



**IL MENU' DI  
NATALE**

*Cuore in pasta cuochine per  
passione*



# Antipasti

Antipasti fantasiosi - Antipasto all'italiana

Chips con Ketchup

# Primi

Lasagna con i funghi – Spaghetti con le vongole

Ravioli di ricotta con ragù di cinghiale

# Secondi

Pollo al curry con zucchine –

Zuppa di finocchietti –

Torta salata di zucchine e salsiccia



## Contorni

Patate duchessa – Tortino lenticchioso  
Polpettine di pane

## Pane e lievitati

Focaccia con pomodori e olive  
– Grissini – Panini classici

## Dolci

Popcake alla marmellata – Red velvet – Cupcake  
cioccolatosi al baileys – Torta nua con crema e  
nutella

## Segnaposto

Mini cupcake cioccolatosi

# Antipasti fantasiosi



Questa più che una ricetta sono delle idee per creare due antipasti fantasiosi.. Si dice che anche l'occhio vuole la sua parte e ci credo.. Per prepararli ho

usato:

Crackers essere

Philadelphia

Wurstel, pomodorini rossi

Ho semplicemente spalmato un po' di philadelphia sui crackers.. ho cotto i wurstel, li ho tagliati a fettine e li ho sistemati sopra i crackers.. per finire ho tagliato dei pomodorini rossi a pezzetti e li ho sistemati al centro del piatto..



Antipasto n.2

Crackers essere - salsiccia semi secca

Philadelphia -pomodorini rossi

Per il secondo ho spalmato un po' di philadelphia sui crackers.. ho tagliato i pomodorini a pezzetti e li ho sistemati sopra le tartine.. per finire ho tagliato a fettine sottili la salsiccia e l'ho sistemata al centro del piatto.. più semplice di così..



# Antipasto all'italiana



Ingredienti:

salumi

formaggi

olive

cialde di parmigiano

Per un antipasto fantasia ho utilizzato salumi vari, formaggi e dei cestini di cialda di parmigiano...un modo diverso per servire i salumi, magari accompagnato da un bel bicchiere di vino.

Per fare le cialde ho usato 2 cucchiaini di formaggio grattugiato.. l'ho messo in una pentola antiaderente e l'ho tolto quando ha fatto la crosta.. quindi l'ho sistemato sopra una tazza per dargli la forma di un cestino.

Infine sbizzarritevi a decorare il vostro piatto.





# Patatine croccanti e ketchup



Questa è la ricetta per preparare le patatine croccanti e ketchup.. tutto rigorosamente fatto in casa.. le patatine sembrano le classiche di varie marche in

vendita nei supermarket eppure sono state cucinate in casa.. e, già che c'ero, ho preparato anche il ketchup.. ora vi spiego come fare.. vi servono:

patate

acqua

sale

Per il ketchup:

1/2 tubetto di conserva di pomodoro

pochissimo aceto bianco (la quantità dipende da quanto volete che sia forte)

2 bustine di dolcificante (o un cucchiaino raso di zucchero)

Per preparare queste patatine dovete lavarle bene e tagliarle a mano o con l'affettatrice.. devono essere sottilissime e (la cosa meravigliosa) non dovete sbucciarle.

Una volta tagliate dovete metterle dentro una ciotola grande piena d'acqua e dovete cambiarla almeno 3

volte (dev'essere trasparente alla fine).. quindi dovete asciugarle bene con un panno e poi friggerle in olio bollente finchè diventano dorate.. poi le scolate e aggiungete il sale..

Per il ketchup invece, dovete solo mettere la conserva in un pentolino, aggiungere il dolcificante e l'aceto e mischiare.. quindi dovete metterlo sul fuoco per 2 minuti circa, giusto il tempo di farlo addensare.. finito.. dovete solo lasciarlo raffreddare un pochino a temperatura ambiente e poi in frigo.. io personalmente non lo faccio nemmeno cuocere.. metto tutto a crudo ed è buono lo stesso.



