



Le ricette
con il
fornetto Versilia



raccolta di ricette
trovate in rete

Molte delle ricette proposte in questo ricettario sono state reperite in rete e, quando è stato possibile, è stata richiesta l'autorizzazione agli autori per la loro pubblicazione . In fondo ad ogni ricetta è stato riportato il nome dell'autore, se presente.

Ringrazio fin d'ora:

- *Clo del forum cucinainsimpatia*
- *Fairyt del forum cucinainsimpatia*
- *Lacucinadegliangeli.net*
- *Laura De Vincentis del sito L'antro dell'alchimista*
- *Laura Ravaioli del Gambero Rosso*
- *Marco De Vincentis del sito omonimo*
- *Ricettario allegato del fornetto Versilia*
- *Shunya di cucinainsimpatia*
- *Silente del forum cucinainsimpatia*
- *Sottomarina dal forum Paperando*



Le ricette dolci



Buccellato toscano

Ingredienti

- 500 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito
- 4 uova
- La buccia di un limone grattugiata
- Un pizzico di sale

Preparazione

Mescolate lo zucchero e la farina a cui unirete le uova sbattute, il burro sciolto e la buccia del limone.

Aggiungete il latte necessario per formare un impasto morbido ed in ultimo la bustina di lievito anch'essa sciolta nel latte.

Imburrate e infarinate il forno "Versilia" e ponetelo sul fuoco.

Un'ora di cottura a fuoco moderato.

Dal ricettario del fornello Versilia di Oreste Pardini



Budino di cioccolata

Ingredienti

- 1 litro di latte
- 100 g di zucchero + 50 g per il caramello
- 80 g di cioccolata
- 80 g di savoiardi
- 4 uova
- Aroma di vaniglia

Preparazione

Grattate la cioccolata, mettetela nel latte e quando bolle unitevi lo zucchero e i savoiardi semimezzati.

Mescolatelo spesso e dopo mezz'ora di bollitura colatelo. Quando sarà freddato aggiungete le uova frullate e la vaniglia, versatelo nel forno "Versilia", dove avrete fatto caramellare 50 g di zucchero.

Si serve freddo.

Dal ricettario del fornetto Versilia di Oreste Pardini



Ciambella alla ricotta

Ingredienti

- 250 g di ricotta
- 250 g di zucchero
- 250 g di farina
- 3 uova
- 20 g di burro
- Un bicchiere di latte
- Una bustina di lievito
- La buccia di un limone grattugiato
- Aroma di vaniglia
- Un pizzico di sale
- Zucchero in granella
- 40 g di pinoli

Preparazione

Lavorare molto bene le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta, il burro ammorbidito, l'aroma di vaniglia, la scorza grattugiata del limone e il pizzico di sale; aggiungere anche il latte in quantità tale da rendere l'impasto omogeneo (la quantità precisa dipende dalla consistenza della ricotta).

Amalgamare bene il tutto, quindi unire la farina precedentemente setacciata con il lievito.

Imburrare e cospargere con pangrattato il fornetto Versilia; imburrare anche il coperchio.

Mettere il composto nella pentola e in superficie distribuire i pinoli e la granella di zucchero.

Far scaldare lo spargi fiamma per qualche minuto quindi appoggiare il fornetto; tenere la fiamma alta per qualche minuto, quindi portarla al minimo e cuocere il dolce per circa cinquanta minuti.

Prima di spegnere il fuoco verificare la cottura con la prova stecchino.

Ricetta di Uovazuccheroefarina



Ciambella allo yogurth

Ingredienti

- 3 uova medie
- 250 gr di zucchero
- 300 gr di farina
- 90 gr di olio di semi di mais
- 100 gr di latte intero
- 1 vasetto di yogurt alla banana
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito chimico per dolci

Preparazione

Nella ciotola del Kenwood versiamo le uova e lo zucchero, montiamo la frusta a filo grosso e azioniamo alla massima velocità per 10 minuti, fino ad ottenere delle uova bianche e spumose, a questo punto sempre con le fruste in movimento alla massima velocità, aggiungiamo a filo l'olio, poi uniamo lo yogurt e facciamo incorporare bene. Uniamo la farina miscelata al lievito e alla vanillina, il latte e facciamo incorporare delicatamente.

Imburriamo e infariniamo lo stampo, versiamo all' interno il composto, chiudiamo con il coperchio e mettiamolo a cuocere sul fornello piccolo a fiamma alta per 5 minuti e i restanti 85 minuti a fiamma bassissima.

Nota: La ricetta originale prevedeva una cottura totale di 60 minuti, voi controllate passato questo tempo se il dolce è pronto altrimenti proseguite la cottura per altri 30 minuti come ho fatto io. Se invece volete cuocerla in forno potete farlo facendola cuocere a 180° per 45 minuti circa.

Dal sito lacucinadegliangeli.net



Ciambella alta alta

Ingredienti

- 4 bicchieri di farina
- 2 bicchieri di zucchero
- 4 uova
- 2 bicchieri di crema di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaino di cannella

Preparazione

Lavorare la crema di latte e lo zucchero sino allo scioglimento completo dello zucchero.

