



I dolci di zia Chicca



I dolci di zia Chicca

*Menu' del we
PDF da scaricare*



Patate alla paprika dolce



I dolci di zia Chicca

Menu' del week end

Antipasto-Involtini di salmone e insalata russa

Primo-Pasta con pomodori, pesto e gorgonzola

Secondo-Patate alla paprika dolce

Dolce-Muffin di carote e mandorle simil Camille



Involtini di salmone e insalata russa

Salmone affumicato

- insalata russa
- insalata

per guarnire

- granella di pistacchi e glassa di **aceto balsamico Acetaia Guerzoni**

- 1.Prendiamo il salmone affumicato e distribuiamo su un tagliere le varie fettine.
- 2.Distribuiamo al centro di ogni fetta una cucchiata di insalata russa e chiudiamo ad involtino.
- 3.Serviamo su un letto di rucola o insalatina e cospargiamo ogni **involtino di salmone** con della granella di pistacchi.
- 4.Completiamo il piatto con una passata di glassa di **aceto balsamico**.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/involtini-di-salmone-e-insalata-russa/>



Pasta con pomodori, pesto e gorgonzola

INGREDIENTI

- 8-10 pomodorini
- due cucchiataie di pesto
- gorgonzola dolce o piccante

Mentre la pasta cuoce prepariamo il sughetto. Mettiamo in padella olio e un aglio intero, lasciamo che rosoli e poi ci aggiungiamo i pomodorini tagliati in 4. Saliamo un poco e facciamo cuocere per una decina di minuti. Quando i pomodori sono un po' appassiti uniamo il gorgonzola (due o tre cucchiataie) e lasciamo che si sciolga e faccia la cremina. Solo alla fine aggiungiamo i due-tre cucchiai di pesto e amalgamiamo il tutto. Lasciamo che si insaporisca. Poco prima di colare la pasta diluiamo un po' il sughetto con qualche mestolata di acqua di cottura della pasta. Scoliamo e condiamo la nostra **Pasta con pomodori, pesto e gorgonzola** . BUONISSIMA !!!



Patate alla paprika dolce

INGREDIENTI:

- 2 o 3 patate lesse
- paprika
- olio

Laviamo bene le patate e mettiamole a bollire con tutta la buccia. Trascorso il tempo, ci vorranno dai 20 ai 30 minuti, lasciamole raffreddare un pochino e poi spelliamole. Tagliamole a cubotti e passiamole in padella con un po' d'olio. Facciamole dorare qualche minuto e poi aggiungiamo la paprika. Continuiamo a cuocere rigirandole spesso finché non diventano croccanti e sode. Se volete potete aggiungere anche del parmigiano grattugiato, io mi sono limitata alla paprika.

Sono davvero ottime e ideali come piatto di accompagnamento a carni e arrosti. E ricordate, se le volete la versione HOT, aggiungeteci anche un po' di paprika piccante. Ecco le mie **patate alla paprika dolce!**



Muffin di carote e mandorle simil Camille

INGREDIENTI per circa 12 Muffin di carote e mandorle simil Camille

- 250 g carote
- 100 g di farina di mandorle
- 200 g di farina 00
- una bustina di lievito
- 50 g di fecola di patate
- 185 g di zucchero a velo
- 4 uova
- 125 g di burro
- sale
- scorza di arancia facoltativa

Lasciamo il burro fuori dal frigo , quando si sarà ammorbidito montiamolo assieme allo zucchero a velo. Aggingiamo le uova intere una alla volta e mescoliamo bene con la frusta . Aggiungiamo il sale e se volete la scorza di un'arancia.

Aggiamo la farina, la fecola ed il lievito setacciati e continuiamo a montare. Uniamo la farina di mandorle e le carote tritate finemente con la grattuggia o il mixer. Mescoliamo bene con una paletta in modo da avere un composto sodo ma non duro.

Prendiamo dei pirottini e versiamo circa una cucchiata di impasto, non deve arrivare fino in cima.

Inforniamo a 180° per 20 minuti. Facciamoli raffreddare e spolveriamoli con zucchero a velo. Al mattino nel latte sono buonissimi, al pomeriggio con il classico the delle 17 sono sublimi!

NB Volendo potete glassare questi dolcetti mescolando 100 g di zucchero a velo con qualche goccia di succo di arancia. Il composto dovrebbe essere non troppo liquido ma abbastanza consistente da poter essere usato con la sac a poche. Disegnate qualche cerchietto oppure semplicemente distribuitela sopra. Renderà i Muffin di carote e mandorle simil Camille ancora più golosi.

<http://blog.giallozafferano.it/dolciziachicca/muffin-di-carote-e-mandorle-simil-camille/>