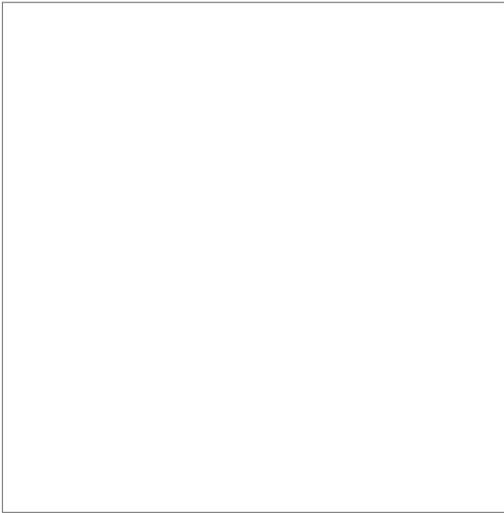


Raccolta di ricette stampabile Natalizio:



*Raccolta di ricettine semplici e sfiziose, senza fare troppi salti mortali per il periodo natalizio.
Buon appetito!*



Indice ricette

Antipasti

- *Spiedini di gamberi e zucchine*
- *Insalatina di polpo*

Primi

- *Spaghetti cozze aglio olio e peperoncino*
- *Trenette porri e zafferano*

Secondi

- *Plumcake di zucchine ricetta salata*
- *Tasche di pollo ripiene con salsa cremosa di yogurt ai funghi porcini*
-

Contorni

- *Funghi al prezzemolo*

- *Patate arrosto cottura al microonde*

Dolci

- *Regalini di Natale con sorpresa al marzapane*
- *Praline di mandorle ricoperte al cioccolato*



Ricette Antipasti



- ***Spiedini di gamberi zucchine:*** *semplici e sfiziosi spiedini di mare da fare velocemente.*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Gamberoni 16
- Spiedini di legno 8
- Peperone rosso 2
- Olio evo q.b.
- Pepe di Cayenna 1 cucchiaino
- Timo 1 cucchiaino
- Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo tritati 1 cucchiaino
- limone 2 cucchiaini di succo

PREPARAZIONE:

1. **MARINARE PRIMA I GAMBERI:** mettere i gamberoni in un contenitore con due cucchiaini di olio e due cucchiaini di succo di limone con un cucchiaino di pepe di cayenna, un cucchiaino di Timo e lasciare marinare in frigo mezz'ora.
2. **PREPARARE LA SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO AI PEPERONI:** Pulire il peperone rosso togliendo la calotta esterna e poi i semi interni, lavare sotto acqua corrente fredda asciugare e tagliare a strisce.
3. In una padella mettere a cuocere le strisce di peperone con mezzo bicchiere d'acqua, uno spicchio d'aglio e il prezzemolo, circa 10 minuti, almeno fin quando i peperoni si siano ammorbiditi e l'acqua si sia asciugata.
4. Rigirare spesso e aggiustare di sale.
5. Pronti i peperoni intiepidire e tagliare al mixer tritando in maniera grossolana senza togliere aglio e prezzemolo, lasciare riposare da parte.
6. **PREPARARE LE ZUCCHINE:** Spuntare le zucchine, lavare e tagliare a rondelle e mettere a cuocere in una padella scottando per ogni lato, con olio aggiustando di sale, ci vogliono 5 minuti.
7. **COMPORRE GLI SPIEDINI:** Ogni spiedino è composto da due gamberoni per stecco alternando due rondelle di zucchine. Grigliare sotto al grill per 15 minuti, se invece volete usare la brace di carboni bastano pochi minuti per lato.
8. Servire con una spolverata di prezzemolo fresco e salsa di peperoni.





- ***INSALATINA DI POLPO:*** buona tutto l'anno , insaporita da deliziose olive taggiasche e presentata in simpatici bicchierini fingerfood.

INGREDIENTI PER 6 BICCHIERINI

- *Polpo 1 kg (calcolare che si restringe molto in cottura)*
- *Patate 250gr*
- *Pomodorini 10*
- *Cipolla di tropea 1*
- *olive taggiasche snocciolate 1 cucchiaio*
- *Olio evo 3 cucchiari*
- *Pepe un pizzico*
- *Sale q.b.*
- *Allore 2 foglie*
- *rosmarino 2 rametti*

- *Prezzemolo 1 cucchiaino*

PREPARAZIONE:

1. *Cucinare il polpo calcolando un ora per ogni kg , con alloro e rosmarino in acqua bollente salata, quando l'acqua bolle calare il polpo nell'acqua e ripreso il bollore abbassare la fiamma.*
2. *Lessare le patate lavate e no sbucciate, calcolando circa 40 minuti dall'inizio del bollore sempre in acqua salata.*
3. *Durante la cottura del polpo per arricciare i tentacoli abbassare un paio di volte nell'acqua bollente prima di immergerlo per la cottura, così ammorbidisce anche le sue carni.*
4. *Pronto il polpo aspettare che si intiepidisce, tagliare a pezzi , passarlo in una terrina e aggiungere le patate lessate e sbucciate, i pomodori tagliati a pezzetti e il prezzemolo tritato.*
5. *Insaporire con olio, sale e un pizzico di pepe.*
6. *Lasciare riposare mezz'ora prima di servire.*
7. **METTERE I POMODORI PER ULTIMO SENNO SI AFFLOSCIANO.**



Ricette Primi

- **SPAGETTI COZZE AGLIO OLIO E PEPERONCINO:** *Un gustoso piatto che passa dagli occhimi inebria di profumo e appaga il palato con la sua semplicità e freschezza.*



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- *Olio di oliva 100ml*
- *Peperoncino piccante 2*
- *oppure al posto del peperoncino tritato 1 cucchiaino di peperoncino in polvere.*
- *Sale q.b.*
- *Spaghetti n.3 400gr*
- *Cozze 500gr*
- *Prezzemolo tritato 1 cucchiaio*
- *Vino bianco secco mezzo bicchiere*

PREPARAZIONE

1. *Mettere in una padella antiaderente aglio tritato e un cucchiaino di peperoncino con l'olio.*
2. *Lasciare imbiondire appena l'aglio aggiungere le cozze e a fuoco alto sfumare con vino bianco e lasciare che si aprono coperte con un coperchio, 4 minuti.*
3. *Lasciare le cozze chiuse, non sono buone.*
4. *Intanto cuocere gli spaghetti per i tempi di cottura scritti sopra la confezione, in genere 10/12 minuti , ma vanno tolti qualche minuto prima per finire la cottura nel sugo di cozze assorbendo aromi e sapori.*
5. *Rigirare di tanto in tanto spaghetti e cozze, servire con una spolverata di prezzemolo fresco trittato.*



•
TRENETTE PORRI E ZAFFERANO: condimento super veloce da preparare anche in anticipo. Porri e zafferano si sposano con una fantastica Trenetta.



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

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Olio 1 cucchiaio
- porri tagliati ad anelli 100gr
- Vino bianco 100ml
- Brodo vegetale 100ml
- Ricotta 100gr
- Zafferano 1 cucchiaio
- Formaggio grattugiato fresco 4 cucchiari
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

1. *Tagliare i porri ad anelli e lavarli sotto acqua corrente velocemente.*
2. *In una padella antiaderente mettere un cucchiaino di olio e far ammorbidire i porri.*
3. *Aggiungere il vino e lasciare cuocere a fuoco lento per 5 minuti fino a far ammorbidire i porri, quasi cremosi.*
4. *Si può sostituire il vino con il brodo vegetale.*
5. *In una terrina mettere la cipolla stemperando con una forchetta e ammorbidendo con un po' di acqua tiepida di cottura della pasta, girando con un cucchiaino di legno, poi aggiungere lo zafferano e un cucchiaino di formaggio aggiustando di sapore di sale e pepe.*
6. *Cuocere le trenette in abbondante acqua salata.*
7. *Quando si scola la pasta, lasciarla un pochino umida non deve essere asciutta in modo da legarsi perfettamente alla trenetta.*
8. *Condire con i restanti cucchiaini di formaggio e servire tiepida.*



Ricette secondi



- **TASCHE DI POLLO RIPIENE CON SALSA CREMOSA DI YOGURT AI FUNGHI:** petti di pollo farciti con un gustoso ripieno ai funghi.

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

- Petti di pollo 2 da circa 400gr

Per il ripieno:

- Funghi misti, oppure solo porcini o champignon
- Yogurt cremoso light fage 2% 150gr

- Formaggio grattugiato fresco
- Prezemolo fresco tritato fine 1 cucchiaio
- Timo e maggiorana 1 cucchiaino per tipo
- Noce moscata un pizzico
- Olio evo 2-3 cucchiari
- Sale e pepe q.b.
- Aglio 1 spicchio

Per la cottura:

- Brodo vegetale 3 bicchieri o acqua diluita con vino bianco

PREPARAZIONE:

1. Con un coltellino pulire i funghi da eventuali residui di terra e lavarli delicatamente e asciugarli con un panno pulito
2. Spellare lo spicchio d'aglio, rosolare con 2-3 cucchiari di olio e aggiungere i funghi tagliati a pezzi , aggiustare di sale e lasciare cuocere per qualche minuto.
3. Poi sfumare i funghi con mezzo bicchiere di brodo vegetale.
4. Lasciare cuocere fino a far assorbire tutto il brodo messo.
5. Intanto mentre cuociono i funghi dividere i petti di pollo in due filetti ripulendoli da rimasugli e ossetti in eccesso se non l'avesse fatto già il macellaio.
6. Con un coltello affilato tenendo il filetto parallelo al piano di lavoro far scorrere la lama al suo interno facendo un buco.
7. Se non siete pratici chiedete al macellaio.
8. Una volta pronti i funghi dividerli in due porzioni.
9. Una porzione di funghi va tritata al mixer in maniera grossolana.
10. In una terrina mettere i funghi tritati , il formaggio parmigiano fresco, aggiustare di sale, pepe, timo e maggiorana.
11. poi aggiungere lo yogurt light fage 2% e mescolare il tutto con il cucchiaio fino a fare una crema.
12. Farcire i petti di pollo con il composto di formaggio e funghi facendosi aiutare da un cucchiaio o una saccapoche -
13. Pronti i filetti ripieni disporli in una teglia , coprirli con i funghi messi da parte e con mezzo bicchiere di brodo vegetale infornare 200° per 30 minuti.
14. Servite caldi tagliando il filetto in tre parti per porzione accompagnando con i funghi messi da parte.
15. Se avanza abbastanza liquido di cottura fare una bella salsina aggiungendo in una padellina un mezzo cucchiaio di burro e farina mescolando fino ad addensare il sugo.
16. Cospargere i filetti di pollo con la salsa e servire.



- **PLUM CAKE DI ZUCCHINE RICETTA SALATA:** Cosa ne dite se ogni tanto inforniamo un plum cake farcito ricco di sapore?? L'ho trovato strategico quando vado di fretta ed ho bisogno di avere già qualcosa pronto ed è ideale da portare a merenda. Ho voluto provare a farlo a base di zucchine e devo dire che l'idea è riuscita e piace a grandi e piccini.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Farina 250gr
- Uova 3
- Ricotta 100gr
- Lievito in polvere 1 bustina
- Latte 50gr

- Zucchine 500gr
- Pancetta 100gr
- Cipolla mezza
- Parmigiano grattugiato fresco 1 cucchiaio
- Mozzarella 100gr
- Sale e Pepe q.b.
- Noce moscata un pizzico

PREPARAZIONE:

1. Spuntare le zucchine, lavarle e tagliarle a in maniera grossolana a pezzi.
2. In una padella mettere 3 cucchiaini di olio evo e farci appassire la mezza cipolla tagliata a fettine con un pizzico di sale.
3. Aggiungere le zucchine alle cipolle una volta appassite e lasciate cuocerle fino a che non si ammorbidiscono.
Se necessario aggiungete mezzo bicchiere d'acqua alla volta.
4. A parte ho unito prima la farina setacciata con il lievito al formaggio grattugiato fresco, poi ho iniziato ad aggiungere la ricotta, le uova, le zucchine intiepidite e la pancetta aggiustando di sale e pepe con un pizzico di noce moscata.
5. Ho lavorato tutto velocemente con le fruste ma si può fare anche a mano prima con la forchetta o un frustino e poi con un cucchiaio di legno.
6. Aggiungere il latte e continuare ad amalgamare il tutto fino a rendere il composto liscio e omogeneo.
7. Una volta che tutti gli ingredienti si sono ben amalgamati passate il composto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato e a infornate in forno già caldo a 180°C per 45/50 minuti.
8. Fatelo raffreddare e poi tiratelo via dallo stampo e servitelo a fette



Ricette Contorni



FUNGHI PORCINI AL PREZZEMOLO: Questa è una preparazione semplice e sfiziosa, ottimo contorno, condimento o stuzzichino . La maniera che trovo migliore per sfruttare al meglio il fungo senza perdere tutto il suo sapore di stagione e genuinità.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Funghi porcini 500gr

- Olio evo 4-5 cucchiari
- Sale q.b.
Prezzemolo tritato 1 cucchiario abbondante
- Aglio 1 spicchio grande

PREPARAZIONE:

1. Pulire i funghi porcini togliendo la parte terrosa dal gambo e sciacquando sotto acqua corrente
2. Tagliarli per il lungo di 2-3 mm circa
3. tritare il prezzemolo e tagliarlo in pochi pezzi l'aglio.
4. Scaldare l'olio in una padella con l'aglio a fuoco alto
5. Appena l'aglio inizia a sfrigolare toglierlo dall'olio e mettere i funghi asciugati bene.
6. Lasciare cuocere per 4-5 minuti mescolando spesso.
7. Passati i primi 5 minuti aggiungere il prezzemolo e lasciare cuocere per altri 4-5 minuti a fuoco medio .
8. Servire ancora caldi aggiustando di sale.