Agg. i tuorli d'uovo assieme alla farina e al lievito montare i bianchi a neve ed incorporarli piano.

Versate l'impasto nella pentola fornetto debitamente spennellata di burro fuso ed molto importante infarinata, cuocete prima a fuoco medio per 3 minuti e poi abbassate la fiamma per 50 min.

Dal sito MarcoDeVincentis



Ciambella del bar originale

Ingredienti

- 400 gr farina
- 350 gr zucchero
- 6 uova
- 150 ml latte
- 100 ml olio di semi di girasole
- 1 bustina lievito per dolci
- scorza limone grattugiata

Preparazione

Montare gli albumi a neve. Sbattere x almeno 8 minuti con le fruste i tuorli con lo zucchero (è molto importante). Aggiungere il latte, l'olio farina setacciata, scorza limone grattugiata ed il lievito. per ultimo aggiungere gli albumi a neve delicatamente. Versare il contenuto nella pentolina magica imburrata ed infarinata e mettere prima a fiamma media per 5' poi bassissima per 15' , a fiamma medio-bassa per 30' e non di piu'. (il mio stava lievitando troppo ...) Viene alto almeno 15 cm e tanto tanto soffice, sembra un panettone ...

Ricetta di silente di cucinainsimpatia



Ciambella variegata alla ricotta

Ingredienti

- 250 gr farina
- 250 gr zucchero
- 250 gr ricotta
- 20 gr burro (facoltativi)
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- Gocce di cioccolato
- Cacao

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso e molto chiaro. Incorporare la ricotta setacciata e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il burro (io non lo metto mai) e gradatamente la farina setacciata con vanillina e lievito.

Quando il composto risulterà liscio e omogeneo incorporare le gocce di cioccolato e dividere l'impasto in due ciotole.

Aggiungere due cucchiaini di cacao in polvere a uno dei due impasti e alternare gli impasti così ottenuti in uno stampo a ciambella.

Decorare con scaglie di mandorle e zucchero in granelli.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 40 min o con la pentola fornetto per un'oretta circa.

Ricetta di clo di cucinainsimpatia



Ciambellone al cocco e cioccolato

Ingredienti

- 300 g di ricotta
- 250 g di zucchero
- 70 g di farina 0
- 180 g di cocco disidratato
- 3 uova
- 20 g di burro
- Un bicchiere di latte
- Una bustina di lievito
- 100 g di gocce di cioccolato
- Aroma di vaniglia
- Un pizzico di sale
- Zucchero in granella

Preparazione

Lavorare molto bene le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta, il burro ammorbidito, l'aroma di vaniglia, la scorza grattugiata del limone e il pizzico di sale; aggiungere anche il latte in quantità tale da rendere l'impasto omogeneo (la quantità precisa dipende dalla consistenza della ricotta).

Amalgamare bene il tutto, quindi unire la farina precedentemente setacciata con il lievito e mescolata con il cocco disidratato; aggiungere le gocce di cioccolato precedentemente infarinate.

Imburrare e cospargere con pangrattato il fornello Versilia; imburrare anche il coperchio.

Mettere il composto nella pentola e in superficie distribuire la granella di zucchero.

Far scaldare lo spargi fiamma per qualche minuto quindi appoggiare il fornello; tenere la fiamma alta per qualche minuto, quindi portarla al minimo e cuocere il dolce per circa cinquanta minuti.

Prima di spegnere il fuoco verificare la cottura con la prova stecchino.

Ricetta di Uovazuccheroefarina



Ciambellone al limone

Ingredienti

- 4 uova medie intere
- 200 g di zucchero
- 180 di burro
- la scorza grattugiata di due limoni
- 2 bustine di vanillina
- 250 g di fecola di patate
- 150 di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci paneangeli
- 1/2 tazza da tè di latte
- granella di zucchero

Preparazione

Con le fruste elettriche montare per almeno 5 minuti le uova intere con lo zucchero finchè diventano chiare e spumose. Aggiungere il burro fatto sciogliere a calore bassissimo senza che prenda troppo calore. Continuare a montare per altri 5 minuti. Unire la scorza dei limoni e la vanillina, smettere di usare la frusta elettrica e continuare ad impastare a mano aggiungendo a cucchiainate alla volta la fecola e la farina. Sciogliere il lievito nella mezza tazza di latte e incorporarlo per bene al composto.

Ungere abbondantemente con del burro lo stampo del fornetto Versilia e cospargere di pane grattugiato. Versare l'impasto, ricoprire la superficie con la granella di zucchero, chiudere con il suo coperchio. Sistemare lo spargifiamma in dotazione sul bruciatore MEDIO e posare la pentola. Tenere il fuoco alto per 3 minuti, poi abbassarlo al minimo e cuocere per 30 minuti circa.

Quando è raffreddato togliere dalla pentola e cospargere di zucchero a velo.

