



## **"Le ricette di Natale"**

de

**La cucina di Vane**

Per un menu facile e veloce da fare

dall'antipasto al dolce



*La cucina di Vane*  
*Le ricette di Natale*



## CESTINI DI VERDURA CON PROVOLA E PARMIGIANO

Gli ingredienti per circa 16 cestini di verdure con provola e parmigiano sono:

1 rotolo di pasta sfoglia , 1 zucchina, 1 melanzana, 1 peperone, sale e pepe q.b., olio evo q.b., parmigiano q.b., provola q.b.



Procedimento:

- laviamo le verdure, le tagliamo in piccoli pezzi, tutti della stessa misura
- mettiamo le verdure tagliate a cuocere in un tegame capiente con un poco di olio evo, sale e pepe.
- leviamo le verdure dal fuoco quando sono ancora croccanti.
- stendiamo la pasta sfoglia e con l'aiuto di un coppa pasta (il mio a forma di fiore), ricaviamo la base dei nostri cestini.
- rimpastiamo velocemente i ritagli di pasta e da questi ricaviamo altre basi
- le basi le mettiamo nei pirottini per i muffin, o se volete negli stampini per le crostatine
- bucherelliamo il fondo di ogni base di sfoglia con una forchetta
- riempiamo ora le basi con le verdure e inforniamo i cestini in forno preriscaldato a 180° per circa 13/15 minuti
- tiriamo fuori i cestini dal forno, mettiamo sopra ad ognuno del parmigiano grattugiato e della provola tagliata in piccoli pezzetti
- inforniamo di nuovo per un paio di minuti, il tempo che si fondono i formaggi
- serviamo i cestini di verdure con provola e parmigiano caldi o anche a temperatura ambiente

## CESTINI DI PASTA CON GAMBERETTI E ZUCCHINE

Gli ingredienti per 4 persone per cestini di pasta con gamberetti e zucchine sono:

1 rotolo di pasta brisè, 300 gr di gamberetti sgucciati (vanno bene anche quelli surgelati), 1 zuccina grande o 2 piccole, panna da cucina, olio evo, sale q.b.



Procedimento:

- Se utilizzate i gamberetti surgelati, scongelateli prima
- Lavate la zuccina e fatela a dadini
- In un tegame mettete un pochino di olio evo e la zuccina fatta a dadini, salate e cuocete per circa 4 minuti a fuoco medio
- Aggiungete i gamberetti e cuocete ancora per 2 minuti
- Levate dal fuoco, fate freddare e aggiungete la panna da cucina al condimento zucchine gamberetti
- Stendete la pasta brisè e ricavate da questa, con l'aiuto di un coppa pasta, dei cerchi, che andrete a mettere in piccoli stampini per crostatine con dentro già la carta da forno.
- Bucherellate con una forchetta il fondo delle basi dei cestini
- Con l'aiuto di un cucchiaio, mettete nei cestini il condimento di panna zucchine e gamberetti e cuocete tutto in forno preriscaldato a 180° per circa 15/17 minuti
- Una volta cotti i cestini di pasta con gamberetti e zucchine, fateli freddare 5 minuti e portateli a tavola



## FRITTELLE DI SALMONE E ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE

Gli ingredienti per circa 20 frittelle di salmone e zucchini al profumo di limone sono:

2 zucchini, 150 gr di salmone affumicato, la buccia di un limone non trattato grattugiata, 2 uova, 120 gr di farina, sale, un cucchiaino di lievito per impasti salati, acqua q.b., olio di semi per la frittura



### Procedimento

- Mettiamo le due uova in una ciotola, le sbattiamo un poco con una forchetta
- Aggiungiamo la metà della farina e giriamo ancora
- Ora versiamo un poco di acqua e mescoliamo, uniamo il resto della farina
- Dobbiamo aggiungere la quantità di acqua necessaria ad ottenere una pastella densa, nè troppo liquida nè troppo pastosa
- Uniamo una presa di sale con il lievito e mettiamo in frigo a riposare per mezzora
- Laviamo le zucchini togliamo le due estremità e le grattiamo con una grattugia a fori grandi
- Tagliamo il salmone in piccoli pezzi
- Uniamo le zucchini grattate, il salmone a pezzetti e la buccia di limone grattugiata, alla pastella
- Facciamo scaldare abbondante olio di semi in un tegame
- Quando l'olio sarà caldo, aiutandoci con due cucchiai, versiamo delle noci di impasto per le frittelle e le cuociamo a fiamma media girandole spesso
- Leviamo le frittelle di salmone e zuccina profumate al limone quando saranno dorate e le mettiamo su di un piatto con carta assorbente
- Saliamo le frittelle se occorre e le serviamo calde o fredde, ottime in entrambi i modi

## PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

Gli ingredienti per paccheri ai frutti di mare per 4 persone sono:

pasta formato paccheri circa 500 gr, 500 gr di vongole veraci, 00 gr di cozze, 350 gr di moscardini, 350 gr di gamberetti, prezzemolo, 400 gr di passata di pomodoro, 1 spicchio d'aglio, vino bianco, sale, peperoncino



Procedimento:

