Raffika & Le sue Mani in Pasta

Ricette natalizie

Digestivo agli agrumi,ricetta liquorosa

Il **digestivo agli agrumi** è una **ricetta** della mia nonnina, che ho trovato un po' di tempo fa tra i fogli di mia zia e che mi ripromettevo sempre di fare ma rimandavo al periodo degli **agrumi**. Si avvicinano le feste di **Natale**, durante le quali si mangia sino ad abbuffarsi e quindi il **digestivo agli agrumi** potrete servirlo a fine pasto….. vi farà da "stura lavandino" 😀😀😀 !!! Se poi volete fare dei pensierini di **Natale**, il **digestivo agli agrumi** versato in bottigliette carine, magari dalle forme particolari, potrete regalarlo a parenti ed amici e farete un figurone.

Ingredienti:

•2 bucce di arancia
•2 bucce di limone
•3 bucce di mandarino
•1/2 litro di alcool puro
•1/2 litro d'acqua
•400 g di zucchero

Preparazione:

Sbucciate le **arance**, i **limoni** e i **mandarini**….. mi raccomando sbucciateli con un pelapatate così sarà più facile eliminare la parte bianca della buccia, che dà un sapore amarognolo!!! Lavate le scorze e asciugatele con cura, scolandole dapprima in un colino. Lasciate macerare le scorze degli **agrumi** nell'alcool puro (clicca qui), in un barattolo a chiusura ermetica, per 14 giorni. Trascorso questo tempo poi, filtrate l'alcool dalle scorze degli **agrumi** e mettete a bollire 1/2 litro d'acqua. Versatevi lo zucchero e mescolate, finché lo zucchero non si sarà sciolto del tutto; versatevi poi l'alcool filtrato. Lasciate raffreddare e imbottigliate. Prima di consumare il **digestivo agli agrumi** è opportuno lasciare trascorrere almeno 20 giorni. Dopo si può conservare in frigorifero!!!

Roast-beef rivisitato,ricetta al forno

La **ricetta** del **roast-beef rivisitato** è una mia versione del **roast-beef all'inglese**. Nei paesi anglosassoni il **roast-beef** era uno dei piatti tradizionalmente serviti alla domenica, infatti si chiama **sunday roast**, appunto **arrosto della domenica,** perché la carne non si mangiava tutti i giorni, quindi la domenica, giorno di festa della settimana, le famiglie si riunivano e mangiavano carne. Il contorno tradizionale del **roast beef inglese** è costituito dallo Yorkshire pudding. Mentre, nella nostra versione italiana, il contorno ideale sono le patate croccanti al forno con rosmarino. Questa non è una **ricetta economica** perché per prepararla occorre un pezzo di carne di ottima qualità (magatello o girello), magro e privo di nervi. La caratteristica del **roast-beef rivisitato** sta nella cottura. Il centro del pezzo di carne deve mantenere il caratteristico colore rosso-rosato, deve avere cioè la famosa "rosa " al centro. Il **roast-beef rivisitato** è un ottimo secondo di carne arrostito **al forno** e i suoi avanzi possono essere serviti all'interno di panini, magari per un **picnic** o una **gita fuori porta**.

Ingredienti:

•1 kg di magatello, girello o lacerto (di ottima qualità)
•olio evo

•sale e pepe q.b.
•1/2 bicchiere di cognac

Preparazione:

Per prima cosa, preriscaldate il forno a 200°, in modo da prepararlo per arrostire il **roast-beef rivisitato**. Legate poi il pezzo di carne con dello spago da cucina (clicca qui per seguire il video di Giallo Zafferano), in modo da dargli una forma regolare; io me lo faccio già legare dal mio macellaio, così faccio prima 😃😃😃 !!! Mettete in una teglia da forno, l'olio, il sale, il pepe e il cognac; adagiatevi la carne, massaggiandola e girandola su sé stessa, affinché assorba bene l'intingolo. Mettete in forno a 200° per 25-30 minuti. Mi raccomando alla "rosa", la carne nel centro deve essere quasi cruda, deve cioè assumere un colore rosso-rosato, quindi attente al vostro forno!!! Una volta cotto, lasciatelo raffreddare e poi affettatelo e servitelo con il suo sughetto. Mi raccomando, il sughetto che si forma a fine cottura non va assolutamente filtrato. Io ho preparato il mio **roast-beef rivisitato** con un contorno di patate stufate (clicca qui per la mia **ricetta**).

Ghirlanda di Natale,ricetta lievitata

La **ghirlanda di Natale** è una **ricetta** saporita e sfiziosa, con un effetto scenografico pazzesco. Infatti può fungere da centrotavola per il vostro pranzo di **Natale** e vi assicuro che farete un figurone!!! La **ricetta** della **ghirlanda di Natale**l'ho presa, l'anno scorso, da Benedetta Parodi (clicca qui per la **ricetta**), quando faceva ancora la trasmissione Cotto e mangiato, ma l'ho un po' modificata, secondo i miei gusti e quelli dei miei commensali.
Da **ricetta dolce** l'ho fatta diventare **ricetta salata**, modificandone gli ingredienti. E' abbastanza semplice da preparare….. ci vuole solo un po' di manualità 😀 😀 😀 !!!