Vi accorgete che la granella è finita nel fondo. Crea una specie di farcitura circolare che dona al dolce quel tocco in più.

ricetta di Sottomarina dal forum di Paperando



Ciambellone cioccococco

Ingredienti

- 4 uova
- 3 vasetti di zucchero
- 3 vasetti di farina 00 e 3 vasetti di farina di cocco
- 2 vasetti di olio di mais (o anche di oliva)
- 2 di yogurt bianco
- 2 cucchiaini di cacao amaro

Preparazione

Montate in una terrina 4 uova con tre vasetti di zucchero, (avendo l'accortezza di aggiungere lo zucchero poco alla volta); sempre con lo stesso accorgimento della gradualità ed alternando gli ingredienti, aggiungete i 3 vasetti di farina 00 e 3 vasetti di farina di cocco, i 2 vasetti di olio di oliva extravergine e 2 di yogurt bianco, o del vostro gusto preferito, i 2 cucchiaini di cacao amaro. Infine, aggiungete 2 bustine di lievito per dolci. Trasferite l'impasto nella pentola fornetto e iniziate con una cottura a fuoco medio per 3- 4 minuti e poi bassissimo per 15' dopo (molto importante!) aumentate leggermente a fuoco medio per 30-45 minuti; se volete cuocerlo in forno normale la cottura è di 40' a 180°

Note: le 2 bustine di lievito sono necessarie perchè la farina di cocco è pesante e quindi il rischio è che l'impasto vada giù, la pentola fornetto deve essere quella di alluminio e non antiaderente perchè questa versione ha la cavità centrale più bassa.

ricetta di silente di cucinainsimpatia



Ciambellone con albumi e zenzero

Ingredienti

- 6 albumi di uova
- 150 g di zucchero a velo
- 180 di burro
- 250 g di farina 00
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 2 bustine di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci panenageli
- granella di mandorle
- zucchero semolato
- poco albume d'uovo

Preparazione

Montate gli albumi (tenetene da parte un cucchiaino) con le fruste elettriche a neve fermissima. Poi a mano incorporate pian piano lo zucchero a velo, il burro sciolto (mi raccomando che non scotti) la farina, le vanilline e un bel cucchiaino colmo di zenzero. Sciogliete in pochissimo latte il lievito e unitelo al composto. Imburrate abbondantemente il fornetto versilia e cospargetelo tutto con del pane grattugiato. Versate dentro l'impasto e livellate bene. In una tazza mescolate il po' di albume tenuto da parte con un paio di cucchiaini di zucchero semolato e distribuitelo sopra .Cospargete con granella di mandorle. Chiudete con il suo coperchio. Accendete il bruciatore medio della vs piastra, tenelo al massimo e posizionate lo spartifiamma in dotazione al Versilia. Posateci la pentola e dopo tre minuti circa mettete la fiamma al minimo. Dopo 35-40 minuti il vs dolce sarà cotto. Spegnete e prima di sfornare il dolce lasciatelo raffreddare dentro la pentola.

ricetta di Sottomarina dal forum di Paperando



Ciambellone con farina di riso e canditi

Ingredienti

- 180 g di burro
- 250 g di zucchero
- 4 uova intere
- 1 vanillina
- 250 g di panna da cucina
- 250 g di farina di riso
- 150 g di farina 00
- scorza grattugiata di una arancia
- 1 bustina di lievito per dolci paneangeli
- 100 g di ananas, papaia e melone candito
- zucchero e nocciole in granella

Preparazione

Tenete per qualche ora il burro a temperatura ambiente, poi lavoratelo a crema con lo zucchero. Aggiungete una alla volta le uova (tenete da parte un po' di albume) e lavorate l'impasto finché diventa soffice e spumoso. Unite la panna e la vanillina e pian pian la farina di riso e la farina 00, poi la scorza di arancia e i canditi a dadini piccoli. Per ultimo aggiungete il lievito. Mescolate a lungo. Imburrate abbondantemente il fornetto Versilia e cospargetelo di pane grattugiato. Togliete l'eccesso. Versate l'impasto livellandolo bene. In una ciotola mescolate il po' di albume messo da parte prima con zucchero e nocciole granellate e mettetelo sopra l'impasto. Chiudete il fornetto Versilia con il suo coperchio. Sistemate l'apposito spargifiamma sul bruciatore medio, e accendete la fiamma al massimo. Posate sopra il fornetto. Dopo tre minuti abbassate al minimo e cuocete per circa 30-35 minuti. Aspettate che il dolce si raffreddi e aiutandovi con due piatti sfornatelo delicatamente e cospargetelo con zucchero a velo.

ricetta di Sottomarina dal forum di Paperando



Ciambellone Gambero Rosso

Ingredienti

- 6 uova,
- 350 g di farina
- 250 g di zucchero
- 80 g di olio
- 170 ml di latte
- buccia grattugiata di 1 limone
- una bustina di lievito
- un pizzico di sale
- granella di zucchero

Preparazione

Montare molto bene le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il latte, il sale, la buccia di limone e infine, con molta delicatezza, la farina miscelata con il lievito.

Imburrare e cospargere con pangrattato il fornello Versilia; imburrare anche il coperchio.

