

Ricette per Natale

dall'antipasto al dolce



Tante altre ricette le trovi nel mio Blog [Dolcipocondolci](#)

Rotolo salato prosciutto e formaggio

Un antipasto sfizioso e davvero gustoso !! La cremosità interna è irresistibile e cremosa. Una ricetta originale da preparare il giorno prima in tutta tranquillità. Basta preparare un semplice impasto lievitato, farcirlo e sistemarlo già arrotolato in una teglia. Il riposo avviene in frigo, fino al giorno successivo. Poco prima dell'arrivo degli ospiti si inforna e dopo 30 minuti già è sulla tavola super cremoso. Per stupire anche i palati più esigenti !



Ricetta rotolo salato prosciutto e formaggio

Ingredienti

Per impasto lievitato

- 250 g di farina 00
- 150 g di acqua tiepida
 - 1 cucchiaino di sale
 - 7 g di lievito di birra
- 3 cucchiai olio extravergine di oliva

Per ripieno

- 150 gr prosciutto cotto
 - 6 sottilette

Preparazione

Con planetaria

- 1) versate la **farina** nella ciotola dell'impastatrice (con foglia) vel. 2 tempo 2 min.
- 2) aggiungete poi il **lievito** sbriciolato e aumentate la vel. fino a 4 per altri 2 min.
- 3) unite l'**acqua** tiepida. Appena l'impasto inizia a staccarsi dal fondo della ciotola unite l'**olio**, continuate a far lavorare 2 min
- 4) Sostituite alla foglia il gancio, quindi riaccendete alla vel. due, unite un goccio di acqua con il **sale**, aumentate la vel. fino alla massima per 5 – 10 minuti.
- 5) spegnete il motore, coprite l'impasto con pellicola e fatelo lievitare

Dopodichè

1. stendete l'impasto in una sfoglia non troppo sottile
2. sistemate il prosciutto cotto su tutta la superficie, coprite con sottilette
3. arrotolate, sistemate in uno stampo da plumcake ricoperto con carta forno, spennelate il rotolo con olio, coprite con pellicola e riponete in frigo

Il giorno successivo

prelevate il rotolo dal frigo 5 ore prima della cottura, appoggiatelo tranquillamente in cucina, togliete la pellicola. Cuocete in forno preriscaldato a 190 gradi per 20 minuti o fino a doratura

Gamberoni ricetta veloce

Gamberoni in padella, una ricetta facile e veloce. A base di gamberi, olio, sale e prezzemolo. Il procedimento di cottura, i tempi e la velocità della fiamma ben studiata per creare una salsa quasi venuta dal nulla. Un fondo di cottura così gustoso, da riuscire ad impreziosire ulteriormente una pietanza già prelibata di suo!



Gamberoni ricetta facile

Ingredienti

- 600 gr gamberoni (a numero 12)
 - 25 gr prezzemolo
 - 6 gr sale fino
 - peperoncino qb
 - 20 ml olio
 - 5 gr aglio
 - 10 gr cipolla

Preparazione

1. Sciacquate i gamberoni sotto il getto dell'acqua, quindi togliete il filo nero posizionato sul dorso. Sciacquate una seconda volta
2. Sistemate i gamberoni in una padella capiente (non dovrebbero sovrapporsi), con olio e cipolla, quindi coprite con un coperchio, accendete la fiamma media
3. Dopo 2 minuti circa scoprite e girate i gamberoni uno ad uno, quindi coprite e continuate la cottura altri 2 minuti a fiamma media
4. Ora abbassate la fiamma al minimo, salate e continuate la cottura altri 10 minuti
5. Dopodichè togliete il coperchio e se tutto è andato per il verso giusto, sul fondo della padella si sarà creata un'abbondante salsa rossa molto saporita sprigionata solo a basso calore dai crostacei.
6. girate i gamberoni velocemente uno ad uno, spolverizzarli con prezzemolo e aglio tritati con il tritaprezzemolo, peperoncino se piace.
7. Coprite, continuate solo uno o due minuti al massimo la cottura, facendo attenzione a non far asciugare la salsa di fondo in modo eccessivo.
8. Spegnete e servite !