# Lasagna con funghi e prosciutto



Per preparare queste fantastiche lasagne con funghi e prosciutto, che a mio parere rimangono molto più leggere di quelle classiche e molto saporite ,ho usato:

## Lasagne

1 busta di funghi champignon surgelati (o freschi)

80 gr di prosciutto cotto

2 confezioni grandi di besciamella

2 mozzarelle

olio evo q.b.

sale

1 spicchio d'aglio

peperoncino

Per prima cosa ho preparato i funghi. Li ho messi in un tegame antiaderente e ho fatto assorbire tutta l'acqua a fuoco medio. Quindi ho aggiunto olio, sale, peperoncino e aglio e ho fatto cuocere per 15 minuti circa. Ho lasciato raffreddare i funghi e ho iniziato a preparare le lasagne. Come per la classica ho messo

sul fondo della teglia la besciamella, i funghi, il prosciutto e la mozzarella. Quindi le lasagne e di nuovo besciamella, funghi, mozzarella e prosciutto. Ho riempito la teglia e ho infornato a 180° per 1 ora. Ho lasciato riposare le lasagne per almeno 30 minuti e le ho servite. Sono ottime per qualsiasi festa, ma visto il periodo, le consiglio per Natale o il cenone di Capodanno.



# Spaghetti con le vongole



Il piatto della tradizione della vigilia è il pesce e i frutti di mare ,vi proponiamo questa ricetta.

Per realizzarla vi servono:

400 gr di spaghetti

1 sacchetto di vongole veraci

1 testa d'aglio

1/2 mazzo di prezzemolo

olio d'oliva

vino bianco

peperoncino

Per prima cosa mettete per circa 1 ora le vongole in una ciotola piena d'acqua con un po' di sale per farle spurgare, anche se di solito il pescivendolo dice che lo sono già.. quindi prendetele una per una e sbattetele dentro il lavandino e scartate quelle che si aprono.. io lo faccio almeno 3 volte perchè non sempre si aprono subito e rischio di trovare la sabbia nella pasta (e non ha un sapore buonissimo ahahhah).. una volta pulite sistematele in un tegame con un filo d'olio, il peperoncino, il prezzemolo e l'aglio tritati finemente (lasciate da parte un po' di



prezzemolo tritato). Coprite e lasciate aprire le vongole eliminando quelle che rimangono chiuse senza tentar di aprirle perchè son vuote o con la sabbia.. infine sfumate con del vino bianco e spegnete.. cuocete la pasta in abbondante acqua salata e conditela direttamente nel tegame. Se vi sembra un po' asciutta aggiungete acqua di cottura o qualche goccia di olio (magari piccante).. Spolverate con il prezzemolo rimasto, servite e mangiate..

Consiglio: per evitare di trovare pezzi di guscio in mezzo alla pasta volendo potete filtrare il succo e poi rimetterlo sulla pasta.



# Ravioli di ricotta con sugo di cinghiale



Questo è un piatto che amo: ravioli di ricotta con ragù di cinghiale.. questa carne con il sugo è la fine

del mondo..Per realizzarli vi occorre:

Per la pasta:

1 kg di semola

2 bicchieri d'acqua

1 uovo

un pizzico di sale

Per il ripieno:

1 kg di ricotta

1 uovo

Prezzemolo.

Per il sugo:

Carne di cinghiale

Cipolla

Pomodori pelati

Olio d'oliva

Sale

vino rosso

Mischiate l'uovo con la semola e poi aggiungete l'acqua. Impastate bene fino a rendere la pasta liscia. Stendetela con la macchina della pasta e con le formine tagliate dei pezzi di pasta a forma di cuore. Mettete il ripieno di ricotta (mischiato con l'uovo e il prezzemolo tritato finemente), sovrapponetevi l'altro pezzo di pasta e sigillate bene il cuore. Cuoceteli in acqua salata bollente e conditeli con il ragù di cinghiale.



Per il ragù di cinghiale invece:

Imbiondite la cipolla con un filo d'olio e aggiungete la carne. Lasciar cuocere sempre mescolando e, quand'è bella colorata sfumare con vino rosso. Lasciar cuocere ancora aggiungendo ogni tanto un po' d'acqua. Quand'è cotta aggiungete il pomodoro, regolate di sale e un cucchiaino di zucchero (leva l'acidità del pomodoro) e lasciate cuocere per due ore circa. Intanto cuocete i ravioli in acqua salata bollente mescolando con un mestolo di legno per evitare che si rompano. Scolateli delicatamente e condite con sugo e formaggio.