Ingredienti:

•250 g di farina 00

•250 g di farina manitoba

•250 ml di latte fresco intero (tiepido)

•90 g di burro

•200 g di pancetta affumicata (a cubetti)

•200 g di scamorza affumicata

•80 g di grana padano

•2 uova (1 per l'impasto e 1 per spennellare)

•sale e pepe q.b

•1 bustina di lievito di birra disidratato

Preparazione:

Lavorate, con una forchetta, le farine con il latte tiepido e il lievito di birra disidratato. Aggiungete poi, un uovo intero e il burro e lavorate ancora. Dopo ci mettete anche la pancetta affumicata a cubetti, la scamorza affumicata fatta a pezzettini, il grana padano grattugiato, il sale e un pizzico di pepe. Mettetevi un guanto e impastate il tutto per almeno 10 minuti. Finito di impastare mettete l'impasto su una leccarda, rivestita di carta forno, coperto con un canovaccio pulito e lasciate lievitare per 2 ore. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in tre panetti e poi arrotolateli, formando delle strisce lunghe di impasto, non troppo sottili. Intrecciate le tre strisce di pasta e chiudetele a **ghirlanda**. Mettete la treccia sulla leccarda e lasciate lievitare ancora, per una ventina di minuti, dopo aver spennellato la **ghirlanda di Natale** con un uovo sbattuto (aggiungete nell'uovo un pizzico di sale). Infornate, in forno preriscaldato, a 180° per 35 minuti, ma controllate la cottura perché dipende dal vostro forno. Quando sfornerete il vostro capolavoro non crederete ai vostri occhi e per farlo diventare un originale centrotavola natalizio decorate la **ghirlanda di Natale** scatenando la vostra fantasia :) :) :) !!!

Biscotti di frolla farciti,ricetta dolce

I **biscotti di frolla farciti** è la prima **ricetta** di **biscotti** che propongo e l'ho presa, modificandola un po', dalla nostra amica **Sonia** (clicca qui per la **ricetta**). L'idea mi è stata data dalla prima gara di **ricette** in fan page, con tema i **biscotti**. I **biscotti di frolla farciti** sono dei **biscotti** friabili, dal sapore delicato, formati da due strati di pasta sovrapposti, farciti con confettura di albicocca e spolverizzati con zucchero a velo vanigliato. Per l'occasione, visto che si avvicina il **Natale**, ho dato ai **biscotti di frolla farciti** varie forme natalizie: l'albero di Natale, la stella cometa, l'angioletto, la stellina e il cuoricino. Un ringraziamento speciale va alla mia piccolina Beatrice che mi è stata di grande aiuto !!!

Ingredienti:

per i biscotti:

•250 g di farina 00

•125 g di burro

•100 g di zucchero
•1 uovo
•1 bustina di vanillina
•1/2 bustina di lievito per dolci
•la scorza grattugiata di 1 limone (solo la parte gialla)
•un pizzico di sale

per la farcitura:
•confettura di albicocca q.b.

per spolverizzare:
•zucchero a velo vanigliato

Preparazione:

In una ciotola, mettete la farina a fontana, preventivamente mischiata al lievito e setacciata, lo zucchero, la vanillina, la scorza grattugiata del limone (mi raccomando solo la parte gialla), il sale, il burro (che io ho sciolto nel microonde) e l'uovo.

Impastate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, poi avvolgetelo con della pellicola trasparente per alimenti e ponetelo in frigorifero per un'ora.

Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto, tirate una sfoglia di circa 3 mm e ricavatene con degli stampini, io ho usato per l'occasione stampini natalizi, delle sagome. Dovrete ottenerne un numero pari, poiché ogni **biscotto** è formato da una parte inferiore intera e una parte superiore sempre intera, ma con un buchino, che io ho praticato con il tappo versa vino.

Ponete quindi le sagome dei **biscotti** già in coppia su di una teglia, rivestita di carta forno.

Infornate i **biscotti**, in forno già caldo e lasciateli cuocere per circa 10 minuti a 180°; ricordatevi che non devono scurirsi, quindi se vedrete che tendono a diventare marroncini, estraeteli e diminuite la temperatura del forno. Appena sfornati, prendete una sagoma non bucata e ponetevi al centro mezzo cucchiaino di confettura di albicocche, ma volendo potete usare altri gusti di confettura, ad esempio quella di fragole, ciliege, amarene o addirittura potete farcirli di nutella. Poggiateci poi sopra, premendo leggermente, una sagoma con il buchino e mettete il **biscotto** così formato su di un vassoio. Continuate così, con il resto delle sagome. Quando avrete finito, cospargete tutti i **biscotti di frolla farciti** ottenuti con dell'abbondante zucchero a velo vanigliato.