Mettere il composto nella pentola e in superficie distribuire la granella di zucchero.

Far scaldare lo spargi fiamma per qualche minuto quindi appoggiare il fornello; tenere la fiamma alta per qualche minuto, quindi portarla al minimo e cuocere il dolce per circa cinquanta minuti.

Prima di spegnere il fuoco verificare la cottura con la prova stecchino.

Ricetta di Laura Ravaioli



Ciambellone giallo

Ingredienti

- 4 uova
- 125 g di farina gialla grossa
- 125 g di farina bianca
- 250 g di burro
- 250 g di zucchero
- 1 bustina di lievito

Preparazione

Mescolate insieme le due qualità di farina.

A parte lavorate il burro e lo zucchero finchè saranno ben soffici, quindi aggiungete le uova uno alla volta sbattendo bene l'impasto e un pizzico di sale. Unire infine le due farine mescolate al lievito, poco per volta.

Lavorate a lungo e versate l'impasto nel forno "Versilia", già imburrito e infarinato.

Per la cottura calcolate 40 minuti circa.

Dal ricettario del fornello Versilia di Oreste Pardini



Ciambellone Marmorizzato

dal libro "Io e il Mio Bimby"

Ingredienti

- 200 g di zucchero semolato (ne ho messi 150 g)
- la scorza di 1 limone biologico
- 3 uova (da 60 g)
- 150 g di burro morbido
- 1 bustina di vanillina
- 220 g di latte
- 400 g di farina tipo 00 (ne ho messi 300 g di farina per dolci)
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 20 g di cacao amaro n polvere (ne ho messi 50 g)

Preparazione

Imburrare ed infarinare uno stampo a ciambella (o il Fornetto Versilia) diametro 24 cm. Versare nel boccale lo zucchero con la scorza di limone: 10 secondi, velocità 8; riunire sul fondo con la spatola. Aggiungere le uova, il burro, la vanillina e il latte, frullare: 40 secondi, velocità 5. Aggiungere la farina con il pizzico di sale, impastare: 40 secondi, velocità 5-6. Unire il lievito e mescolare: 20 secondi, velocità 5. Versare la metà del composto nello stampo. Aggiungere nel boccale il cacao e mescolare: 10 secondi, velocità 5. Versare nello stampo sopra l'impasto giallo. Per ottenere l'effetto marmorizzato mescolare dolcemente i due impasti con la punta di un coltello. Infornare in forno statico a 160° per 50 minuti.

Cottura con fornello Versilia: mettere sul fornello più piccolo la pentola appoggiata sul suo frangi fiamma. Fuoco medio per circa 10 minuti, poi abbassare la fiamma al minimo per altri 50. Fare la prova stecchino per verificare la completa cottura.

ricetta dal sito www.antroalchimista.com



Ciambellone soffice al cacao

Ingredienti

- per un ciambellone da 26 cm
- 2 vasetti* di buttermilk**
- 3 uova
- 1 vasetto di olio
- 1/2 vasetto di cacao
- 4 1/2 vasetti di farina autolievitante***
- 3 vasetti di zucchero
- 1 pizzico di sale

(*) usare come misurino un vasetto da yogurt da 125 g

(**) oppure metà yogurt e metà latte

(***) oppure farina 00 + 1 bustina di lievito per dolci

Preparazione

In una ciotola mescolare il buttermilk, con le uova e l'olio.

In un'altra mescolare farina, zucchero, sale e cacao.

Versarvi i liquidi, mescolare quel tanto che basta affinché siano amalgamati.

Imburrare e infarinare la pentola fornetto. Versare il composto.

Cuocere 3 minuti a fiamma media. Abbassare al minimo e cuocere per 60-65 minuti.

Dal sito MarcoDeVincentis



Ciambellone Valentina

Ingredienti

- 1 bicchierino di yogurt alla vaniglia (Muller)
- 2 bicchierini di farina 00
- 1 bicchierino di frumina (amido di mais)
- 2 bicchierini di zucchero
- 1 bicchierino scarso di panna
- 1 pochino di liquore a piacere (ottimo lo Strega)
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- $\frac{3}{4}$ circa di olio d'oliva leggero o di semi

Preparazione

Mescolare bene lo yogurt con lo zucchero, poi aggiungere le uova una alla volta, la farina, la frumina, la panna, il liquore, il sale, il lievito ed infine l'olio, mescolate bene ogni volta che aggiungete un ingrediente.

Imburrare e cospargere con pangrattato il fornello Versilia; imburrare anche il coperchio e mettere l'impasto nella pentola.

Far scaldare lo spargi fiamma per qualche minuto quindi appoggiare il fornello; tenere la fiamma alta per qualche minuto, quindi portarla al minimo e cuocere il dolce per circa cinquanta minuti.

Prima di spegnere il fuoco verificare la cottura con la prova stecchino.