# Pollo al curry con zucchine



Per preparare il pollo al curry vi servono:

1 petto di pollo

2 zucchine

1 cipolla rossa

100 gr di yogurt bianco

1 cucchiaino di curry

sale

Olio extra vergine d'oliva, Vinchef.

Per prima cosa ho affettato la cipolla e l'ho fatta soffriggere con un po' d'olio.. quindi ho aggiunto il pollo tagliato a pezzi e ho lasciato soffriggere e insaporire.. ho sfumato con vinchef e ho aggiunto le zucchine tagliate a pezzi piccoli e il sale.. ho aggiunto un po' d'acqua e ho lasciato cuocere per 15 minuti circa (aggiungendo sempre acqua ogni tanto).. infine ho mischiato yogurt e curry e l'ho versato sul pollo, ho lasciato cuocere per 5 minuti e ho servito caldo.



# Zuppa di finocchietti



Oggi ho preparato una zuppa davvero buona.. potete usare pane comune infarinato o, come ho fatto io, del pane zicchi (spianate di Sardegna)..



Ho usato:

3 spianate

del finocchietto selvatico

pancetta

lardo

brodo di finocchietto

formaggio morbido

Ho messo le spianate in forno per farle indurire un po'.. poi ho messo i finocchietti a bollire (ho tenuto il brodo di cottura) e li ho tritati.. Ho messo in una teglia una spianata e l'ho bagnata col brodo.. quindi ho aggiunto i finocchietti, il lardo con la pancetta e il formaggio tagliato a pezzetti piccoli.. poi ho fatto altri due strati così e ho infornato a 200° per 15 minuti circa (dev'essere colorato).. un ottimo piatto da mangiare anche freddo, lo consigliamo anche per la praticità di averlo in forno già disponibile per la

cena di natale.



# Torta salata di zucchine e salsiccia



Per preparare questo piatto vi serve pochissimo tempo e pochi ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia  
2 zucchine  
300 gr di salsiccia fresca  
1 spicchio d'aglio  
2 sottilette  
olio d'oliva  
acqua  
sale

Per prima cosa ho levato la pelle alla salsiccia e l'ho tagliata a pezzi.. quindi l'ho soffritta con un filo d'olio e l'aglio.. una volta cotta ho aggiunto le zucchine macinate e il sale e ho lasciato cuocere per 30 minuti circa aggiungendo acqua ogni tanto.. una volta pronto ho steso la pasta sfoglia su una teglia, l'ho riempita per metà col composto, ho messo su due sottilette e l'ho chiusa arrotolando i bordi.. quindi ho infornato a 180° per mezzora

circa (vi accorgete comunque quand'è cotta dal colore).. è un piatto che può essere servito anche freddo come antipasto o contorno.



# Patate duchessa



Questa ricetta è un ottimo contorno saporito per accompagnare magari un bel piatto di carne con tanto sughetto.

Per prepararle ho usato:

500 gr di patate

50 gr di burro

50 gr di formaggio grattugiato

2 tuorli

sale

pepe

Ho messo a bollire le patate direttamente con la buccia in acqua fredda e salata.. poi le ho lasciate intiepidire, le ho sbucciate e macinate con un passaverdure o uno schiacciapatate. Ho aggiunto il burro a tocchetti e ho mescolato bene.. quindi ho messo il formaggio, ho aggiustato di sale e pepe e ho amalgamato il tutto.. ho aggiunto i tuorli ho mischiato e ho trasferito il tutto in una tasca da pasticciere.. ho foderato la teglia con la carta forno e

ho fatto i ciuffetti di patate.. le ho cotte a 180° per circa 15 minuti.. sono patatine buonissime.. provare per credere.





# Tortino lenticchioso



Le lenticchie sono per antonomasia il legume delle vigilie, vuoi per buon augurio o per tradizione, lo

serviamo anche noi nel nostro menù.

Per preparare questo tortino vi servono pochi di ingredienti:

Salsiccia fresca,

cipolla,

lenticchie,

sale,

conserva,

basilico

acqua.

