

Raccolta di ricette ispirate a “La cuisine française”



IN COLLABORAZIONE CON



È LIETA DI INVITARVI
ALLA RACCOLTA DI RICETTE
ISPIRATA A... “LA CUISINE FRANÇAISE”

Di seguito l'elenco delle ricette che hanno partecipato alla raccolta organizzata da – Gnam Gnam – e Videa in occasione dell'uscita nelle sale cinematografiche del film “Chef”.

- 1. Tortine di ciliegie – Mini clafoutis di ciliegie di Debora – La Bora Bianca**
- 2. Quiche agli asparagi (per tutti e per celiaci) di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 3. Saint Honoré di Luca Montersino (glutenfree) di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 4. Gâteau masqué... di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 5. Zuppa di zucca gratinata di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 6. Gratin agli odori e sapori del Sud di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 7. Spigola alla borgognona di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 8. Saumonade o bruschette al salmone di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 9. Ratatouille in crosta di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 10. Croque-madame di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 11. Kougelhopf di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 12. Mannalas di San Nicola di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 13. Manzo alla bourguignonne di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 14. Pissaladière di Sonia – La Cassata Celiaca**
- 15. Pan bagnat di Nizza di Francesca - Il chicco di mais**
- 16. Ratatouille Dukan di Antonietta Fantasia & Creatività!**
- 17. Crepes alle fragole di Sabrina – Il piacere del palato**
- 18. Blanquette di vitello (versione meno calorica) di Sabrina – Il piacere del palato**
- 19. Besciamella senza burro di cris e max in cucina**
- 20. Soufflè di fiori di zucca e farina di ceci di La cucina di Mari**
- 21. “Sont Religieuses, mademoiselle” di Angela – Dolci in boutique**
- 22. Clafoutis di pomodorini confit di Francesca - Il chicco di mais**
- 23. Soufflè di spinaci e prosciutto cotto di Anna – KissTheCook**
- 24. Zuppa di cipolle gratinata di Anna – KissTheCook**
- 25. Patate parmentier di Anna – KissTheCook**
- 26. Vol-au-vent alle fragole e yogurt con il cappellino di Anna – KissTheCook**
- 27. Charlotte al mandarino di Anna – KissTheCook**
- 28. Canneles bordelais per la mamma di Anna – KissTheCook**
- 29. Gateau di patate in padella di Oggi cucina nonna Virginia**
- 30. Mini tatin ai pomodorini di Paola - Zenzero e Limone**
- 31. Insalata Nizzarda (o Nicoise) di In Cucina tra le Nuvole**

- 32.Carpaccio di Melone con salsa ai Lamponi di Jessica – Merenda da Jessie**
- 33.Blanquette de veau à l’Ancienne di Patty – Andante con gusto**
- 34.Torta ciliegie e cioccolato solo albumi di vickyart – Arte in cucina**
- 35.Coniglio al pomodoro di Fata Antonella – Cucina e non solo**
- 36.Barbabietole alla francese di Fata Antonella – Cucina e non solo**
- 37.Zuppa di cipolle all’emiliana di Laura in cucina**
- 38.I love you Macarones!! di Laura in cucina**
- 39.Beignets de fraise di Torino by GNAM**
- 40.Cannelés au chocolat di Torino by GNAM**
- 41.Cannelloni vegetariani di Quinto Senso Gusto**
- 42.Profitterol al cocco di Roberta - dolcipocodolci**
- 43.Quiche con ricotta e fiori di zucca di Le Ricette di Tina**
- 44.Spiedini Saint Honoré salati di Giuseppe Mazzarella - DolcIblei**
- 45.Flognarde aux pêches et abricots di Sabrina Briciole di delizie**
- 46.Macarons al cioccolato di Samaf – Dolcizie... le mie dolci delizie!**
- 47.Crepes ripiene al forno di Memi – cucina con M.E.**
- 48.Croque monsieur agli asparagi in teglia di Dolcipientieri**





1. Tortine di ciliegie – Mini clafoutis di ciliegie di Debora – La Bora Bianca (<http://blog.giallozafferano.it/laborabianca/tortine-di-ciliegie-mini-clafoutis-di-ciliegie/>)

Ingredienti per 6 tortine di circa 10,5 cm di diametro e 2 cm di altezza:

- *ciliegie*: 300 g
- *farina 00*: 80 g
- *uova*: 2
- *burro*: 40 g + q.b. per imburrare le pirofile GNAM -
- *zucchero semolato*: 90 g + circa 30 g per ricoprire le pirofile
- *latte*: 200 ml
- *marsala*: 2 cucchiari
- *vanillina*: 1 bustina
- *zucchero a velo*: q.b.

Preparazione

Lavare le ciliegie, privarle del picciolo e denocciolarle. Tagliarle a metà e metterle da parte.

In una ciotola capiente sbattere le uova con delle fruste elettriche, quindi aggiungere lo zucchero e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto spumoso. Unire poi il burro ammorbidito, la farina setacciata e la vanillina, sempre continuando a mescolare fino ad ottenere un composto denso ed omogeneo. Aggiungere infine il latte e il marsala, mescolando ancora per circa 1'.

Imburrare e cospargere di zucchero semolato delle pirofile monoporzione con il bordo basso (le mie hanno circa un diametro di 10,5 cm e un'altezza di 2 cm).

Disporvi sopra le ciliegie senza sovrapporle.

Versarvi l'impasto, senza arrivare ai bordi: le tortine infatti gonfieranno un po' durante la cottura, ma una volta sfornate torneranno come prima

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180° per circa 35', verificando la cottura con uno stecchino.

Sfornare e spolverare i clafoutis con lo zucchero a velo mentre sono ancora calde. Servire tiepide.





2. Quiche agli asparagi (per tutti e per celiaci) di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2012/06/quiche-agli-asparagi-per-tutti-e-per.html>)



Ingredienti per 4 monoporzioni:

per la pasta brisée:

200 gr. farina (per me Biaglut pacco da 1/2 kg senza glutine)

100 gr. burro

30 gr. caciocavallo grattugiato (o parmigiano)

70 gr. acqua fredda

per il ripieno:

asparagi freschi

3 uova

20 gr. panna fresca

formaggio grattugiato (io caciocavallo, ma anche gruyère, grana padano, parmigiano..)

prezzemolo tritato

noce moscata

pepe

sale

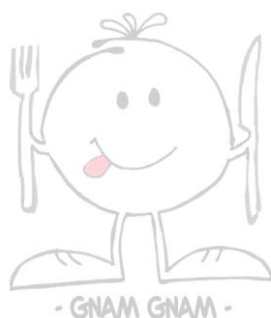
Tempo di preparazione: 15 min.

Preparazione:

- Versare in una ciotola la farina, il burro freddo a tocchetti e sabbare.
- Aggiungere il formaggio grattugiato, mescolare e versare l'acqua ben fredda.
- Lavorare l'impasto finché non diventa liscio ed omogeneo.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

- Stendere la pasta col mattarello in una sfoglia sottile e tagliare dei dischi delle dimensioni degli stampi monoporzione.
- Rivestire gli stampi con la pasta brisée.
- Mescolare le uova con la panna, la noce moscata, il pepe, un pizzico di sale e il prezzemolo tritato.
- Sbollentare gli asparagi per 10" e tagliarli a tocchetti.
- Versare sul fondo della pasta una manciata di formaggio grattugiato, coprire con gli asparagi a tocchetti e versare il composto di uova.
- Spolverizzare con altro formaggio grattugiato e infornare a 200° per circa 20/25".





3. Saint Honoré di Luca Montersino (glutenfree) di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2012/01/saint-honore-di-luca-montersino.html>)

Ingredienti:

pasta sfoglia (per me senza glutine)
pan di spagna (per me senza glutine)

per la pasta bigné:

120 gr. acqua
60 gr. burro
75 gr. farina (per me 20gr. fecola, 20 gr. maizena, 35 gr. farina di riso)
1 pizzico sale
due uova

per la crema Chibouste:

90 gr. latte fresco
90 gr. panna fresca
120 gr. zucchero semolato
110 gr. tuorli
17 gr. amido di mais (io amido di riso)
12 gr. colla di pesce
vaniglia

per la meringa italiana:

140 gr. zucchero semolato
50 acqua
220 gr. albumi
40 gr. zucchero

per la finitura:

caramello
nutella



bagna al rhum (50 gr. zucchero, 50 gr. acqua e rhum o aroma al rhum)

Preparazione:

Ci si può portare avanti col lavoro, facendo prima pan di spagna e pasta sfoglia. Io avevo la pasta sfoglia fatta tempo addietro e congelata, quindi non mi restava che scongelarla. Il pan di spagna l'ho fatto con 3 uova montate benissimo con 100 gr. di zucchero e poi ho versato 50 gr. di maizena e 50 gr. di fecola setacciate. L'ho infornato a 180° per circa 20 minuti.

Poi ho fatto la crema Chibouste che è un vero spettacolo per le papille gustative. Ho portato a bollire panna e latte e poi ho versato al suo interno i tuorli (ne servono circa 6) sbattuti con zucchero e amido di mais (io avevo l'amido di riso a portata di mano). Ho mescolato finchè non si è addensata e l'ho versata in una ciotola. Ho messo la colla di pesce ammollo in acqua fredda e poi l'ho strizzata benissimo e aggiunta alla crema calda. Ho mescolato bene perchè si sciogliesse e l'ho tenuta da parte.

Nel frattempo ho iniziato a montare gli albumi con 40 gr. di zucchero, mentre preparavo lo sciroppo di zucchero con i 140 gr. di zucchero e i 50 gr. di acqua. Appena arrivano a 121° vanno versati a filo sugli albumi che stanno montando, aumentando al massimo la velocità della planetaria. Ho lasciato montare fino a che non si sono intiepiditi. A differenza della chantilly in cui panna e crema devono essere freddi, nella chibouste le due parti vanno amalgamate anche se sono ancora calde o tiepide.

Bisogna prendere una parte di meringa e incorporarla alla crema per renderla di consistenza più simile alla meringa e poi si versa la crema nella ciotola della meringa incorporandola per bene. Nell'attesa va messa in frigo.

Ho steso sottilmente la pasta sfoglia e l'ho bucherellata benissimo perchè non gonfiasse in cottura. L'ho tagliata in dischi da 10 cm (ne sono venuti sei) e tenuta in frigo nell'attesa.

Io nel frattempo ho preparato la mia pasta bigné. Ho fatto scaldare l'acqua, un pizzico di sale e il burro e quando ha iniziato a bollire ho versato la farina (in questa fase Biaglut senza glutine da 1 kg), ho mescolato con la paletta finchè non si è formata una palla e poi ho versato il composto in una ciotola aspettando che intiepidisse un pochino. Ho aggiunto un uovo alla volta e poi ho versato la pasta nella sacca da pasticceria senza beccuccio. Ho formato dei cerchi con la pasta bigné sui dischi di pasta sfoglia, tenendomi a leggera distanza dal bordo. Ho infornato i dischi a 180° per 20 minuti. Ma non ho fatto i conti col mio forno! Trascorso il tempo indicato i bigné erano ben gonfi, coloriti ed io ero tanto contenta. Ho messo i dischi a raffreddare mentre facevo il caramello.