- mettete le vongole a spurgare per qualche ora in acqua e sale, cambiando spesso l'acqua.
- pulite molto bene le cozze fuori.
- in un tegame grande mettete a soffriggere l'aglio e un pochino di peperoncino, aggiungete le vongole con le cozze ed il prezzemolo.
- aggiungere un pochino di vino bianco quando le vongole e cozze si apriranno.
- eliminate le cozze e le vongole che non si sono aperte.
- una volta cotte le vongole e le cozze, levatele dal tegame e tenetele d parte.
- nel tegame dove avete cotto le cozze e le vongole, versate la passata di pomodoro, salare e cuocere con coperchio per circa 15 minuti. ora mettere il moscardini, che avrete lavato prima per bene, e cuocete nel sugo per altri 15 minuti, poi aggiungete i gamberetti e cuocete per altri 7 minuti
- sfumate con un pochino di vino bianco ed aggiungere le cozze e le vongole.
- cuocete la pasta in abbondante acqua salata
- leviamo i paccheri al dente e condiamo con il sugo ai frutti di mare, aggiungiamo altro prezzemolo tritato e serviamo con un buon vino bianco.

## FARFALLE AL MASCARPONE CON SALMONE E ZUCCHINE

Gli ingredienti per Farfalle al mascarpone con salmone e zucchine per 4 persone sono:

500 gr di pasta formato farfalle, 250 gr di mascarpone, 200 gr di salmone affumicato, 2 zucchine verdi, olio evo, sale q.b.



Procedimento:

- Laviamo le zucchine, tagliamo le due estremità e le facciamo a julienne
- In un salta-pasta o in un tegame capiente, cuociamo le zucchine in un pochino di olio evo per pochi minuti, aggiungiamo il mascarpone, poi il salmone fatto a pezzettini e una presa di sale.
- Leviamo tutto dal fuoco dopo 3 minuti
- Cuociamo le farfalle in abbondante acqua salata e le scoliamo al dente
- Condiamo le farfalle direttamente nel salta-pasta
- Le nostre farfalle al mascarpone con salmone e zucchine sono pronte per essere portate a tavola.



## FRITTO DI CALAMARI

Gli ingredienti per fritto di calamari per 4 persone sono:

circa una decina di calamari freschi o decongelati, farina tipo 00 q.b., farina di mais q.b., sale q.b., olio di semi per la frittura q.b., limone q.b.



Procedimento:

- Iniziamo nel pulire i calamari, quindi passiamoli molte volte sotto acqua corrente, togliamo le interiora, dividiamo le teste dalla sacche e dalle prime leviamo l'occhio centrale
- Leviamo la pelle
- Ora le sacche le tagliamo in rondelle, io ho utilizzato le forbici da cucina voi potete fare anche con un coltello affilato
- Ora asciughiamo un poco le rondelle e le testine
- Passiamo sia le rondelle che le testine nelle due farine, che abbiamo messo precedentemente insieme in un piatto nella stessa quantità
- Scaldiamo in un tegame abbondante olio di semi e iniziamo a friggere il pesce girandolo spesso
- Leviamo le rondelle e le testine quando questi saranno belli dorati e li mettiamo su carta assorbente
- Saliamo e serviamo la frittura di calamari bella calda accompagnata da spicchi di limone

## TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Gli ingredienti per 6 coppette di tiramisù al pistacchio sono:

18/20 savoiardi, 400 gr di mascarpone, 100 gr di zucchero, 2 uova freschissime, 100 gr di pistacchi non salati, latte q.b., marsala all'uovo circa 2 cucchiaini



- Dividiamo le uova, separando gli albumi dai tuorli
- I tuorli li uniamo allo zucchero e lavoriamo il tutto con le fruste elettriche fino ad avere un composto gonfio
- Incorporiamo il mascarpone
- Montiamo a neve ferma gli albumi e incorporiamo anche questi alla crema di mascarpone, e ci aiutiamo nel farlo con un cucchiaino di legno e con movimenti dall'alto verso il basso
- In una ciotola mettiamo un poco di latte (necessario per la bagna dei biscotti) e il marsala all'uovo
- Iniziamo a bagnare i biscotti e a fare una base (rompiamo i biscotti a metà)
- Poi aggiungiamo la crema di mascarpone, i pistacchi tritati precedentemente, poi di uovo altro strato di biscotti inzuppati, altro strato di crema di mascarpone e per finire la granella di pistacchio
- Procediamo così per tutte le coppette
- Mettiamo le coppette di tiramisù al pistacchio in frigo per circa 2 ore
- Passate le due ore serviamo le coppette di tiramisù al pistacchio



**Indice ricette:**

**Antipasti**

**Pag 2 cestini di verdure con provola e parmigiano**

**Pag 3 cestini di pasta con gamberetti e zucchini**

**Pag 4 frittelle di salmone e zucchini al profumo di limone**

**Primi piatti:**

**Pag 5 paccheri ai frutti di mare**

**Pag 6 farfalle al mascarpone con salmone e zucchini**

**Secondo:**

**Pag 7 fritto di calamari**

**Dolce**

**Pag 8 tiramisù al pistacchio**