Lasagne delicate,ricetta delicata

Le **lasagne delicate** sono una variante delle classiche **lasagne al forno**, nelle quali non compare il pomodoro, ma sono condite solo con la **besciamella**, il **prosciutto cotto** e il **grana padano**. Le **lasagne delicate** sono un **piatto** dal sapore molto **delicato**, sono semplici da preparare e di grande effetto per un pranzo importante.

Ingredienti per 12 persone:

•750 g di pasta fresca per **lasagne** all'uovo
•500 g di prosciutto cotto
•150 g di grana padano
•30 g di pangrattato
•qualche fiocchetto di burro

per la besciamella:

•2 l di latte fresco intero

•200 g di burro
•8 cucchiai di farina
•sale q.b.
•noce moscata q.b.

Preparazione:

Cominciate col preparare la **besciamella**, **ricetta base** da me già postata (cliccate qui per la sua preparazione). Naturalmente le dosi variano dalla **ricetta base** perché la **besciamella** è l'unico condimento delle **lasagne delicate**. Mettete sul fondo di una pirofila da forno una buona dose di **besciamella** e adagiatevi i fogli di **lasagne** all'uovo, creando il primo strato; naturalmente adattate i fogli di **lasagne** alla vostra pirofila. Io non ho fatto cuocere preventivamente i fogli di **lasagne** in acqua, perché mi trovo bene così. Dopo adagiatevi le fette di **prosciutto cotto**, la **besciamella** e il **grana padano** grattugiato. Per il secondo strato procedete come sopra ma saltando lo strato di **prosciutto cotto** (che va alternato, altrimenti le **lasagne delicate** diventano stucchevoli). Ripetete il procedimento per 6-7 volte. A me le **lasagne** piacciono a più strati, mentre se voi volete eliminare qualche strato regolatevi con le dosi degli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di **prosciutto cotto**, **besciamella**, **grana padano** grattugiato ed infine una buona dose di **pangrattato** che darà alle **lasagne delicate** una gratinatura croccante.

Cospargete poi la superficie delle **lasagne delicate** con dei fiocchetti di **burro** e infornate, in forno già caldo, a 200° per 45-50 minuti. Terminato il tempo di cottura, toglietele dal forno e lasciatele riposare per un quarto d'ora prima di servirle.
Una variante a questa **ricetta** può essere quella di distribuire tra gli strati di pasta dei formaggi che fondono tagliati a dadini o affettati sottilmente coma la fontina, il gorgonzola, la mozzarella o la scamorza. Io non li ho aggiunti perché non mangio formaggio e perché mia nonna, che era bolognese, mi ha sempre detto che le **lasagne** si fanno solo con la **besciamella**. Oppure potete

aggiungere delle verdure dal gusto delicato, tagliate a pezzetti e fatte stufare a fuoco dolce con poco burro e sale, le più consigliate sono i carciofi, gli asparagi le zucchine ed i funghi. Queste idee le ho prese dal sito Butta La Pasta!!!

Liquore al cioccolato,ricetta cioccolatosa

La **ricetta** del **liquore al cioccolato** l'ho trovata su YouTube ed è di un ragazzo simpaticissimo che fa la parodia di una cuoca famosa 😀 !!! Il **liquore al cioccolato** è un **liquore dolce** dal gusto **cioccolatoso** privo di coloranti e di aromi artificiali. Un'idea carina per **Natale** è quella di regalare ai vostri parenti o amici il vostro **liquore al cioccolato**, versato in bottiglie carine, magari dalle forme un po' strane….. sarete molto apprezzati!!!

Ingredienti:

•1 l di latte fresco intero

•800 g di zucchero

•200 g di cacao amaro in polvere (di ottima qualità)