Ho fatto scaldare per bene una casseruola e ho versato un poco di zucchero semolato, senza mescolare, appena si è sciolto ho aggiunto un altro pochino di zucchero e così via finché non ho ritenuto che potesse bastarmi (ad occhio e croce circa 150 gr). A questo punto mi giro per prendere i dischi e orrore!!! i bigné si erano totalmente afflosciati, erano collassati! E dire che potevo anche prevederlo, visto che negli anni sono più i bigné che ho buttato che quelli che ho mangiato! L'unico modo in cui nel mio forno riesco a fare i bigné è con la doppia cottura: 200° per 2/3 minuti e poi a 180° per x tempo, cioè fino a coloritura, possono essere 20,25,30 minuti a seconda della grandezza dei bigné. Questi erano coloriti fuori (colpa anche dalla farina scelta) e totalmente crudi dentro. Mi sono detta: la chibouste è pronta, il caramello pure, il pan di spagna l'ho fatto apposta, la bagna sta raffreddando...devo buttare tutto o ripiegare su un dolce assemblato lì per lì per non sprecare tempo e danaro? Non faccio la crema al cioccolato perchè non ne ho il tempo, ripiego sulla Nutella e

rifaccio i bigné. Siccome gli anelli di bigné non avevano aderito per bene al disco di sfoglia, sono riuscita a staccarlo senza problemi e mi sono rimasti i dischi vuoti ma passabilmente cotti, quindi non potevo re-infornarli. Ho pensato di risolvere il problema cuocendo dei piccoli bigné che avrei messo tutt'intorno a mò di bordo. Ho quindi rifatto la pasta bigné usando, stavolta, le farine di cui sopra. Ho dovuto aggiungere mezzo uovo in più e poi ho formato dei piccoli bigné che ho cotto a 200° per, appunto, 3 minuti e poi a 180° per 23 minuti. A quel punto i bigné erano cotti e asciutti dentro. Ok, passo a prendere la chibouste dal frigo e orrore!! si era tutta ammassata, indurita e di sicuro non aveva nemmeno l'idea della bella crema soffice e aerata che era. Che fare? ho provato a "smollarla" con la frusta, ma niente. Ho montato circa 110 gr. di panna che mi erano rimasti e l'ho incorporata brutalmente alla crema, facendole acquisire un aspetto bello e setoso ma facendole perdere l'appellativo di Chibouste (= crema pasticceria + meringa italiana)...poco importa, tanto io non ho il cannello per fiammeggiarla in superficie :-)) Ho riempito i piccoli bigné di crema e poi ho creato una striscia di crema sul bordo del disco di sfoglia per fare aderire i bigné. Ho riscaldato il caramello che ne frattempo si era vetrificato e ho, con molta cautela, immerso la testa dei bigné nel caramello, posizionandoli poi tutt'intorno ai dischi di sfoglia. Ho avuto fortuna perchè erano del numero esatto che mi serviva :-)) Al centro del disco ho messo un poco di nutella, ho coperto con un pochino di pan di spagna, l'ho bagnato con un pochino di bagna al rhum, altra nutella, altro pan di spagna, altra bagna e infine la chanty-chibouste a coprire.

Quando il caramello inizia ad intiepidire, muovendolo con la paletta, fa dei fili dorati e io ne ho fatti un poco da mettere sulle mini saint honoré. Questa cosa si può fare solo se vengono consumate poco dopo, perchè il caramello soffre l'umidità e tende a sciogliersi. Se avete il cannello e non avete avuto i miei inconvenienti potete fiammeggiare la crema ottenendo un effetto delizioso. Ora posso dirvi che ho iniziato alle 11:45 e finito alle 16:00, ma vi giuro che ne è valsa la pena perchè è superlativo!





4. Gâteau masqué... di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2012/01/gateau-masque.html>)

Ingredienti:

100 gr. farina
50 gr. burro
30 gr. acqua
30 gr. zucchero semolato
salsa ai frutti di bosco
frutti di bosco



Tempo di preparazione: 15 min.

Preparazione:

....ossia il figlio psicopatico della Befana :-)) o meglio "lo Smile malefico"... fate voi :-)

La ricetta l'ho presa dal sito Au féminin e l'ho modificata per renderla glutenfree. Ho usato la fantastica salsa ai frutti di bosco al posto della confettura.

Ho preparato velocemente una brisé, ma zuccherata.

Io ho usato la Biaglut pacchetto da 1/2 chilo senza glutine e ho aggiunto un pochino più di acqua. Ho fatto un panetto che ho lasciato riposare 30 minuti in frigo. Ho steso la pasta col mattarello e ho tagliato due dischi. Al secondo ho ritagliato occhi e bocca. Ho spalmato un poco di salsa sul primo disco e ho appoggiato il secondo disco premendo leggermente i bordi.

Ho infornato a 200° per circa 10/12 minuti. Appena comincia a dorare è pronto. Ho lasciato raffreddare e poi cosperso con altra salsa e decorato con frutti di bosco surgelati. Non deve riposare in frigo perchè la pasta indurisce. L'ideale sarebbe consumarlo poco dopo, appena scongelano i frutti di bosco. Ho spolverizzato con granella di nocciole.

E' buonissimo!! Con questa quantità ne vengono due da 14 cm di diametro.





5. Zuppa di zucca gratinata di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2011/11/zuppa-di-zucca-gratinata.html>)

Ingredienti per 4 persone:

1 kg polpa di zucca

2 patate medie

1 cipolla

1,5 lt brodo

10 gr. burro

150 gr. parmigiano

24 fette pane raffermo

4 rametti salvia

noce moscata

olio d'oliva

Tempo di preparazione: 15 min.



Preparazione:

Nella casseruola ho fatto soffriggere in un filo d'olio d'oliva e una noce di burro la zucca a cubetti. Ho lasciato insaporirsi mentre sbucciavo le patate e tritavo la cipolla.

Ho aggiunto la cipolla tritata in casseruola e poi le patate a cubetti, ho aggiunto qualche fogliolina di salvia, il brodo granulare fatto in casa e l'acqua calda. Ho lasciato cuocere circa 30 minuti.

Ho aggiustato di sale e mixato il tutto, ho aggiunto la noce moscata e versato nelle pirofile.

Ho adagiato delle fettine di pane senza glutine, ho condito con l'olio d'oliva, un pizzico di pepe e abbondante parmigiano grattugiato.

Ho passato le pirofile al grill per circa 10 minuti e servito. Questa zuppa è squisita, il sapore della salvia, benchè non lo ami particolarmente, si sposa benissimo con la zucca.





6. Gratin agli odori e sapori del Sud di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2011/10/gratin-agli-odori-e-sapori-del-sud.html>)

Ingredienti per 4 persone:

8 piccole patate novelle
120 gr. pomodori secchi sott'olio
100 gr. parmigiano grattugiato
2 spicchi d'aglio
16 foglie di basilico
4 rametti di timo
20 cl latte
10 cl panna da cucina
sale
pepe



Tempo di preparazione. 15 min.

Preparazione:

Ho affettato la zucchini in sottili fettine che ho arrostito sulla griglia. Ho tagliato a fettine molto sottili le patate. Ho strofinato il fondo della mia pirofila con lo spicchio d'aglio e ho deposto sul fondo le fettine di patate leggermente accavallate. Ho salato, pepato, spolverizzato con parmigiano

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

grattugiato e cosparso con pezzetti di pomodori secchi sott'olio ben sgocciolati. Ho coperto questo strato con le fettine di zucchine, ho nuovamente salato, pepato, cosparso di formaggio e pomodori secchi e foglioline di maggiorana. Ho mescolato latte e panna e li ho versati in pirofila. Ho cosparso ancora con formaggio e cotto a 180° per 25 minuti.





7. Spigola alla borgognona di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2011/10/spigola-alla-borgognona.html>)



Ingredienti per 4 persone:

8 filetti di spigola

1 cipolla

1 carota

2 funghi

40 gr. burro

timo, rosmarino e salvia

100 gr. panna fresca

1 bicchiere vino rosso

farina

sale

pepe

Tempo di preparazione: 20 min.

Preparazione:

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Direttamente dalla cucina di Suor Germana vi presento una ricetta facile ma di sicuro successo.

Cito testualmente: - "*Alla borgognona*" vengono indicati tutti i piatti che fanno ricorso al vino nella loro cottura. E specialmente il vino rosso. La Borgogna, infatti, è una regione francese che deve la propria fama agli eccellenti vigneti e alla sua insuperabile gastronomia, ricca di sapori e colore.-

Detto questo passiamo alla ricetta :-)

Pulire e sfilettare il pesce oppure fatelo fare al pescivendolo, ricavando 2 filetti da ogni pesce. Infarinarli (per me farina senza glutine) e tenerli da parte. Preparare un trito di cipolla, carota e funghi e soffriggerlo nel burro, aggiungendo anche i filetti che dovranno essere rosolati in padella per un paio di minuti al massimo, salandoli e pepandoli. Cospargere il pesce con gli odori e poi bagnarli col vino. Coprire la padella e continuare la cottura per tre minuti circa. Togliere i filetti di pesce e continuare la cottura della salsa ancora 7/8 minuti, allungandola con dell'acqua in caso i liquidi evaporassero. Versare in un frullatore la salsa, aggiungere la panna e frullare finchè non si ottiene una salsa cremosa e liscia. Servire ben caldo.





8. Saumonade o bruschette al salmone di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2011/07/saumonade-o-bruschette-al-salmone.html>)

Ingredienti:

fette di pane casereccio

200 gr. salmone fresco

200 gr. salmone affumicato

180 gr. formaggio spalmabile

aneto

sale

pepe



Tempo di preparazione: 25 min.

Preparazione:

Nella ricetta originale francese viene usato un formaggio fresco che si chiama "carré frais" e si chiama così proprio dal tipo di confezione che è quadrata. E' un formaggio, suppongo, spalmabile o molto morbido che noi qui ritengo non possiamo trovare e che ho arbitrariamente sostituito con la Certosa. Il risultato mi è piaciuto moltissimo, è una bruschetta sfiziosa che si presta a varie modifiche. La ricetta prevede l'uso dell'aneto che io ho sostituito con il finocchietto.

In una casseruola ho aggiunto un poco di acqua, una carotina, un poco di sedano, una cipolla piccola e ho portato a bollore. Ho adagiato sopra una graticola e ho cotto il salmone fresco a vapore.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Ho rimosso la pelle e ho schiacciato con la forchetta il salmone fresco. Ho tagliato finemente il salmone affumicato e in una ciotola ho mescolato i due tipi di salmone con la Certosa, ho aggiunto un poco di finocchietto e un pizzico di pepe e ho lasciato riposare il composto in frigo per qualche ora. Ho tostato le fette di pane casereccio (io senza glutine) e le ho generosamente spalmate con il composto. Squisite!





9. Ratatouille in crosta di Sonia – La Cassata Celiaca
(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2011/05/ratatouille-in-crosta.html>)

Ingredienti:

per la crosta:

150 ml acqua

60 gr. burro

70 gr. farina mista (bianca e integrale) oppure solo integrale

2 uova

60 gr. groviera grattugiata

per la ratatouille:

cipolla

zucchine

melanzana

peperone

sedano

carciofo

400 gr. pomodori pelati

2 cucchiaini salsa con le verdure



basilico

pepe

sale

olio d'oliva

Tempo di preparazione: 20 min.

Preparazione:

Ho iniziato con la crosta, facendo bollire in casseruola l'acqua con il burro e poi, a fuoco spento, ho versato la farina. Io ho usato quella integrale senza glutine che è ottima. Ho mescolato col cucchiaio finchè la farina non si è staccata dai bordi (un pò come per la pasta bignè) e poi ho versato il composto in una ciotola aspettando qualche minuto che intiepidisse. In una ciotolina ho leggermente battuto le uova e le ho incorporate all'impasto usando il cucchiaio di legno. Ho grattugiato il grana padano (al posto della groviera) e l'ho aggiunto per 3/4 all'impasto. Con l'aiuto di un cucchiaio ho distribuito l'impasto tutto intorno ai bordi di una tortiera da 23 cm. e ho cosperso con il formaggio rimasto. Ho infornato a 220° per 20 min. e poi a 190° per 10 min. Mentre cuoceva ho iniziato a preparare la ratatouille, affettando finemente la cipolla e facendola soffriggere in una larga casseruola con un poco di olio, poi aggiungendo il peperone affettato, la zucchina a cubetti, la melanzana a dadini e ho aggiunto anche un piccolo gambo di sedano e un carciofo (non previsti nella ricetta). Ho versato tutto in casseruola e ho lasciato che soffriggesse un poco. Infine ho versato una confezione da 400 gr. di pomodori pelati e un paio di cucchiaini di salsa con le verdure fresche. Ho insaporito con del pepe, basilico e un pizzico di sale grosso iodato, ho coperto e lasciato cuocere per circa 25 min. mescolando di tanto in tanto. Ho appoggiato la corona di pane al centro di un piatto da portata e ho riempito la parte centrale con la ratatouille tiepida e ho servito.



