

# 10 idee Per Natale 2014



Buon Natale da Mollichedizucchero

# Fingerfood



# FONZIES FATTI IN CASA

Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- 100 gr patata lessa
  - 100 gr farina di mais
  - 100 gr emmenthal grattugiato
  - 100 ml acqua
  - Q.b. sale ed olio
1. Lessare la patata e passarla con lo schiacciapatate e lasciarla raffreddare
  2. Aggiungere la farina di mais, metà formaggio grattugiato e l'acqua
  3. Impastare fino ad ottenere una palla non troppo molle e lasciarla riposare 30'
  4. Prelevare piccole porzioni di impasto e rotolarle tra i palmi delle mani per ottenere i bastoncini
  5. Rotolare i bastoncini nell'altra metà di emmenthal grattugiato
  6. Disporre su una teglia da forno,



# BOCCONCINI DI SCAMORZA FILANTE

Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- 200 gr scamorza a cubetti
  - 50 gr prosciutto cotto
  - 1 uovo
  - Una manciata di pangrattato
  - Un cucchiaio abbondante di parmigiano grattugiato
  - 1 uovo + q.b. pangrattato per la panatura
1. Tagliare la scamorza a cubetti e metterla in una ciotola insieme al prosciutto cotto tagliato a listerelle
  2. Unire l'uovo, il parmigiano e quanto basta di pangrattato per creare una palla umida ma soda
  3. Ottenere delle palline grandi quanto una noce
  4. Passarle in uovo e pangrattato e cuocerle in forno (o friggere) a 230° forno statico per circa 20'.
  5. Se volete potete prepararle in anticipo e lasciarle riposare , prima della cottura, in freezer per una mezz'ora al massimo



Primi

Più



# LASAGNE AL PESTO

Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- Una confezione di lasagne
- Un barattolo di pesto
- 100 gr robiola
- 200 gr mozzarella
- Q.b. parmigiano grattugiato

Per la bechamel

- 40 gr burro
- 3 cucchiaini di farina
- Mezzo litro di latte
- Q.b. sale e noce moscata

1. Preparare la bechamel lasciandola abbastanza liquida
2. In una pirofila alternare lasagna-bechamel e pesto-mozzarella, qualche fiocchetto di robiola e parmigiano
3. Terminare con un ultimo strato di lasagna ricoperto di bechamel e pesto
4. Infornare a 180° in forno statico per circa 30'



# LASAGNE RADICCHIO E GORGONZOLA Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- Una confezione di lasagne all'uovo
  - Mezzo cespo di radicchio rosso
  - 300 gr gorgonzola
  - 100 gr mozzarella
  - Q.b. parmigiano grattugiato
  - 3 cucchiaini di olio
  - Mezza cipolla grattugiata
  - Q.b. sale e pepe
  - Bechamel (vedi ricetta precedente)
1. Lavare e tagliare il radicchio a julienne
  2. Stufarlo in padella con olio e cipolla grattugiata per circa 4-5 minuti, regolare di sale e pepe
  3. Aggiungere il radicchio alla bechamel ed iniziare a comporre la lasagna in questo ordine
  4. Bechamel-lasagna-mozzarella-parmigiano-gorgonzola
  5. Fare l'ultimo strato che sarà con lasagna e ricoperto di bechamel con radicchio
  6. Spolverizzare con abbondante parmigiano grattugiato e cuocere in forno statico a 200° per circa 30'



LASAGNA RADICCHIO E GORGONZOLA

LASAGNA RADICCHIO E GORGONZOLA

*MolliconeSpicchio*

*MolliconeSpicchio*



# Secondi Piatto





# POLPETTONE DI TACCHINO SAPORITO

- 3 cubetti Per questa e altre foto clicca [qui](#)
- 100 gr pancetta

- 400 gr fesa di tacchino macinata
- 50 gr parmigiano grattugiato
- Un uovo
- Una manciata di pangrattato
- Q.b. sale, prezzemolo e noce moscata

