Ventagli di sfoglia
con POMODORI secchi e ROSMARINO
I dolci di zia Chicca
Bigne' salati
I dolci di zia Chicca
Antipasti
Idee semplici e sfiziose
I dolci di zia Chicca
Gamberi avvolti nel lardo in crosta di sfogli
dolci di zia
Chicca
*Cannoli di sfog
con ricotta e salmo
ci di zia Chicca
Frittelle di stracchino

Antipasti

Frittelle di stracchino

Ravioli di spinaci fritti

Torta parigina

Tortine di sfoglia con patate, stracchino e salame

Bruschette con tartufo,stracchino e crudo

Rustici al tonno

Girelle di sfoglia con POMODORI SECCHI e ROSMARINO

Cannoli di sfoglia con ricotta e salmone

Grissini di frolla al formaggio e pomodoro simil Pizzette Catari'

Girelle salate farcite

Grissini di pasta sfoglia al salame e stracchino

Cornetti salati al salame

Pizzette di pasta sfoglia

Gamberi avvolti nel lardo in crosta di sfoglia

Bignè salati per aperitivo

Vol au vent fatti in casa con pasta sfoglia velocissima

Panettone salato o gastronomico, ricetta base

Sushi di mortadella con stracchino e pistacchi

Antipasto- Frittelle di stracchino

Ingredienti

100 g di stracchino
•latte freddo
•110 g di farina
•mezzo cucchiaino di lievito disidratato di birra (2 g)
•mortadella 1 etto circa
•olio per friggere
•formaggio grattugiato facoltativo per insaporire

Prendiamo una terrina e con un cucchiaio mescoliamo lo stracchino per ammorbidirlo unendo qualche cucchiaio di latte freddo fino ad avere un composto cremoso.
Uniamo a poco a poco la farina assieme al lievito di birra disidratato e iniziamo ad amalgamare.
Regoliamo di sale
Il composto deve risultare colloso e quasi filamentoso.

Mettiamo sul fuoco una pentola capiente e versiamoci l'olio da friggere, meglio quello di arachidi, e quando è caldo formiamo delle frittelline con l'aiuto di due cucchiaini.

Rigiriamole spesso con una schiumarola e quando sono dorate scoliamole su carta assorbente.
Saliamole leggermente e serviamole con un bel tagliere di mortadella che per il suo gusto deciso si sposa bene col sapore delicato delle nostre Frittelle di stracchino.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/frittelle-di-stracchino/

Ravioli di spinaci fritti

Per la pasta
•200 g di farina 00 Molino Chiavazza
•2 uova
Per il ripieno
•400 g di spinaci
•250 g di ricotta
•50-60 g di parmigiano
•sale e noce moscata
•burro

Per prima cosa facciamo la pasta mischiando su una pianatoia o in una impastatrice, la farina con le uova ed un piccizo di sale. Se il composto è troppo asciutto aggoiungiamo in filo di olio o un goccio di acqua.Impastiamo bene e formiamo un panetto che avvolgiamo nella pellicola trasparente e facciamo riposare in frigo per mezz'ora.
Nel frattempo prepariamo il ripieno. Mettiamo a lessare gli spinaci freschi o surgelati (io ho usato quelli surgelati) in abbondante acqua salata. Quando sono pronti ,li scoliamo bene ,li strizziamo, li tritiamo grossolanamente e li ripassiamo in padella . Facciamoli insaporire per 5 minuti e facciamogli perdere l'acqua di vegetazione altrimenti il ripieno risulterà molto acquoso. Aggiungiamo un po' di burro e facciamo insaporire .
Una volta che sono pronti li lasciamo un po' intiepidire e li mettiamo in una terrina assieme alla ricotta e aggiungiamo il parmigiano grattuggiato, un pizzico di sale e tanta noce moscata…a me piace da matti questa spezia!
Ora che abbiamo tutto prendiamo la nostra macchinetta per fare la pasta, meglio se dotata di motore così non facciamo troppa fatica , e iniziamo a stendere le strisce per fare i PANZEROTTI. Stendiamole fino a spessore 6 o 7, devono essere sottili ma non troppo.
Prendiamo una sfoglie e disponiamo una cucchiaiata di ripieno vicino al bordo, ripieghiamo la sfoglia e tagliamo con la rotella dentellata. Rimettiamo un'altra cucchiaiata di ripieno e ripieghiamo. Questo è il metodo un po' bislacco di mia mamma ma nulla vieta di fare come per i ravioli classici ovvero fare una

