



Cioccolato e peperoncino

Gusto fantasia

Il mio saper fare

Oggi cucina nonna Virginia

La cucina senza uova

La cucina senza uova è una raccolta di ricette realizzate con e senza le uova che spaziano dalle preparazioni di base come la pasta o la maionese ai dolci come le torte o il tiramisù ed ai salati come polpette e polpettoni ma anche la frittata senza uova.

Questa raccolta è stata realizzata da quattro blog e si propone di dare qualche soluzione già pronta ma anche utili consigli per gestire al meglio una ricetta che nasce con le uova e vogliamo trasformare senza perché intolleranti, perché abbiamo aperto il frigorifero ed erano finite, perché siamo vegani o semplicemente non ci piacciono.

La cucina è da sempre il regno della fantasia ma alcune regole possono aiutarci a gestire meglio la preparazione o la modifica delle nostre ricette che sono state concepite con questo ingrediente fondamentale che sono le uova con la loro azione *legante, emulsionante, lievitante* e di *mantenimento dell'umidità* del composto.

Se la nostra preparazione è un dolce è utile sapere che si possono sostituire al massimo tre uova con frutta che abbia un buon contenuto in pectina che fa da legante: 75 g di purea di mela, purea di banana, purea di avocado ed un cucchiaino di lievito per ogni uovo (se si è intolleranti alle uova è meglio evitare la mela come sostituto).

Naturalmente la frutta darà il suo sapore quindi se volete un sostituto neutro potete usare il tofu cremoso che renderà il dolce più spumoso (50 g di tofu per ogni uovo) oppure lo yogurt di soia, eccellente per torte pane e muffin (55 g di yogurt + 1 cucchiaino di olio per ogni uovo).

L'agar in polvere viene usato *per sostituire l'albume* in quanto ottimo legante (un cucchiaino di agar mescolato con un cucchiaino di acqua, si lascia riposare qualche minuto e si mescola di nuovo prima di usarlo).

Un sostituto molto valido nei dolci ma anche nei salati è il gel di semi di lino che ha una buona azione legante ed una blanda azione lievitante ed emulsionante, si prepara facendo macerare i semi di lino in acqua bollente (un cucchiaino sostituisce 1 uovo).

Un altrettanto valido sostituto molto versatile è la gelatina di fecola che si prepara mescolando la fecola di patate con poca acqua tiepida (un uovo si sostituisce con 50 g di gelatina di fecola).

Nei salati la maggior parte delle volte l'uovo viene usato per le sue proprietà leganti come nei polpettoni: si può sostituire con carote, o patate lesse schiacciate, del riso bollito o ceci lessati mescolati con un cucchiaino di acqua. Vanno bene anche farina di mais, fecola di patate e farina integrale.

Per rendere lucidi i panini, il pan brioche e le torte salate il tuorlo d'uovo si può sostituire con latte di soia, latte oppure acqua e malto mescolati.

Ricette

Preparazioni di base

Pasta frolla di Cioccolata e peperoncino

Glassa per decorare di Il mio saper fare

Maionese di Oggi cucina nonna Virginia

Pasta fresca di Cioccolata e peperoncino

Pastella per frittura di Il mio saper fare

Dolci

Veneziane di Cioccolata e peperoncino

Chiacchiere di Gusto fantasia

Crema pasticceria di Oggi cucina nonna Virginia

Tiramisù di Oggi cucina nonna Virginia

Salati

Polpette di carne di Il mio saper fare

Frittata di zucchine di Gusto fantasia

Crespelle ai funghi di Gusto fantasia

Ravioli di Cioccolata e peperoncino

Blog

Cioccolata e peperoncino

Il mio saper fare

Gusto Fantasia

Oggi cucina nonna Virginia

Pasta frolla di Cioccolata e peperoncino

Sempre alla ricerca di ricette nuove e interessanti, di qualcosa di diverso da proporre ai familiari e a voi, sono incappata in una vecchia ricetta, di quelle che per un periodo prepari in continuazione e poi non sai perché la dimentichi...

Dovevo preparare la base per la crostata di frutta per il compleanno della mia socia e cercavo una ricetta speciale, che la rendesse saporita e non troppo friabile e così ho deciso di utilizzare una vecchia ricetta di pasta frolla che mi avevano dato tempo fa.

Un vero successo questa pasta frolla! E la torta della mia socia? Non potete capire che bontà! Si sposa alla perfezione con la [crema senza uova](#) e tanta frutta fresca!



Pasta frolla

Ricetta per circa 700 g di impasto

Preparazione: 10 min

Raffreddamento: almeno 1 h

Cottura: dai 10 ai 20 min a 180° a seconda della ricetta

Ingredienti:

- 360 g di farina 00
- 125 g di burro o margarina
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito per dolci (circa 8 g)
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia

- 1 pizzico di sale

Procedimento:

Preparare una pasta frolla a regola d'arte è veramente semplice, basta seguire alcuni semplici trucchi!

Lascia a temperatura ambiente il burro per una mezz'ora prima di preparare l'impasto, in modo che sia abbastanza morbido per poterlo lavorare senza troppi problemi, ma non troppo morbido altrimenti diventa più difficile da impastare.

Se vuoi aiutarti con il microonde fai molta attenzione e non fonderlo completamente altrimenti non riuscirai a preparare la tua pasta frolla, poiché la consistenza ideale è quando tu riesci a lavorarlo con le mani senza fare troppa fatica.

Su una spianatoia o in una ciotola sufficientemente grande disponi la farina, unita al lievito, a fontana lasciando uno spazio al centro dove riporrai le uova, il burro, lo zucchero, l'aroma e il sale.

Impasta tutti gli ingredienti con le mani senza lavorare troppo, basta riuscire a farli legare tra loro, in modo da formare un panetto morbido e compatto.

All'inizio può sembrare che il burro non sia sufficiente per amalgamare tutti gli altri ingredienti ma è sufficiente continuare a lavorare ancora un paio di minuti l'impasto della pasta frolla e all'improvviso, quasi per magia, il panetto è pronto.

A questo punto è importante stendere la tua pasta frolla secondo l'uso che vuoi farne, prima di riporla nel frigorifero a rassodare.

Molte ricette suggeriscono di mettere a riposare l'intero panetto prima di procedere a dare la forma desiderata, biscotti o crostata che sia, ma solitamente lavorare l'impasto lo scalda nuovamente e il pericolo è che in cottura si possa spaccare o possa perdere la forma. Dare prima la forma desiderata alla pasta frolla, e poi lasciarla riposare in frigorifero almeno per un'ora o comunque fino al momento di essere infornata, garantisce una tenuta migliore ed eviterà anche che si gonfi troppo in cottura.

Il nostro suggerimento è quello di passare la pasta frolla direttamente dal frigorifero al forno, cercando di ridurre al minimo i tempi di attesa!

La pasta frolla è pronta per assecondare la tua fantasia, buon divertimento.

Pasta frolla senza uova di Cioccolata e peperoncino

Ho scoperto la frolla senza uova per necessità, data l'allergia per un lungo periodo del mio bimbo più piccolo alle uova, e da allora è diventata compagna inseparabile di mille preparazioni e ricette golose, da alternare senza pensieri alla versione più classica di [pasta frolla](#) con le uova.