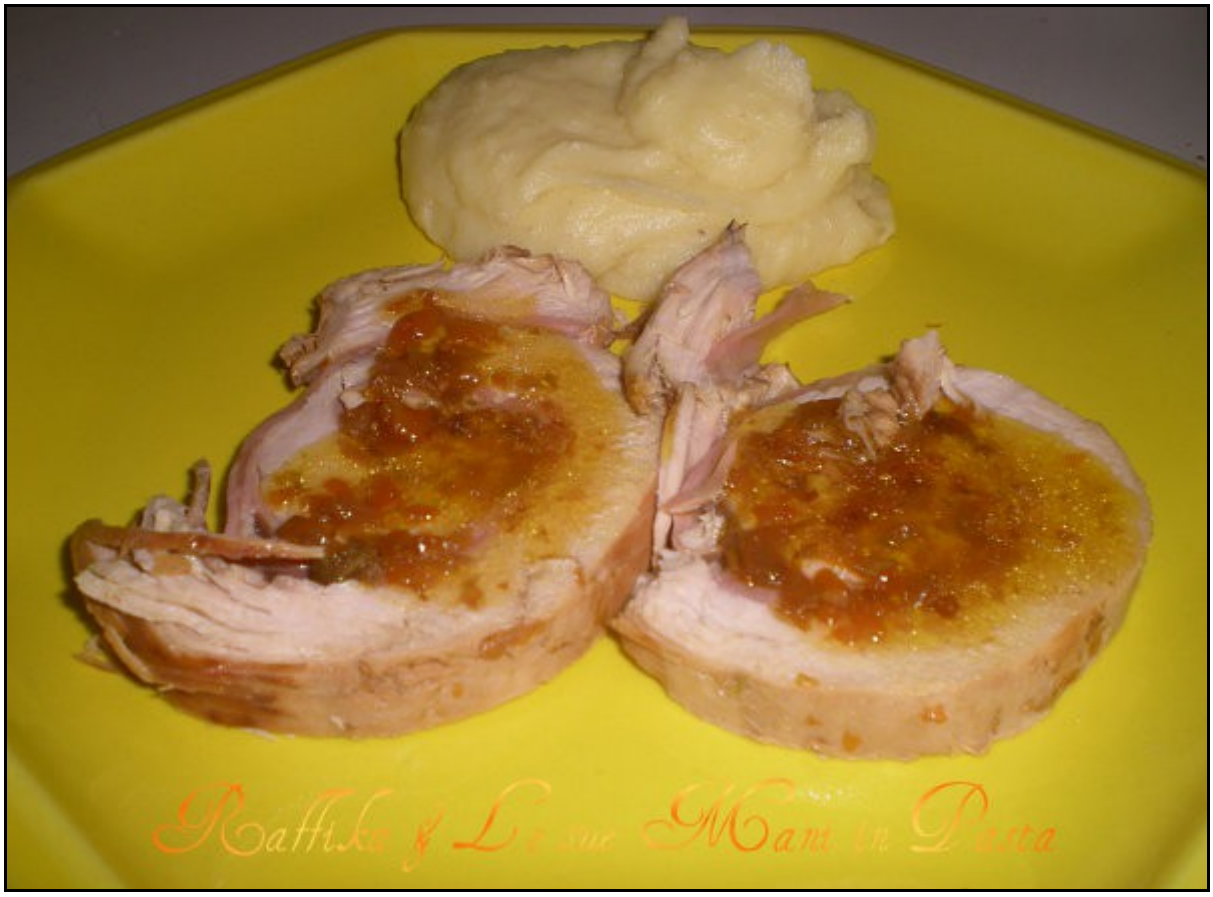
•200 ml di alcool puro

Preparazione:

In una pentola capiente mettete lo zucchero e il cacao setacciato, al fine di evitare grumi. Amalgamate bene lo zucchero e il cacao, mischiando il tutto con un cucchiaio di legno. Ora aggiungete il latte a freddo, lentamente e mescolate sempre il composto. Mi raccomando, evitate per quanto possibile la formazione di grumi!!! Dopo che avrete versato tutto il latte trasferite la pentola sul fuoco (a fiamma moderata) e iniziate a mescolare lentamente sino ad ebollizione. Una volta portato il composto ad ebollizione, lasciate bollire per 2-3 minuti, continuando sempre a mescolare e abbassando la fiamma. Dopo spegnete e lasciate raffreddare il tutto coperto con un coperchio. Una volta raffreddato togliete con un cucchiaio la panna al **cioccolato** formatasi sopra (a me non si è formata). Aggiungete ora l'alcool puro e mescolate accuratamente. Imbottigliate il vostro **liquore al cioccolato** e lasciatelo riposare per qualche giorno in un posto buio. Servitelo freddo!!!

Rollé di tacchino ripieno,ricetta delicata

Il **rollé di tacchino ripieno** è un **secondo piatto** molto **gustoso** e dal sapore **delicato**, ideale per un pranzo domenicale o un pranzo delle feste. Il **rollè di tacchino** prevede l'utilizzo della fesa di **tacchino**, taglio di carne **economico**, tagliata in un'unica fetta e per farcirlo utilizzeremo la mortadella e il grana padano grattugiato. Questa **ricetta** è semplicissima ed il risultato è davvero strepitoso. Gli ingredienti utilizzati per preparare il **rollé di tacchino ripieno** sono pochi in modo da esaltare tutta la **bontà** e **semplicità** di questo **piatto**.