- **PATATE ARROSTO COTTURA AL MICROONDE:** Un ottimo contorno sprint.

. Mi sono trovata benissimo nella preparazione di patate arrostate cotte al microonde



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- Patate 500gr
- Olio 2 cucchiaio
- Sale e pepe q.b
- Aglio 1
- Rosmarino 1

PREPARAZIONE:

1. Lavare e sbucciare le patate
2. Tagliare in maniera grossolana e mettere nel piatto crisp.
3. Infornare al microonde , impostare cottura crisp e rigirare di tanto in tanto lasciare cuocere per 15 minuti.

La ricetta è valida anche se non avete un piatto crisp e vanno benissimo altri utensili per microonde...sempre funzione microonde.

P.S: non avendo la funzione crisp va benissimo la cottura a 750 watt



Ricette Dolci

- **REGALINI DI NATALE CON SORPRESA AL MARZAPANE:**
dolcetti al marzapane ricoperti di pasta da zucchero per fare un dolce



pensierino , ma anche un ottimo spunto come segna posto per decorare il tavolo del cenone in tema Natalizio.

INGREDIENTI:

- Pasta da zucchero Rossa 100gr
- Pasta da zucchero Bianca 100gr
- Stampino quadrato
- Un attrezzo decorazioni modelling occhi
- Gelatina per incollare q.b.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- Farina di mandorle 200gr
- Zucchero 200gr
- Albume q.b.
- Essenza di mandorle
- Acqua di fiori di arancio



PREPARAZIONE:

1. Preparare prima l'impasto unendo la farina di marzapane, essenza di arance e zucchero.
2. Formare con la pasta di marzapane non più alto di 4 cm e intagliato con uno stampo quadrato 12 pezzi quadrati.
3. Con un matterello stendere la pasta da zucchero rossa , e con lo stampino quadrato ho incominciare a fare quadratini di pasta da zucchero, 6 per ogni pralina quadrata.
4. Poi quadratino per quadratino incominciare a coprire tutti i lati.
5. Modellare a forma di cubo.
6. Per completare il regalino stendere la pasta da zucchero bianca e ricavare un nastro lungo largo circa 3 mm.
7. Inumidire con della gelatina la parte superiore del regalino e incollare o il nastro a la sua superficie.
8. Per i fiocchi fare piccole strisce di pasta da zucchero colorata , larghe 4 mm e lunghe 2 cm e ripiegare su bastoncini come matite e unire le estremità premendo con le dita.
9. Incollare il tutto con gelatina alimentare.
10. Decorare con codette Natalizie.



- ***PRALINE DI MARZAPANE AL CIOCCOLATO FONDENTE:*** un goloso dolcetto al profumo di arancia



INGREDIENTI PER 12 PRALINE:

- *Farina di mandorle 200gr*
- *Cioccolato fondente 300gr*
- *Zucchero 200gr*
- *Albume q.b.*
- *Essenza di mandorle*
- *Acqua di fiori di arancio*
- *Codette decorative a piacimento*

PREPARAZIONE:

- 1. Mettere in una terrina la farina di mandorle .*
- 2. Amalgamare con lo zucchero la farina di mandorle con un cucchiaino di acqua di fiori di arancio e alcune gocce di essenza.*
- 3. Mescolare i composti con un cucchiaino di legno e pian piano aggiungere dell'albume d'uovo non montato, almeno due cucchiainate.*
- 4. Una volta pronto l'impasto iniziare a fare delle palline.*
- 5. Una ad una metterle su una griglia, non più grosse di una noce.*
- 6. Lasciare asciugare in un posto fresco e areato per dodici ore.*
- 7. Al momento di glassare le palline di marzapane,sciogliere il cioccolato al microonde per tre minuti potenza massima mescolando di tanto in tanto, oppure a bagno maria mescolando spesso.*
- 8. Versare il cioccolato fondente sciolto ma no bollente, tiepido, sulle praline messe su una griglia, ma si possono anche inzuppare direttamente in una ciotola.*
- 9. Decorare con codette a tema natalizio ancora prima che si compattasse la pralina.*
- 10. Lasciare raffreddare mezz'ora in frigo.*



Auguri di Buon Natale e felice Anno Nuovo da Status Mamma.