Prima di tutto fare la salsiccia a pezzettini (senza “buccia”). Poi dovete soffriggere la cipolla tagliata a fettine con un filo d’olio. Aggiungete la salsiccia e lasciate cuocere per qualche minuto (comunque vi accorgete dal colore quand’è pronta). Scolate le

lenticchie (io uso quelle in lattina per far prima ma le scolo per levare la maggior parte dei conservanti) e versatele in mezzo alla salsiccia.. aggiungete un po' di conserva per dar colore e il basilico.. lasciate cuocere per un po', aggiustate di sale (non troppo perché la salsiccia a volte è già salata) e aggiungete acqua quando serve.. potete servire così o come tortino mettendo due cucchiaini del composto all'interno del ring per dargli la forma..



# Polpettine di pane



Se c'è una cosa che odio è quando avanza il pane. Doverlo buttare mi spiace, quindi per ovviare o preparo il pane grattugiato oppure preparo queste polpettine di pane.

E' un ottima idea per recuperare il pane che vi resta

del giorno prima , ma vi assicuro che sono davvero buone, nulla da invidiare quelle di carne.

Per realizzarle ho usato:

Pane raffermo,

pane grattugiato,

latte,

Uova,

sale,

aglio,

prezzemolo,

olio di semi,

formaggio grattugiato.( non ci sono dose giuste perchè dipende da quanto pane avete e da quanto secco sia il pane)

Per prima cosa ammorbidite il pane nel latte, strizzatelo e mettetelo in una coppa unito al formaggio, sale ,prezzemolo tritato,un uovo per legare tutto l'impasto e pane grattugiato quello che basta per formare un composto sodo da potere impastare.

Formate delle palline che tufferete nell'olio caldo facendole dorare, scolatele sulla carta assorbente e gustatele calde.Le polpettine di pane sono un ottimo antipasto o anche adatte per un aperitivo



# Focaccia pomodorini e olive



Cosa c'è di meglio di una calda e fragrante focaccia fatta in casa?

Per prepararla ho usato:

600 gr di farina

1 cubetto di lievito

15 gr di sale

350 gr di acqua tiepida

2 cucchiaini di zucchero

4 cucchiai di olio d'oliva

pomodori rossi a pezzi

olive verdi

sale grosso

olio d'oliva

Per prima cosa ho messo la farina nel contenitore per impastare.. ho aggiunto l'olio, lo zucchero e il sale.. ho mischiato un po' e ho aggiunto il lievito sciolto nell'acqua tiepida.. quindi ho impastato e ho messo a lievitare per 2 ore.. intanto ho preparato le teglie (di



alluminio usa e getta perchè a mio parere cuociono meglio) mettendoci un po' d'olio.. una volta pronta la pasta l'ho sistemata nelle teglie allargandola con i polpastrelli (dev'essere abbastanza elastica).. quindi ho sistemato su i pomodori e le olive tagliate a pezzi, ho messo un po' d'olio d'oliva e del sale grosso tritato.. ho lasciato lievitare un'altra mezzora dentro il forno e poi ho cotto a 200° per 30 minuti circa (dipende dal forno).. devo dire che era favolosa.. vi consiglio assolutamente di provarla..



# Grissini casalinghi



Voglia di matta di grissini casalinghi.. stasera mi è venuta questa voglia e ho sperimentato una ricetta.. non li avevo mai fatti e sono sorpresa.. la foto non è delle migliori ma prima o poi imparerò a farle..

Per la ricetta ho usato:

500 gr di farina 00

50 gr di olio d'oliva

15 gr di lievito di birra

280 gr di acqua tiepida

8 gr di sale

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaio di semola di grano duro

olio per spennellare

Ho messo in una ciotola grande per impastare la farina setacciata.. ho diviso l'acqua in due parti quindi ho sciolto il lievito e lo zucchero in una e il sale nell'altra. Ho iniziato ad impastare la farina con acqua e lievito e poi ho aggiunto a filo l'acqua precedentemente salata mischiata all'olio.. una volta formato il panetto (la pasta dev'essere elastica) l'ho messo a lievitare in una teglia coperta con la carta forno e spolverizzata con della semola di grano

duro.. quindi l'ho spennellato con l'olio e spolverizzato con la semola.. poi l'ho messo a lievitare in forno per 1 ora circa.. una volta cresciuto l'ho tagliato a fettine...ho creato i grissini allungando la pasta..quindi li ho cotti a 200° per circa 20 minuti (devono essere colorati)..

più sottili sono più croccanti rimangono.. col prosciutto e lo speck sono la fine del mondo.. provateli



# Panini classici



Oggi voglio proporvi una ricetta nuova che ho trovato sul famoso blog di misya.. i classici panini.. visto che non avevo voglia di uscire per andare a comprare il pane mi son detta: perchè non provare a

farlo in casa?