sfoglia, mettere tanti mucchietti di ripieno e coprire con un' altra sfoglia. Poi tagliare tanti rettangoli. Devono essere grossini e lunghi, voi fate come più vi aggrada.
Una volta preparati tutti i ravioloni disponiamoli su dei vassoi infarinati o cosparsi con ABBONDANTE semola e se vogliamo friggiamoli subito altrimenti lasciamoli riposare. Controllate ogni tanto che non si siano appiccicati e girateli. Servite i Ravioli di spinaci fritti belli caldi e accompagnati da una generosa spolverata di sale.

http://bit.ly/ravioli_di_spinaci_fritti

Torta parigina

INGREDIENTI

•2 rotoli di pasta sfoglia
•3 o 4 sottilette
•passata di pomodoro
•origano
•1 etto e mezzo circa di prosciutto cotto

Stendiamo la pasta sfoglia su una teglia rotonda foderata di carta forno. Bucherelliamo la base e copriamola con qualche cucchiaiata di passata di pomodoro. Saliano e spargiamo un po' di origano. Spezzettiamoci sopra 3 o 4 sottilette e copriamo con qualche fetta di prosciutto cotto a pezzettini. Rivestiamo con l'altro rotolo di pasta sfoglia, ritagliamo un po' gli eccessi di pasta e sigilliamo la torta premendo i due strati e facendo un cordoncino. Premiamo con i rebbi di una forchetta. Finiamo distribuendo sul "coperchio" ancora un po' di passata, di origano e un pizzico di sale
Inforniamo a 180° per circa mezz'ora. Servitela tiepida ma è buona anche fredda.

http://bit.ly/Torta_parigina

Tortine di sfoglia con patate, stracchino e salame

ingredienti per circa 12 tortini a fiore

•1 rotolo di pasta sfoglia
•4-5 patate piccole piccole
•150 di stracchino
•80-90 g di salame
•sale

Stampini a fiore **PAVONEIDEA**, da quando lo ho non ne faccio più a meno è davvero utile.
1.Per prima cosa mettiamo a bollire le patate intere e con la buccia per circa 20 minuti, poi dipende dalla loro dimensione, l'importante è che non devono sfaldarsi ma rimanere sode.
2.Prepariamo i fiori, stendendo la pasta sfoglia e coppandola con degli stampini a forma di fiore a 6 petali o se non lo avete potete copparla con uno stampo rotondo.
3.Rivestiamo con i nostri fiori uno stampo da muffin leggermente unto di burro e buchiamo la base con una forchetta.
4.In una terrina amalgamiamo lo stracchino e il salame tritato grossolanamente e saliamo appena.
5.Prendiamo le patate, sbucciamole e tagliamole a rondelle. Distribuiamo su ogni tortino una fetta di patata lessa, saliamo, sopra un cucchiaio di stracchino e salame e copriamo con un'altra patata. Compattiamo bene il tutto. Saliamo.
6.Infoniamo a 190° per circa 20 minuti. Serviamo tiepide queste piccole delizie.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/tortine-di-sfoglia-con-patate-stracchino-e-salame/

Bruschette con tartufo,stracchino e crudo

pane da fare a fette anche secco

•burro al tartufo o crema al tartufo

•1 etto e mezzo di prosciutto crudo

•100 g stracchino

•sale

1.In una terrina battiamo lo stracchino assieme al prosciutto tritato grossolanamente con un mixer. Uniamo anche un cucchiaio di burro al tartufo o crema al tartufo

2.Mescoliamo bene e regoliamo di sale.