Vi posso assicurare che nessuno noterà la differenza, provare per credere!



Ricetta per una tortiera 24 cm o 40 biscotti circa

Preparazione: 5 min

Riposo: almeno 60 minuti

Cottura: dai 10 ai 30 min a 180° a seconda degli usi

Ingredienti:

- 120 g di farina 00
- 120 g di fecola di patate
- 150 g di burro o margarina vegetale
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia

Procedimento:

Per preparare la frolla senza uova lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente per almeno un'ora oppure accelera i tempi con l'aiuto di un forno a microonde scaldandolo per qualche secondo.

In una ciotola capiente unisci la farina, la fecola e lo zucchero, mescolando per unire gli ingredienti.

Aggiungi poi la vaniglia e il burro morbido, e lavora il composto con le mani giusto il tempo di renderlo uniforme.

Non occorre lavorare a lungo la frolla senza uova, ti basterà appena renderla compatta e omogenea.

Puoi fare questa operazione anche nella planetaria o in un robot da cucina avendo sempre cura a non lavorare troppo l'impasto.

Stendi la frolla senza uova così ottenuta su un piano leggermente infarinato e utilizzala seguendo la tua fantasia!

Puoi utilizzarla per rivestire una tortiera e farcirla a piacere o ricavarne tante deliziosi biscotti.

Glassa per biscotti con albume e zucchero a velo di Il mio saper fare

Come fare la glassa per biscotti con albume e zucchero a velo? E' semplicissimo! Bastano pochi ingredienti e uno sbattitore elettrico. La **glassa per biscotti** serve a decorare e rendere ancora più golosi: biscotti, torte, muffin e si possono realizzare scritte. Una crema liscia, facilmente malleabile, dolce e aromatizzata al limone. Per una buona glassa occorre che abbia una giusta consistenza, quando le fruste dello sbattitore lasceranno dei segni sulla superficie della glassa vorrà dire che è pronta. La glassa con albume è più consistente e la preferisco alla glassa fatta con acqua che risulta più fluida e meno coprente.



Ingredienti per 1 albume:

- 1 albume
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 200 g circa di zucchero a velo (La quantità è puramente indicativa, dipende dal peso dell'albume utilizzato)
- sbattitore elettrico
- colorante per alimenti

Procedimento:

1. In una ciotola montare l'albume con un pizzico di sale per pochi minuti.
2. Quando l'albume sarà diventato più liquido ma non montato, unire un po' per volta circa 150 g di zucchero a velo setacciato e continuare a lavorare. Aggiungere il succo di limone per ottenere una glassa lucida e bianca. Per ottenere una crema più densa e coprente aggiungere altro zucchero a velo.
3. Continuare a lavorare la glassa sino ad ottenere una crema liscia e morbida con una giusta consistenza (le fruste devono lasciare il segno)

4. Se si preferisce una glassa colorata, unire un po' di colorante alimentare e continuare a mescolare (unire colorante sino a raggiungere il colore desiderato)
5. Utilizzare la glassa subito altrimenti coprirla con un canovaccio umido per non creare la crosticina in superficie.
6. Servire i dolci glassati dopo aver constatato che la glassa sia ben asciutta. Quando la glassa non è asciutta si possono spargere decorazioni, si incolleranno facilmente.

Glassa senza uova per decorare / Glassa all'acqua di Il mio saper fare

Un composto lucido, bianco o colorato adatto per decorare o ricoprire biscotti, cupcake, torte, taralli e tanto altro. La **glassa all'acqua** è molto semplice da preparare, basta sciogliere lo zucchero a velo in un po' di acqua calda e mescolare sino ad ottenere un composto vischioso e coprente. La **glassa** realizzata con l'albume e lo zucchero a velo (**ghiaccia reale**) è bianca, corposa e molto coprente. La glassa senza uova all'acqua risulta leggermente meno coprente ma è un valido compromesso per evitare l'albume. Questa ricetta della *glassa senza uova* è adatta per chi segue un regime alimentare vegano e per gli intolleranti.



Ingredienti:

- 100 g di zucchero a velo
- 2 cucchiaini scarsi di acqua tiepida
- coloranti alimentari

Procedimento:

1. Setacciare lo zucchero a velo e scaldare leggermente l'acqua.
2. In una ciotola aggiungere lo zucchero a velo, l'acqua e con uno sbattitore lavorare il tutto sino a far sciogliere completamente lo zucchero.
3. Se la glassa dovesse risultare troppo liquida e poco coprente aggiunge altro zucchero a velo un po' per volta per meglio regolarsi sulla densità desiderata.
4. Se dovesse essere troppo compatta aggiungere qualche goccia d'acqua.
5. La glassa senza uova deve avere una consistenza vischiosa.
6. Si può colorare aggiungendo pochissimo colorante alimentare e mescolando energicamente

7. Utilizzare la glassa senza uova per decorare biscotti, cupcake, torte aiutandosi a far cadere la glassa su tutta la superficie da decorare con un cucchiaino o una spatola.
8. La glassa senza uova o glassa all'acqua si conserva in frigo per 2/3 giorni, coperta da pellicola. Prima di utilizzarla nuovamente ma rimescolata e se necessità aggiungere qualche goccia di acqua tiepida.

Maionese di Oggi cucina nonna Virginia

La maionese è una salsa base che si prepara con uova olio e limone o aceto. Un'emulsione delicata per accompagnare piatti di pesce, di carne, verdure ma anche hamburger e patatine. Questa è la versione classica, con qualche consiglio per la buona riuscita e la tecnica giusta per recuperarla se impazzisce. Per la video ricetta della maionese senza uova [clicca qui](#).



INGREDIENTI

- 2 tuorli d'uovo
- 250 ml di olio di semi di mais
- mezzo limone
- Sale
- pepe

PROCEDIMENTO

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

A mano o con lo sbattitore elettrico: mettere le uova in un contenitore dai bordi alti ed aggiungere a filo l'olio frullando con le fruste di un frullatore oppure sbattendo a mano sempre con una frusta.

Quando la maionese inizierà ad addensarsi aggiungere anche metà del succo di mezzo limone ed un pizzico di sale e continuare a sbattere incorporando molto lentamente l'olio.

Versare infine tutto il succo di limone e per ultimo a piacere aggiungere un pizzico di pepe nero.

Per chi usa il Bimby: versa i tuorli, il succo di limone ed il sale e lavora 30 sec Vel 3 poi versando a filo l'olio dal coperchio lavora 1 min Vel 4.

Se la maionese ad un certo punto si dovesse presentare come in foto vuol dire che è impazzita, cosa fare?



1) In una ciotola versare qualche cucchiaino della maionese impazzita ed aggiungere un paio di cucchiaini di acqua poi sbattere bene con le fruste. Versare a filo e molto lentamente la restante maionese impazzita sempre sbattendo per bene con le fruste, si riprenderà alla perfezione.

2) Un'altro modo è quello di mettere un tuorlo d'uovo in una ciotola e sbatterlo con le fruste aggiungendo a filo la maionese impazzita sempre molto lentamente così come nel metodo spiegato sopra.

La maionese è pronta...buon appetito!!!