Mi sono messa alla ricerca e ho trovato questa ricetta (super riuscita).

Ingredienti:

500 gr di farina

280 ml di acqua tiepida

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di sale

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini d'olio

Ho messo nel contenitore per l'impasto l'acqua, il lievito il sale, lo zucchero e l'olio. Ho versato la farina e ho impastato il tutto. Ho messo a lievitare per 2 ore. Poi ho fatto delle palline e le ho sistemate

nella teglia. Le ho lasciate lievitare ancora 2 ore dentro il forno con la luce accesa. Poi ho cotto i panini a 200° per circa 15 minuti. Ovviamente dipende dal vostro forno.



# Pop cake alla marmellata



Amici, oggi vi propongo la ricetta dei popcake alla marmellata. I popcake sono dei dolcini semplicissimi da preparare che i bambini amano tanto. Io li preparo sempre per i compleanni o feste in genere. Per



prepararli servono:

Merendine o torta

Marmellata

Cioccolato per la copertura

Decorazioni varie

Bastoncini per popcake o spiedini di legno

In una terrina tagliate a pezzi le merendine o la torta e mischiateli alla marmellata. Dovrà risultare un composto abbastanza compatto e lavorabile.

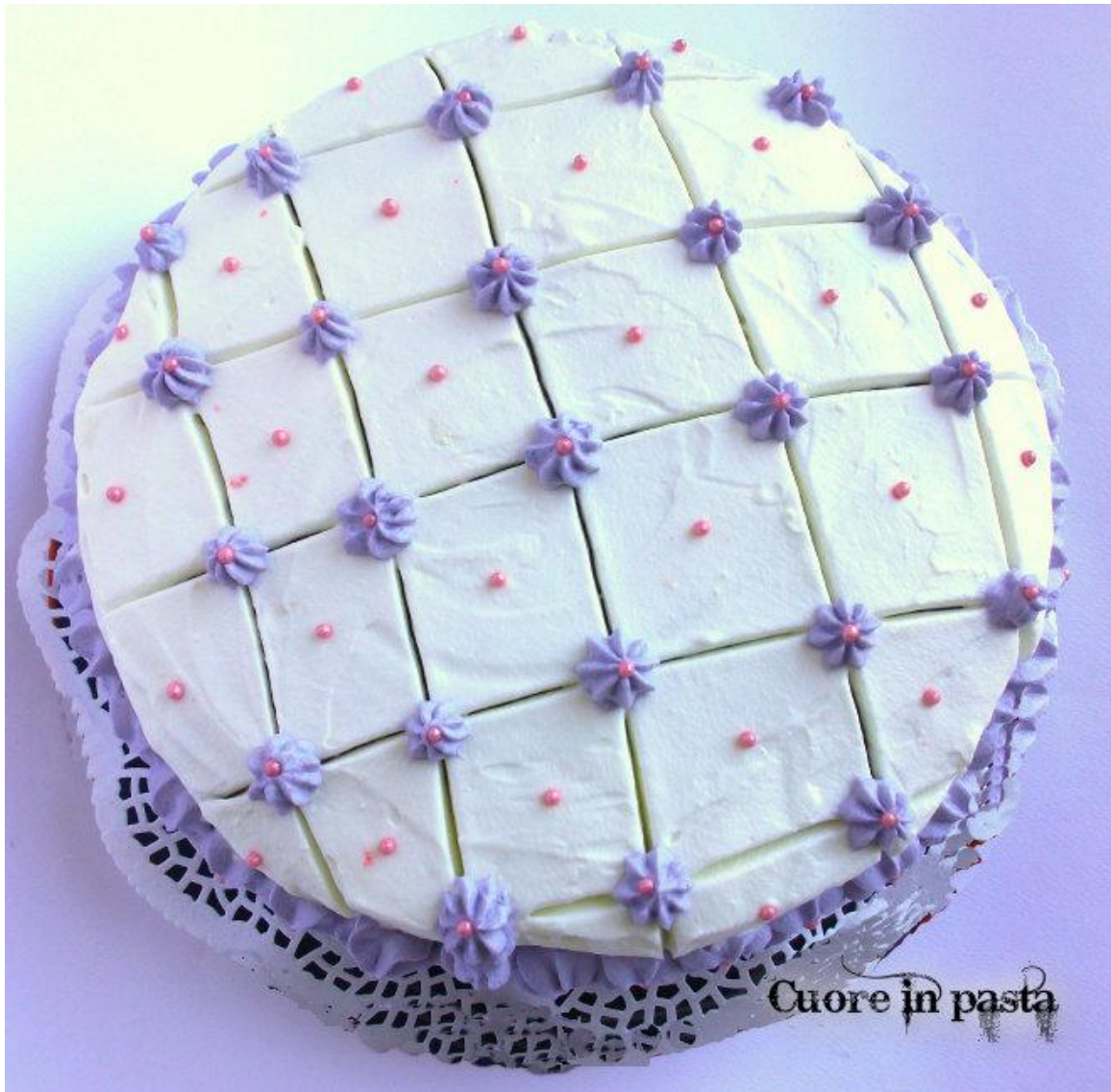
Sciogliete il cioccolato, create delle palline, bagnate la punta dei bastoncini col cioccolato sciolto e infilate le palline. Quindi mettele in congelatore per 15 minuti (non devono congelarsi ma solo indurirsi per non staccarsi dal bastoncino). Toglietele dal congelatore, ricopritele col cioccolato fuso e