Ricetta di Uovazuccheroefarina



Dolce di frutta

Ingredienti

- 300 gr. di mele
- 300 gr. di pere
- 10 cucchiaini di farina
- 12 cucchiaini di zucchero
- 50 gr. di frutta candita
- 200 gr. di burro
- ½ bustina di lievito
- 2 uova

Preparazione

Tagliate la frutta fresca sbucciata e quella candita a dadini e mescolateli con un cucchiaino di farina. Mescolate la farina e lo zucchero, unitevi le uova sbattute, il burro sciolto e la frutta a pezzetti: per ultimo aggiungete il lievito setacciato da un colino.

Versate l'impasto nel forno "Versilia" e fate cuocere per più di un'ora.

Quando sarà cotto e sfornato potrete cospargere la superficie con un vasetto di marmellata fatta struggere precedentemente sul fuoco con mezzo bicchiere d'acqua.

Dal ricettario del fornello Versilia di Oreste Pardini



Latte alla portoghese

Ingredienti

- 1 lt di latte
- 100 g di zucchero
- 6 uova
- 2 albumi
- Aroma di vaniglia

Preparazione

Fate bollire il latte con la vaniglia e quando sarà freddato aggiungete le uova frullate e lo zucchero.

Caramellate lo stampo del forno “Versilia” e versatevi dentro il composto.

La cottura dovrà avvenire a fuoco molto lento. Per accertarsi della cottura immergete nel docle uno stecchino lungo: se il budino sarà pronto risulterà asciutto.

Il budino dovrà essere servito freddo.

Dal ricettario del fornetto Versilia di Oreste Pardini



Pan di Spagna

Ingredienti

- 200 gr farina
- 175 gr zucchero
- 3 uova
- 75 ml latte
- 50 ml olio di semi di girasole
- 1 bustina lievito per dolci
- scorza limone grattugiata

Preparazione

Montare gli albumi a neve. Sbattere x almeno 8 minuti con le fruste i tuorli con lo zucchero (è molto importante). Aggiungere il latte, l'olio farina setacciata, scorza limone grattugiata ed il lievito. per ultimo aggiungere gli albumi a neve delicatamente. Versare il contenuto nella pentolina magica imburrata ed infarinata e mettere prima a fiamma media per 5' poi bassissima per 15' , a fiamma medio-bassa per 30' e non di piu'. Volendo si puo' sostituire 150 gr di farina+ 50 gr di fecola.

Nota: (allora ho dovuto fare qualche modifica alla ricetta del pan di spagna, in realta' sono le dosi dimezzate del ciambellone da bar ma sempre con una bustina di lievito, vi assicuro che il sapore e la consistenza sono uguali a quello del pan di spagna)

ricetta di silente di cucinainsimpatia



Sformato di amaretti

Ingredienti

- 100 g di amaretti
- 1 lt di latte
- 100 g di zucchero
- 3 uova
- 80 g di fecola

Preparazione

Mescolate lo zucchero e la fecola e versatevi il latte freddo a poco a poco mescolando.

Riducete in polvere gli amaretti e impastateli con un po' di latte, indi uniteli al composto che farete rassodare sul fuoco.

Una volta freddato versatevi le uova, prima i rossi e poi i chiari montati a neve.

Ungete il forno "Versilia" e versatevi il composto.

Quando sarà cotto ricopritelo di zabaione.

Dal ricettario del fornetto Versilia di Oreste Pardini



Torta alta bicolore

Ingredienti

- 2 vasetti di yogurth naturale o 250 g di panna
- 250 g di farina per dolci
- 150 g di zucchero
- 100 g di olio di girasole (1 vasetto)
- 1 pizzico di sale
- 1 fialetta di aroma (limone o arancia) o scorza di limone
- 1 bustina di lievito
- 3 uova intere.
- cioccolato amaro in polvere a piacere

Preparazione

Mettere in una ciotola lo yogurth o la panna), la farina setacciata, 3 tuorli, il sale, lo zucchero, l'aroma. Impastare usando le fruste a spirale dello sbattitore e aggiungere il lievito, impastando ancora per un minuto. Aggiungere i 3 albumi montati a neve e mescolato come al solito dal basso verso l'alto. Dividere l'impasto in due parti ed in uno aggiungere il cioccolato amaro in polvere

Versare l'impasto nella Petronilla (prima il bianco e poi il nero) e metterla sul fornello per 5 minuti a fiamma normale e poi 60 minuti su fuoco basso, ma non bassissimo.

Se lo stecchino uscisse ancora umido, lasciare ancora 5 minuti.

Dal sito MarcoDeVincentis



Torta del Duca

Ingredienti

- 170 g di farina 00
- 170 g di zucchero
- 150 g di burro
- 1 uovo intero
- 4 tuorli d'uovo
- 50 g di mandorle spellate e tritate
- scorza di limone grattugiata
- zucchero a velo
- 1 cucchiaino di lievito paneangeli

Preparazione

In una terrina mescolare lo zucchero, l'uovo intero e i tuorli finché saranno spumosi. Aggiungere la farina, il limone e il burro sciolto a parte e il lievito. Imburrare il fornetto Versilia e infarinarlo con pane grattugiato: versare l'impasto e cospargerlo con le mandorle tritate.

Chiudete con il suo coperchio.