Maionese senza uova di Oggi cucina nonna Virginia

La maionese senza uova è una salsa delicata e leggera dedicata a chi non può o non vuole mangiare le uova ed allo stesso tempo vuole mangiare questa salsa senza dovervi rinunciare. Basta uno yogurt greco oppure bianco non dolce e dell'olio di semi di mais per prepararla senza difficoltà ed è molto meno calorica della versione classica.



INGREDIENTI

- 80 g di yogurt greco
- 100 ml di olio di semi di mais
- qualche goccia di limone
- 1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Versare lo yogurt in un contenitore dai bordi alti ed aggiungere un pizzico di sale e qualche goccia di limone poi con un frullatore ad immersione mescolare gli ingredienti aggiungendo a filo l'olio.

Continuare a frullare fino ad emulsionare bene gli ingredienti.

Se la maionese dovesse essere troppo liquida aggiungere un cucchiaino di yogurt ed emulsionare ancora con il frullatore.

La maionese senza uova è pronta...buon appetito!!!

Pastella per frittura con uova croccante e gustosa di Il mio saper fare

La *pastella* è un composto finalizzato alla preparazione di alimenti fritti, si può realizzare con uova o senza, con birra, lievito o acqua frizzante. Ottima per rendere più appetitose le verdure, la carne e il pesce. Indispensabile in cucina 😊 Il segreto di questa **pastella per frittura** è l'aggiunta dell'albume montato a neve, la rende molto soffice e leggera. La *pastella per frittura con uova*, data la sua consistenza, avvolge molto bene gli alimenti da friggere conferendo gusto e corposità. L'olio giusto per una frittura eccellente è l'olio di semi di arachidi, raggiunge il punto di fumo a 180° e per questo è da preferire 😊



Ingredienti:

- 1 uovo medio
- 80 g di farina 00
- 100 ml di latte
- sale q.b.

Procedimento:

1. Dividere il tuorlo dall'albume.
2. In una ciotola sbattere il tuorlo con una frusta o con uno sbattitore elettrico aggiungendo un pizzico di sale.
3. Unire il latte molto freddo, la farina setacciata e continuare a mescolare.
4. Montare l'albume a neve ferma con lo sbattitore.

5. Incorporare l'albume al tuorlo mescolando con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto, per non smontarlo
6. La pastella per frittura con uova è pronta, preparare gli ingredienti da friggere, immergerli completamente nella pastella, far colare via la pastella in eccesso friggere in abbondante olio di semi di arachidi.

Pastella per fritti senza uova croccante e leggera di Il mio saper fare

Per preparare un fritto leggero, croccante e saporito possiamo utilizzare una *pastella per fritti senza uova* realizzata solo con acqua frizzante molto fredda e farina. La pastella è ideale per il friggere alcuni tipi di pesce, carni, verdure e tanto altro. Un fritto in pastella leggero, croccante e asciutto. Per la pastella per fritti senza uova occorre saper dosare l'acqua in modo da ottenere una consistenza fluida ma non troppo, la pastella deve avvolgere gli alimenti da friggere ma la parte in eccesso deve colare via. Vediamo come fare 😊



Ingredienti:

- 120 g di farina 00
- 90/100 ml circa di acqua frizzante molto fredda

Procedimento:

1. In una ciotola aggiungere la farina setacciata, a filo unire l'acqua frizzante freddo e mescolare con lo sbattitore elettrico. Il composto deve risultare ben amalgamato, liscio e senza grumi. Se dovesse risultare molto densa aggiungere un po' di acqua, o un po' di farina se dovesse essere molto fluida.

2. Immergere nella pastella per fritti senza uova gli alimenti da friggere, devono risultare ben avvolti dalla pastella e occorre far colare la parte in eccesso. Friggere in olio già caldo, scolare e regolare di sale.
3. Piccoli accorgimenti per una pastella per fritti senza uova leggera e croccante: 1) è necessario usare acqua molto fredda per ottenere uno shock termico, il contatto con l'olio bollente trasforma la pastella in una crosticina croccante ed evita che gli alimenti fritti si impregnino troppo di olio. 2) Il sale non va aggiunto alla pastella. 3) Utilizzare olio di semi di arachidi

Veneziane alla crema di Cioccolata e peperoncino

Se cercate un dolce profumato e morbido, ripieno di golosa crema e sempre morbido anche dopo diversi giorni, un dolce che può essere congelato e scongelato al momento opportuno e restare superbo, le veneziane alla crema fanno al caso vostro.

Le veneziane alla crema hanno un morbido impasto profumato al limone che racchiude una crema dal sapore delicato e sono diventate la merenda preferita del mio bambino più grande e del suo papà 😊

E' un impasto semplice da realizzare e di sicuro successo, vi va di cimentarvi in una nuova avventura?



Preparazione: 20 min

Lievitazione: 8 h +10-12 h con li.co.li (lievito madre in coltura liquida)
oppure 4 h + 5-6 h con lievito di birra fresco

Cottura: 15 min a 200°

Ingredienti per l'impasto:

- 250 g di farina manitoba
- 250 g di farina 0
- 160 g di latte
- 150 g di li.co.li. (lievito in coltura liquida o pasta madre liquida)
oppure 15 g di lievito di birra fresco
- 100 g di burro (o margarina)

- 75 g di zucchero
- 2 uova (oppure 100 g di **gelatina di fecola**)
- 1 cucchiaino di malto
- 1 pizzico di sale
- 1 limone (scorza)

per la crema:

- 250 g di latte
- 90 g di zucchero
- 40 g di farina
- 40 g di burro o margarina
- 10 g di amido di mais (maizena) o fecola

Procedimento:

Sciogli il lievito insieme al malto nel latte direttamente nella ciotola della planetaria, se decidi di utilizzarla per impastare le veneziane alla crema.

Aggiungi poi le uova, le farine setacciate, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone.

Impasta con cura per alcuni minuti in modo da amalgamare gli ingredienti tra di loro (se usi l'impastatrice aziona il gancio a velocità 1).

Quando l'impasto delle veneziane alla crema sarà amalgamato aggiungi il sale e il burro ammorbidito, continuando ad impastare.

All'inizio avrai l'impressione che l'impasto sia troppo idratato e non ti sembrerà possibile che si possa formare nuovamente la palla, ma continuando a lavorare (di braccia o con l'aiuto dell'impastatrice) vedrai che dopo circa 10-15 minuti avrai nuovamente un impasto incordato.

A questo punto potrai procedere a formare la famosa "palla", che metterai a lievitare per circa 8 ore in una ciotola coperta da pellicola trasparente in un luogo caldo, al riparo dalle correnti d'aria (se usi il lievito di birra saranno sufficienti 4 ore per la lievitazione).

Il forno spento con la luce accesa è il posto ideale dove riporre il tuo impasto a lievitare!

Trascorso il tempo di lievitazione riprendi l'impasto delle veneziane alla crema e prepara tanti "paninetti" di circa 50 g di peso che metterai nuovamente a lievitare in una teglia ricoperta di carta forno per altre 10-12 ore. Io li ho lasciati una notte intera.

(Se usi il lievito di birra saranno sufficienti solo 5-6 ore prima della cottura).

Nel frattempo prepara la **crema senza uova** secondo il procedimento descritto **qui**.