decoratele a piacere. Lasciatele asciugare e servitele come merenda per i vostri bimbi.. ^\_^

Come vi ho detto sono facilissimi da fare e i bambini (e anche gli adulti) ne andranno decisamente matti.



# Red velvet



La red velvet è la classica torta americana che io amo preparare per i compleanni. Colorata di rosso, ha un ripieno particolare preparato con mascarpone,

philadelphia e zucchero a velo. E' molto semplice da preparare anche se servono parecchi ingredienti. Per due stampi da 22 cm dovete usare:

250 gr di farina 00

1/2 cucchiaino di sale

120 gr di yogurt intero bianco

120 ml di latte

colorante rosso in polvere o in gel

110 gr di burro

300 gr di zucchero

2 uova

1 cucchiaino di bicarbonato

2 cucchiaini di aceto bianco

Per la crema:

225 gr di philadelphia

225 gr di mascarpone

115 gr di zucchero a velo

350 ml di panna per dolci



Prima di tutto ho preriscaldato il forno a 180° e ho imburrato gli stampi. In una terrina ho unito la farina setacciata insieme al sale e l'ho tenuta da parte. In un'altra terrina ho messo il latte, il colorante e lo yogurt. In una più grande, ho lavorato il burro a pezzi con lo zucchero. Ho aggiunto le uova una per volta (amalgamando bene l'una prima di aggiungere l'altra). Infine ho aggiunto in 3 volte, in maniera alternata, la farina e il composto rosso alla crema di burro. In una tazzina ho messo il bicarbonato e l'aceto, ho lasciato agire per qualche minuto e l'ho incorporato velocemente al composto che, successivamente, ho diviso nei due stampi. Ho infornato per 25 minuti (ma dipende dal forno) a 180°. Una volta cotta l'ho lasciata intiepidire e poi l'ho tolta dagli stampi.

Poi ho preparato la crema. In una terrina ho lavorato philadelphia e mascarpone con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema liscia. Quindi ho aggiunto la panna precedentemente montata mescolando delicatamente. Infine ho decorato la torta mettendo la crema dentro e fuori.. ma voi, ovviamente, potete decorarla come volete.



# Muffin cioccolatosi con pere e baileys



Buonasera amici oggi ho sperimentato un dolce nuovo molto particolare, ho preparato dei Muffin cioccolatosi con pere e baileys. Una ricetta sfiziosa per tutti.. anche per chi non ama particolarmente gli alcolici..