Saccottini di crepes salate

Saccottini di crepes. Si tratta di un primo piatto facile a base di piccole crepes da prepararsi anche in anticipo, ripiene con mozzarella e speck, chiuse da un filo di erba cipollina



Ricetta saccottini di crepes

Ingredienti

Per crepes

- 1 uovo
- 50 gr di farina
- 110 ml di latte
- 1 pizzico di sale

Per ripieno

- 50 gr speck
- 70 gr mozzarella di bufala

10 fili di erba cipollina per chiudere i saccottini .

Preparazione

Preparate l'impasto base

1. disponete l'uovo in una terrina, lavoratelo qualche secondo con le fruste elettriche
2. aggiungete la farina tutta in una volta e continuate a lavorare l'impasto con le fruste
3. unite tutto il latte, mescolate con un cucchiaino
4. infine unite il sale

Preparate le crepes (12 cm di diametro) e farcitele

1. Versate in un piatto fondo 30 gr di olio, poi pelate metà patata, infilatela con una forchetta ed immergerla nel piatto fondo contenente olio.
2. Disponete una padella (25 cm diametro) sul fuoco, ungetela passando la patata ovunque velocemente
3. Versate un mestolo (precisamente 50 gr) di impasto nella padella, poi tenendola dal manico, leggermente sollevata dalla fiamma, fatela roteare velocemente, piegandola a destra e a sinistra, in modo tale da far arrivare l'impasto in tutta la sua superficie in pochi secondi (è importantissimo che la padella al momento che versate l'impasto sia caldissima)
4. Dopo 10 secondi aver tenuto la padella con l'impasto al suo interno, sopra alla fiamma alta, sollevate la crepe con una spatola di plastica o legno, poi giratela o con la spatola stessa o se non avete timore del calore, potete girarla anche prendendola con le dita.
5. Lasciatela sulla fiamma alta 4 secondi, poi fatela scivolare in un piatto tondo grande
6. Poggiate la padella sul fuoco alto, ungete con la solita patata, versate 1 mestolo di impasto e procedere come per la prima crepe.
7. Continuate fino ad esaurimento impasto.
8. Disponete su ogni crepe speck (5 gr circa) e mozzarella (7 gr circa)
9. Chiudete le crepe con un filo di erba cipollina
10. Disponete le crepe ripiene sopra ad una teglia e passatele 5 minuti in forno !!!

Gnocchi ripieni

Gnocchi ripieni ricetta primo piatto delizioso, con un cuore morbido e gustoso, dall'aspetto invitante e dal gusto irresistibile !!



Ricetta gnocchi ripieni

Ingredienti

Per impasto

- 250 g di patate
- metà cucchiaino di sale
- 75 g di farina di riso
- un filo d'olio di oliva
- 10 ml di latte
- un pizzico di sale
- 1 uovo

Per ripieno

- 30 g di speck
- 2 foglie di salvia
- 50 g di mozzarella
- 1 cucchiaio di mascarpone
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- un pizzico di sale

Per condimento

- 20 g di burro
- 4 foglie di salvia
- 50 g di mozzarella
- 2 fettine di speck
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- un pizzico di sale
- 20 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

Preparate il ripieno

Sistemare tutti gli ingredienti del ripieno, nel bicchiere di un robot con lame, azionare il motore qualche secondo e formare un composto cremoso.

Preparate il condimento

Sistemare tutti gli ingredienti (escluso il burro e il parmigiano), nel bicchiere di un robot con lame, azionare il motore qualche secondo e creare un composto cremoso.

Preparate gli gnocchi

Fate bollire le patate in acqua salata, dopo averle lavate per bene. Quando saranno morbide (dopo circa 30 minuti, ma dipende dalla grandezza delle patate), pelatele e passatele con l'apposito attrezzo.