Terminata la seconda fase di lievitazione accendi il forno a 200°, riprendi la teglia con i paninetti che avevi messo a lievitare, fai due tagli perpendicolari con le forbici sulla superficie (a croce), riempi di crema l'interno del taglio che hai fatto sulla superficie abbondando un po', poi inforna per circa 15 minuti, o finché le veneziane alla crema non saranno dorate.

Fai raffreddare le veneziane alla crema su una griglia e...

Buon appetito!

Veneziane alla crema senza uova di Cioccolata e peperoncino

Spinta dalle golose veneziane alle crema preparate tempo fa da Ro ho deciso di cimentarmi anche io in questa impresa, ma con una piccola modifica... e così ecco a voi le veneziane alla crema senza uova!

Un morbido e profumato impasto realizzato completamente senza uova per poter offrire un dolce goloso e ricco al mio cucciolo: perché si possono creare dolci irresistibili anche senza uova!



Preparazione: 20 min

Lievitazione: 8 h +10-12 h con li.co.li (lievito madre in coltura liquida)

oppure 4 h + 5-6 h con lievito di birra fresco

Cottura: 15 min a 200°

Ingredienti per l'impasto:

- 250 g di farina manitoba
- 250 g di farina
- 150 g di li.co.li. (lievito in coltura liquida o pasta madre liquida)
oppure 15 g di lievito di birra fresco
- 100 g di margarina o burro
- 160 g di latte
- 1 cucchiaino di malto
- 100 g di [gelatina di fecola](#)

- 75 g di zucchero
- scorza di limone
- 1 pizzico di sale

per la crema:

- 250 g di latte
- 40 g di farina
- 10 g di amido di mais (maizena) o fecola
- 90 g di zucchero
- 40 g di margarina

Procedimento:

Per le veneziane alla crema senza uova prima cosa è necessario preparare la gelatina di fecola sciogliendo la fecola in poca acqua secondo le indicazioni contenute qui: [gelatina di fecola](#). Sciogli il lievito insieme al malto nel latte, direttamente nella ciotola della planetaria, se impasterai le veneziane alla crema senza uova con il suo aiuto.

Aggiungi poi la gelatina di fecola che hai preparato, le farine setacciate, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Impasta con cura per alcuni minuti in modo da amalgamare il composto, se usi l'impastatrice aziona il gancio a velocità minima.

Quando l'impasto delle veneziane alla crema senza uova è amalgamato aggiungi il sale e la margarina ammorbidita, continuando ad impastare.

All'inizio sembrerà che l'impasto sia troppo idratato e non sia possibile che si formi nuovamente la palla, ma continuando a lavorarlo (di braccia o con l'aiuto dell'impastatrice) vedrai che dopo circa 10-15 minuti avrai nuovamente un impasto incordato.

A questo punto potrai procedere a formare la famosa "palla" che metterai a lievitare per circa 8 ore in una ciotola coperta da pellicola trasparente in un luogo caldo, al riparo dalle correnti d'aria (il forno con la luce accesa andrà benissimo per lo scopo).

Trascorso il tempo della lievitazione riprendi l'impasto delle veneziane alla crema senza uova e prepara tanti "paninetti" di circa 50 g di peso che metterai nuovamente a lievitare per altre 10-12 ore, io li ho lasciati una notte intera.

Nel frattempo prepara la crema senza uova secondo il procedimento descritto [qui](#). La mattina dopo riprendi i paninetti che hai messo a lievitare, pratica sulla superficie due tagli perpendicolari con le forbici, farcisci l'interno dei tagli di crema e inforna in forno caldo a 180° per circa 15 minuti, o finché non saranno dorate.

Fai raffreddare le veneziane alla crema senza uova su una griglia e... buon appetito!

Chiacchiere di Carnevale di Gusto Fantasia

Un dolce che si prepara durante i festeggiamenti carnevaleschi, uno dei tanti, perchè in questo periodo le strade profumano di dolci, ma soprattutto di frittelle di vario tipo, aromatizzate con la scorza degli agrumi. Le Chiacchiere di Carnevale sono dei dolci fritti friabili e croccanti preparate con un impasto semplice in tutta Italia anche se il loro nome cambia in base alla regione dove ci troviamo, vengono chiamate anche Frappe, Bugie, Crostoli, Rosoni e tanti altri nomi ma alla fine sono sempre loro anche se la ricetta può cambiare leggermente, io vi propongo la mia datami sempre da mia suocera, si sempre lei che mi ha insegnato a preparare tantissimi dolci caratteristici.



Ingredienti

250 gr di farina 00

50 gr di burro

1 uovo

1 cucchiaio di zucchero

3 cucchiaini di anice (o liquore a vostro piacere)

2 cucchiaini di vino bianco

scorza grattugiata di un limone

un pizzico di sale

zucchero a velo quanto basta

1 litro di olio per friggere

Setacciare la farina sulla spianatoia o su un piano da lavoro, fate un incavo al centro e mettere l' uovo, lo zucchero, il burro tagliato a pezzi, il vino, il liquore d' anice, la scorza del limone e il sale.

Impastare bene il tutto fino a d ottenere un panetto bello liscio e non appiccicoso, avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per un' oretta.

Spinare la pasta con il mattarello o se avete la macchinetta sfogliatrice il lavoro sarà meno faticoso, ripiegate e spianate ancora, ripetere l' operazione per 2 o 3 volte così la pasta risulterà più liscia e compatta.

Terminate con una sfoglia di pochi millimetri poi con una rotellina dentellata ritagliate dei rettangoli della misura che più gradite , anzi fateli diversi, alcuni più piccoli e altri più grandi , poi fate un taglio al centro per avere la classica forma delle Chiacchiere



In una padella scaldare l' olio, deve essere bello caldo ma non fumante, friggere le Chiacchiere poche per volta e qui preparatevi , cuoceranno in pochi secondi per lato, dovete essere veloci, dovranno essere leggermente dorate.



Scolatele su carta da cucina assorbente dall' olio in eccesso e una volta fredde spolverizzate di zucchero a velo.

Chiacchiere di carnevale senza uova di Gusto fantasia

Bugie, chiacchiere, frappe, hanno tanti nomi in base alla zona ma sono sempre gli stessi dolci, una pasta dolce che viene spianata sottilissima e poi frita in abbondante olio caldo e spolverizzata di abbondante zucchero a velo o ricoperta di cioccolato. La particolarità di queste Chiacchiere è che la ricetta che vi propongo è senza uova, senza burro, senza strutto, se poi invece di friggerle le cucinassimo al forno avremmo un dolce leggerissimo, siete curiosi? Benissimo seguitemi e vi spiego come ho preparato le Chiacchiere di carnevale senza uova



Ingredienti

250 gr di farina 00

100 ml di succo d' arancia

2 cucchiaini di olio di semi

3 cucchiaini di liquore di anice (o liquore a vostro gusto)

1 cucchiaio colmo di zucchero

la scorza grattugiata di un arancia

1 pizzico di sale

olio per friggere

zucchero a velo

Mettere la farina sulla spianatoia e fare un incavo al centro, mettere il succo e la scorza d'arancia, l'olio, l'anice, lo zucchero e il sale, impastare fino ad ottenere un panetto sodo, se fosse necessario aggiungere ancora poca farina, formare una palla e mettere a riposare in frigorifero per un'oretta.