3.Tagliamo ora il pane a fette non troppo sottili e distribuiamoci sopra il ripieno e spargiamolo bene su tutta la fetta.

4.Informiamo a 180° per circa 10 minuti le nostre bruschette disposte su una teglia rivestita di carta forno.

5.Serviamole tiepide.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/bruschette-con-tartufostracchino-e-crudo/

Rustici al tonno

1 rotolo di pasta sfoglia
•140 g di tonno
•3 tuorli
•80 g di ricotta
•sale

1.per prima cosa prepariamo il ripieno. Mettiamo in una terrina il tonno ben sgocciolato e amalgamiamolo con una forchetta alla ricotta ed infine ai tuorli.
2.Regoliamo di sale e amalgamiamo bene.
3.Prendiamo la sfoglia possibilmente rettangolare e dividiamola in due per il senso della lunghezza.
4.Con l'aiuto di un cucchiaio o un sac a poche formiamo un rotolo di ripieno lungo tutta la striscia di pasta sfoglia. Pieghiamo i lembi sul ripieno e sovrapponiamo le due estremità. Capovolgiamo il rotolo in modo da avere la chiusura di sotto. Faccimao la stesa cosa con l'altra striscia di sfoglia
5.Riponiamo in freezer per 30 minuti poi tiriamoli fuori e tagliamo i due rotoli in pezzi larghi circa 4 cm. Lasciamoli così senza staccarli e pratichiamo due taglietti orizzontali in ogni rustico con la punta di un coltellino affilato.
6.Riponiamo in freezer per un'altra mezz'ora o possiamo lasciarli li, coprirli ed usarli all'occorrenza quando abbiamo ospiti.
7.Passata la mezz'ora trasferiamo i rustici dal freezer al frigo per 15-20 minuti e poi finalmente in forno a 220° per 5 minuti e poi abbassiamo a 180-190 per circa 15 minuti fino a quando la superficie non è bella dorata.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/rustici-al-tonno/

Girelle di sfoglia con POMODORI SECCHI e ROSMARINO

1 confezione di pasta sfoglia

•10 pomodori secchi

•1 rametto di rosmarino.

Teglia in silicone antiaderente **PAVONIDEA**

1.Iniziamo stendendo la pasta sfoglia.

2.Prendiamo i pomodori secchi e sgoccioliamoli leggermente dall' olio. Distribuiamoli su un tagliere e con un coltello ben affilato tagliamoli a pezzettini.

3.Tritiamo al coltello anche un rametto di rosmarino.

4.Distribuiamo bene sia i pomodori che il rosmarino sulla superficie e arrotoliamo bene dal alto piu' lungo. Riponiamo in frigo per 30-40 minuti po in freezer per 15 minuti.

5.Tagliamo ora tanti pezzi di circa 1 cm e adagiamo le girelle su una base in silicone o una teglia con carta forno.

6.Infornamo a 180-190° per circa 15 minuti.

7.BUONISSIME.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/girelle-di-sfoglia-con-pomodori-secchi-e-rosmarino/

Cannoli di sfoglia con ricotta e salmone

Ingredienti

•1 rotolo di pasta sfoglia

•100 g di salmone affumicato

•200-225 g di ricotta

•pistacchi tritati in granella

Prepariamo per prima cosa i **cannoli.**Stendiamo la pasta sfoglia e assottigliamola un po' con il mattarello. Con un coltello o una rotella tagliamo tante striscioline larghe circa 2 cm . Prendiamo il cono di metallo, spennelliamolo con del burro fuso e iniziamo ad arrotolare le strisce chiudendo bene la punta.Mentre arrotoliamo tiriamo leggermente la pasta e cerchiamo di sovrapporla alla pasta del giro precedente.

Infornamoli a 180 gradi per circa 20 minuti o se li volete più coloriti, 190 gradi per 15 minuti circa.

Per la **crema di salmone** lavoriamo in una terrina la ricotta e uniamo il salmone affumicato tagliato a pezzettini. Se la abbiamo uniamo anche un po' di erba cipollina. Amalgamiamo bene e saliamo, inseriamo il composto in un sac a poche.