Ingredienti:

•1 kg di fesa di **tacchino** (in un'unica fetta)
•120 g di mortadella
•50 g di grana padano
•1 cipolla
•1 carota
•1 costa di sedano
•1 dado da brodo

•30 g di burro
•6 cucchiai di olio evo
•sale e pepe q.b.
•1/2 bicchiere di cognac
•un po' di fecola di patate

Preparazione:

Per prima cosa bisogna farcire la fesa di **tacchino**. Fatevela tagliare in un'unica fetta dal vostro macellaio di fiducia e appiattitela un po' utilizzando un batticarne. Spolverateci sopra un po' di sale e di pepe e dopo adagiatevi le fette di mortadella e il grana padano grattugiato. Arrotolate la fesa di **tacchino** su sé stessa e legatela con dello spago da cucina. Se non siete pratici seguite questo tutorial del sito Giallo Zafferano. Preparate ora il soffritto di cipolla, carota e sedano (fatevi aiutare da **Sonia** e cliccate qui) e mettete in una padella capiente l'olio e il burro. Fate scaldare e poi aggiungete il trito di cipolla, carota e sedano; io le verdure le trito nel robot, perché i miei figli non gradiscono i pezzettini!!! Giratelo per far rosolare le verdure e lasciate cuocere finché la cipolla diventa completamente trasparente. Poi aggiungete il **rollé di tacchino** e fatelo rosolare bene da tutti i lati. Bagnate poi con il mezzo bicchiere di cognac e lasciate evaporare. Aggiungete, poi, il dado sbriciolato e 1/2 bicchiere d'acqua e cuocete a fuoco dolce, coprendolo con un coperchio e se si asciuga aggiungete, ogni tanto, un po' d'acqua. Regolate di sale e di pepe. Dopo circa un'ora, infilate una forchetta nel vostro **rollé di tacchino** per controllarne la cottura; se la forchetta si infila facilmente il **rollé** è cotto. Ora toglietelo dalla padella, prelevate un po' di sughetto di cottura e stemperatelo in una ciotola con un po' di fecola di patate che poi riverserete nella padella, mischiandolo al rimanente. Aumentate la fiamma e fatelo rapprendere. Dopo che il **rollé di tacchino** si è intiepidito tagliatelo a fette, mettetelo in un piatto da portata e conditelo con il sughetto di cottura. Il **contorno** ideale per questo **rollé** sono delle patate stufate o del puré di patate!!!

Pattika & Le sue Mani in Pasta

Vol au vent con mousse di tonno,ricetta salata

I **vol au vent**, tipici **salatini** della cucina francese, entrati a far parte anche della cucina italiana, sono dei simpatici cestini di **pasta sfoglia** che possono essere farciti in diversi modi, dal **dolce** al **salato**, e possono essere serviti con dei ripieni sia caldi che freddi. Le combinazioni di sapori e di aromi per preparare le **creme** che li farciscono sono tantissime; si possono farcire con una **mousse al salmone**, una **mousse di prosciutto**, con **crema alle erbe**, con l'**insalata russa**, con una **salsa cocktail** e i **gamberetti**, ecc.. Questi **salatini** sono facilmente reperibili nei supermercati, nel banco dei surgelati o nei negozi specializzati ma possiamo benissimo farli da noi, utilizzando però, in maniera più facile e veloce, la **pasta sfoglia** confezionata. I **vol au vent** sono una **ricetta** indicata come **stuzzichino** o come **aperitivo** oltre ad essere ideale per essere offerta a **buffet** in occasione di eventi particolari, come ad esempio il **cenone di fine anno** o il giorno di **Capodanno**. Sicuramente con i **vol au vent** stupirete e prenderete per la gola i vostri commensali 😃😃😃 !!! Io li ho riempiti con una **mousse di tonno delicatissima** e **facilissima** da preparare.
Questa **ricetta** l'ho trovata navigando sul web e l'ho preparata spulciando un po' dal sito di Giallo Zafferano e un po' dalle ricette di Misya.

Ingredienti per 26 vol au vent:

•3 rotoli di pasta sfoglia rotonda da 275 g
•1 uovo

Ingredienti per la mousse di tonno:

•2 scatole di tonno da 160 g
•2 confezioni di philadelphia da 80 g
•2-3 cucchiai di maionese
•2 cucchiaini di capperi
•un po' di succo di limone
•sale e pepe q.b.

Preparazione dei vol au vent:

Stendete la **pasta sfoglia** e ricavate dei dischetti del diametro di circa 7 cm, con un coppa pasta o con la base di un bicchierino o di una tazzina. Questi dischetti saranno le basi dei vostri **vol au vent**. Disponete questi dischetti su una teglia da forno, rivestita di carta forno, bucherellateli con una forchetta per evitare che si gonfino durante la cottura in forno e teneteli da parte. Ricavate, ora, altri dischetti, sempre del diametro di 7 cm, ma dove ricaverete un buco del diametro di 3 cm, al centro, con un coppa pasta di diametro inferiore, che vi serviranno da pareti per i vostri **vol au vent** e che, in cottura, si gonfieranno. Su ogni base poggiate 2 o 3 dischetti, a seconda di come volete alti i **vol au vent**. Spennellate il dischetto e i bordi con un uovo sbattuto per fare la doratura (in alternativa potete utilizzare anche del latte).