Riprendere la pasta, lavorarla un pochino e spianarla, se avete la macchinetta dividerla in 3 e passarla più volte ripiegando la pasta in modo che diventi bella liscia.

Man mano avvicinare i rulli fino ad ottenere una sfoglia di pochi millimetri, ritagliate dei rettangoli o delle forme a vostro gusto con la rotellina dentellata e fare un taglio al centro di ognuna



In una padella per friggere scaldare l'olio che deve essere molto caldo ma non fumante, friggere le Chiacchiere poche per volta e per pochissimi minuti, dovranno essere solo leggermente dorate.

Scolarle e mettere su carta da cucina assorbente in modo che si asciughino dall'olio in eccesso.

Una volta fredde spolverizzarle con zucchero a velo.

Buon appetito.

Crema pasticcera vulcanica di Oggi cucina nonna Virginia

La crema pasticcera vulcanica è una crema che si prepara con un metodo affascinante in cui gli ingredienti che si versano sul latte creano delle bolle come fosse proprio un vulcano in eruzione. Nella video ricetta vi spiego passo per passo il metodo vulcanico e come fare per avere la riuscita perfetta di questa deliziosa preparazione.



INGREDIENTI

- 500 ml di latte intero
- 4 tuorli
- 100 g di zucchero
- 40 g di fecola di patate
- 1 bacca di vaniglia

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero (per chi usa il Bimby 8 minuti Vel 3) poi aggiungere la fecola (per chi usa il Bimby 10 sec Vel 3). Nel frattempo scaldare il latte in un pentolino capiente insieme alla bacca di vaniglia tagliata a metà.



Quando il latte sfiora il bollore togliere la bacca di vaniglia e versare il composto montato, lasciare che riprenda il bollore: si noteranno in superficie la formazione delle bolle come fosse un'eruzione vulcanica.



A quel punto con l'aiuto di una frusta mescolare energicamente e togliere dal fuoco appena si rapprende.



La crema pasticcera vulcanica è pronta, facile e buona con il minimo sforzo e senza grumi.

Consigli: lasciarla raffreddare in un contenitore mettendo la pellicola per alimenti aderente alla superficie della crema così non si asciugherà e resterà morbida.

Se vi piace che nella crema pasticcera non si vedano i semini di vaniglia filtrate il latte con un colino prima di aggiungere il composto montato.

Per la crema pasticcera al cioccolato aggiungete del cioccolato fondente alla crema ancora calda e mescolate.

Crema pasticcera senza uova di Oggi cucina nonna Virginia

La crema pasticcera senza uova è una delicata crema al latte che può tranquillamente sostituire la classica crema fatta con le uova (per la video ricetta della crema pasticcera [clicca qui](#)). Si può usare per farcire torte o crostate o anche da mangiare con qualche amaretto sbriciolato o savoiardi in un dolce al cucchiaio golosissimo.



INGREDIENTI

- 500 ml di latte
- 80 g di fecola di patate o amido di mais
- 100 g di zucchero
- 1 bacca di vaniglia

PROCEDIMENTO

In un pentolino mettere l'amido con lo zucchero.

Intiepidire il latte, incidere la bacca di vaniglia ed aggiungere i suoi semi.

Versare a filo il latte tiepido nel pentolino mescolando con la frusta per evitare la formazione di grumi e mettere tutto a scaldare sul fuoco (per chi usa il Bimby versare gli ingredienti e cuocere 7 min 80 °C Vel 4).

Mescolare finchè la crema pasticcera senza uova si sarà rappresa poi spegnere e versarla in una ciotola coprendola con della pellicola da cucina direttamente a contatto.

La crema pasticcera senza uova è pronta...buon dessert!!!

Tiramisù ai pavesini di Oggi cucina nonna Virginia

Il tiramisù ai pavesini è la versione più ricca di crema del classico tiramisù, uno dei dolci italiani più noti anche all'estero. Questa versione è una variante originale del famoso dolce al cucchiaio in cui la crema viene aromatizzata con un liquore dal profumo intenso che aggiunge un tocco particolare. Si può presentare nella classica pirofila oppure in porzioni monodose su piattini per un effetto più raffinato.



INGREDIENTI

- 1/2 kg di mascarpone
- 75 g di zucchero
- 3 uova
- 1 confezione di pavesini
- 1/2 bicchierino di Cointreau
- 1 caffettiera da tre tazze di caffè
- cacao amaro

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso (per chi usa il Bimby 7 min Vel 3 con farfalla).

Lavorare con una forchetta il mascarpone poi incorporarlo ai tuorli montati (per chi usa il Bimby 30 sec Vel 4 con farfalla) infine aggiungere il liquore.

Montare a neve i bianchi (per chi usa il Bimby 3 min Vel 3 con farfalla) ed incorporarli con delicatezza mescolando dal basso verso l'alto.

Zuccherare il caffè ed allungarlo con un bicchiere di acqua.

In un contenitore con i bordi alti mettere un pò di crema al fondo poi fare uno strato di pavesini ed inzupparli versando il caffè con un cucchiaino.

Fare un'altro strato di crema poi di nuovo di pavesini inzuppati e continuare fino a finire la crema.

Sull'ultimo strato versare la crema e spolverizzare con del cacao amaro poi lasciarlo riposare in frigorifero per qualche ora.

Il tiramisù ai pavesini è pronto da gustare freddo...buon dessert!!!

Tiramisù senza uova di Oggi cucina nonna Virginia

Dobbiamo fare a meno delle uova ma vogliamo mangiare lo stesso questo delizioso dolce, il tiramisù senza uova è quello che ci vuole per soddisfare la nostra voglia. Una base di pasta biscotto al caffè ed una delicata [crema pasticcera senza uova](#) sono gli ingredienti con cui è composta questa variante altrettanto buona.



INGREDIENTI

Per 2-3 persone

- 100 g di farina
- 100 ml di panna
- 120 g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito
- 5 g di caffè solubile
- 2 cucchiari di acqua
- 1 pizzico di sale
- 200 ml di [crema pasticcera senza uova](#)
- cacao amaro

Per la bagna

- 150 ml di acqua
- 10 g di zucchero
- qualche goccia di rum

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta biscotto: sciogliere il caffè solubile con 2 cucchiaini di acqua poi aggiungere lo zucchero e lavorare con le fruste. Aggiungere anche la panna ed un pizzico di sale continuando a lavorare e per ultima la farina setacciata con il lievito.

Versare in una teglia foderata con carta forno e cuocere a 180 °C per 10 minuti.



Togliere la pasta biscotto dalla teglia, cospargerla con un pò di zucchero semolato e capovolgerla subito sopra un canovaccio bagnato e strizzato per farla intiepidire.

Arrotolarla e lasciarla raffreddare mezz'ora poi tagliare delle fettine.

Preparare la bagna facendo bollire per 5 minuti l'acqua con lo zucchero, lasciarla raffreddare ed aggiungere qualche goccia di rum.

Assemblare il tiramisù: sistemare le fettine in una pirofila o sopra i piattini per fare un tiramisù senza uova in monoporzione, versare qualche cucchiaino di bagna e poi la crema.



Fare un secondo strato con le fettine di pasta biscotto, la bagna e la crema e completare con il cacao amaro.