10. Croque-madame di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2011/02/croque-madame.html>)

Ingredienti:

pancarré
prosciutto
formaggio a fette
burro
uovo



Tempo di preparazione: 10 min.

Preparazione:

L'alter ego del "croque-monsieur" è il "croque-madame", con la variante dell'uovo 'ncoppa...

Io ho usato delle fette di pancarrè senza glutine fatto da me. Imburrare una fetta di pane, adagiare una fetta di prosciutto, una di formaggio, altro prosciutto e chiudere con l'altra fetta di pane imburrato (con la parte imburrata verso l'interno). Io ho adagiato una fetta di formaggio e prosciutto anche sulla sommità. Infornare per qualche minuto in modo che il formaggio fonda. Nel frattempo cuocere un uovo in padella con pochi o zero grassi e adagiarlo sul pane sfornato. Consumare moderatamente caldo.



11. Kougelhopf di Sonia – La Cassata Celiaca (<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2011/02/kougelhopf.html>)



Ingredienti:

400 gr. farina

60 gr. zucchero

2 uova

120 ml latte

16 gr. lievito di birra

160 gr. burro a pomata

8 gr. sale

cioccolato in gocce/uvetta

mandorle

Tempo di preparazione: 30 min

Preparazione:

Il Kougelhopf o Kouglof è una ciambella tipica della regione francese dell'Alsazia. Viene preparata sia in versione dolce che salata e somiglia tanto ad una brioche. Ho preso questa ricetta qui e l'ho

soltanto modificata nella farina (per me farina senza glutine Biaglut pacco da 1 kg) e le gocce di cioccolato al posto dell'uvetta.

Mescolare la farina e lo zucchero, sciogliere il lievito nel latte tiepido e versarlo sulla farina insieme alle uova. In totale tra uova e latte dobbiamo avere 220 ml di liquidi. Iniziare ad impastare, aggiungere il sale e il burro a pomata poco a poco. Impastare bene, coprire e lasciare lievitare circa un'ora. Riprendere l'impasto, aggiungere l'uvetta o le gocce di cioccolato, lavorare nuovamente e sistemare l'impasto in uno stampo adatto imburrato e infarinato, nel quale avremo sistemato delle mandorle tra le scanalature sul fondo (io ho omesso anche questo). Il mio è uno stampo antiaderente da budino, l'ho imburrato per sicurezza ma potevo evitare data la materia grassa presente nell'impasto. Lasciare lievitare ancora un'ora e poi infornare a 200° per circa 45 minuti. Lasciare raffreddare, spolverizzare di zucchero a velo (io Easyglut senza glutine) e servire tiepido o freddo. E' molto buono, si accompagna benissimo ad un latte o un thé caldi e si conserva bene per qualche giorno. Non è troppo dolce e pur avendo usato la farina senza glutine mi ritengo molto soddisfatta del risultato.





12. Mannelas di San Nicola di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2010/12/mannelas-di-san-nicola.html>)

Ingredienti:

500 gr. farina

1,5 dl latte

3 uova

20 gr. lievito di birra

100 gr. zucchero

150 gr. burro

1 bustina zucchero vanigliato

6 gr. sale



Tempo di preparazione: 20 min.

Preparazione:

-Dall'alsaziano "petit bonhomme" un mannala (a Mulhouse) o mannele (a Strasburgo) è una specie di panino al latte in forma di piccolo ometto servito in Alsazia per la festa di San Nicola dal XV secolo almeno. Un tempo avevano anche forme diverse, come cavallo, maiale, pollo, lepre o demone e si pensava che avessero potere d'esorcismo. Si accompagna al latte o alla cioccolata calda. Questa piccola brioche può essere guarnita con uvetta o pepite di cioccolato.- Fonte Wikipedia France.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Girovagando nei vari blog sono incappata in quello di Amélie in cui lei ricordava l'usanza diffusa anche in Francia-Contea e Lorena della preparazione di queste deliziose brioscine proprio per la festività di Saint Nicolas e io, golosa come sempre, le ho preparate in versione senza glutine. Non li ho mai assaggiati, non so che consistenza debbano avere, ma suppongo debbano essere morbidi e saporiti come le nostre classiche brioche. Li ho preparati due volte con due miscele di farine diverse e con forni diversi. Le foto sono riferite solo al primo tentativo, il secondo l'ho appena sfornato e ci sta inebriando col magnifico profumo. D'aspetto non differiscono molto dai primi se non che sono più coloriti. Io ho dimezzato le dosi per i miei esperimenti.

Bisogna mescolare il burro a pomata con il latte tiepido e lo zucchero, sbriciolarvi il lievito e aggiungere il sale. Un brivido ha attraversato la mia schiena quando ho letto di mescolare lievito di birra col sale, di solito si tengono ben lontani perchè il sale inibisce la lievitazione...ma ho seguito comunque la ricetta. Ho lasciato riposare 15 min. e ho versato il tutto nella farina (per me, al primo tentativo, 60 gr. Agluten, 90 gr. Pandea e 100 gr. Glutafin Select), lavorando per amalgamare bene. A questo punto avrei e dico "avrei" dovuto unire le uova una ad una.....Nella mia infinita ignoranza, specie in matematica, mi sono trovata in ambascie dovendo "capire" quanto fosse 1,5dl di latte...mi spremo le meningi tantissimo ma nisba, nada, rien...chiedo lumi in famiglia e i due uomini sono concordi nel dirmi che corrispondono a 15cl...siccome avevo dimezzato le dosi mi sono chiesta se non fosse ridicola la quantità di latte che avrei dovuto aggiungere, cioè 7,5cl...e presa da un raptus mi dico che hanno sicuramente sbagliato e che la quantità giusta era 75 cl!!!! Ora sapete per cosa **non** dovete rivolgervi a me :-)) Dunque impasto bene e mi accorgo che...ops...è troppo molle e che non avrei mai potuto mettere 1,5 uova. Metto a lievitare e dopo due ore (ne doveva bastare una) era tutto come all'origine, ma molto più compatto e penso che forse era meglio metterci un uovo e così faccio. Lavoro la pasta nuovamente e la lascio lievitare ancora e nisba! ieri sera sul tardi, colta dallo sconforto, lavoro la pasta, le do la forma di piccoli omini (li ho fatti in ordine decrescente....come con le arancine....il primo è gigantesco e l'ultimo lillipuziano...ho sto vizio io!!) e li inforno, come da ricetta, dopo averli spennellati con tuorlo e una goccia di panna a 180° per 30 min. Dopo 25 min. li ho sfornati e lì per lì erano morbidissimi. Li ho fatti raffreddare e si sono induriti molto, pur mantenendo un ottimo sapore brioscioso. Stamane ho rifatto il tutto con alcune modifiche. Non ho unito sale e lievito, ma il sale l'ho aggiunto alla fine; ho messo solo 7,5cl di latte (??!!) e ho sostituito la Glutafin con la Mix B; ho inserito 2 uova leggermente battute; infine ho allungato di molto i tempi di lievitazione, infornato in forno freddo a 210° e poi lasciati a cuocere finchè non erano belli dorati (circa 20 min. nel mio fornello elettrico più piccolo del precedente). Decisamente diversi. Molto più profumati, morbidi e friabili al tempo stesso, di consistenza più briosciosa. Davvero squisiti! Grazie Amélie... :-))

Ps. alcuni pezzetti li ho farciti con Nutella e poi chiusi a bocconcino...



13. Manzo alla bourguignonne di Sonia – La Cassata Celiaca (<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2010/11/manzo-alla-bourguignonne.html>)



Ingredienti per 4/6 persone:

1 kg di spalla di manzo
2 cucchiai olio
60 gr burro
250 gr. cipolline novelle
400 gr. funghi champignons
3 fettine pancetta
aglio
35 gr. farina
250 ml brodo di carne
250 ml vino rosso secco
2 foglie alloro
1 cucchiaio zucchero di canna scuro
3 cucchiaini origano fresco
1 carota

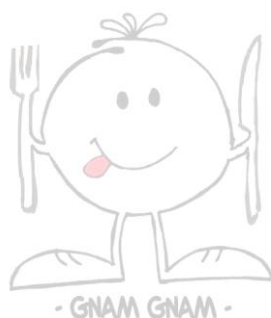
Tempo di preparazione: 20 min.

Preparazione:

Tagliare la spalla di manzo a bocconcini, scaldare metà dell'olio in una pentola e rosolare la carne. Metterla da parte, aggiungere nella pentola l'altra parte d'olio, il burro, le cipolline (io cipolla), i funghi a cubetti, le carote a rondelle, la pancetta tritata e l'aglio e cuocere fino a quando le cipolline saranno leggermente dorate. Aggiungere a poco a poco la farina, (io maizena) mescolare bene per togliere i grumi e rimettere sul fuoco fino a quando il composto non avrà un colore dorato. Spostare

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

la pentola dal fuoco, incorporare gradatamente brodo e vino (io ho usato un Nero d'Avola), rimettere sul fuoco, portando ad ebollizione e mescolare finché il sugo non sarà un pò addensato. Aggiungere la carne, lo zucchero, l'alloro e l'origano, coprire la pentola e lasciare cuocere circa 2 ore, mescolando di tanto in tanto. Togliere l'alloro e servire.





14. Pissaladière di Sonia – La Cassata Celiaca

(<http://lacassataceliaca.blogspot.it/2010/11/pissaladiere.html>)



Ingredienti:

versione con glutine:

500 gr. pasta per pizza o pane

versione senza glutine:

60 gr. farina Mix B Schaer

100 gr. farina Glutafin Select

70 gr. farina Agluten per pane

200 ml acqua

1 cucchiaio olio oliva

10 gr. lievito di birra

1 pizzico zucchero

1 pizzico sale

per il condimento:

1/2 kg. cipolla

filetti di acciuga sott'olio

olive nere

1 cucchiaio di zucchero di canna

Tempo di preparazione: 20 min.

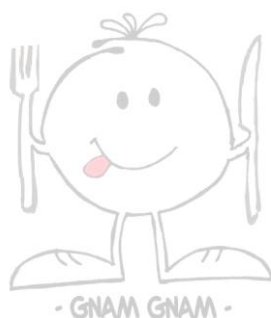
Preparazione:

La Pissaladière è una classica preparazione nizzarda (di Nizza) che si trova in tutta la zona della Provenza marittima. Viene classicamente preparata con la pasta del pane e la si trova in quasi tutti i panifici della zona. Deve il suo nome al "pissalat" (dal nizzardo "peis salat" = pesce salato) cioè una

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

sorta di pasta o crema a base di sardine o acciughe salate. Classicamente è condita con acciughe, cipolla e olive nere, senza pomodori. (fonte Wikipedia)

La mia è la versione senza glutine. Ho impastato il tutto e ho lasciato lievitare fino al raddoppio del volume. Nel frattempo ho tagliato la cipolla a rondelle e l'ho fatta rosolare in padella con un filo d'olio e lo zucchero di canna scuro per circa 15/20 minuti. Ho steso la pasta in forma rettangolare (io l'ho fatta piuttosto sottile, ma potete farla più alta), ho distribuito qualche pezzo di acciuga sott'olio sulla superficie, ho coperto con la cipolla e qualche oliva nera. Ho infornato, seguendo le indicazioni, a 220° per 30 minuti. Per il mio forno era troppo, la prossima volta cuocerò a 250° per 10 min. come per la pizza.





15. Pan bagnat di Nizza di Francesca - Il chicco di mais

(<http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/pan-bagnat-di-nizza/>)

Il pan bagnat è un delizioso panino imbottito originario di Nizza, dove si può acquistare in uno dei tanti chioschi sparsi nei posti più caratteristici della città, gustandolo magari su una panchina davanti al mare lungo la Promenade des Anglais, oppure passeggiando per il mercato dei fiori... Elemento principe dello street-food di questa zona, il pan bagnat è costituito da una pagnotta fragrante farcita di tonno, uovo sodo, alici, pomodori, peperoni e olive (più varie ed eventuali 😊), tutti ingredienti tipici della cucina nizzarda. Nella ricetta originale si usa un pane caratteristico della zona, rotondo e croccante, che io ho sostituito con una ciabattina; per il resto mi sono attenuta ai miei ricordi di un viaggio abbastanza recente.