Infornate, ora, i vostri **vol au vent** a 180°, in forno già caldo, per 15 minuti circa o fino a quando non saranno gonfi e dorati in superficie. Lasciateli raffreddare fuori dal forno. Una volta che i **vol au vent** saranno completamente freddi potete farcirli con la **mousse di tonno** preparata in precedenza, non molto prima di portarli a tavola, altrimenti la pasta, bagnandosi con la **mousse di tonno**, perderebbe la sua croccantezza. Potete farcirli o con un cucchiaino o, per un effetto più scenografico, con una sac à poche, con la bocchetta a stella. Per chi non avesse in casa una sac à poche ecco un tutorial per costruirla da voi!!!

Preparazione della mousse di tonno:

Sgocciolate il **tonno** e frullatelo in un mixer insieme al philadelphia, ai capperi e al succo di limone. Dopo aggiungete la maionese, regolate di sale e pepe e frullate per un minuto al massimo della velocità. Riponete la **mousse di tonno** in frigorifero per almeno 2 ore prima di farcire i vostri **vol au vent**.

Mousse di prosciutto cotto,ricetta salata

La **mousse di prosciutto cotto** è una **crema** particolarmente **soffice** e **delicata**, in cui gli ingredienti vengono finemente tritati per poi servirla fredda. Questa preparazione prende il nome dal termine francese **mousse**, che vuol dire “schiuma”, proprio perché è composta da elementi soffici e spumosi. La **mousse di prosciutto cotto** è una **ricetta facile** da preparare ma di grande impatto. E’ una **crema delicata** ed **elegante**, perfetta come **aperitivo**, spalmata sui crostini, sulle tartine o come farcitura per i **vol au vent**, **ricetta** da me già postata (clicca qui). E’ ideale per preparazioni a **buffet** per pranzi importanti o per vigilie di **Natale** e **cenoni di fine anno**.

Ingredienti:

•320 g di **prosciutto cotto**
•2 confezioni di philadelphia da 80 g
•150 ml di panna da cucina
•30 g di grana padano
•sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tagliate il **prosciutto cotto** a pezzetti e mettetelo nel mixer insieme al philadelphia, alla panna e al grana padano grattugiato. Frullate il tutto, alla velocità massima, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Regolate, poi, di sale e di pepe e frullate ancora. Riponete la **mousse di prosciutto cotto** in frigorifero per almeno 2 ore prima di farcire i vostri **vol au vent**, prima di spalmarla sui **crostini** o prima di spalmarla sulle **tartine**. La **mousse di prosciutto cotto**, così come quella di **tonno** (clicca qui per la ricetta), dopo aver farcito i **vol au vent**, mi sono avanzate ed io le ho spalmate sulle **tartine**. Utilizzando il pane per tramezzini e le formine dei biscotti, potete fare le **tartine** in tante forme diverse; è un'idea carina e simpatica!!!
Una variante a questa **ricetta** può essere quella di sostituire, alla **mousse di prosciutto cotto**, il philadelphia con 80 g di ricotta e 80 g di mascarpone. Oltre al pepe potete, inoltre, utilizzare altre spezie come la noce moscata (notizie prese dal sito Gustissimo).

Torciglioni di sfoglia,ricetta salata

I **torciglioni di sfoglia** sono una bellissima idea da proporre come **aperitivo** o come **finger food** in un **buffet** delle feste, come ad esempio il **cenone di fine anno**. I **torciglioni di sfoglia** sono semplicissimi da preparare e si possono farcire con tutti i tipi di salumi, dal prosciutto cotto a quello crudo, dalla mortadella alla pancetta affumicata, ecc. I **torciglioni di sfoglia** che ho preparato oggi li ho farciti con lo **speck** e con il **salame ungherese**.
La **ricetta** l'ho presa dalle ricette di Misya, apportandone qualche modifica.

Ingredienti:

•2 rotoli di pasta sfoglia
•80 g di speck
•80 g di salame ungherese
•2 uova
•40 g di grana padano
•sale q.b.

Preparazione:

In una ciotola sbattete l'uovo, il sale e il grana padano grattugiato. Srotolate la **pasta sfoglia** e spennellatela per metà della sua lunghezza con l'uovo sbattuto e il grana padano. Adagiate, ora, sulla **pasta sfoglia** le fette di **speck** e piegate la pasta a metà, in modo da far combaciare perfettamente i bordi. Esercitate una leggera pressione sui bordi per far aderire bene la **pasta sfoglia**. Con un rotella dentellata o con la rotella taglia pizza, ricavate delle striscioline di circa 2 cm., prendete le due estremità di ogni strisciolina e arrotolatela su sé stessa, in modo da formare una spirale. Spennellate, poi, i **torciglioni di sfoglia** con l'uovo avanzato e trasferiteli su una teglia da forno, rivestita di carta forno e infornate, in forno già caldo a 180° per 15-20 minuti circa o fino a quando risulteranno dorati in superficie. Proseguite ora con la farcitura dell'altro tipo di **torciglioni di sfoglia**, quelli con il **salame ungherese**, seguendo lo stesso procedimento per la loro preparazione di quelli con lo **speck**. Infatti le dosi che ho dato negli ingredienti sono per due tipi di **torciglioni di sfoglia**. Una volta terminata la loro cottura, lasciateli intiepidire e serviteli. Io non li ho lasciati lunghi, ma li ho tagliati a metà per una maggiore maneggevolezza.