Accendete il bruciatore medio della vs piastra, tenelo al massimo e posizionate lo spartifiamma in dotazione al Versilia. Posateci la pentola e dopo tre minuti circa mettete la fiamma al minimo. Dopo 35-40 minuti il vs dolce sarà cotto.

Spegnete e prima di sfornare il dolce lasciatelo raffreddare dentro la pentola.

ricetta di Sottomarina dal forum di Paperando



Torta di fecola per fornetto Versilia

Ingredienti

- gr 300 di fecola di patate
- gr 300 di zucchero
- 4 uova
- una bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di farina

Preparazione

Lavorare a lungo lo zucchero ed i tuorli. Montare a neve gli albumi e aggiungerli all'impasto.

Aggiungere la fecola e la farina mescolata al lievito. Imburrare il fornetto e versarvi l'impasto.

Fuoco lento per 20 minuti. Far raffreddare prima di sfornare

Dal sito MarcoDeVincentis



Torta di pere antica

Ingredienti

- 1,200 di pere
- 230 g di zucchero
- 230 gr di farina
- 150 gr di burro
- 1 bustina di lievito
- 4 uova.

Preparazione

Taglia le pere a cubetti e conservane 1 per decorazione. Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungi poi la farina ed il lievito setacciati insieme e per ultimo il burro ammorbidito e le pere. Decora con la pera rimasta a fettine e cuoci a 180° per 40' fino a doratura. per la pentola- fornetto: fiamma media per 4'. fiamma bassa per 15' e poi fiamma media-bassa per 30'

ricetta di fairyt di cucinainsimpatia



Torta Kok per fornetto Versilia

Ingredienti e preparazione

Sbattere 2 uova con 150 g di zucchero.

Aggiungere gr 100 di burro sciolto.

Poi aggiungere una tazzina di caffè, un bicchiere di latte e un pizzico di sale.

Infine gr 300 di farina commescolata con 1 bustina di lievito.

Lavorare bene l'impasto e mettere il tutto nella tortiera imburata a fuoco lento per circa 45 minuti.

Dal sito MarcoDeVincentis



Torta Marmorizzata

dal libro I Dolci di Anneliese Kompatscher

Ingredienti

- 250 g di burro
- 250 g zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- scorza di limone
- 1/8 l di latte freddo
- 400 farina
- 1 bustina lievito in polvere
- 2 cucchiai cacao in polvere
- 1/2 tavoletta di cioccolato grattugiato
- 1 cucchiaino di rum

Preparazione

Lavorate il burro ammorbidito a temperatura ambiente, con 200 g di zucchero e con lo zucchero vanigliato e quando sarà ben montato unite i tuorli uno alla volta. Aggiungete quindi due cucchiaini di farina, il latte e la scorza di limone. Montate le chiare a neve, unite il resto dello zucchero e continuate a sbattere il tutto a neve molto soda. Setacciate insieme la farina ed il lievito. Incorporate con delicatezza le chiare montate e la farina nel composto di burro. Dividete l'impasto in due parti, aggiungendo a una di esse il cacao, il cioccolato e il rum. Versate nello stampo imburrato ed infarinato metà dell'impasto chiaro, sopra a questo mettere quello scuro e terminate con il rimanente impasto chiaro. Per ottenere l'effetto marmorizzato formate con la forchetta una spirale nella pasta. Cuocete in forno a 180° per circa 50-60 minuti. Dopo la cottura ed il solito controllo con lo stecchino lasciate raffreddare un poco la torta, poi sformatela e spolverizzatela di zucchero a velo.

Nota di Laura: io ho cotto nella Petronilla o Fornetto Versilia. 10 minuti a fiamma media e 60 minuti a fiamma bassa. Vale sempre la prova stecchino.

Dal sito MarcoDeVincintis



Le ricette salate



Lasagne verdi al forno

Ingredienti

- 500 g di lasagne verdi
- Sugo di carne
- Besciamella
- Burro
- Parmigiano grattugiato
- Pangrattato per il fornetto

Preparazione

Fate cuocere le lasagne in molta acqua e scolarle bene dopo la cottura. Preparate un buon sugo di carne ed una besciamella con 50 g di burro, 50 g di farina, ½ litro di latte.

Ungete di burro l'interno del forno Versilia e spolverizzarlo con il pangrattato.

Disporre le lasagne a strati alternando con il sugo preparato e il parmigiano grattugiato.

Sull'ultimo strato mettere assieme al sugo anche la besciamella in modo che le lasagne risultino ben coperte.

Far cuocere per circa 40 minuti a calore moderato.

Dal ricettario del fornetto Versilia di Oreste Pardini



Pane con fornetto Versilia

Ingredienti

- 250 g di farina Manitoba
- 350 g di farina 00
- 350 g di acqua tiepida
- 12 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino abbondante di sale

Preparazione

Ho messo in un grande ciotolone 250 g di farina di manitoba, 350 di farina 00, un cucchiaini abbondante di sale e un paio di cucchiari di olio evo. Ho sciolto 12 g di lievito di birra in 350 ml di acqua tiepida e con questa ho impastato tutto, aiutandomi prima con una forchetta e poi con la mano (tutto sempre dentro il ciotolone così non ho sporcato nulla in giro)e l'ho lasciato lievitare al riparo dentro il forno spento per tre ore.

