

Menù Della Domenica Dal Blog In Cucina Con Fantasia
<http://blog.giallozafferano.it/incucinaconfantasia/>



Menù Della Domenica



Indice

Caponata Di Melanzane	Pag 1
Frittata Di Spaghetti Al Forno	Pag 2
Tortino Di Patate E Alici	Pag 3
Muffin Con Gocce Di Cioccolato	Pag 4

Caponata Di Melanzane



Ingredienti:

1 melanzana - 2 patate - 2 peperoni - 100 g di passata di pomodoro - 10 olive verdi - 3 cipolle - olio d'oliva - sale - 4 cucchiari di aceto bianco + 1 cucchiario di zucchero

Procedimento:

Lavate e tagliate a dadini la melanzana, i peperoni, le patate e la cipolla. In una pentola mettete un pò d'olio d'oliva e mettete la melanzana con un pò di cipolla e un bicchiere d'acqua e fate cuocere per 10 minuti, quando sono pronte mettete in una ciotola e fate lo stesso procedimento con le patate e i peperoni sempre separate. Quando sono pronte tutte le verdure unitele nella pentola con un pò d'olio d'oliva e in un bicchiere fate l'emulsione con l'aceto e lo zucchero e lo mettete nella pentola, salate e fate cuocere per 3 minuti, aggiungete le olive verdi snocciate, la passata di pomodoro e mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere per 10 minuti e se volete mettete in frigo per almeno 30 minuti per essere più buona.....buon appetito.....

Per la ricetta nel mio blog clicca qui:

<http://blog.giallozafferano.it/incucinaconfantasia/caponata-di-melanzane/>

Frittata Di Spaghetti Al Forno



Ingredienti:

120 g di spaghetti

2 fette di prosciutto cotto

1 mozzarella

2 uova

40 g di parmigiano grattugiato

olio d'oliva

sale

Procedimento:

Mettete una pentola con dell'acqua e sale e quando bolle mettete gli spaghetti e li fate cuocere per 10 minuti. Nel frattempo in una ciotola sbattete le uova e aggiungete il parmigiano, la mozzarella e il prosciutto cotto tagliati entrambi a pezzetti, il sale e amalgamate. Scolate gli spaghetti e mettete nella ciotola con gli altri ingredienti, amalgamate e mettete in una teglia oleata e mettete in forno a 180° per 30 minuti, spegnete e impiattate....buon appetito.....

Per la ricetta nel mio blog clicca qui:

<http://blog.giallozafferano.it/incucinaconfantasia/frittata-di-spaghetti-al-forno/>

Tortino Di Patate E Alici



Ingredienti:

15 patate

300 g di alici

sale

olio d'oliva

aromi

Procedimento:

Mettete a lessare per 30 minuti le patate con tutta la buccia e appena sono pronte le sbucciate e le tagliate a fettine. Nel frattempo lavate le alici che avete comprato già sfilettate. Prendete una teglia la oleate e mettete uno strato di patate,uno strato di alici,salate e mettete gli aromi,un'altro strato di patate,salate e mettete gli aromi,coprite con carta alluminio e mettete in forno a 180° per 40 minuti circa finchè il tutto risulta ben cotto,spegnete,impiattate e buon appetito.....

Per la ricetta nel mio blog clicca qui:

<http://blog.giallozafferano.it/incucinaconfantasia/tortino-di-patate-e-alici/>

Muffin Con Gocce Di Cioccolato



Ingredienti:

150 g di zucchero

70 g di burro

2 uova

120 g di latte

150 g di farina

mezza bustina di lievito per dolci

1 pizzico di bicarbonato

gocce di cioccolato

Procedimento:

Mettete in una ciotola lo zucchero e il burro e frullate, aggiungete il latte, le uova, la farina e frullate, aggiungete il lievito e il bicarbonato e frullate, le gocce di cioccolato e mescolate. Mettete nelle pirottine, sopra mettete altre gocce di cioccolato e infornate a 180° per 30 minuti, per vedere se si possono spegnere fate la prova dello stecchino, appena pronti spegnete e lasciate altri 5 minuti nel forno spento per non farli afflosciare e poi gustate.....

Per la ricetta nel mio blog clicca qui:

<http://blog.giallozafferano.it/incucinaconfantasia/muffin-con-gocce-di-cioccolato/>