Una volta che abbiamo sformato i nostri cannoli riempiamoli con la crema di salmone e decoriamo la punta con la granella di pistacchio.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/cannoli-di-sfoglia-con-ricotta-e-salmone/

Grissini di frolla al formaggio e pomodoro simil Pizzette Catari'

90 g di farina
•40 g di parmigiano
•40 g di burro
•concentrato di pomodoro
•sale e origano

Mettiamo tutti gli ingredienti nel mixer e quindi la farina, il burro freddo, il parmigiano grattugiato, il sale e il concentrato di pomodoro. Io ne ho messo circa un cucchiaio voi andate ad occhio. Frulliamo e formiamo una palla di frolla salata che andrà fatta riposare in frigo per un' oretta.Stendiamola aiutandoci con della carta forno e formiamo dei bastoncini con una rotella. Prendiamoli e arrotoliamoli a mo' di spirale. Disponiamoli su una base coperta con carta forno e spennelliamoli con dell' olio. Spolveriamo un po' di origano secco.
Io una parte della frolla l' ho insaporita con della paprika piccante. Voi potete ometterla e potete fare anzichè dei grissini dei cerchi proprio come le classiche Pizzette Catarì.
Inforniamo a 180 gradi per circa 10-15 minuti. Buonissimi e molto sfiziosi.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/grissini-di-frolla-al-formaggio-e-pomodoro-simil-pizzette-catari/

Girelle salate farcite

Ingredienti

•pane per tramezzini di quello lungo senza crosta

per le farciture

•maionese-cotto carciofini

•bresaola-mascarpone/philadelphia-rucola-parmigiano a scaglieBella Lodi

•maionese-capperi-capricciosa-tonno Nostromo

•salmone-maionese-rucola

•stracchino-prosciutto crudo-rucola-giardiniera

Partiamo prendendo le fette di pane per tramezzini e appiattendole con il mattarello.

Passiamo ora a prepartare le varie farciture.

1) Spalmiamo un po' di maionese sul pane ,copriamo col prosciutto cotto e con qualche carciofino tagliato a pezzettini. Arrotoliamo e chiudiamo con la pellicola stringendo bene i lati.

2) Spalmiamo sul pane il formaggio cremoso che preferiamo, oppure la maione . Copriamo con la bresaola, la rucola e del parmigiano in scaglie

3) Frulliamo in un mixer un po' di verdure della giardiniera sotto aceto e trasferiamole in una terrina. Mettiamo ora nel mixer una scatoletta di tonno assieme ad una manciata di capperi e frulliamo. Uniamo alla fine la maionese. Mescoliamo assieme alla giardinera e spalmiamo sul pane. Arrotoliamo.

4) Spalmiamo sul pane la maione e copriamo con delle fette di salmone della rucola tagliuzzta. Attotoliamo bene e avvolgiamo nella pellicola

5) Spalmiamo lo stracchino sul pane e copriamo con il prosciutto crudo, la rucola a pezzettini e la giardiniera tritata. arrotoliamo e avvolgiamo nella pellicola.
Una volta che i rotoli sono pronti e avvolti trasferiamoli nel frigo per qualche ora.
Al momento di servire tagliamoli a fettine con un coltello e adagiamole su un piatto da portata. Le nostre **Girelle salate farcite**sono pronte per essere gustate
Se volete altre idee eccole quà:
•pomodori secchi e Philadelphia
•maionese e Wurstel
•salsina fatta con tonno,maionese,capperi,olive e aceto balsamico
•salsa tonnata,lattuga e tacchino
•peperoni al forno e Philadelphia

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/girelle-salate-farcite/

Grissini di pasta sfoglia al salame e stracchino

1 rotolo di pasta sfoglia
•salame e stracchino
•prosciutto cotto e sottilette
•formaggio grattugiato o formaggio a pasta dura