Lasciare riposare il tiramisù senza uova almeno un paio di ore in frigorifero...buon dessert!!!

Polpette di carne fritte di Il mio saper fare

Le **polpette di carne fritte** sono un secondo piatto sfizioso, veloce da preparare ed economico. Un semplice impasto di carne, uova, formaggio e pangrattato che ben si presta a tante varianti. Le polpette le possiamo cuocere in vari modi: friggere in abbondante olio, cuocerle al sugo, lessarle nel brodo vegetale o farci un polpettone al forno con croccanti e saporite patate come contorno. Le **polpette di carne fritte** sono una buona soluzione per riutilizzare gli avanzi, come ad esempio la carne lessa del brodo, basterà passarla in un mixer per poi aggiungere gli ingredienti ed impastare. Vi lascio la ricetta e vi auguro un sereno fine settimana 😊



Ingredienti per 4 persone

- 500 g di carne macinata
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 2 uova
- pangrattato q.b.
- olio di semi per friggere
- sale pepe
- 4 cucchiari di parmigiano o grana grattugiato

Procedimento:

1. Lavare il prezzemolo e tritarlo finemente insieme allo spicchio di aglio sbucciato.
2. In una ciotola capiente aggiungere la carne macinata e unire il prezzemolo e l'aglio tritato, le uova sbattute, il formaggio grattugiato, 4 cucchiari circa di pangrattato e

regolare di sale e pepe. Iniziare ad impastare per amalgamare bene gli ingredienti, se il composto dovesse risultare troppo morbido aggiungere altro pangrattato.

3. Bisogna impastare con le mani sino a quando si formerà un composto compatto, ben amalgamato.
4. Far riposare l'impasto in frigo per circa 30 minuti coperto con pellicola (se abbiamo tempo a disposizione altrimenti possiamo fare subito le polpette)
5. Trascorso il tempo fare le polpette: staccare una piccola porzioni di impasto, modellarlo tra le mani per dare una forma rotondeggiante e un po' schiacciata, continuare sino ad esaurire il composto. Adagiare le polpette su di un vassoio. Per delle polpette con una superficie liscia e compatta conviene bagnare le mani con il vino bianco o semplicemente con acqua.



6. Portare a giusta temperatura abbondante olio per frittura in un capiente tegame e immergere le polpette senza affollare l'olio. Girarle spesso e far cuocere sino a quando saranno dorate uniformemente.
7. Scolarle con una schiumarola e adagiarle su carta cucina per eliminare l'olio in eccesso
8. Servire le polpette di carne fritte calde con un' insalata o purè di patate (per la ricetta del purè di patate cliccare [QUI](#))
9. In alternativa possiamo cuocere le polpette nel sugo

Polpette senza uova di Il mio saper fare

Leggere e saporite anche senza l'aggiunta di un goccio di olio: infatti la cottura in forno delle **polpette senza uova** non necessita di aggiunta di grassi. In casa mia le polpette sono graditissime e io mi diletto nel diversificarne l'impasto; questa volta ho voluto provare a realizzarle senza uova. Vi chiederete come sia possibile ottenere un impasto per polpette ben amalgamato senza la funzione legante delle uova? Il segreto è aggiungere un ingrediente che possa fungere da legante e sostituire le uova, nel mio caso ho utilizzato la purea di patate. Questo impasto di polpette senza uova ci garantisce polpette morbide, gustose, leggere e buonissime. A casa mia quando piovono polpette sono tutti felici e se cotte in forno lo sono anche io perché odio il fastidioso odore di frittura in casa 😊



Ingredienti per 4 persone

- 300 g di carne macinata
- 2/3 patate
- 2 cucchiaini colmi di pan grattato
- prezzemolo tritato
- sale pepe
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato

Procedimento:

Lavare le patate, lessarle in abbondante acqua salata e quando saranno ben cotte, ridurle a purea con lo schiacciapatate. Far intiepidire

1. Scaldare il forno a 180°C statico
2. In una ciotola aggiungere la carne macinata, la purea di patate, il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato, il pangrattato, regolare di sale e pepe e amalgamare tutti gli ingredienti impastando con le mani. Il composto deve risultare morbido e ben amalgamato, se dovesse risultare troppo duro aggiungere altra purea di patate in caso contrario unire altro pangrattato.
3. Con le mani bagnate di acqua o vino bianco formare le polpette e sistemarle in una teglia rivestita con carta forno
4. Cuocere le polpette senza uova per circa 25 minuti (dipende dal forno)avendo cura, a metà cottura, di girarle per cuocerle omogeneamente. Dovranno risultare ben cotte e dorare.
5. Gustare le polpette senza uova cotte in forno ben calde.

Frittata di zucchine di Gusto Fantasia

Buonissima come piatto unico, a pranzo, come stuzzichino, per una gita fuori casa, una festiciola, calda o fredda, è la Frittata di zucchine ottima in ogni occasione.



Diciamo la verità le frittate sono sempre buone con qualunque ingrediente, a me piacciono tantissimo, veloci da preparare e spesso ideali quando dobbiamo svuotare il frigo da troppi alimenti che magari hanno la scadenza vicina. Io ne ho approfittato per utilizzare un pezzo di formaggio emmental e del pecorino che abbinati con le zucchine sono veramente ottimi 😊

Ingredienti

2 zucchine medie

4 uova

mezza cipolla

80 gr di formaggio emmental in un solo pezzo

50 gr di formaggio grattugiato grana

50 gr di formaggio grattugiato pecorino

3 cucchiaini di latte

sale, olio

Lavare le zucchine, privarle delle estremità e tagliarle a rondelle. In una padella mettere 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, farlo scaldare e mettere a rosolare la cipolla sminuzzata. Quando sarà dorata aggiungere le zucchine, farle saltare qualche minuto quindi aggiungere 2 cucchiaini di acqua, salare e lasciarle cuocere con coperchio per 10 / 15 minuti, quindi spegnere e lasciarle raffreddare. In una ciotola sbattere le uova con 1 cucchiaino di sale e 3 cucchiaini di latte, unire il formaggio emmental tagliato a piccoli cubetti, il formaggio grana grattugiato e metà del formaggio pecorino. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e aggiungere per ultime le zucchine mescolando con cura. Prendere una padella anti aderente farla scaldare con 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva e versare la frittata



Lasciate cuocere la frittata di zucchine con coperchio per 3 o 4 minuti finchè il fondo sarà bello dorato, quindi ribaltatela aiutandovi con un piatto o con il coperchio stesso. Lasciate cuocere anche l'altro lato per altri 3 o 4 minuti quindi aggiungere sulla superficie il pecorino grattugiato che vi è rimasto



Rimettere il coperchio e far sciogliere il formaggio. Potrete anche tagliarla a cubetti e usarla per un Finger Food Buon appetito.