Ingredienti per 4 panini:

- 4 ciabattine da 100 g l'una (per la versione senza glutine ho usato le ciabattine Schar)
- 100 g di pomodori pachino
- 150 g di tonno sott'olio
- 50 g di peperone rosso
- 20 g di cipolla rossa
- 2 alici sott'olio
- 2 uova
- 1 cucchiaio di capperi
- 8 olive nere
- 6 cucchiaini di olio evo
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- Qualche fogliolina di basilico
- 1 pizzico di sale

Procedimento (preparazione: 10 min. cottura: 8 min. riposo: 30 min.)

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Iniziate lessando le uova: immergetele in un pentolino di acqua fredda e cuocetele per 8 minuti da quando l'acqua inizia a bollire. Lavate bene i pomodori e tagliateli a spicchi. Lavate anche il peperone e tagliatelo a striscioline sottilissime, lo stesso fate con la cipolla.

Sgocciate bene le alici e tagliatele a pezzettini molto piccoli. Dissalate i capperi e tritateli grossolanamente; snocciate le olive e tritate anch'esse.

Mettete tutti questi ingredienti in una ciotola, aggiungete il basilico, un pizzico di sale, l'olio, l'aceto e mescolate bene. Prendete le ciabattine e apritele a metà, svuotandole della mollica in eccesso. Sfregate le due metà con uno spicchio d'aglio sbucciato, quindi bagnatele bene con l'olio e l'aceto che avete usato per condire i pomodori.

Sgocciate bene il tonno e aggiungetelo ai pomodori e alle altre verdure, mescolate e suddividete la farcia nei quattro panini, facendo ricadere all'interno anche l'olio e l'aceto rimasti nella ciotola. Sgusciate l'uovo sodo e tagliatelo a fettine abbastanza sottili che disporrete sopra al mix di tonno.

Coprite con l'altra metà della ciabattina, premete leggermente e avvolgete i panini nella carta stagnola; fateli riposare in frigorifero almeno per mezz'ora prima di gustarlo, in modo che il pane si impregni bene del condimento.





16. Ratatouille Dukan di Antonietta Fantasia & Creatività!

[\(http://blog.giallozafferano.it/antmar/ratatouille-dukan/\)](http://blog.giallozafferano.it/antmar/ratatouille-dukan/)

Ingredienti:

- 1 cipolla
- 1 confezione di pomodori pelati
- 3 zucchine
- 3 melanzane
- 3 peperoni gialli, rossi e verdi
- sale
- pepe
- 2 dl brodo di dado
- origano
- 1 dl aceto



Preparazione:

Tritare finemente la cipolla e mettere in una padella, far appassire con un po' d'acqua. Aggiungere i pomodori pelati, sale, pepe e origano.

Tagliare le verdure a cubetti (noi le preferiamo a pezzetti medi) e aggiungere in padella con 2dl di brodo di dado. Cuocere il tutto. Qualche minuto prima di spegnere il fuoco, irrorare con l'aceto.



17. Crepes alle fragole di Sabrina – Il piacere del palato

<http://blog.giallozafferano.it/piaceredelpalato/crepes-alle-fragole/>



Ingredienti c.a. 10 crepes:

- 500 ml latte
- 250 g farina
- 3 uova intere
- 1 bustina di vanillina
- 40 g burro
- 1 pizzico di sale
- 1 barattolo di confettura di fragole

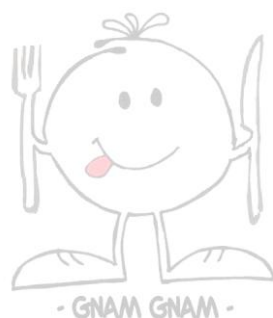
Preparazione:

Prendete un recipiente con sponde alte e versate il latte. Aggiungere la farina con la vanillina e il sale, pian piano, usando una frusta elettrica per amalgamare gli ingredienti. In un altro recipiente sbattere le uova con un pizzico di sale e poi unirlo all'altro composto e mescolare. Mettere in frigo per una mezz'ora, per farlo riposare. Poi toglietelo dal frigo e versate il burro precedentemente fuso. Prendete ora una pentola tonda. Io ne ho usata una di circa 20 cm di diametro. Mi raccomando che sia antiaderente. Consiglio, per ogni crepes, di mettere nella padella un cucchiaino di olio evo per facilitare la capovolta. Versate quindi 3/4 di mestolo, del composto e girate la pentola per poter espandere l'impasto su tutto il diametro. Dopo circa un minuto giratela. Quando è pronta ponetela

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

su un piatto. Fate sciogliere la confettura di fragole in un pentolino e poi versatene un cucchiaino pieno per ogni crepes. Piegatela a metà e poi ancora una volta. Servite calde.

Potete riempire le crepes con tanti ingredienti, come la classica nutella. In questo caso, fate ammorbidire la nutella mettendo il barattolo a bagnomaria.





18. Blanquette di vitello (versione meno calorica) di Sabrina – Il piacere del palato

<http://blog.giallozafferano.it/piaceredelpalato/blanquette-di-vitello-versione-meno-calorica/>



Ingredienti x 2 persone

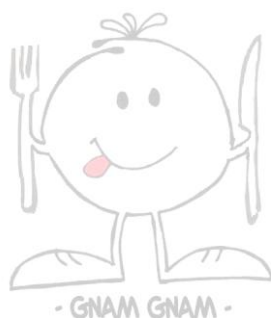
- 600 g di spalla di vitello sgrassata
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 3 fettine di limone
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (alloro, salvia, rosmarino)
- 1 chiodo di garofano e qualche granello di pepe bianco
- 20 g di maizena

Preparazione:

Tagliare a pezzetti la carne, come per lo spezzatino, e metterla in una pentola. Ricoprire d'acqua e portare a ebollizione. Schiumare, aggiungere qualche fettina di limone, i pezzetti di carota, sedano, il mazzetto di erbe aromatiche, il chiodo di garofano e i granelli di pepe. Cuocere a fuoco lento. Ogni tanto togliere la schiuma che si crea, con l'ausilio di un mestolo forato. Quando la carne sarà ben cotta, toglierla dal brodo ristretto e tenerla in caldo. Filtrare il brodo con un colino. Togliere lo

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

strato di grasso in superficie. Mettere da parte una tazza piccola di brodo e far bollire il resto. Diluire la maizena e il tuorlo d'uovo nel brodo freddo messo da parte. Aggiungere un po' di succo di limone. Mescolare al brodo caldo. Tenere in caldo a bagnomaria. Al momento di servire, versare la salsa sulla carne .





19. Besciamella senza burro di cris e max in cucina

(<http://blog.giallozafferano.it/crisemaxincucina/besciamella-senza-burro/>)

Un besciamella più leggera senza il burro, tutta da provare.

Ingredienti:

- 500 ml di latte intero a temperatura ambiente
- 5 cucchiaini colmi di farina setacciata
- sale q.b.
- spolverata di noce moscata

In una pentolino capiente mettere il latte e salarlo, accendere il fuoco e fate scaldare. In una ciotola mettete la farina setacciata e aggiungete del latte tiepido (preso dal pentolino) fino ad ottenere una crema, versate la crema nel latte e iniziate a girare per evitare che si formino dei grumi.

Portare a cottura sempre girando (ci vorranno 5/10 minuti), fino ottenere una crema omogenea, aggiungete una spolverata di noce moscata e girare bene.

Se si dovessero formare grumi terminata la cottura frullate il tutto

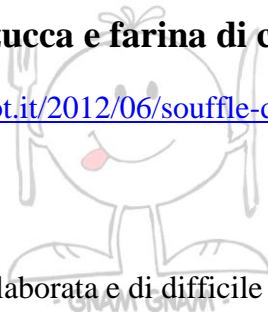
Se dovesse risultare troppo denso aggiungete del latte tiepido.

Se dovesse risultare troppo liquido, in una ciotola mescolate ancora un cucchiaino di farina con il latte tiepido e aggiungetelo alla besciamella.



20. Soufflè di fiori di zucca e farina di ceci di La cucina di Mari

(<http://lacucinadimarib.blogspot.it/2012/06/souffle-di-fiori-di-zucca-e-farina-di.html>)



Il soufflè è ritenuta una ricetta molto elaborata e di difficile riuscita, ma, tentar non nuoce, e poi a dire il vero la cucina francese mi attira...

Ingredienti per 4 soufflè:

2 uova grandi
50 gr di ricotta
20 gr di farina di ceci
20 gr di farina 00
20 gr di burro fuso
1 pizzico di sale
60 ml di latte
10 fiori di zucca
prezzemolo, pepe qb

Preriscaldare il forno a 180°

Montare a neve gli albumi e metterli da parte, nel frattempo sbattere bene le uova, la ricotta, il burro e le farine. Aggiustare di sale, incorporare i fiori, il prezzemolo e le spezie, e, delicatamente gli albumi.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Mi sono resa conto solo oggi di non avere le cocotte dal forno per i soufflè, così mi sono adattata con gli stampini monouso di alluminio ed i pirottini da muffin. Ho messo anche della carta forno per "guidare" la crescita dei soufflè. Ovviamente se avete le cocotte dovete imburrarle bene e mettere ugualmente la carta forno come guida. In questo caso la carta forno andrà messa all'esterno, legata con uno spago alimentare.

Versare il composto negli stampini, a me ne son venuti 5 viste le dimensioni dei monouso, mettere in una teglia con 2 dita di acqua, in modo che cuociano a bagnomaria.

Cuocere per 30 minuti a 160° e 10 min a 180°.

Servire tiepidi.

Nella preparazione dei soufflè è fondamentale **NON APRIRE MAI IL FORNO**, altrimenti si sgonfiano.





21. “Sont Religieuses, mademoiselle” di Angela – Dolci in boutique

(<http://dolcinboutique.blogspot.it/2012/05/sont-religieuses-mademoiselle.html>)



Religieuses crostillante pralinè
(per 16/18 religieuses)

Per la pate a choux:

100 ml di acqua

100 ml di latte intero

90 gr di burro

110 gr di farina 00

4 uova medie

½ cucchiaino di zucchero

3 gr. di sale

Per il crumble:

50 gr di farina 00

50 gr. di zucchero muscovado

40 gr di burro morbido

1 pizzico di fior di sale

Per la crema mussoline alla nocciola:

Crema pasticcera fatta con:

250 gr di latte

100 gr di panna

vaniglia

4 grandi tuorli d'uovo

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

80 gr di zucchero
10 gr di amido di mais
10 gr. di amido di riso

130 gr di burro morbido
150 gr di pasta pralinata
Panna montata

Iniziamo col preparare la crema pasticcera, ho usato il metodo Montersino, mi trovo benissimo e la crema riesce sempre alla perfezione, le dosi invece sono quelle di un altro pasticcere che amo molto, Salvatore de Riso...mi ricorda la mia terra d'origine.

Mettiamo a bollire il latte, la panna e i semini di vaniglia, intanto frulliamo molto bene i tuorli con lo zucchero ed uniamo gli amidi setacciati, appena il latte accenna il bollore versiamo il composto di uova al centro del pentolino e aspettiamo che il bollore cominci a coprirlo. Mescoliamo quindi velocemente con una frusta a mano per solo 1 minuto, ed è pronta. Versiamo in un contenitore freddo, copriamo con della pellicola e facciamo riposare in frigo almeno 30 minuti.

Adesso preparo il crumble, è semplicissimo, basta passare al mixer velocemente tutti gli ingredienti e stendere il composto tra due fogli di carta forno ad un'altezza di 2 mm circa, mettere in frigo per almeno un ora e poi ritagliare dei dischetti di diametro leggermente inferiore alle palline di pate a choux che andremo a ricoprire.