Disponete la farina di riso sulla spianatoia, versateci al centro le patate passate, l'uovo, un filo di olio di oliva, un pizzico di sale, il latte. Impastate e formate dei filoncini. Tagliateli in pezzi di 3-4 cm, poi uno ad uno, prendetelo in mano e create una fossetta centrale, la quale andrete a riempire con metà cucchiaino di ripieno. Chiudeteli, lavorateli con il palmo delle mani, formando delle palline, poi appoggiatele sulla spianatoia cosparsa di farina di semola, schiacciatele, dandogli una forma a dischetto.

Quando avrete terminato la preparazione degli gnocchi ripieni, cuoceteli in acqua in ebollizione, leggermente salata. Considerate che il tempo di cottura è abbastanza veloce, quindi regolatevi.

Dopodiché versateli in una padella, dove avrete sistemato il condimento preparato in precedenza e il burro. Fate scaldare qualche istante, fate saltare poi unire il parmigiano.

Cannelloni con crepes speck e mozzarella

non si direbbe..ma i **cannelloni con crepes** è una ricetta facile e veloce!! Non ha niente a che fare con i classici cannelloni preparati con la sfoglia fatta in casa. Le crepes si realizzano in 20 minuti per 25 crepes, il tempo per farcirle e poi 5 minuti in forno! Una ricetta da preparare in anticipo, si conservano per 2 – 3 giorni senza problemi!!



Ricetta cannelloni con crepes speck e mozzarella

Ingredienti

Per 25 crepes

- 5 uova
- 250 gr di farina 00
- 550 ml latte
- 7 gr sale fino

Per ripieno

- 200 gr speck
- 300 gr mozzarella

burro + mozzarella per il condimento finale

Preparazione

Preparate la pastella

1. Lavorate le uova con le fruste elettriche, aggiungete poco latte mentre le fruste sono azionate, unite la farina e continuate a lavorare l'impasto. Aggiungete il restante latte, frullate ancora qualche secondo. Infine unite il sale

Preparate le crepes

1. Versate in un piatto fondo 30 gr di olio, poi pelate metà patata, infilatela con una forchetta ed immergerla nel piatto fondo contenente olio.
2. Disponete una padella (25 cm diametro) sul fuoco, ungetela passando la patata ovunque velocemente
3. Versate un mestolo (precisamente 50 gr) di impasto nella padella, poi tenendola dal manico, leggermente sollevata dalla fiamma, fatela roteare velocemente, piegandola a destra e a sinistra, in modo tale da far arrivare l'impasto in tutta la sua superficie in pochi secondi (è importantissimo che la padella al momento che versate l'impasto sia caldissima)
4. Dopo aver tenuto la padella con l'impasto al suo interno per 10 secondi, sopra alla fiamma alta, sollevate la crepe con una spatola di plastica o legno, poi giratela o con la spatola stessa o se non avete timore del calore, potete girarla anche prendendola con le dita.
5. Lasciatela sulla fiamma alta 4 secondi, poi fatela scivolare in un piatto tondo grande
6. Poggiate la padella sul fuoco alto, ungete con la solita patata, versate 1 mestolo di impasto e procedere come per la prima crepe.
7. Continuate fino ad esaurimento impasto.

Preparare il ripieno - farcite - cuocete in forno

1. tritate lo speck, tagliate la mozzarella, disponete su ogni crepe un po di speck e qualche pezzetto di mozzarella, arrotolate le crepe una ad una e sistematele in una teglia da forno, cospargete con mozzarella e fiocchetti di burro. Infornare con grill acceso, 5 minuti

Tasca di vitello ripiena

Tasca di vitello ripiena, una ricetta gustosa e prelibata. La particolarità della pietanza è la morbidezza della carne, oltre al ripieno unico ed irripetibile. Un ripieno allo yogurt che rende il piatto finito davvero prelibato!