Per prima cosa stendiamo la pasta sfoglia e assottigliamola un pochino con il matterello. Per i grissini al PROSCIUTTO spargiamo del formaggio grattugiato su tutta la superficie, uniamo , ma solo su metà sfoglia, il prosciutto cotto a pezzettini e le sottilette o un altro formaggio che preferite.
Per i grissini al SALAME spalmiamo lo stracchino su tutta la sfoglia e cospargiamo con salame tritato ma solo su una metà.
A questo punto sovrapponiamo le due metà e pressiamole col mattarello spianandole bene in modo che le due sfoglie si fondano.
A questo punto tagliamo tante striscioline di circa un centimetro e prendendole in mano cerchiamo di arrotolarle a mo' di elica. Disponiamole tutte sulla leccarda coperta di carta forno. Se volete potete spennellarli con un po' di uovo sbattuto, a volte lo faccio, altre no.
Inforniamo a 180-190 gradi per 10-15 minuti. Serviamoli freddi assieme ad altri stuzzichini come per esempio i CORNETTI SALATI, lePIZZETTE DA APERITIVO o le FOCACCINE MISTE.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/grissini-di-pasta-sfoglia-al-salame-e-stracchino/

Cornetti salati al salame

Ingredienti

•1 rotolo di pasta sfoglia

•salame o altro affettato

•mozzarella

•Philadelphia

Stendiamo la pasta sfoglia e formiamo tanti triangoli. Se la pasta è tonda facciamo tanti raggi altrimenti se è rettangolare dividiamola a metà nel senso più lungo e poi anche quì facciamo tanti triangoli con la base abbastanza ampia.

Ora sta a voi decidere come riempirli. Io ho scelto per questa volta del salame che ho tritato finemente e della mozzarella fatta a cubetti dopo averla fatta ben sgocciolare.

In alcuni assieme alla mozzarella ho aggiungo anche del Philadelphia.

A questo punto partendo dalla base e allungando la punta arrotoliamo i triangoli e diamogli la classica forma a cornetto cercando di sigillarli il meglio possibile.

Inforniamoli a 180° per circa 20-25 minuti. Gustiamoli sia freddi che tiepidi.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/cornetti-salati-al-salame/

Pizzette di pasta sfoglia

iNGREDIENTI

•pasta sfoglia

•pomodoro

•mozzarella

•aglio e origano

Innanzi tutto prepariamo il sughetto. Mettiamo in un padellino un filo d'olio assieme ad un aglio. Aggiungiamo un po' di passata di pomodoro , saliamo e lasciamo cuocere per una decina di minuti. Alla fine cospargiamo con dell'origano secco. Lasciamo raffreddare.

Intanto scaldiamo il forno a 190 gradi. Prendiamo ora la pasta sfoglia , appiattiamola leggermente con un mattarello e con l'aiuto di un coppapasta formiamo tanti cerchietti che distribuiamo sulla placca rivestita di carta forno.

Mettiamo su ogni cerchietto un cucchiaino di pomodoro e sopra un pezzettino di mozzarella che abbiamo lasciato scolare in precedenza su della carta assorbente.

A me piace molto l'origano quindi ne ho aggiunto ancora un pochino e ho aggiunto una pizzicata di sale su tutte le pizzette.

Infornamo a 190 gradi per circa 15 minuti. Regolatevi con il vostro forno e con i vostri gusti. Io le preferisco leggermente bruciacchiate perchè mi piace il sapore deciso che acquistano. Servitele come aperitivo assieme a pistacchi e patatine e preparativi un ottimo cocktail.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/pizzette-di-pasta-sfoglia-da-aperitivo/