E infine la pate a choux: mettiamo in un pentolino sul fuoco, acqua, latte, burro, zucchero e sale, facciamo sciogliere e portiamo a bollore. Versiamo la farina tutta in una volta sul liquido che bolle, giriamo bene per eliminare tutti i grumi e lasciamo sul fuoco almeno un paio di minuti, deve diventare una palla che si stacca completamente dalle pareti e si deve sentire lo sfrigolio del composto che cuoce, è fondamentale per la riuscita dei bignè.

Poi versiamo il composto nella planetaria e lasciamo andare con la foglia inserita perché si raffreddi un pochino, aggiungiamo quindi 1 uovo alla volta, aspettando prima ogni volta che l'uovo si sia completamente amalgamato al composto prima di procedere con il successivo

A questo punto siamo pronti per inserire tutto nella sac a poche, bocchetta tonda 8mm e fare sulla teglia imburata delle sfere di due misure differenti, io ho fatto le grandi di circa 4/5 cm e le piccole di 2. ho poggiato su ogni sfera il dischetto di pasta crumble della misura adatta e infornato.

La cottura che ho sperimentato stavolta mi ha soddisfatto in pieno, mi è capitato qualche volta buttare intere teglie di bignè perché una volta fuori dal forno mi si sono sgonfiati miseramente.

Ho fatto riscaldare molto bene il forno statico(forse 230° o 250° poi al momento di infornare i bignè ho ridotto la temperatura a 180° e cotto i bignè grandi per 25/30 minuti circa, quelli piccoli per 15 minuti circa, devono essere belli dorati. Ho temuto un po' che la pesantezza del crumble non facesse gonfiare i bignè e invece non ho mai visto bignè più gonfi di questi ...che gioia!

Non ci resta che riprendere la crema pasticcera ormai fredda e montarla assieme al burro morbido e la pasta pralinata per ottenere la crema mussoline alla nocciola.

Riempiamo i bignè con la sac a poche, io avevo poca crema e per i piccolini ho usato della panna montata, poi sulla cima del bignè più grande facciamo un ciuffetto di crema e ci attacchiamo il bignè più piccolo, decoriamo anche quest'ultimo e il gioco è fatto!



22. Clafoutis di pomodorini confit di Francesca - Il chicco di mais

(<http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/clafoutis-di-pomodorini-confit/>)

Ingredienti per 6 persone:

Per i pomodori confit

- 250 g di pomodori pachino
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di maggiorana
- 2 rametti di origano
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero canna
- 2 cucchiai di olio evo



Per il clafoutis:

- 3 uova
- 200 ml di latte
- 70 g di maizena + 1 cucchiaio per infarinare la teglia
- 2 cucchiai di parmigiano
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- Pepe q.b
- 1 noce di burro per imburrare la teglia

Procedimento (preparazione: 20 min. cottura: 1 ora e 45 min.)

Iniziate preparando i pomodori confit: accendete il forno a 140°; tagliate i pachino a metà e disponeteli con la parte tagliata verso l'alto in una teglia, molto vicini tra loro, irrorandoli con un

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

filo d'olio. In una ciotola mescolate le foglioline di timo, di origano e di maggiorana con il sale e lo zucchero di canna e distribuite questo mix sulla superficie dei pomodorini, aggiungendo un altro filo d'olio.

Mettete la teglia nel forno già caldo a 140° (ventilato) per circa un'ora, finché la superficie non sarà caramellata e i pomodorini leggermente appassiti. Quindi lasciateli raffreddare. Nel frattempo preparate l'impasto per il clafoutis: alzate la temperatura del forno a 180°; sgusciate le uova in una ciotola e aggiungete un grosso pizzico di sale, una macinata di pepe e la noce moscata, sbattetele con una frusta elettrica per 5 minuti, finché il composto sarà ben gonfio. Quindi aggiungete il latte a filo, continuando a sbattere.

Aggiungete anche la maizena setacciata e il parmigiano, mescolando sempre per non formare grumi. Il risultato deve essere una pastella liscia che veli appena il cucchiaino.

Imburrate e infarinate con la maizena una teglia, disponetevi i pomodorini ormai tiepidi ben distanziati e copriteli con la pastella, in modo che la sommità dei pomodori affiori dalla superficie. Cuocete in forno già caldo a 180° (statico) per 40-45 minuti, finché il clafoutis non diventa gonfio e dorato in superficie.

Quindi sfornatelo, lasciatelo riposare per 5 minuti, giusto il tempo di poterlo tagliare senza che si rompa, e servite caldo.





23. Soufflé di spinaci e prosciutto cotto di Anna – KissTheCook

[\(http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/souffle-di-spinaci-e-prosciutto-cotto/\)](http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/souffle-di-spinaci-e-prosciutto-cotto/)

Ingredienti per 4/5 persone:

150 g di spinaci cotti (circa 7 cubetti di spinaci surgelati) - 30 g di burro - 40 g di farina - 3 dl di latte - 4 tuorli 5 albumi - 50 g di parmigiano grattugiato - 50 g di prosciutto cotto - sale/noce moscata - burro e pane grattugiato per imburrare lo stampo/o stampini individuali

Potete utilizzare o uno stampo da soufflé di ca. 18 cm di diametro o 4 stampini individuali da 6 cm ca. se il soufflé è un secondo, più piccoli se è un antipasto, in quel caso le porzioni diventeranno almeno otto. Il soufflé richiede assolutamente uno stampo tondo a pareti lisce.

Imburrate generosamente lo stampo/i, spolverizzatelo con il pane grattugiato poi capovolgetelo per eliminare il pane in eccesso, infine mettetelo in frigorifero, è importante.

Tritate gli spinaci e strizzateli bene, meglio ancora asciugateli ripassandoli in padella, senza grassi. Tritate il prosciutto e grattugiate il formaggio. Preriscaldate il forno a 180/170 gradi, non deve essere troppo caldo.

Frullate il latte con la farina, poi fateli cuocere, deve risultare una besciamella densa.

A fuoco spento aggiungete il burro, il sale, la noce moscata, il parmigiano, il prosciutto e amalgamate.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Versate tutto in una terrina, quando l'impasto sarà tiepido, aggiungete i tuorli e mescolate molto bene.

Per ultimi aggiungete gli albumi montati a neve, incorporandoli delicatamente dall'alto verso il basso.

Versate tutto nello stampo/i imburrato e fate cuocere per 40/45 minuti (30/35 se individuali). Lo stampo va messo nel forno a metà altezza.

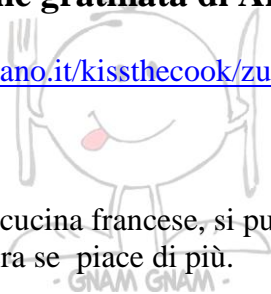
Il soufflé si gonfia abbastanza in fretta e sembra pronto, ma non abbiate fretta, ci vogliono proprio 40/45 minuti.





24. Zuppa di cipolle gratinata di Anna – KissTheCook

[\(http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/zuppa-di-cipolle-gratinata/\)](http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/zuppa-di-cipolle-gratinata/)



La zuppa di cipolle è un classico della cucina francese, si può anche italianizzare, utilizzando parmigiano o fontina invece del groviera se piace di più.

Ingredienti per 4 persone : 500 g di cipolle bianche/bionde - 1/2 cucchiaino di farina - 1 litro abbondante di brodo leggero/vegetale/dado - 4 fette di pane a persona, tagliate sottili, grigliate e non molto grandi - 160 g di formaggio groviera/parmigiano/fontina - due cucchiaini di cognac - pepe se piace - sale.

Pelate e tagliate le cipolle. Mettetele in una pentola con un bicchiere di brodo e fatele stufare per circa 15 minuti, mescolate ogni tanto, non devono rosolarsi. Affettate il pane e tagliate il formaggio. Cospargetele con la farina, mescolate ed unite il resto del brodo. Fate cuocere per altri 20 minuti, poi spegnete e frullate tutto. Unite il cognac, il sale ed il pepe. Mentre la minestra cuoce tostate il pane, grattugiate il formaggio e accendete il grill del forno. Sistemate due fettine di pane in ogni teglietta individuale, cospargete con parte del formaggio, coprite con il passato di cipolle. Mettete sopra il resto del pane, il formaggio e fate gratinare.



25. Patate parmentier di Anna – KissTheCook

[\(http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/patate-parmentier/\)](http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/patate-parmentier/)

Le patate parmentier si chiamano così in onore di Antoine Parmentier, un agronomo, che si adoperò per favorire la diffusione della coltivazione della patate in Francia. Sono facili e veloci da cucinare.

Ingredienti per 4/5 persone: 500 g di patate - 30 g di burro - 5 cl di olio - sale - rosmarino tritato/timo.

Lavate le patate, pelatele, tagliatele a cubetti di circa 1cm di lato, rilavatele ed asciugatele molto bene.

In una padella scaldate il burro e l'olio, metteteci le patate e fatele cuocere a fuoco vivace per 15 minuti scuotendo la padella per non farle attaccare. Quando saranno ben rosolate, abbassate la fiamma e proseguite con la cottura per altri 10 minuti. Una volta pronte salatele e spolverizzatele di rosmarino o timo.



26. Vol-au-vent alle fragole e yogurt con il cappellino di Anna – KissTheCook

<http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/vol-au-vent-alle-fragole-e-yogurt-con-il-cappellino/>

Ci sono almeno due modi per preparare i vol-au-vent: uno classico, con il secondo cerchietto che non si sovrappone mai esattamente ... e dal risultato deludente (a me succedeva così), poi uno più casalingo frutto di esperimenti/consigli/dritte. Se volete provare... volentieri vi passo le informazioni.

Ingredienti per 6/8 vol-au-vent: 2 confezioni di pasta sfoglia pronta - 2 vaschette di yogurt greco (deve essere uno yogurt compatto) - 400 g ca. di fragole - zucchero a piacere - cioccolato grattugiato o codette di cioccolato - un pochino di zucchero a velo

Sovrapponete le due sfoglie e passateci sopra il mattarello, basta una volta, solo per farle aderire un po'.

Ritagliate dei dischi di ca. 8/10 cm. Nel centro di ogni disco fatene uno più piccolo, premendo appena con un tagliapasta/bicchiere, non dovete arrivare a tagliarlo (vedi foto), poi fate dei taglietti a distanza regolare (vedi foto).

Mentre il forno si scalda (220 gradi), mettete in frigorifero i vol-au-vent, la pasta sfoglia cuoce meglio se è fredda.

Intanto che i vol-au-vent cuociono, preparate il ripieno. Mettete le fragole in una bacinella con acqua fredda e un cucchiaino di aceto, lavatele velocemente, asciugatele, togliete il picciolo e tagliatele a pezzettini. Frullatene pochissime (3/4) con lo yogurt, tanto per dare un po' di colore (se le frullate tutte esce un frappè, lo so!). Mescolate lo yogurt con le fragole a pezzetti più quelle frullate, zuccherate a piacere.

Quando i vol-au-vent saranno cotti, incidete con un coltello appuntito il cerchio centrale, sollevate e avrete il vol-au-vent vuoto con il cappellino per la decorazione! (foto)

Farciteli al momento di gustarli e resteranno croccanti. Decorateli con il cioccolato grattugiato e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

Spero vi siano piaciuti, si prestano ai ripieni più vari, sbizzarritevi!





27. Charlotte al mandarino di Anna – KissTheCook

(<http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/charlotte-al-mandarino/>)

La charlotte è un dolce relativamente semplice da preparare, sicuramente di grande effetto.

Gli ingredienti per 6/8 persone sono: 250 g di savoiardi - 100 g di zucchero - 1/2 litro di succo di mandarino - due tuorli - due cucchiaini di fecola - 15 g di gelatina in fogli o di agar-agar - 1/2 litro di panna da montare - per decorare zucchero a velo, caramelline, riccioli di cioccolato, ecc.

Mettete a bagno in acqua fredda la gelatina, spremete i mandarini e filtrate il succo. In una casseruola frullate la fecola, lo zucchero, i tuorli e 4 dl di succo di mandarino. Fate cuocere - mescolando - finché la crema si addensa. Aggiungete la gelatina ben strizzata e fatela sciogliere sempre mescolando. Filtrate la crema per eliminare gli eventuali grumetti di gelatina non sciolti. Fatela raffreddare. Tagliate in due orizzontalmente i savoiardi, fate scorrere la lama senza premere ed i biscotti non si romperanno. Foderate con un foglio di alluminio uno stampo da charlotte.