Trascorse le tre ore ho rotto la lievitazione lavorando ancora la pasta per alcuni minuti, sbattendola più volte.

Ho unto abbondantemente il fornetto Versilia con del burro e vi ho sistemato dentro la pasta di pane tirandola come un filone. Ho rimesso la pentola nel forno spento a lievitare per altre due ore.

Trascorso il tempo ho posizionato lo spargifiamma (che trovate in dotazione alla

pentola Versilia) sul fuoco medio del fornello, ho acceso al massimo e ci ho posato sopra la pentola Versilia chiusa con il suo coperchio. Ho aspettato 5 minuti esatti e ho abbassato la fiamma al minimo. Dopo 30 minuti esatti per la casa c'era un profumo indescrivibile !!!

ricetta di Sottomarina di paperando.forumfree.it



Peperoni ripieni

Ingredienti

- 4 peperoni di media grandezza
- 3 patate medie lessate e passate
- 2 scatole di tonno da 160 gr. sgocciolato
- 1 uovo grande
- 50 gr. parmigiano
- sale q. b.

Preparazione

Amalgamare tutti gl'ingredienti, riempire i peperoni e metterli nella pentola fornetto. Condire con olio evo facendo in modo che una parte finisca sul fondo della pentola.

Usare la fiamma alta per i primi 5 minuti poi abbassarla a fiamma media.

ricetta di shunya di cucinainsimpatia



Riso Pilaw

Ingredienti e preparazione

Mettere lo stampo del forno direttamente sul fuoco e scaldarvi dentro un po' di grasso; burro, olio o strutto a seconda dei vostri gusti.

Far colorire leggermente in esso la quantità di riso che si desidera cuocere.

Disporre quindi il forno Versilia sul gas nel modo solito e versarvi dentro una quantità di acqua doppia di quella del riso.

Far cuocere per 20 minuti senza mai mescolare. Al termine il riso sarà pronto per essere condito secondo i Vs. desideri, con burro e formaggio, con sugo di carne o di scampi, col curry, etc.

Il riso così cotto risulta particolarmente gradevole e mantiene tutta la sua sostanza.

Dal ricettario del fornello Versilia di Oreste Pardini



Sformato di fagiolini

Ingredienti

- 500 g di fagiolini
- 3 uova
- Besciamella
- 3 cucchiaini di Parmigiano
- Burro
- pangrattato

Preparazione

Lessate i fagiolini e dopo averli dimezzati fateli rosolare con un po' di burro.

Preparate una besciamella con 70 g di burro, 3 cucchiai di farina e 2 bicchieri di latte.

Unitela ai fagiolini insieme al parmigiano ed alle uova precedentemente sbattute.

Imburrate il forno "Versilia" e spolveratelo di pangrattato, indi versatevi il composto che cospargerete con pangrattato e pezzetti di burro. La cottura va fatta a fuoco molto moderato.

Nota: con lo stesso procedimento, nel forno "Versilia", potrete ottenere qualsiasi altro sformato di verdure.

Dal ricettario del fornello Versilia di Oreste Pardini



Soufflè di groviera

Ingredienti

160 g di farina

140 g di burro

140 g di groviera

4 uova

1 lt di latte

Preparazione

Fate una besciamella con la farina, il burro e il latte nella dose suddetta; unitevi il groviera tagliato a dadini, i tuorli sbattuti e le chiare montate a neve dopo che la besciamella sarà fredda.

Imburrare e cospargete di pangrattato il forno "Versilia" e versatevi il composto.

La cottura va fatta a fuoco molto moderato per $\frac{3}{4}$ d'ora circa.

Dal ricettario del fornello Versilia di Oreste Pardini



Soufflè di riso

Ingredienti

- 500 g di riso
- 4 uova
- Burro e parmigiano quanto basta per condire

Preparazione

Fate lessare il riso per un quarto d'ora in acqua salata, scolatelo e conditelo abbondantemente con burro e parmigiano e lascatelo freddare.

Unitevi 4 rossi d'uovo e le chiare montate a neve.

Imburrate lo stampo del forno "Versilia" e prima di versarvi il contenuto spolveratelo di pangrattato.

Cuocete a fuoco moderato: il riso sarà pronto quando risulterà colorito e ben rassodato.

A piacere potrete aggiungere come condimento un buon ragù.

Dal ricettario del fornello Versilia di Oreste Pardini



Timballo di maccheroni

Ingredienti

- 250 g di farina
- 125 g di zucchero
- 125 g di burro
- 3 rossi d'uovo
- 250 g di maccheroni
- Pangrattato
- Burro per il fornetto
- Sugo di carne o di rigaglie

Preparazione

Lessare i maccheroni e condirli con sugo di carne o di rigaglie.

Impastare gli altri ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia che farete poi riposare al fresco per una mezz'ora.

