini tristi



Avete presente quei mandarini non consumati, che languono nella fruttiera perchè trooooppo tristi per mangiarli? Quelli con la buccia ormai sottilissima e incollatissima agli spicchi? Sì, proprio quelli.... sono perfettamente tristi per realizzare questa torta felice!!!!

per uno stampo da 24/26 cm

3 mandarini tristi

300 g di farina 00

3 uova medie

250 g di zucchero

100 ml di latte

100 ml di olio di semi

una bustina di lievito per dolci

Lavate e asciugate i mandarini. Tagliateli a metà e ogni metà in quattro eliminando tutti i semi. Frullateli al mixer riducendoli in purea.

Con le fruste montate le uova con lo zucchero, aggiungete la purea di mandarini e poi poco alla volta la farina miscelata al lievito, alternando con olio e latte.

Imburrate e infarinate lo stampo, oppure rivestite con carta da forno e versatevi il composto. Infornate **a forno freddo** in modalità ventilato, impostando la temperatura a 180 °C, e fate cuocere per circa 50 minuti, vale sempre la prova stecchino, perchè ogni forno ha la sua... personalità! ;)

Suggerimento: se vi avanzano alcuni mandarini tristi, frullateli tre alla volta come spiegato e surgelateli nei sacchetti da freezer. La prossima estate il vostro quartiere si domanderà da dove sbuchi fuori un certo profumino inebriante...

Crostata melarancia



PER LA PASTA FROLLA

250 g di farina OO Molino Chiavazza

100 g di zucchero

100 g di burro

1 uovo intero e un tuorlo

la buccia grattugiata di un limone

una bustina di vanillina

un pizzico di sale

I cucchiaino di lievito per dolci

PER LA FARCITURA

marmellata d'arance

marmellata di mele

granella di nocciole

gelatina per lucidare tipo tortagel (facoltativa)

scorze d'arancia candite (facoltative)

Unite farina, zucchero, lievito, vanillina e un pizzico di sale. Fate la fontana e aggiungete il burro a pezzetti e le uova al centro. Iniziate a battere le uova con una forchetta e continuate ad impastare velocemente con le mani. Fate una palla e ponete in frigo per mezzora.

Stendete 2/3 di pasta frolla e foderate uno stampo di circa 24 cm (non è necessario imburrare). Miscelate le due marmellate in proporzione di 2 a 1 (ogni 2 cucchiaini di marmellata d'arance, aggiungetene 1 di quella di mele).

Cospargete con la granella di nocciole e ricoprite con delle strisce di pasta frolla.

Infornate a 180°C per circa mezz'ora e comunque fin quando la crostata avrà assunto un bel colore dorato.

Fate raffreddare. Per sformare la crostata basterà passare la teglia qualche secondo sul fornello acceso, vedrete che si staccherà molto facilmente. Lucidate con la gelatina (va bene anche del miele caldo) e, se vi piacciono, guarnite con scorzette d'arancia candite.