## Per la farcitura

- 100 gr mortadella
- 100 gr scamorza affumicata

1. In una ciotola capiente mescoliamo il macinato con tutti gli altri ingredienti ed impastiamo fino ad ottenere una palla ben soda.
2. Lessiamo e frulliamo gli spinaci, regoliamoli di sale e lasciamoli freddare
3. Su di un foglio di carta forno stendiamo il macinato in forma rettangolare
4. Spalmiamo la crema di spinaci (lasciare libero 1 cm dal bordo e 3-4 cm prima della chiusura)
5. Copriamo con mortadella e scamorza affumicata
6. Richiudiamo il polpettone, sigilliamo bene i bordi e rivestiamo di pancetta

## Per l'emulsione

- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro
- Mezzo bicchiere d'acqua
- 3 cucchiaini di olio
- Poco vino bianco



POLPETTONE DI  
TACCHINO  
SAPORITO  
*MollicheGnocchi*

# STRACCETTI DI POLLO POMODORINI E FUNGHI

Per questa ed altre foto clicca [qu](#)

- 250 petto di pollo tagliato a fettine sottili
  - 3 cucchiaini di farina
  - 10 pomodorini ciliegino
  - Una manciata di funghi porcini secchi
  - 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
  - Mezzo bicchiere di vino bianco
  - Q.b. sale e prezzemolo
1. Tagliare a listerelle le fettine di pollo, metterle in un sacchetto per congelare gli alimenti insieme alla farina, richiudere per bene ed agitare.
  2. In una padella antiaderente scaldare i tre cucchiaini di olio, aggiungere gli straccetti e farli rosolare per bene
  3. Aggiungere i pomodorini tagliati a pezzi ed i funghi messi in ammollo 10 minuti prima, strizzati e tagliati
  4. Appena i pomodori si ammaccano un po'



# Contorn



# PATATE CREMOSE

Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- 4 patate medie
- Mezzo bicchiere d'acqua
- 150 gr di stracchino
- Una noce di burro
- Q.b. sale e prezzemolo grattugiato

1. Pelare le patate e tagliarle a cubetti
2. Metterle in padella insieme al burro
3. Appena il burro è sciolto aggiungere l'acqua e cuocere per circa 20' mescolando ogni tanto
4. Dopo circa 20' aggiungere lo stracchino, mescolare fino ad ottenere una crema
5. Regolare di sale e prezzemolo



# FUNGHI CREMOSI RICETTA VELOCE

Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- Una vaschetta di funghi champignon
- Mezza cipolla grattugiata
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50 gr robiola
- Q.b. sale e prezzemolo grattugiato

1. Pulire i funghi privandoli del gambo e spellandoli
2. Taglierli a fettine e metterli in padella con l'olio e la cipolla
3. Lasciar cuocere i funghi per circa 5-6 minuti a fiamma vivace e poi aggiungere la robiola
4. Mescolare fino ad ottenere una crema delicata, regolare di sale e



# Dolci



# TORTA CREMOSA FONDENTE

Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- 380 gr cioccolato fondente
  - 150 gr burro
  - 6 uova a temperatura ambiente
  - 240 gr zucchero a velo + un altro po' per decorare
  - 1,5 cucchiaini di fecola di patate
  - Mezza fialetta di vaniglia
  - Un pizzico di sale
1. Montare a neve fermissima gli albumi e metterli da parte
  2. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme al burro
  3. Montare tuorli e zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il cioccolato, la fecola e la vaniglia
  4. Mescolare per bene ed aggiungere gli albumi montati a neve mescolando dal basso verso l'alto
  5. Versare il composto in una teglia di circa 28cm di diametro ed infornare a 180° per 25'
  6. La torta è cotta quando crea le crepe in



# CIOCCOLATINI ALLA BANANA

Per questa ed altre foto clicca [qui](#)

- 1 banana di medie dimensioni
- 100 gr cioccolato fondente
- 50 gr cioccolato al latte

1. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria
2. Tagliare la banana a fettine ed immergerle nel cioccolato
3. Mettere a riposare in freezer per circa 20 minuti
4. Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria
5. Con l'aiuto di un cucchiaino far colare il ciocco al latte sui cioccolatini