Maiale in crosta con salsa all'arancia,ricetta raffinata

Il **maiale in crosta con salsa all'arancia** è un **secondo piatto raffinato** e molto scenografico, ideale da servire per stupire i vostri ospiti durante i pranzi importanti, come quello di **Natale** o il **cenone di fine anno**. Per questa **ricetta**, il **maiale** viene avvolto con la **pancetta** e chiuso con la **pasta brisée**, che cuocendosi in forno, diventa croccante e dorata. Il **maiale in crosta** è accompagnato da una **salsa all'arancia** profumatissima e delicata. L'**arancia**, dall'inconfondibile fragranza, segna l'inizio della stagione fredda. Questo agrume è un ingrediente estremamente versatile perché, in pratica, si utilizza tutta: dalla scorza profumata al gradevole succo, alla morbida polpa. Adatta per la preparazione di pietanze dolci e salate, l'**arancia** trova vari impieghi in gastronomia e si sposa magnificamente con le carni, sia bianche che rosse e inaspettatamente anche con il pesce, inoltre si rivela preziosa per cucinare **salse** di ogni tipo, come in questa **ricetta**.

Ingredienti:

•1,2 kg di prosciutto di maiale
•150 g di pancetta a fette
•il succo di 3 arance
•la scorza grattugiata di 1 arancia

•1 bicchiere di Cointreau o Grand Marnier
•6 cucchiai di olio evo
•30 g di burro
•1 dado da brodo
•sale e pepe q.b.
•un po' di fecola di patate
•1 confezione di pasta brisée da 250 g
•1 tuorlo d'uovo

Preparazione:

La carne che ho scelto per preparare questa ricetta è il **prosciutto di maiale**, perché a differenza degli altri tagli, come la lonza ad esempio, rimane più umida e più adatta a certi tipi di preparazioni. Per prima cosa mettete a rosolare il **prosciutto di maiale** in una padella, dove avrete fatto scaldare precedentemente, l'olio e il burro. Salate, pepate e fatela rosolare per bene in tutte le sue parti, per circa 20 minuti, fino a quando non si sarà formata sulla carne, una crosticina dorata. Dopo aggiungeteci un bicchiere di Cointreau o di Grand Marnier e lasciate evaporare. Una volta sfumato il liquore, versatevi il succo di tre arance, la scorza di un'arancia, mi raccomando non la parte bianca, il dado da brodo sbriciolato e un po' d'acqua e lasciate cuocere ancora, a fuoco lento, per circa 30-35 minuti. Terminata la cottura della carne, mettetela a raffreddare. Dopo avvolgete il **prosciutto di maiale** nelle fette di **pancetta** e adagiatelo sulla **pasta brisè**, sigillandone bene i bordi. Spennellate, ora, con l'uovo sbattuto e trasferite il **maiale in crosta** in una teglia da forno, ricoperta di carta forno. Lasciatelo cuocere a 180°, in forno già caldo, per circa 35 minuti o comunque fino a che la superficie non sarà di un bel colore dorato. Con il sughetto rimasto nella padella preparate la **salsa all'arancia**, semplicemente mettendone un po' in una ciotola e stemperando con un po' di fecola di patate. Riversate nella padella e fate rapprendere a fuoco vivo; la **salsa all'arancia** deve essere cremosa. Servite il **maiale in crosta** decorando il piatto con delle fette d'**arancia** e accompagnandolo con delle patate stufate o un misto di verdure al forno. Mi raccomando, una volta tagliato a fette, cospargetelo di **salsa all'arancia**.

Arrosto agli spinaci filante,ricetta sfiziosa

L'**arrosto agli spinaci filante** è una **ricetta** davvero chic e d'effetto ed è per questo che l'ho scelta per festeggiare i **sei mesi del mio blog**. E' un **secondo piatto** che non ha bisogno di **contorno** proprio per il suo ripieno, di spinaci e fontina filante, che stupirà i vostri ospiti sia per la bontà che per la presentazione. La preparazione dell'**arrosto agli spinaci filante** è un po' lunga e laboriosa ma vi assicuro che ne vale la pena.