Frittata di zucchine senza uova di Gusto Fantasia

Dopo aver provato la [Frittata di carciofi al forno senza uova](#) ne sono rimasta conquistata e ho voluto provare a fare la frittata senza uova direttamente nella padella, pensavo avrei avuto difficoltà a tenerla insieme invece con mia grande sorpresa è venuta benissimo e devo dire che è veramente ottima. La Frittata di zucchine senza uova è stata la conferma che non è necessario usare le uova per fare una frittata gustosissima e anche molto sana , se volete saperne di più su questo tipo di frittate vi consiglio di curiosare anche voi nel blog [Greenme sarò buono con la terra](#)



Ingredienti

100 gr di farina di ceci

40 gr di farina di mais

250 ml di acqua

2 zucchine piccole (circa 400 gr)

mezza cipolla

2 cucchiaini di olio extra vergine d' oliva

trito di aglio, prezzemolo e peperoncino, sale

Lavare le zucchine e tagliarle a rondelle, in una padella mettere un cucchiaio di olio e aggiungere la cipolla tagliata, far stufare per pochi minuti e aggiungere le zucchine, saltare a fuoco vivace per pochi minuti, salare, aggiungere qualche cucchiaio d'acqua e cuocere per 15 minuti circa, a cottura ultimata aggiungere il trito aglio, prezzemolo e peperoncino e lasciar intiepidire.

In una ciotola setacciare la farina di ceci e la farina di mais, aggiungere un pizzico di sale e l'acqua lentamente, mescolando con una frusta a mano fino ad ottenere una pastella fluida e senza grumi, aggiungere un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva e le zucchine cotte.



Oliare una padella antiaderente e scaldarla bene, quindi versare il composto e lasciar cuocere a fuoco medio con coperchio per 10 minuti circa, sollevare il coperchio e controllare il fondo come fareste per una qualsiasi frittata.

Girarla dall'altra parte aiutandovi con un piatto o se avete l'apposita padella per frittate è anche meglio, e lasciate cuocere ancora 5 minuti.



Ecco pronta la nostra gustosissima Frittata di zucchine senza uova, potrete gustarla calda o fredda, è buonissima anche tagliata a cubetti e servita come antipasto.

Crespelle ai funghi di Gusto Fantasia

Un piatto ricco e sostanzioso, formato da crespelle farcite con un ripieno di funghi che potremo scegliere a nostro gusto tra porcini, prataioli, funghi misti e altri, il tutto reso ancor più goloso da una crema di besciamella e parmigiano. Di solito è da servire come primo piatto ma visto l'abbondanza di vari ingredienti andrà bene anche come piatto unico seguito magari da una bella insalata, le Crespelle ai funghi sono ottime da preparare anche per un'occasione speciale o se abbiamo ospiti a cena, faremo sicuramente un figurone! Si possono preparare anche in anticipo e farle gratinare poco prima di essere servite.



Ingredienti per 6 crespelle da 22 cm

250 ml di latte

100 gr di farina

2 uova

15 gr di burro

un pizzico di sale

800 gr di funghi a vostra scelta (io ho usato i funghi pleurotus)

2 spicchi d'aglio

prezzemolo tritato

300 ml di besciamella (per la ricetta clicca [qui](#))
parmigiano grattugiato

Mettere in una ciotola la farina e il sale, aggiungere a filo il latte e sbattere con una forchetta finchè avrete ottenuto una pastella, in una ciotolina a parte sbattere leggermente le uova e aggiungerle alla pastella.

Aggiungere il burro che avrete fatto sciogliere per qualche secondo a microonde o a fuoco molto basso in una padellina e frullare il tutto con una frusta a mano o a elettrico fino a sciogliere completamente tutti i grumi.



Far riposare in frigorifero per un' oretta circa.

Nel frattempo pulire i funghi, tagliarli a pezzetti o a fettine. Scaldare un filo d' olio in una padella antiaderente e far rosolare l' aglio intero (che poi toglieremo) , aggiungere i funghi, far saltare a fuoco vivace per qualche minuto quindi abbassare la fiamma e continuare la cottura per 15 minuti circa.



Una volta che i funghi saranno cotti lasciateli raffreddare.

Preparare le crespelle, ungere una padella antiaderente, versare un mestolo di pastella e ricoprire il fondo (se lo avete potrete usare l' apposito attrezzo da crepes) , appena i bordi

cominceranno a dorarsi rigirare con una palettina, lasciar cuocere l' altra parte per 2 minuti circa.



Continuare fino a terminare la pastella.

Mettere in una teglia da forno un letto di besciamella e parmigiano grattugiato, riempire ogni crepes con qualche cucchiaino di funghi e ripiegare a fazzoletto o se preferite potrete lasciarle a mezza luna



Mettere le crespelle nella teglia e ricoprire con altra besciamella e parmigiano.

Infernare a 180 gradi per 20 minuti circa, servire le Crespelle ai funghi ben calde.

Buon appetito

Crespelle ai funghi senza uova di Gusto Fantasia

Un piatto squisito ma di solito è appesantito dalla presenza delle uova, dopo i consigli preziosi sempre della mamma dell' amichetto della mia bimba che è intollerante alle uova, ho provato la sua ricetta ed effettivamente le Crespelle senza uova sono molto più leggere e digeribili senza togliere la loro bontà. Le Crespelle ai funghi senza uova sono un ottimo primo piatto da servire anche agli amici e ideali per chi ha problemi di colesterolo o di intolleranze alimentari, con questo piatto si può mangiare con gusto pensando alla salute.



Ingredienti per 6 crepes

250 ml di latte

100 gr di farina

30 gr di fecola di patate

1 cucchiaio di olio extra vergine d' oliva

1 pizzico di sale

1 pizzico di zafferano

800 gr di funghi (quelli che preferite)

2 spicchio d' aglio

un pizzico di peperoncino

prezzemolo tritato

parmigiano grattugiato a piacere

300 ml di besciamella (per la ricetta clicca [qui](#))

In una ciotola setacciare la farina e la fecola, aggiungere un pizzico di sale, sciogliere la puntina di un cucchiaino di zafferano in poco latte, servirà per dare colore alle crespelle e conferirà un gusto molto delicato.

Aggiungere il latte a filo e sbattere il composto con una frusta a mano (o se preferite usate anche le fruste elettriche), aggiungere l' olio e miscelare bene gli ingredienti fino ad ottenere una pastella bella liscia e senza grumi. Mettere in frigorifero e far riposare per un' oretta.

Pulire i funghi eliminando residui di terra, lavarli e tagliarli a pezzetti, in una padella mettere un filo di olio extra vergine d' oliva e far rosolare i 2 spicchi d' aglio e il peperoncino, unire i funghi, far saltare per 2 o 3 minuti a fuoco vivace, quindi salare, abbassare e continuare la cottura per 15 minuti circa, una volta pronti far raffreddare.



Riprendere la pastella e preparare le crespelle, scaldare una padella antiaderente con qualche goccia di olio d' olia, appena sarà bella calda versare un mestolo di pastella, spostare la padella dalla fiamma e ricoprire tutto il fondo della padella, appena i bordi si solleveranno girare la crespella, ci vorranno un paio di minuti, cuocere dall' altra parte ancora un paio di minuti.



Riempire le crespelle con i funghi e piegarle a mezza luna o se preferite a fazzoletto, mettere in una teglia da forno un fondo di besciamella sistemare le crespelle e ricoprire ancora di besciamella e parmigiano grattugiato.

Infornare a 180 gradi per 20/25 minuti , servire ben calde.

Buon appetito.