Imburrate l'interno del fornetto "Versilia" e foderatelo con la pasta precedentemente spianata, lasciandone una parte per la copertura.

Riempire la forma rivestita con i maccheroni conditi e coprirli con la pasta rimanente.

Far cuocere per circa un'ora tenendo la fiamma del gas al minimo.

Dal ricettario del fornetto Versilia di Oreste Pardini



Torta salata di pane

Ingredienti

- 300 g di pane raffermo
- 2 bicchieri circa di latte
- 2 uova intere
- 150 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per torte salate Bertolini
- pepe e sale q.b.
- 100 g di prosciutto cotto di Praga
- 100 g. emmenthal

Preparazione

Tagliare a piccoli cubetti il pane raffermo e lasciarlo ammorbidire nel latte per un'ora.

Poi aggiungere le uova, la farina, pepe e sale e il lievito sciolto in pochissimo latte. Mescolare accuratamente. Tagliare a piccoli cubetti il prosciutto e il formaggio. Unirli al composto. Ungere abbondantemente il fornello Versilia e cospargere di pane grattugiato. Versare il composto e livellare bene. Cuocere sul fornello per 50 minuti circa sopra l'apposito spartifiamma, a fuoco basso. Sm

Note: Un modo per riutilizzare il pane raffermo e volendo anche gli avanzi di salumi e formaggi che abbiamo nel frigo. La fantasia non ha limiti...Potremmo considerarlo uno dei tanti piatti della cucina povera che nella loro semplicità racchiudono profumi e sapori della nostra infanzia . La sua consistenza è come quella della tipica della torta di pane dolce. Consiglio di mangiarla appena tiepida.

ricetta di Sottomarina dal forum di Paperando



Consigli per l'uso del fornello Versilia

Prima di introdurre qualsiasi tipo di impasto la pentola va abbondantemente imburata e infarinata o cosparsa di pangrattato; fate molta attenzione, non lasciatevi prendere dalla fretta. E' questo un passaggio molto importante per la corretta riuscita che permetterà di sformare il vostro dolce senza eccessivi problemi. Per imburare agevolmente il vostro fornello Versilia utilizzate del burro morbido che potrete stendere lungo tutta la superficie aiutandovi con un pennello.

Volendo potete imburare (ma non infarinare) anche il coperchio; non è necessario ma in cottura il burro si scioglierà ricadendo sul dolce e conferendogli così un sapore tutto particolare.

Non dimenticare MAI di mettere lo spargi fiamma tra la fiamma e la pentola;

Per quanto riguarda la cottura, questa va eseguita sul fornello piccolo o medio; prima di tutto si mette lo spargi fiamma, lo si fa scaldare qualche minuto e poi si appoggia il fornello Versilia.

Per i primi minuti di cottura (cinque al massimo, non di più) tenere la fiamma al massimo se si utilizza il fornello piccolo, a fuoco medio alto se si utilizza il fornello medio; trascorso questo tempo si porta la fiamma al minimo.

Controllare il dolce solo quando sono passati almeno $\frac{3}{4}$ del tempo previsto per la cottura, a meno che l'odore di bruciato non abbia riempito tutta la casa SCHERZO!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Per la prova cottura vale, come per tutti i dolci, la prova stecchino; si infila uno stecchino di legno attraverso un foro del coperchio, se esce asciutto il dolce è pronto.

Ultima cosa ... ma non meno importante ... il fornello Versilia NON va in lavastoviglie ...



Indice delle ricette

Ricette dolci

- Buccellato toscano pag 4
- Budino di cioccolato pag 5
- Ciambella alla ricotta pag 6
- Ciambella allo yogurth pag 7
- Ciambella alta alta pag 8
- Ciambella del bar originale pag 9
- Ciambella variegata alla ricotta pag 10
- Ciambellone al cocco e cioccolato pag 11
- Ciambellone al limone pag 12
- Ciambellone ciocco cocco pag 13
- Ciambellone con albumi e zenzero pag 14
- Ciambellone con farina di riso e canditi pag 15
- Ciambellone del Gambero Rosso pag 16
- Ciambellone giallo pag 17
- Ciambellone marmorizzato pag 18
- Ciambellone soffice al cacao pag 19
- Ciambellone Valentina pag 20
- Dolce di frutta pag 21
- Latte alla portoghese pag 22
- Pan di Spagna pag 23
- Sformato di amaretti pag 24
- Torta alta bicolore pag 25
- Torta del Duca pag 26
- Torta di fecola per fornetto Versilia pag 27
- Torta di pere antica pag 28
- Torta Kok per fornetto Versilia pag 29
- Torta marmorizzata pag 30

Ricette salate

- Lasagne verdi al forno pag 32
- Pane nel fornetto pag 33
- Peperoni ripieni pag 34
- Roso pilaw pag 35
- Sformato di fagiolini pag 36
- Soufflè di groviera pag 37
- Soufflè di riso pag 38
- Timballo di maccheroni pag 39
- Torta salata di pane pag 40

Consigli per l'utilizzo del fornetto Versilia