Ritagliate un disco di carta da forno dal diametro di circa 20cm. Rivestite fondo e pareti dello stampo con i biscotti inumiditi nel succo di mandarino. Montate la panna, mescolatela alla crema. Mettete uno strato sul fondo dello stampo, poi fate uno strato di savoiardi inumiditi e continuate alternando gli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di biscotti.

Coprite la charlotte con il disco di carta da forno, sopra mettete un piattino ed un peso leggero. Mettete in frigorifero per una decina di ore. Sformate il dolce "rovesciandolo" sul piatto. Spolverizzatelo con lo zucchero a velo e decoratelo a piacere. Lo zucchero a velo mettetelo all'ultimo minuto o l'umidità del dolce lo scioglierà.



28. Canneles bordelais per la mamma di Anna – KissTheCook

<http://blog.giallozafferano.it/kissthecook/canneles-bordelais-per-la-mamma/>

Questi dolcetti sono tipici di Bordeaux e il loro nome deriva dalla forma degli stampini dove vengono cotti, scannellati appunto. Ora si trovano facilmente (io li ho comperati al mercato, in silicone, prima usavo quelli da crème caramel). Sono dolci facili da preparare, c'è una sola regola fondamentale: la pasta deve riposare per 24 ore in frigorifero.

Ingredienti: 2,5 dl di latte - 25 g di burro - 50 g di farina - 125 g di zucchero - un uovo più un tuorlo - 2 cucchiaini di rum - un cucchiaino di vaniglia in polvere o liquida o l'interno di una stecca.

Scaldate il latte con il burro e la vaniglia poi lasciatelo intiepidire. Mescolate zucchero e farina, poi unite il tuorlo e l'uovo intero, mescolate, aggiungete il rum e il latte tiepido e amalgamate bene. Passate attraverso un passino per eliminare eventuali grumetti. La consistenza della pasta è simile a quella delle crespelle. Coprite la ciotola e mettetela in frigorifero per 24 ore.

Accendete il forno a 220/230 gradi. Versate la pastella negli stampini, cuociono in ca. 35/40 minuti, devono caramellarsi un po'.

Una volta cotti, lasciateli intiepidire poi sformateli e metteteli in frigorifero. Durante la cottura aumentano di volume, raffreddandosi si ridimensionano. La loro consistenza resta molto morbida, quasi da crema cotta. Gustateli abbastanza in fretta, si comportano come la pasta sfoglia, perdono in bontà con il passare del tempo.



29. Gateau di patate in padella di Oggi cucina nonna Virginia

<http://blog.giallozafferano.it/cucinanonnavirgi/2012/06/gateau-di-patate-in-padella/>

Per fare il gateau ci sono proprio tante ricette, io lo faccio in padella senza quindi usare il forno e questo direi che è un gran risparmio, il segreto è una buona padella antiaderente.

INGREDIENTI

- 500 g di patate bollite e schiacciate
- 3 uova (1 per l'impasto e 2 sode a fettine per il ripieno)
- provola a fettine
- salamino a fettine (o prosciutto se si preferisce)
- prezzemolo
- pepe nero
- parmigiano grattugiato
- pangrattato
- olio e.v.o.

PROCEDIMENTO

Mettere in una ciotola le patate bollite e schiacciate ed aggiungere un uovo intero, pepe nero e sale, prezzemolo tritato finemente, del parmigiano in quantità a piacere. Prendere una padella

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

antiaderente ed ungerla di olio poi mettere il pangrattato e ruotare la padella in modo che aderisca per bene come in foto.

Con un cucchiaino fare uno strato con le patate e poi sistemare la provola a fettine, il salamino e le 2 uova sode a fettine.

Ricoprire con le restanti patate ed in superficie mettere prima del parmigiano ed infine del pangrattato.

Cuocere sul fornello a fiamma media per 10 minuti in modo da far formare una crosticina al gateau. Passati i 10 minuti muovere un pò la padella per verificare che il gateau non si sia attaccato, poi mettere un piatto (o un coperchio piatto) sulla padella e girare il gateau come fosse una frittata. ungere di nuovo la padella, mettere del pangrattato e rimettere il gateau facendolo scivolare dal piatto con delicatezza.

Cuocere altri 10 minuti a fiamma media e servire





30. Mini tatin ai pomodorini di Paola - Zenzero e Limone

<http://blog.giallozafferano.it/paola67/mini-tatin-ai-pomodorini/>



INGREDIENTI (per 4 mini tatin)

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca
- pomodorini
- pesto alla genovese q.b.
- capperi sotto sale
- un paio di cucchiaini di pistacchi

Tagliare a metà i pomodorini, svuotarli e farcirli con un po' di pesto (non molto per evitare che l'olio inzuppi troppo la pasta sfoglia) e un cappero.

Tritare grossolanamente i pistacchi (o utilizzare della granella di pistacchi) e distribuirli sul fondo di 4 stampini da tartellette unti con poco olio.

Sistemarvi sopra i pomodorini farciti, disponendoli in modo che non tocchino i bordi degli stampi.

Dalla pasta sfoglia ritagliare 4 dischi e stenderli sopra i pomodorini facendola scendere lungo i bordi interni degli stampi. Bucherellare la superficie con una forchetta.

Infornare a 200° per 20 minuti poi rovesciare le mini tatin e sistemarle nel piatto da portata.



31. Insalata Nizzarda (o Nicoise) di In Cucina tra le Nuvole

(<http://incucinatrалenuvole.blogspot.it/2012/06/red-carpet-senza-carpet-ed-insalata.html>)

Ingredienti per 4 persone

8 filetti di acciughe sott'olio
10 foglie di basilico
1 cetriolo
4 piccoli cipollotti freschi
250g di fave sgranate
80 grammi di olive nere (meglio se taggiasche, essendo lo stesso tipo di oliva che si trova anche in Costa Azzurra)
1 peperone giallo
4 pomodori
250 grammi di tonno sott'olio
4 uova sode
sale e pepe
olio

Procedimento

Lavare e mondare le verdure e tagliarle a fette. Disporle nel piatto insieme alle acciughe, al tonno e alle uova sode. Condire a piacere con olio, sale e pepe.



32. Carpaccio di Melone con salsa ai Lamponi di Jessica – Merenda da Jessie

<http://merendadajessie.blogspot.it/2011/07/carpaccio-di-melone-con-salsa-ai.html>



Ingredienti:

mezzo melone profumato
150 g di lamponi
40 g di miele
succo di 1/2 pompelmo rosa
succo di 1/2 limone
5 foglie di menta

Procedimento:

tagliare il melone a fette sottili di circa 2 mm e disporle su di un piatto da portata a raggiera. Nel frattempo frullare i lamponi tenendone qualcuno da parte per la decorazione, filtrare la purea con un passino in modo da eliminare i semi; mettere in un pentolino i 40 g di miele, con il succo del limone e del pompelmo e le foglie di menta, portare ad ebollizione e lasciar raffreddare, unire poi lo sciroppo alla purea di lamponi e riporre in frigo per far addensare il tutto. Irrorare il "carpaccio" con la salsa di lamponi e servire freddo.

Semplice e d'effetto, l'accostamento dei sapori ed il contrasto tra la dolcezza del melone e il tono "aspro", seppur mitigato dalla presenza del miele, della salsa di lamponi rendono questa composizione particolarmente gradevole ed indicata alle torride calure estive!



33. Blanquette de veau à l'Ancienne di Patty – Andante con gusto

(<http://andantecongusto.blogspot.it/2012/03/donne-straordinarie-edith-piaf-la-voce.html>)

Per 6 persone :

Per la Blanquette

1,5 kg di spalla di vitello ridotta a bocconi di 70 gr .c.ca ciascuno
una decina di cipolline borretane
500 gr di champignon bianchi freschi
il succo di un limone
2 cucchiari di zucchero di canna
70 gr di burro + qualche fiocchetto
1 tuorlo d'uovo
70 gr di maizena
2 cucchiari di panna acida
sale e pepe

Per il brodo

1 grossa cipolla bianca su cui infilerete 4 chiodi di garofano
4 spicchi d'aglio
2 carote
1 porro
1 costa di sedano
un bouquet garni con timo, alloro e prezzemolo
sale grosso (c.ca 2 cucchiari)

Disponete i pezzetti di carne in una casseruola riempita di acqua fredda e portate a ebollizione per c.ca 1 minuto per sbiancare la carne e liberarla dalle sue impurità.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Scolate la carne, e mettetela in una casseruola pulita in cui avrete disposto 2 carote, la cipolla con i chiodi di garofano, l'aglio, il porro, il sedano ed il bouquet garni. Coprite il tutto con acqua fredda, aggiungete il sale grosso e portate a ebollizione. Raggiunto il bollire, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per c.ca 50 min. eliminando periodicamente la schiuma con un colino.

In una casseruola fate fondere una noce di burro ed aggiungete le cipolline borretane, un bicchiere d'acqua ed i 2 cucchiari di zucchero. Lasciate cuocere a fuoco dolce per c.ca 20 minuti fino a che saranno leggermente dorate. Tenete al caldo.

In una padella antiaderente fate fondere una noce di burro e fate stufare gli champignon per 5/10 minuti con poca acqua ed il succo di limone. Regolate di sale e tenete in caldo.

Quando la carne è cotta, toglietela dal brodo e tenetela in caldo, filtrate il brodo.

Fate fondere 70 gr di burro a fuoco dolce ed aggiungete la stessa quantità di maizena per ottenere un roux bianco. Mescolate bene fino che il burro non sia ben assorbito e che il roux si colori leggermente. Aggiungete il brodo in 3 o 4 volte e mescolate con la frusta fino al limite della bollitura. A questo punto aggiungete la panna acida ed il tuorlo e sbattete vivacemente quindi aggiustate di sale.

In una casseruola aggiungete la carne con le cipolline e gli champignon, condite il tutto con la salsa preparata e rimettete sul fuoco per qualche istante. Servite con del riso bianco abbondantemente nappato con la salsa caldissima.





34. Torta ciliegie e cioccolato solo albumi di vickyart – Arte in cucina

(<http://blog.giallozafferano.it/vickyart/torta-ciliegie-e-cioccolato-solo-albumi/>)



Ingredienti

Per una versione soufflé per due

- 2 cucchiaini di ciliegie sciroppate
- 1 albume
- 2 quadrotti di cioccolato bianco
- buccia di limone piccolo
- 15 grammi di zucchero
- 2 cucchiaini di farina di riso
- 1 cucchiaio di maizena
- 1 pizzico di lievito per dolci
- mandorle a scaglie

Per 6 persone

- 400 g di ciliege sciroppate o lavate e snocciolate
- 3 uova
- 150 g di cioccolato bianco
- 80 g di burro
- 160 g di farina
- 100 g di zucchero

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

- 1 pizzico di lievito per dolci
- Mandorle a scaglie

Procedimento

1. Grattugiare la buccia di limone, se con il bimby aggiungete lo zucchero e lavare il boccale prima di utilizzarlo.
2. Montare l'albume a neve, in una ciotola o con il Bimby aggiungere la farina il lievito, lo zucchero, un pizzico di sale e il burro, mescolare velocità 4 pochi secondi (per il bimby) il tempo di ottenere un impasto liscio e omogeneo
3. Imburrare e infarinare delle cocottine e versarvi l'impasto, per 1/3. distribuirvi sopra le ciliege e infilare un quadretto di cioccolato bianco.
4. Distribuire sulla superficie anche le mandorle a scaglie o tagliate a mano come ho fatto io.
5. Infornare a 180°C per 30 minuti.
6. Sfornare e spolverizzare con zucchero a velo.
7. Far raffreddare prima di sformare.