Gamberi avvolti nel lardo in crosta di sfoglia

10 gamberi
•10 fettine di lardo
•pasta sfoglia

1.Ovviamente voi potete farne quanti ne volete, in base al numero dei vostri ospiti. In pratica la cosa è semplicissima.
2.Prendete i gamberi e puliteli lasciando intatte le codine che servono solo per presentazione e per rendere il tutto più carino.
3.Avvolgete ogni gambero sgusciato in una fettina di lardo. Le mie erano grandi quindi le ho divise a metà
4.A questo punto tagliamo la pasta sfoglia a striscioline ed avvolgiamole attorno al gambero.
5.Infornamo a 190° per circa 20 minuti. Appena la sfoglia si colora togliamoli.
6.Aspettiamo che intiepidiscano e poi gustiamoci i nostri Gamberi avvolti nel lardo in crosta di sfoglia.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/gamberi-avvolti-nel-lardo-crosta-di-sfoglia/

Bignè salati per aperitivo

•bigne ' comprati oppure se li volete fare seguite la **MIA RICETTA**
•maionese
•mezzo etto di prosciutto crudo
•mezzo etto di prosciutto cotto
•salmone
•burro
•salsa tonnata
•gamberetti in salsa rosa
•tonno
•olive verdi
•insalata
•capperi

1.Per prima cosa prendiamo i bigne, se li volete fare e avere quindi una soddisfazione maggiore seguite la **mia ricetta** e avrete dei bignè veramente strepitosi. Croccanti ma allo stesso tempo morbidi, vuoti all'interno e ideali da essere farciti.
2.A questo punto dividete a metà ogni bignè ed iniziate a farcirli. Qua va a gusto e fantasia, io vi dico come li ho farciti io.
3.Ho spalmato un po' di maionese sulla base dei bigne' e ho adagiato un pezzetto di prosciutto cotto piegato e coperto con un po' di insalata lattuga.
4.Ho spalmato la maionese sulla base e coperto con un po' di prosciutto crudo e un'oliva verde e richiuso col coperchio del bignè.
5.Ho spalmato maionese o burro morbido sulla base e coperto con salmone affumicato, cosparso con

rucola o erba cipollina e coperto.
6.Ho fatto i gamberetti bolliti e li ho conditi con la salsa cocktail e ne ho messa una cucchiaiata sul bignè e cosparso con rucola tritata. Ho richiuso il bignè.
7.Ho usato tonno e maionese oppure salsa tonnata e qualche cappero e richiuso il bigne.
8.Ecco qua alcune semplici idee io ho usato ciò che avevo a casa ma voi potete sbizzarrirvi con tutto ciò che vi piace.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/bigne-salati-per-aperitivo/

Vol au vent fatti in casa con pasta sfoglia velocissima

Ingredienti

•63 g di acqua freddissima

•125 g farina

•125 g burro messo in freezer

•3 g di sale

1.Per prima cosa dobbiamo tagliare il burro a cubetti piccoli e riporlo in freezer per una mezz'oretta.

2.Mettiamo nel robot da cucina la farina, il sale ed il burro ed iniziamo a farlo andare fino a quando non diventa un composto granuloso.

3.A questo punto, sempre mescolando, uniamo ora l'acqua freddissima e continuiamo a girare.

4.Trasferiamo il composto su una spianatoia bene infarinata e stendiamolo dandogli la forma di un grosso rettangolo. Non lavoriamolo troppo con le mani altrimenti fuoriuscirà il burro dalla pasta.

5.Ora che abbiamo un rettangolo pieghiamo la pasta in TRE, a portafoglio prendendola dal lato più corto e sovrapponendo poi l'altro lembo.

6.Ora ruotiamo la pasta di 90° in modo che la parte di giunzione sia verticale e stendiamola nuovamente in un rettangolo. Facciamo altre TRE pieghe e ripetiamo le solite cose per altre QUATTRO-CINQUE volte .

7.Ora formiamo un panetto e avvolgiamolo nella pellicola; mettiamolo a riposare in frigo per circa un'ora.