Per 13 muffin ho usato:

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di farina

85 grammi di burro

50 gr di zucchero

1 uovo

1/2 bicchiere di latte

1/2 Vino rosso

1 pera e mezzo

1/2 tazza di baileys

un quarto di una bustina di lievito

Per prima cosa ho sciolto a bagnomaria il cioccolato con 50 gr di burro, ho diviso l'uovo e ho messo le pere tagliate a pezzetti a macerare nel vino rosso.. ho lavorato il tuorlo con lo zucchero.. quindi ho aggiunto il resto del burro e la farina mischiata al

lievito versandola poco a poco sempre mescolando..  
ho aggiunto il latte e l'ho incorporato al composto..  
ho montato l'albume a neve e l'ho versato  
all'impasto facendo attenzione a non smontarlo. Ho  
aggiunto il cioccolato sciolto, il baileys e le pere, ho  
mischiato il tutto, ho riempito gli stampini da muffin  
e ho cotto a 180° per 15 minuti in forno già caldo.. li  
ho fatti raffreddare e li ho decorati con una ganache  
al cioccolato bianco e baileys.

Per prepararla ho usato:

400 gr di cioccolato bianco

250 gr di panna da montare

60 gr di burro

1 tazzina di baileys circa.. (dipende da quanto volete  
che si senta il sapore)

Ho messo sul fuoco il burro e la panna.. prima che  
iniziasse a bollire ho spento il gas e ho aggiunto il

cioccolato a pezzi.. l'ho fatto sciogliere e l'ho fatto raffreddare bene.. quindi ho aggiunto il baileys.. poi ho montato il tutto a bagnomaria con acqua e ghiaccio fino a renderla una crema piuttosto dura.. Ho decorato i cupcake e ho aggiunto sopra delle gocce di cioccolato e decorazioni di zucchero.



# Torta nua con crema e nutella.



La torta di nua è una torta molto semplice da realizzare e a me piace molto farla.

Oggi ero in casa e avevo voglia di dolce, quindi ho pensato: lo preparo oppure mi mangio la nutella al volo? Quindi ho optato per la prima e ho preparato la torta nua con crema e nutella.

Per prepararla ho usato:

Per la crema:

1 uovo

1/2 litro di latte

100 gr. di zucchero

60 gr. di farina

Per la base:

200 gr. di zucchero

scorza grattugiata di un limone

100 gr. di latte

4 uova

150 gr. di olio di semi

300 gr. di farina

1 bustina di lievito per dolci

zucchero a velo

4 cucchiaini di nutella

Per prima cosa preparate una crema classica (io la preparo al microonde). Metto l'uovo con lo zucchero, lo amalgamo, poi unisco la farina e infine il latte, mescolo il tutto e poi metto il pentolino nel microonde a 750 watt per circa 4 minuti regolandovi per la cottura. (potete farla anche nel modo classico sul fuoco).

Preparate ora l'impasto: in una ciotola con un frullatore sbattete le uova con lo zucchero, unite poi la farina setacciata, il limone, l'olio e il latte e alla fine il lievito, amalgamate il tutto fino a rendere un composto omogeneo.

Accendete il forno a 170° .

Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera, versate il composto e poi a cucchiaiate versate la crema e i cucchiari di nutella. Una volta finita tutta la crema sbattete leggermente la pentola per far scendere un po' l'impasto; infornatela a forno caldo per circa 40 minuti regolandovi con uno stecchino per vedere

quando è cotta.

Tiratela fuori dal forno e lasciatela raffreddare prima di spolverizzarla di zucchero a velo.

La torta nua con crema e nutella va mangiata fredda ma anche se tiepida è super!



# Mini cupcake cioccolatosi



Per queste feste preparerò dei mini cupcake cioccolatosi da usare come segnaposto per il pranzo.. molto semplici e veloci da preparare sono dei dolcetti carinissimi ed eleganti da servire con il caffè. Per prepararli vi servirà:



75 gr di farina 00

40 gr di burro

70 gr di zucchero

1 uovo

50 gr di cioccolato fondente

20 gr di latte

1 cucchiaino di lievito

Per la ganache:

15 gr di burro

65 gr di panna

100 gr di cioccolato bianco

Per prima cosa lavorate il burro con lo zucchero. Aggiungete l'uovo e amalgamate bene, quindi aggiungete la farina setacciata con il lievito e mescolate fino ad ottenere una crema liscia e fluida. Aggiungete ora il latte al composto e poi il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria (o al microonde). Mischiate bene tutti gli ingredienti e riempite i pirottini piccoli a metà. Infornate per 10 minuti (ma dipende dal forno) a 180° (forno già caldo). Lasciateli raffreddare e poi decorateli con quello che più vi piace. Io ho usato la ganache al cioccolato bianco e scaglie di cioccolato.