35. Coniglio al pomodoro di Fata Antonella – Cucina e non solo

[\(http://blog.giallozafferano.it/fataantonella/coniglio-al-pomodoro/\)](http://blog.giallozafferano.it/fataantonella/coniglio-al-pomodoro/)

Ingredienti per 4 persone:

- Coniglio 800gr
- Pomodori pelati 1kg oppure Passata di pomodoro 400gr
- Pancetta magra a fettine sottili 200gr
- Aglio 3 spicchi
- Timo qualche rametto
- Alloro 4 foglie piccole e tenere (se secco solo 2 foglie)
- Erbe aromatiche (basilico, rosmarino, prezzemolo) tritate 2 cucchiaini
- Olio EVO 2 cucchiaini
- Sale grosso 1 cucchiaino
- Pepe in grani 1 cucchiaino

Preparazione:

1. Tagliare il coniglio a pezzi.
2. Tritare assieme l'aglio, il timo, il sale ed il pepe.
3. Mettere il trito in una zuppiera, aggiungere il coniglio e mescolare bene in modo che prendano bene.
4. Avvolgere ogni pezzo con una fettina di pancetta e legare con il filo da cucina.
5. Mettere sul fuoco il Wok, aggiungere l'olio e le foglie di alloro e far scaldare.
6. Dopo un minuto mettere i pezzi di coniglio e far rosolare per 3 minuti.
7. Togliere i pezzi e metterli nella zuppiera di prima.
8. Nel Wok mettere i pomodori tagliati a pezzetti e privati dei semi (in alternativa la passata) e fare cuocere per 5-8 minuti in modo che si asciughi tutta l'acqua.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

9. Aggiungere i pezzi di coniglio, cospargere con il trito di erbe aromatiche e far cuocere coperto per 30 minuti.
10. A metà cottura assaggiare ed eventualmente salare.

P.S. se non si ha il Wok, allora: al punto 5 si usa una teglia – si salta il punto 7 – al punto 8 si usa una padella con altri 2 cucchiari di olio – al punto 9 si aggiunge al coniglio e si mette in forno a 180° per 30/35 minuti.





36. Barbabietole alla francese di Fata Antonella – Cucina e non solo

(<http://blog.giallozafferano.it/fataantonella/barbabietole-alla-francese/>)

Ingredienti per 2 persone:

- barbabietole già cotte 400gr.
- aceto un cucchiaio e mezzo
- olio 6 cucchiaini
- senape un cucchiaio
- pepe
- sale



Preparazione alla mia maniera:

- Pelate le barbabietole, tagliate a fettine e poi ancora a listarelle.
- Mettetele in una padella ed accendete a fuoco medio.
- Aggiungete gli ingredienti della salsa: l'aceto, l'olio, la senape, il pepe e mescolate per amalgamare il tutto.
- Lasciate cuocere scoperto 3-5 minuti poi mettete il coperchio, abbassate la fiamma e fate cuocere ancora 10 minuti.
- Assaggiate e caso mai regolate di sale.
- Potete servirle sia calde che tiepide



37. Zuppa di cipolle all'emiliana di Laura in cucina

(<http://blog.giallozafferano.it/lauraricette/zuppa-di-cipolle-allemiliana/>)

Ingredienti:

Brodo di dado 2 cuore di brodo (manzo) o brodo di carne (1 litro abbondante); 40 gr.di Burro; 2 cucchiari di olio extravergine; 750 gr.di Cipolle dorate piccole; 30 gr.Farina tipo 0; 4 cucchiari di vino bianco secco; Pepe nero; Sale
70 gr. di pasta di salsiccia (polpettine)
fette di pane (meglio se il tipo baguette)
5-6 cucchiari di emmental dolce o altro formaggio per fondere
1 e 1/2 Zucchero semolato

Procedimento:

Affettare le cipolle finemente e porle a dorare in una padella con il burro. Proseguire la cottura a fiamma dolce per almeno un quarto d'ora. Le cipolle si dovranno imbiondire e insaporire al meglio ed è questa fase il segreto per la buona riuscita della zuppa.

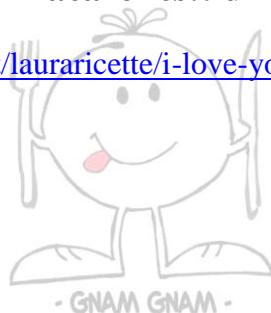
Sfumare con 3 cucchiari di vino bianco secco, facendo evaporare un po' il tutto senza coperchio e infine la farina (2 cucchiari pieni) mescolando con molta cura. Aggiungere la pasta di salsiccia formando delle piccolissime polpettine. Unire il brodo, girare bene e unire anche il pepe (a piacere). Coprire e fare sobbollire per circa un'oretta a fuoco lento, girando ogni tanto.

Sistemare la zuppa in una pirofila o direttamente in piatti appositi da forno. Porre le fette di pane, precedentemente grigliate, sopra la zuppa, sistemarvi poi l'emmental dolce grattugiato sopra. Infornare a 220° finchè non si sarà formata una bella crosticina dorata e la zuppa si sarà leggermente addensata.



38. I love you Macarones!! di Laura in cucina

(<http://blog.giallozafferano.it/lauraricette/i-love-you-macarones-laura-in-cucina/>)



Ingredienti:

(le dosi possono essere naturalmente raddoppiabili)
150 gr. di zucchero a velo
150 gr. di farina di mandorle
110 gr. di zucchero semolato
37,5 ml di acqua
per la ganache bianca
200 gr. di cioccolato bianco
75 ml di panna liquida da montare

Procedimento:

Setacciare la farina di mandorle, 2 volte. Setacciare lo zucchero a velo 2 volte. Unire le farine, mischiarle e setacciarle, 2 volte. Aggiungere a quest'ultimi 55 ml di albumi. Mescolare bene. Colorare l'impasto, preferibilmente con un colorante in gel (o in polvere, ma mai liquido). Mettere lo zucchero in un pentolino e aggiungere l'acqua. Lasciar sciogliere a fuoco basso. Nel frattempo mettere i restanti albumi nell'impastatrice. Appena lo zucchero e l'acqua raggiungono i 110°, (poco dopo il bollore) azionare il frullatore a frusta e montate le chiare a neve ben ferma. Prendere lo sciroppo di zucchero e versarlo immediatamente e a filo nel frullatore in azione, in modo che il liquido scorra sul bordo della ciotola, in un piccolo nastro sottile. Lasciare che l'uovo monti, anche per 20 min se necessario (ma se l'operazione è riuscita, monta bello sodo in pochi minuti). L'aspetto dovrà essere quello del dentifricio, un impasto appiccicoso

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

e sodo. Unire l'uovo montato alla crema di farine e albume e mescolare con una spatola, fino a che la pasta farà il nastro che terrà per 10 sec (e che poi sarà in pochi secondi riassorbito dalla pasta). Se l'impasto risultasse troppo liquido, lasciarlo riposare e poi controllare che si sia solidificato un po'. Preparare la sac à poche con bocchetta tonda 5 o 7 mm. Riempirla con l'impasto e spremerlo: mettere la sac perpendicolare alla tortiera rivestita con carta forno e premere formando dei cerchi di 3-4 cm. Tenere i dischi ben distanziati tra loro. Lasciar seccare l'impasto almeno 60 minuti (anche tutta la notte se c'è umidità). Sono pronti quando i dischi sono lucidi e non si crepano toccandoli lievemente con le dita.

Infornarli per 15 min a 140°(mi raccomando a forno statico e caldo);una volta trascorso il tempo toglieteli subito dalla placca calda e posizionate in una superficie fredda in modo che la reazione faciliti il distacco o fino a che non si staccheranno dalla carta forno facilmente con la punta di un coltello. Farli raffreddare e asciugare bene. Si possono preparare anche 1 o 2 giorni prima e si possono congelare.

Per la ganache:

Tritare il cioccolato. Scaldare la panna a circa 50/60°. Versarvi il cioccolato e mescolando, lasciarlo sciogliere. Far riposare una notte in frigo, inserire nella sac a poche (bocchetta tonda 5 o 7 mm), farcire i macarones.





39. Beignets de fraise di Torino by GNAM

(<http://www.torinobygnam.it/beignets-de-fraise>)

Ingredienti:

fragole fresche (circa un cestino)
130 gr farina
un pizzico di sale
3 uova
100 ml di latte
20 gr zucchero
mezza scorza di limone grattugiato
un pizzico di lievito per dolci
stecchini da spiedini
olio di semi (frittura)



Lavate le fragole con cura, asciugatele e privatele della parte verde. Mentre le fragole finiscono di asciugarsi cominciate a preparare la pastella; setacciate la farina e un pizzico di lievito in una ciotola capiente, aggiungete un pizzico di sale ,2 rossi + 1 uovo intero (ma non buttate via i bianchi ci serviranno) e la scorza di limone, mescolate energicamente con una frusta. Aggiungete il latte poco per volta all'impasto in modo tale rendere più fluida la pastella, a parte montate i due bianchi rimasti e aggiungeteli una volta montati all'impasto (mescolando con delicatezza). Mettete abbondante olio di semi a scaldare, quando è ben caldo infilate le fragole con gli stecchi da spiedino, immergetele nella pastella e friggetele per il tempo necessario alla doratura della pastella. Friggetene poche per volta, poi asciugatele con della carta assorbente. Potete consumarle sia calde che fredde, ma prima di servirle rotolatele nello zucchero semolato! Voilà



40. Cannelés au chocolat di Torino by GNAM

(<http://www.torinobygnam.it/canneles-au-chocolat>)



Ingredienti:

250 gr latte
25 gr di burro
130 gr zucchero
2 cubetti di cioccolato fondente
1 uovo intero + 1 rosso
2 cucchiaini di rum o meglio un liquore alle pere
60 gr farina
2 cucchiaini di cacao amaro
1 pizzico di sale

Portate il latte ad ebollizione in un pentolino, sciogliete a parte il burro e i cubetti di cioccolato (nel microonde) in una ciotola capiente. Appena il burro e il cioccolato sono sciolti aggiungete lo zucchero e le uova, mescolate bene e poi aggiungete la farina a cui avrete incorporato il cacao amaro setacciandolo, il sale e i due cucchiaini di rum. A questo punto il composto dev'essere liscio, prendete quindi il latte caldo e aggiungetelo piano piano al composto mescolando. Il composto ora è pronto e dovete lasciarlo riposare per 12-24 h. (coperto) in frigo, per cui potete tranquillamente prepararlo il giorno prima! Trascorso il tempo necessario per far amalgamare bene tutti gli ingredienti, preriscaldate il forno e imburrate gli stampini per cannellés. Riempite gli stampini per i 2/3 e infornate a 220 gradi per 30 min circa. Serviteli tiepidi o a temperatura ambiente!



41. Cannelloni vegetariani di Quinto Senso Gusto

(<https://www.facebook.com/QuintoSensoGusto>)

Ingredienti:

16 cannelloni-100 gr. funghi champignon-500 gr. patate lesse-2 uova-60 gr. formaggio parmigiano grattugiato-300 ml. di besciamella-sale,pepe e olio evo q.b. - 1 spicchio d'aglio-sugo al pomodoro q.b.20 gr. burro facoltativo.

...

Procedimento:

Passate le patate lessate precedentemente nello schiacciapatate, inseritevi i funghi fatti saltare in padella con uno spicchio d'aglio che leverete e aggiungerli alle patate,inserirvi le uova, il formaggio,salare e pepare. Mescolare il tutto e riempire i vostri cannelloni. In una teglia versarvi un pò di sugo e adagarvi i cannelloni,versarvi sopra un pò di besciamella,un pò di sugo e spolverate di parmigiano,se lo gradite aggiungervi qualche ricciolo di burro. Infornare a 180° per 36 min. circa.



42. Profitterol al cocco di Roberta - dolcipedolci

(<http://blog.giallozafferano.it/dolcipedolci/profitterol-al-cocco/>)

Questo dolce arriva direttamente dalla bellissima Francia (dal francese 'profit': guadagno) ma è molto famoso anche in tutto il resto del mondo.

Non si hanno certezze sulla sua nascita ma molto probabilmente è nato nel XVI secolo in seguito all'unione tra Caterina de Medici e Enrico II di Francia, quando lo chef di Caterina: il famoso Popelini creò la pasta Choux che divenne poi famosissima per la sua larga applicazione.