8.Passato il tempo di riposo prendiamo la pasta e stendiamola, alta circa 4 mm, su una spianatoia infarinata.
9.Con dei coppapasta frastagliati del diametro di circa 5 cm formiamo tanti cerchietti.
10.Con un coppapasta più piccolo all'incirca di 1 cm foriamo due terzi dei dischi.
11.Prendiamo una base coperta con carta forno e distribuiamoci le basi intere, foriamole con una forchetta e spennelliamole con latte o tuorlo d'uovo sbattuto. Io ho usato il latte.
12.Adagiamoci sopra una corona di pasta, spennelliamo e adagiamoci un'altra corona e spennelliamo nuovamente . Possiamo anche fare tre strati di pasta, dipende dallo spessore delle corone e da quanto alti li volete. Regolatevi voi.
13.Poniamo in frigo un'altra ora poi inforniamo a 200° per circa 20 minuti.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/vol-au-vent-fatti-in-casa-con-pasta-sfoglia-velocissima/

Panettone salato o gastronomico, ricetta base

Ingredienti per uno stampo di cartone da 1 kg

•250 g di latte

•80 g di burro a pomata

•250 g di farina Manitoba

•250 g di farina 0 o se non la avete 00

•40 g di zucchero

•15 g di lievito di birra

•10 g di sale

•3 tuorli

Impastiamo, con l'aiuto di una impastatrice, le due farine, i tuorli, lo zucchero, il latte ed il lievito sbriciolato. Facciamo partire la macchina e lasciamo lavorare fino a quando non ha formato un impasto elastico e compatto, a questo punto uniamo il burro a pomata un cucchiaio alla volta aggiungendolo solo quando il precedente è stato assorbito

Trasferiamo l'impasto su una mastra infarinata e procediamo a formare una palla con la tecnica della pirlatura, arrotolando la palla e facendola ruotare sotto le mani VEDI VIDEO SOTTO. Trasferiamo ora la palla in una pirofila leggermente unta, copriamola con pellicola e riponiamola a LIEVITARE per circa UN'ORA all'interno del forno spento e con la luce accesa.

Una volta raddoppiato prendiamo l'impasto, lavoriamolo di nuovo per sgonfiarlo un po' e rifacciamo la pirlatura per dargli una forma perfetta e compattare bene la pasta. Trasferiamola a questo punto nello stampo di cartone , spennelliamo di burro fuso e riponiamo in forno spento e aspettiamo che lieviti e che arrivi fino a uno o due dita dal bordo dello stampo. VEDI FOTO. Ci vorranno all'incirca DUE ORE. Togliamo il panettone dal forno e accendiamolo, portiamolo a 180° , quando raggiunge la temperatura inforniamo e cuociamo per 30 minuti, controlliamo con uno stecchino lungo il centro e se per caso fosse ancora umido continuiamo per altri 5-10 minuti

Tiriamolo fuori e con l'aiuto di due ferri lunghi tipo da spiedini o da maglia infilziamolo a croce e capovolgiamolo tenendolo sospeso all'interno di una capiente pentola. Lasciamolo raffreddare bene anche una notte intera. Quando è pronto togliamo la carta e tagliamolo disponendolo orizzontale e cercando di stare il più parallelo e dritto possibile.

Ora possiamo farcirlo, vi dico le mie farciture:

•gamberetti , salsa rosa e rucola

•maionese, insalata e prosciutto cotto

•maionese e salame

•burro e salmone

ma potete farli anche con

•tonno,pomodori e mozzarella

•tacchino, salsa tonnata, insalata

•patè di olive nere

•crema di pomodori secchi

•insalata russa e carciofi

•burro e acciughe

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/panettone-salato-o-gastronomico-ricetta-base/

Sushi di mortadella con stracchino e pistacchi

Ingredienti
•fette di mortadella tagliate un po' più spesse
•stracchino
•pistacchi
•glassa di aceto balsamico

Per prima cosa ammorbidiamo lo stracchino mettendolo in una terrina e mescolandolo con una forchetta. Tagliamo al listarelle lunghe e spesse circa 3 cm la mortadella e spalmiamoci sopra lo stracchino. Cospargiamo con pistacchi e arrotoliamo a mo' di involtino.
Serviamo i nostri Sushi di mortadella con stracchino e pistacchi con la glassa di aceto balsamico e qualche pistacchio tritato.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/sushi-di-mortadella-con-stracchino-e-pistacchi/