Ravioli gorgonzola e provola di Cioccolata e peperoncino

Una domenica, un giorno speciale, o semplicemente una giornata in cui si può dedicare un poco di tempo alle preparazioni casalinghe, e quando sono in vena di pasta fatta in casa non mi accontento mai di preparazioni banali...

Di ravioli semplici se ne trovano tanti, ma se sono fatti in casa devono avere la loro particolarità, quindi perché non riempirli di formaggi e proporli con un tocco di verde pistacchio????

E' così che nascono i ravioli gorgonzola e provola!

A voi valutare se ne vale la pena, fatemi sapere 😊



Preparazione: 60 min

Cottura: 5 min

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g di farina 0
- 150 g di farina di semola
- 100 ml di acqua
- 2 uova
- 1 pizzico di sale

Ingredienti farcitura:

- 100 g di gorgonzola dolce
- 100 g di provola affumicata

Ingredienti condimento:

- 40 g di burro
- 1 cucchiaio di farina di pistacchi
- pepe q.b.

Procedimento:

Prima di tutto prepara l'impasto dei tuoi ravioli gorgonzola e provola.

Versa la farina a fontana su una spianatoia, aggiungi il sale e le uova e inizia ad impastare, versando pian piano l'acqua, finché l'impasto non raggiungerà una consistenza omogenea, non appiccicosa e malleabile.

Tieni conto che la dose dell'acqua è indicativa in quanto a seconda del tipo di farina potrebbe servirne in quantità maggiore.

Puoi anche utilizzare l'impastatrice, in questo caso procedi a lavorare l'impasto a velocità 1 con il gancio, aggiungendo man mano l'acqua.

Una volta pronto l'impasto dei ravioli gorgonzola e provola lascialo riposare per 20 minuti, avvolto in uno strofinaccio bagnato, poi procedi a stendere una sfoglia sottile servendoti di un mattarello o utilizzando una macchina per la pasta.

Farcisci la sfoglia affiancando un pezzetto di gorgonzola e un pezzetto di provola a mucchietti ben distanziati su tutta la sfoglia.

Adagia sopra un'altra sfoglia, premi bene per far aderire e non lasciare aria all'interno del raviolo, poi taglia i tuoi ravioli gorgonzola e provola con una rotella tagliapasta o con le formine apposite per fare i ravioli.

Disponi i tuoi ravioli gorgonzola e provola su un vassoio infarinato ben distanziati tra loro, e se non li consumi subito girali di tanto in tanto, aggiungendo farina affinché non si attacchino.

Procedi quindi alla cottura in acqua salata bollente per 5 minuti.

Una volta scolati condisci i ravioli gorgonzola e provola semplicemente con un pezzetto di burro, poi spolvera con la farina di pistacchi e aggiungi pepe appena macinato....

Il condimento semplice esalterà il sapore dei formaggi per un primo piatto dal sapore a dir poco incredibile!

Buon appetito 😊

Ravioli rosa di gamberetti senza uova di Cioccolata e peperoncino

Ebbene si, ravioli rosa, un colore insolito per un ripieno super goloso: gamberetti!
I ravioli rosa di gamberetti sono un piatto prelibato dal sapore caratteristico, dal successo garantito. Ottimo nelle grandi occasioni o semplicemente per le occasioni speciali!
Se amate i crostacei, se amate sentirne il sapore nei vostri piatti, questa proposta vi conquisterà e non potrete più farne a meno 😊

Io li ho proposti per la cena della vigilia di Natale, li trovo perfetti anche per il cenone di fine anno, e dopo averli provati li proporrò alle persone speciali anche per dare un tocco speciale ad una giornata qualunque!

E voi? Non volete coccolarvi un poco???? 😊



Preparazione e farcitura ravioli: 60 min

Preparazione e cottura condimento: 5 min

Cottura ravioli: 10 min

Ingredienti impasto:

- 200 g di farina di semola
- 150 g di farina 0
- 200 ml di acqua
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- 1/2 cucchiaino di sale

Ingredienti ripieno:

- 900 g di gamberetti surgelati
- prezzemolo tritato q.b.
- 2 cucchiai di olio evo

Ingredienti condimento:

- 10 pomodorini Pachino
- 2 zucchine
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva (evo)
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo fresco tritato
- sale q.b.

Procedimento:

Prima di tutto è necessario preparare l'**impasto** dei ravioli rosa di gamberetti.

Versa la farina a fontana su una spianatoia, aggiungi il sale, il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua e inizia ad impastare versando pian piano l'acqua restante finché l'impasto non raggiungerà una consistenza omogenea, non appiccicosa e malleabile.

Tieni conto che la dose dell'acqua è indicativa in quanto a seconda del tipo di farina potrebbe servirne in quantità maggiore.

Puoi anche utilizzare l'impastatrice, in questo caso procedi a lavorare l'impasto a velocità 1 con il gancio, aggiungendo man mano l'acqua necessaria.

Una volta pronto l'impasto lascialo riposare per 20 minuti avvolto in uno strofinaccio bagnato.

Nel frattempo prepara il **ripieno** dei ravioli rosa di gamberetti.

Fai sbollentare i gamberetti in poca acqua bollente per qualche minuto, poi scolali bene, e frulla con il mixer aggiungendo un paio di cucchiaini di olio evo e prezzemolo tritato a piacere.

Puoi adesso preparare i ravioli rosa di gamberetti.

Procedi quindi a stendere una sfoglia sottile servendoti di un mattarello o utilizzando una macchina per la pasta, poi farcisci la sfoglia con la purea di gamberetti posizionando mucchietti ben distanziati su tutta la sfoglia.

Adagia sopra un'altra sfoglia, premi bene per far aderire e non lasciare aria all'interno, poi taglia i tuoi ravioli con una rotella tagliapasta o con le formine apposite per fare i ravioli.

Ti suggerisco di spennellare la sfoglia inferiore con un poco di acqua in modo che quella superiore aderisca perfettamente e non rischi di aprirsi durante la cottura.

Disponi i tuoi ravioli rosa di gamberetti su un vassoio infarinato distanziati tra loro, e se non li utilizzi subito girali di tanto in tanto aggiungendo farina affinché non si attacchino.



Prepara ora il **condimento**.

In una padella capiente fai rosolare nell'olio, a fiamma moderata, le zucchine tagliate a cubetti insieme all'aglio tritato. Aggiungi il sale e il prezzemolo.

Lascia cuocere per qualche minuto senza che le zucchine si ammorbiscano troppo, quindi aggiungi i pomodori Pachino tagliati a metà. Qualche minuto a tegame coperto poi spegni la fiamma.

Puoi finalmente cuocere i ravioli in acqua salata per 5 minuti e una volta scolati versali nella padella con il condimento amalgamando bene.

I tuoi ravioli rosa di gamberetti sono pronti per essere serviti 😊

Buon appetito!!! 😊

Fonti consultate

<http://it.wikihow.com/Sostituire-le-Uova-Quando-Cucini>

<http://www.rollingbeans.it/2014/01/sostituire-uova-con-semi-di-lino.html#.VMIf30eG8Q0>

<http://blog.giallozafferano.it/loti64/come-sostituire-le-uova-nelle-ricette/>

<http://blog.giallozafferano.it/ciocolataepeperoncino/gelatina-di-fecola/>