Ingredienti per 8 persone:

•1 kg e 600 g di **fesa di vitello** (magatello o girello)
•600 g di **spinaci surgelati**
•1 spicchio d'aglio
•120 g di **fontina** (a fette)
•70 g di burro
•40 g di grana padano
•1 dado da brodo
•1/2 l di vino bianco secco

•3-4 cucchiai di olio evo
•sale q.b.
•1 cucchiaio di farina o di fecola di patate

Preparazione:

Mi raccomando all'acquisto del pezzo di carne, che deve essere di ottima qualità, quindi affidatevi al vostro macellaio di fiducia. Tagliate l'aglio a fettine sottili e con un coltellino appuntito praticate dei piccoli tagli nel pezzo di carne ed introducetevi l'aglio. Adagiate la carne in una casseruola con 3-4 cucchiai di olio evo e 30 g di burro e rosolatela in forno a 180° per 30-35 minuti circa. Spolverizzate l'arrosto con il dado da brodo sbriciolato, bagnate con il vino bianco e cuocete per un'ora e mezza. Per preparare l'**arrosto agli spinaci filante** io ho utilizzato gli **spinaci** surgelati, molto più pratici di quelli freschi, ma non metto in dubbio che questi ultimi sono più nutrienti e saporiti. Se utilizzerete gli **spinaci** freschi, mondateli, lavateli più volte con molta acqua, perché di solito contengono molta terra e lessateli in poca acqua salata. Mentre se, come me, utilizzerete gli **spinaci** surgelati procedete nel modo seguente. Mettete i cubotti di **spinaci**, in una larga padella, sul fuoco a fiamma moderata, rigirandoli spesso e man mano che si scongelano aprite le foglie con una forchetta. A metà cottura aggiungete il sale. Quando si saranno del tutto scongelati e quindi lessati, togliete un po' di acquetta che si sarà formata e aggiungete nella stessa padella, 40 g di burro e il grana padano grattugiato. Cuocete per una decina di minuti, mescolate bene e tenete gli **spinaci** da parte, al caldo. A cottura ultimata togliete l'**arrosto agli spinaci filante** dal forno, lasciatelo riposare 30 minuti poi tagliatelo a fette regolari, meglio se con un coltello elettrico, in modo che la carne ancora calda non si rompa. Adagiate quindi le fette in una pirofila, alternandole con fette di **fontina** e strati di **spinaci**. Cospargete tutto con il sughetto formatisi nella casseruola dove ha cotto la carne e passate in forno per altri 15 minuti. A fine cottura, in un pentolino, raccogliete il sugo di cottura dell'**arrosto agli spinaci filante** e fatelo restringere su fuoco basso, mescolando con un cucchiaio di legno. Se occorre, addensate la salsa con un cucchiaio di farina o di fecola di patate. Servitelo ben caldo, passando a parte la salsa ristretta, anch'essa calda.
Questo arrosto, proprio per la sua farcitura non ha bisogno di **contorno**, ma io l'ho servito con delle **patate novelle al rosmarino** cotte al forno. Provate a prepararlo e poi mi direte!!!

Rattika & Le sue Mani in Pasta

Panettone con crema all'arancia,ricetta riciclo

Il **panettone con crema all'arancia** è una **ricetta** nata per caso, perché dovevo riciclare un **panettone** artigianale, avanzato durante le festività natalizie. Chi di voi non si ritrova, dopo le festività, a dover consumare **pandori**, **panettoni**, **torroni** o **frutta secca**? Con un po' di fantasia e di originalità si possono creare delle **ricette** davvero **deliziose**. Il **panettone con crema all'arancia** è un **dolce delizioso** e dal sapore **delicato** che vi aiuterà a smaltire le fette di **panettone** o se volete, di **pandoro**, avanzate. Ho scelto di preparare una **crema all'arancia** perché il periodo è indicato per questo agrume profumatissimo e nutriente.

Ingredienti per 8 persone:

•8 fette di **panettone artigianale**

Ingredienti della crema all'arancia:

•600 ml di latte intero
•4 tuorli d'uovo

•60 g di farina
•150 g di zucchero semolato
•la spremuta di un’arancia
•la scorza grattugiata di un’arancia

Preparazione:

Lavorate, con una frusta elettrica, i tuorli d’uovo, lo zucchero, la farina e il succo d’arancia.

Poi, mettete a scaldare, in un pentolino, il latte intero con la buccia grattugiata dell’arancia, mi raccomando non la parte bianca, che ha un sapore amarognolo.

Quando il latte inizia a bollire, versatevi il composto precedentemente lavorato e mescolate velocemente, con un cucchiaio di legno. Quando la **crema all'arancia** si sarà addensata, sarà pronta.

La dose del latte è tale, da non far venire la crema densissima, perché deve essere versata sulla fetta di **panettone**, ma deve risultare fluida. Una volta pronta la **crema all'arancia**, riscaldate nel microonde le fette di **panettone** e versate su ogni fetta la **crema**. Il **panettone con crema all'arancia** va servito rigorosamente caldo, sia le fette di **panettone** che la **crema all'arancia**. Con poche mosse e poca fatica stupirete i vostri ospiti e smaltirete le vostre scorte!!!