Ricetta tasca di vitello ripiena

Ingredienti

- 80 g di pane
- 110 g di latte
- 50 g di panna da cucina
- 4 g di sedano e carote
- 9 g di prezzemolo e aglio
- 3 cucchiaini di yogurt bianco
 - 1 g di paprika
 - 2 g di curry
 - 1 g di zenzero
- 1 g di peperoncino
- 23 g di sale
- 95 g di olio
- 927 g di carne di vitello
 - 1 uovo
- 100 g di vino bianco
 - 168 g di salsicce
 - 13 g di pepe nero
 - 200 g di acqua
- 150 g di macinato di vitello

Preparazione

1. Sistemare il pane in una ciotola con il latte, attendere 5 minuti, quindi sbriciolarlo aiutandosi con una forchetta.
2. Unire panna da cucina, 4 g di prezzemolo-aglio, 2 g di sedano-carote , curry, zenzero, yogurt, paprika e 4 g di sale. Aggiungere 28 g di olio, macinato di vitello, 3 g di sale, 5 g di prezzemolo-aglio e 2 g di sedano-carota; amalgamare il composto con una forchetta.
3. A questo punto aggiungere il pepe nero, un uovo intero, salsicce e continuare ad amalgamare. Sistemare il ripieno in una bustina da freezer, dargli la forma dello spazio dove andrà inserito, poi sistemarlo in freezer. Quando sarà ben freddo e compatto, riporlo nella tasca del vitello. Per chiudere la tasca usare ago e filo
4. versare 65 g di olio in una pirofila, adagiateci la tasca di vitello e coprite con un coperchio. Accendete il fornello a fiamma media, dopo 5 minuti girarlo dall'altro lato, abbassare un pò la fiamma e continuare la cottura, dopo 25 minuti aggiungere il vino bianco, lasciare il coperchio leggermente spostato e alzare la fiamma, passati 5 minuti girarla dall'altro lato. Unire acqua calda .Unire 5 g di prezzemolo-aglio. Abbassare la fiamma e continuare a cuocere con il coperchio. Dopo 45 minuti girare la carne (tenere il fuoco bassissimo per far diventare tenera la carne). Se il liquido di cottura si dovesse asciugare troppo aggiungere ulteriore acqua calda e continuare la cottura per altri 20 minuti a fuoco basso. Tagliare a fettine di mezzo cm e servire.

Biscotti albero di Natale

Biscotti veloci da preparare in pochissimo tempo. Dolcetti golosi con pasta frolla morbidissima, decorati con cioccolato bianco.



Ricetta biscotti albero di Natale

Ingredienti

- 400 gr di farina tipo 0
 - 250 gr di burro
 - 120 gr di zucchero
 - 2 tuorli
 - vaniglia 1 bustina
 - 200 g cioccolato bianco
- 4 cucchiaini confettini colorati

Preparazione

1. Disponete la farina sulla spianatoia, create una fontanella centrale, nella quale andrete a versare lo zucchero, i tuorli, la vaniglia e il burro morbido. Impastate velocemente e create un panetto. (questo impasto vi porterà via meno di 5 minuti
2. Dividete l'impasto in 4 parti, ad ognuno dargli una forma allungata, della lunghezza della siringa spara-biscotti. Avvitare il dischetto alberello alla siringa, inserite il primo cilindro di pasta nella siringa, chiudetela poi appoggiatela sulla spianatoia e premete sulla maniglia. Uscirà il primo biscotto (da ogni siringa piena, escono circa 25 biscotti, si sparano 1 al secondo tranquillamente) andate avanti così, fino ad esaurimento della pasta frolla.
Dovrebbero uscire più o meno 100 biscotti.
3. Finito di preparare i biscotti, sistemateli in una teglia coperta di carta forno.
Cuocete in forno preriscaldato a 160°C per 10 minuti.
4. Intanto **sciogliete il cioccolato** bianco al microonde (o a bagnomaria). Appena i biscotti saranno pronti, fateli freddare 5 minuti. Poi immergeteli uno ad uno nel cioccolato fuso. Prima che il cioccolato si rapprenda troppo, cospargeteli con confettini colorati.