Ci sono diverse varianti : alla crema pasticcera, al caffè, alla crema chantilly, alla nocciola, al cocco, ecc

La glassa di copertura viene preparata con panna e cioccolato.

La sua forma può essere a piramide, come da origine o piatto rettangolare , tondo, ecc.

È considerato uno tra i dolci al cucchiaio più calorici ma è anche uno tra i più buoni e i più mangiati, qui di seguito la ricetta per prepararlo al meglio:

INGREDIENTI

- 1 litro di latte
- 250 gr di cocco
- 6 tuorli
- 7 cucchiaini rasi di zucchero
- 3 cucchiaini rasi di farina 0
- 3 cucchiaini rasi di fecola
- 4 fogli gelatina
- 1 pacco bigné
- 500 ml panna vegetale zuccherata

PROCEDIMENTO

1. Mettere il cocco nel latte caldo per 20 minuti.
2. Mettere la gelatina in 2 dita di acqua fredda.
3. Preparare la ganache di copertura: mettere sul fuoco in un pentolino con il fondo pesante 2 contenitori di panna da cucina, appena accenna il bollore unire 200 gr di cioccolato fondente spezzettato, farlo sciogliere e riportare a bollore, spegnere e far freddare
4. Intanto con le fruste elettriche, montare i tuorli con lo zucchero, unire le farine e frullare ancora 2 minuti.
5. Passare il latte con il cocco, con un colino e pigiare bene sul cocco per far uscire tutto il liquido in esso contenuto, aggiungere il latte al cocco ai tuorli ed amalgamare con un cucchiaio
6. Far addensare la crema a bagnomaria, unire a metà cottura i fogli di gelatina strizzati, girare sempre la crema finché accenna il primo bollore.
7. Mettere a freddare la crema in una vaschetta di acqua fredda,
8. Intanto montare la panna con le fruste elettriche e aggiungerne tre quarti, alla crema fredda.
9. Riempire i bigné con la crema-panna al cocco, poi procurarsi un contenitore rettangolare con 6-7 cm. di bordo, fare uno strato sostanzioso di crema-panna al cocco, affogarci i bigné.
10. Colare la ganache sui bigné, decorare con ciuffetti di panna e farina di cocco



43. Quiche con ricotta e fiori di zucca di Le Ricette di Tina
(<http://blog.giallozafferano.it/ricetteditina/quiche-con-ricotta-e-fiori-di-zucca/>)



Ingredienti per 3 persone:

1 rotolo di pasta brisèe

10 fiori di zucca(o zucchine)

200gr di ricotta

3 uova

30gr di parmigiano grattugiato

50gr di scamorza dolce

sale

pepe

Procedimento:

- Pulite e lavate i fiori di zucca tenendo solo il fiore
- Tagliate la scamorza a pezzettini
- In una ciotola mescolate le uova con ricotta,parmigiano,scamorza,2 fiori di zucca spezzettati,sale e pepe.
- Rivestite uno stampo da 18 cm di carta forno,unite la pasta brisèe e completate con la crema di ricotta.
- Decorate con i restanti fiori di zucca e lasciate cuocere la quiche in forno preriscaldato a 160° per 30 minuti





44. Spiedini Saint Honoré salati di Giuseppe Mazzarella - DolcIblei

<http://dolciblei.wordpress.com/2012/07/02/spiedini-saint-honore-salati/>

La struttura della torta omonima è composta da un disco in pasta sfoglia (oppure brisée) su cui viene montato, spennellandone la superficie di acqua, un cordone di pasta choux che viene cotta in forno; l'interno viene riempito con della chibouste, si fanno dei piccoli bigné o choux si caramellano e si attaccano a corona della torta con il caramello oppure con la panna, completando con panna montata applicata con la tasca da pasticceria e l'apposito beccuccio chiamato appunto Saint Honoré (presenta una tacca nella parte superiore che lascia quella cresta ondulata tipica della torta). Sembra che la versione originale fosse adornata con un tocco finale: la famosa ciliegina sulla torta!

La versione che viene qui presentata è una monoporzione o finger food ottenuta per rimpicciolimento ed alterazione della ricetta classica, prima nella versione dolce e adesso pure nella versione salata. Si possono preparare i singoli impasti di base a casa oppure si possono acquistare direttamente i preparati già pronti e farcirli accelerando notevolmente i tempi di preparazione. La ricetta che proponiamo qui, con due farciture, è quella veloce con i bigné ed i salatini come base al posto della sfoglia, mentre la famosa ciliegina sulla torta viene sostituita con un'oliva denocciolata: un finger food fresco per l'estate rovente!

Ingredienti per 20 finger food:

20 bignè
300 g di ricotta asciutta
q.b. di pepe nero
q.b. di timo
300 g di mortadella
100 g di panna da cucina
20 salatini circolari (tipo Ritz) stesso diametro bignè
20 olive verdi denocciolate

Preparazione

Setacciare la ricotta, aggiungere pepe nero e timo e riporla in frigo. Tagliare a cubetti o listarelle la mortadella, metterla in un cutter con 2/3 della panna e amalgamare il tutto aggiungendo pian piano il terzo restante fino a raggiungere la consistenza di una mousse.

Forare i bignè. Mettere le due mousse in due sac à poche e farcire i bignè, avendo cura di metterne una parte anche alla base, quindi farli aderire ai salatini.

Con uno stuzzicadenti infilzare le olive e posizionarle sopra i bignè.

Servire su un vassoio oppure in spelonghine monoporzioni.





45. Flognarde aux pêches et abricots di Sabrina - Briciole di delizie

(<http://bricioledidelizie.blogspot.it/2012/07/flognarde-aux-peches-et-abricots.html>)

Ingredienti

- 100 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 3 uova grosse
- 1 pizzico di sale
- 200 ml di latte (o di panna fresca)
- 90 g di farina
- pesche e albicocche
- 20 ml di Brandy
- zucchero a velo (per decorare)
- 30 g zucchero di canna (per la teglia)

Preparazione

preriscaldate il forno a 180°.

Lavate la frutta, asciugatela e tagliatela: le pesche a fette abbastanza spesse e le albicocche a metà. Imburrate una teglia a bordi bassi con diametro di 26 cm e cospargetela con lo zucchero di canna. In una terrina, con le fruste elettriche, sbattete le uova con lo zucchero, sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, che raggiunga il doppio del volume iniziale. Aggiungete la vanillina e un pizzico di sale. Unite la farina setacciata e mescolate delicatamente con una spatola (se dovessero rimanere dei grumi, eliminateli con l'aiuto di una frusta a mano). Aggiungete poco alla volta il latte sempre mescolando delicatamente con la spatola e infine il Brandy. Disponete la frutta nella teglia (le pesche a cerchio e le albicocche al centro) e versatevi sopra il composto. Infornate per circa 40 minuti, sino a che il flognarde sarà soffice e ben dorato. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servitelo tiepido.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>



46. Macarons al cioccolato di Samaf – Dolcizie... le mie dolci delizie!

<http://dolcizie.blogspot.it/2012/07/macarons-al-cioccolato.html>



Ingredienti:

Per i macarons:

- * 3 albumi
- * 210 gr di zucchero a velo setacciato
- * 125 gr di farina di mandorle (o mandorle tritate molto finemente)
- * 30 gr di zucchero a velo

Per il ripieno:

- * 100 gr di cioccolato fondente
- * 30 gr di farina di mandorle
- * 60 gr di zucchero a velo
- * 30 gr di burro
- * 70 gr di panna da cucina

Procedimento:

1 Mettete nel mixer lo zucchero a velo -210 gr- (precedentemente setacciato) insieme alla farina di mandorle. Azionate il mixer fino ad amalgamare per bene gli ingredienti ed ottenere una polvere molto fine.

2 A parte montate gli albumi a neve. Verso la fine unite i 30 gr di zucchero a velo. Mescolando dal basso verso l'alto unite alla massa la polvere sopra ottenuta. Versate il tutto in una sac a poche con bocchetta liscia diametro 10.

3 Disponete della carta da forno sopra delle teglie ed iniziate a formare dei piccoli mucchietti tondi (circa di 3 cm di diametro). Lasciateli riposare per almeno 2 - 3 ore.(questo serve per far sì che in cottura si crei la classica cupoletta ..)

4 Infornate a 150° per 15 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare togliendoli però dalla teglia del forno. Io ho fatto scivolare la carta forno sopra il ripiano della cucina.

<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

Per il ripieno:

1 - Mettete lo zucchero a velo in un tegamino e caramellatelo (quando diventa color oro scuro è pronto).

2 - A parte sciogliete il burro con la panna ed unitevi il caramello una volta pronto. Mescolate velocemente il tutto e rimettete il composto sul fuoco per qualche altro minuto.

3 - A parte preparate il cioccolato tritato finemente ed aggiungetelo al composto sopra. Mescolate con cura il tutto ed unitevi la farina di mandorle. Lasciate raffreddare.

Questa crema andrà utilizzata per farcire i macarons.





47. Crepes ripiene al forno di Memi – cucina con M.E.

<http://cucinaconm.blogspot.it/2012/07/crepes-ripiene-al-forno.html>



INGREDIENTI PER LE CREPES (circa 8)

- 1 uovo
- 100 ml di latte
- 50 gr. di farina 00
- 12 gr. di burro
- sale, pepe

PER IL RIPIENO:

- 1 melanzana
- 1 bicchiere di passata di pomodoro
- 100 gr. di formaggio grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- olio evo

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa prepariamo le crepes: sbattiamo l'uovo in una terrina, sempre sbattendo aggiungiamo il latte, la farina setacciata, il burro fuso, sale e pepe. Amalgamiamo il tutto e facciamo riposare in frigorifero per mezz'ora!

Mettiamo a rosolare a fuoco basso un pochino di olio con lo spicchio di aglio, e dopo versiamo la passata di pomodoro con mezzo bicchiere d'acqua e lasciamo cuocere per un quarto d'ora.

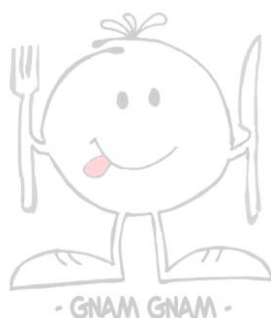
<http://blog.giallozafferano.it/gnamgnamplus/raccolta-di-ricette-la-cuisine-francaise/>

In un'altra pentola saltiamo con un pochino di olio, la melanzana che è stata precedentemente lavata, mondata e tagliata a cubetti piccoli.

Passata la mezz'ora prendiamo il composto dal frigo, una padella e facciamo le crepes. Versiamo un cucchiaio abbondante di impasto nella pentola, copriamo tutta la sua superficie e dopo un minuto giriamo la crepe e facciamola cuocere nell'altro lato!!!!

Finito ciò, prendiamo le crepes e riempiamole di melanzane e formaggio grattugiato, disponiamole una affianco all'altra, su una teglia di ceramica dove abbiamo sporcato il fondo con il sugo.

Il sugo rimasto lo versiamo sopra le crepes e spolveriamo col formaggio avanzato.
Inforniamo a 200gradi per 15 minuti.





48. Croque monsieur agli asparagi in teglia di Dolcipersieri

<http://dolcipersieri.wordpress.com/2012/07/03/croque-monsieur-agli-asparagi-in-tegla-di-dolcipersieri/>



INGREDIENTI

fette di pancarrè

1 spicchio di briè (circa 200 grammi)

1 spicchio di gruviera (circa 100 grammi)

1 mazzo di asparagi

qualche noce di burro leggermente salato

PREPARAZIONE

Cuocere gli asparagi in acqua salata dopo averli lavati e puliti, lasciando fuori le punte. Riscaldare il forno a 180°C. Imburrare una teglia, metterci uno strato di fette di pancarrè, continuare con delle fettine di briè e di gruviera (circa metà). Tagliare a metà gli asparagi e ricoprire i formaggi con la prima metà, porre un altro strato di pane, terminare con i formaggi ed infine gli asparagi. Finire con qualche noce di burro in superficie e qualche pezzettino di formaggio avanzato. Infornare per una ventina di minuti e terminare la cottura con il grill per altri cinque.