Per preparare la ganache mettete sul fuoco il burro e la panna. Quando inizia a bollire togliete il pentolino dal fuoco e scioglieteci dentro il cioccolato bianco. Lasciate raffreddare e poi montate il tutto a bagnomaria su acqua e ghiaccio. Quando diventa una crema densa la ganache è pronta per essere utilizzata.

Non vi resta che posizionarlo uno per invitato magari inserendo il nome dell'invitato. Bella come idea no?



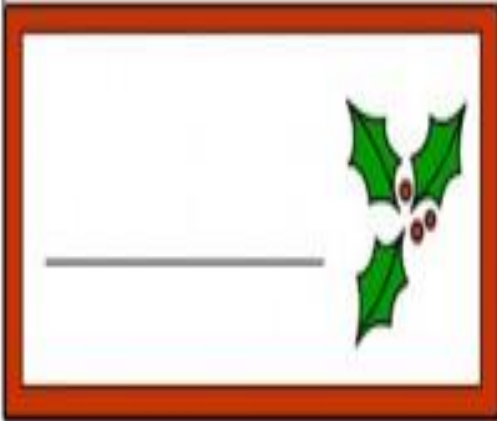
**Per finire in bellezza qualche  
idea da stampare per il  
vostro menù:**

**segnaposto, e menù da  
personalizzare come più vi  
piace.**

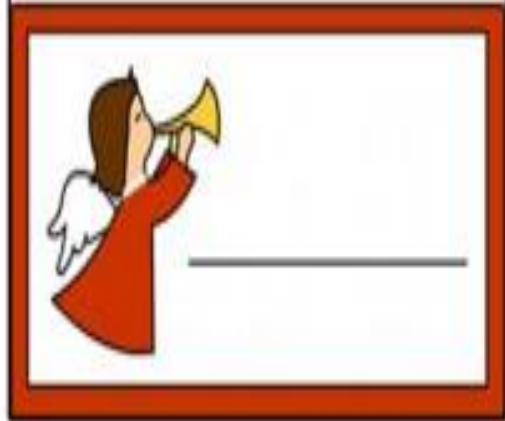




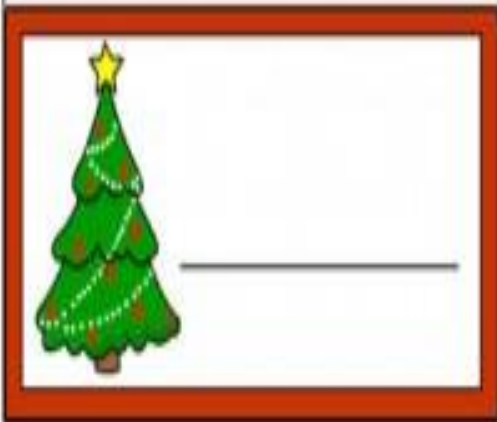
www.funfonix.com



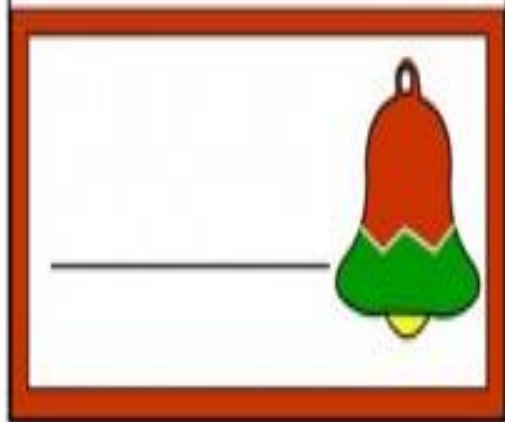
www.funfonix.com



www.funfonix.com



www.funfonix.com



# Menu

Antipasto \_\_\_\_\_  
Primo \_\_\_\_\_  
Secondo \_\_\_\_\_  
Contorno \_\_\_\_\_  
Dolce \_\_\_\_\_  
Vino \_\_\_\_\_



Cuore in pasta cuochine per

passione vi augura

*Buone feste*

