

# RACCOLTA DI RICETTE ECONOMICHE



# GNOCCHI DI PANE

GNOCCHI  
DI PANE



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/gnocchi-di-pane-ricetta-economica/>

### Per gli gnocchi di pane

- 200 g Pane (raffermo)
- 100 g Farina
- 80 ml Acqua

### Per il condimento

- 2 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di Cipolla (grattugiata)
- q.b. Sale
- 250 ml Passata di pomodoro
- 100 g Mozzarella (a cubetti)
- 2 cucchiaini. Di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato)

Iniziamo a preparare i nostri gnocchi di pane mettendo nel mixer il pane rafferma ridotto a cubetti, lo tritiamo finemente, poi aggiungiamo la farina ed infine l'acqua, poca alla volta. La quantità di acqua necessaria dipenderà molto dal tipo di pane utilizzato, aggiungetene poca alla volta e fermatevi quando avrete ottenuto un composto morbido e lavorabile ma non appiccicoso.

Dividiamo l'impasto in salsicciotti dello spessore di un dito, tagliamo dei cubetti di circa 1,5 cm di spessore e passiamoli sui rebbi di una forchetta per dar loro la classica forma degli gnocchi.

Mentre gli gnocchi di pane riposano una mezz'ora, mettiamo a scaldare olio e cipolla, appena sarà imbriondita aggiungiamo la passata e facciamo cuocere su fiamma vivace per non più di 10 minuti, giusto il tempo di far rapprendere la salsa, regoliamo di sale e spegniamo la fiamma.

Tuffiamo gli gnocchi di pane in abbondante acqua salata, appena salgono a galla sono cotti, li scoliamo e li condiamo velocemente con il sugo, la mozzarella a cubetti ed il Parmigiano Reggiano e... buon appetito!

# PASTA SAPORITA PRONTA IN 10 MINUTI



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/pasta-saporita-ricetta-pronta-in-10-minuti/>

## INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 200 g Pasta corta
- 12 Pomodorini (circa)
- Mezza Cipolla (grattugiata)
- q.b. Sale
- 150 g Mozzarella (meglio se del giorno prima)
- q.b. Basilico (tritato (opzionale))

Iniziamo a preparare la nostra pasta saporita pronta in 10 minuti mettendo a cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

In una padella capiente mettiamo a scaldare l'olio e la cipolla tritata, appena sarà diventata trasparente aggiungiamo i pomodorini tagliati a spicchi e cuociamo su fiamma vivace per circa 5 minuti, giusto il tempo che si ammorbidiscano.

Se durante la cottura dei pomodorini dovesse restringersi troppo il fondo di cottura vi consiglio di aggiungere qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.

Scoliamo la pasta al dente, la versiamo nella padella con i pomodorini ed aggiungiamo la mozzarella tagliata a cubetti.

Saltiamo su fiamma vivace per un paio di minuti, giusto il tempo di far sciogliere la mozzarella, se volete un piatto anche molto profumato vi consiglio di aggiungere un bel po' di basilico fresco tritato!

# PASTA CREMOSA AL TONNO

*Pasta cremosa al tonno*



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/pasta-cremosa-al-tonno/>

## Ingredienti

- 200 g spaghetti (o formato di pasta corta)
- 80 g Robiola
- 160 g Tonno sott'olio (ben sgocciolato)
- q.b. Sale fino

Mentre la pasta cuoce in abbondante acqua salata, sgoccioliamo il tonno e mettiamolo in un piatto, lavoriamolo appena con una forchetta per sbriciolarlo un po' e poi aggiungiamo la robiola a cucchiariate.

Decorate, se volete, con del prezzemolo tritato e portate subito in tavola la vostra pasta cremosa al tonno, come vedete basterà davvero una manciata di minuti per preparare un piatto gustoso ed originale che sicuramente piacerà a tutti.

# PASTA POMODORI E RUCOLA

PASTA POMODORINI E RUCOLA



*Mollichedizucchero*

**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/pasta-pomodorini-e-rucola/>

## Ingredienti

- 200 g pasta corta (io fusilli)
- 15 Pomodorini (circa)
- 4 cucchiaini Olio extravergine d'oliva
- 1 Cucchiaino Cipolla (grattugiata)
- q.b. Sale fino
- 3 cucchiaini Pangrattato
- 1 mazzetto di Rucola

Mentre portiamo l'acqua a bollore (si è una ricetta veloce), laviamo e priviamo i pomodorini delle estremità, li tagliamo a dadini e li facciamo saltare in una padella in cui avremo messo a scaldare 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva insieme alla cipolla grattugiata. Facciamo saltare velocemente i pomodorini finché non saranno ammorbiditi, regoliamo di sale ed un attimo prima di spegnere la fiamma aggiungiamo metà della rucola spezzettata grossolanamente.

In un altro padellino facciamo scaldare un cucchiaino di olio con il pangrattato, rigiriamo velocemente fino a condirlo tutto, cuociamo giusto un paio di minuti mescolando di continuo per evitare che il pangrattato si bruci, spegniamo la fiamma e mettiamo da parte in un piattino (se rimanesse nella padella, il calore continuerebbe a cuocere il pangrattato con il rischio di bruciarlo).

Scoliamo la pasta al dente, la versiamo nella padella dove abbiamo saltato i pomodorini e saltiamo su fiamma vivace, aggiungiamo il pangrattato croccante e la rucola rimasta e

# FARRO LIGHT CON POMODORINI



*Molliche di Zucchero*

FARRO LIGHT CON  
POMODORINI

**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/molliche dizucchero/farro-light-pomodori/>

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr farro perlato
- circa 15 pomodorini
- 300 gr mozzarella
- q.b. olio e sale
- basilico tritato

Per prima cosa laviamo il farro in abbondante acqua, poi lo cuociamo in abbondante acqua bollente per circa 25/30 minuti (assaggiatelo dopo circa 25 minuti e regolatevi in base ai vostri gusti), lo scoliamo e lo mettiamo in una coppa a freddare. A parte tagliamo dei pomodorini a spicchi, la mozzarella a cubetti e condiamo con abbondante olio e sale. Aggiungiamo il farro e mescoliamo bene fino a condire bene il tutto, decoriamo con basilico tritato o origano, se lo preferite, e gustiamo il farro light con pomodorini.

Il bello di questa ricetta è che potete personalizzarla con ciò che preferite, al posto della mozzarella potete utilizzare del formaggio fresco, funghi, gamberetti o del prosciutto, insomma il farro si presta a molteplici condimenti, da quello vegetariano a quello a base di pesce o carne. Potete preparare il farro in anticipo e lasciarlo riposare in frigo per qualche ora (a volte io lo preparo la sera prima per l'indomani mattina) e poi condirlo un po' prima di servirlo, sarà ancora più saporito!

# POLPETTONE DI PANE CON SPINACI



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/molliche dizucchero/polpettone-di-pane-con-spinaci/>

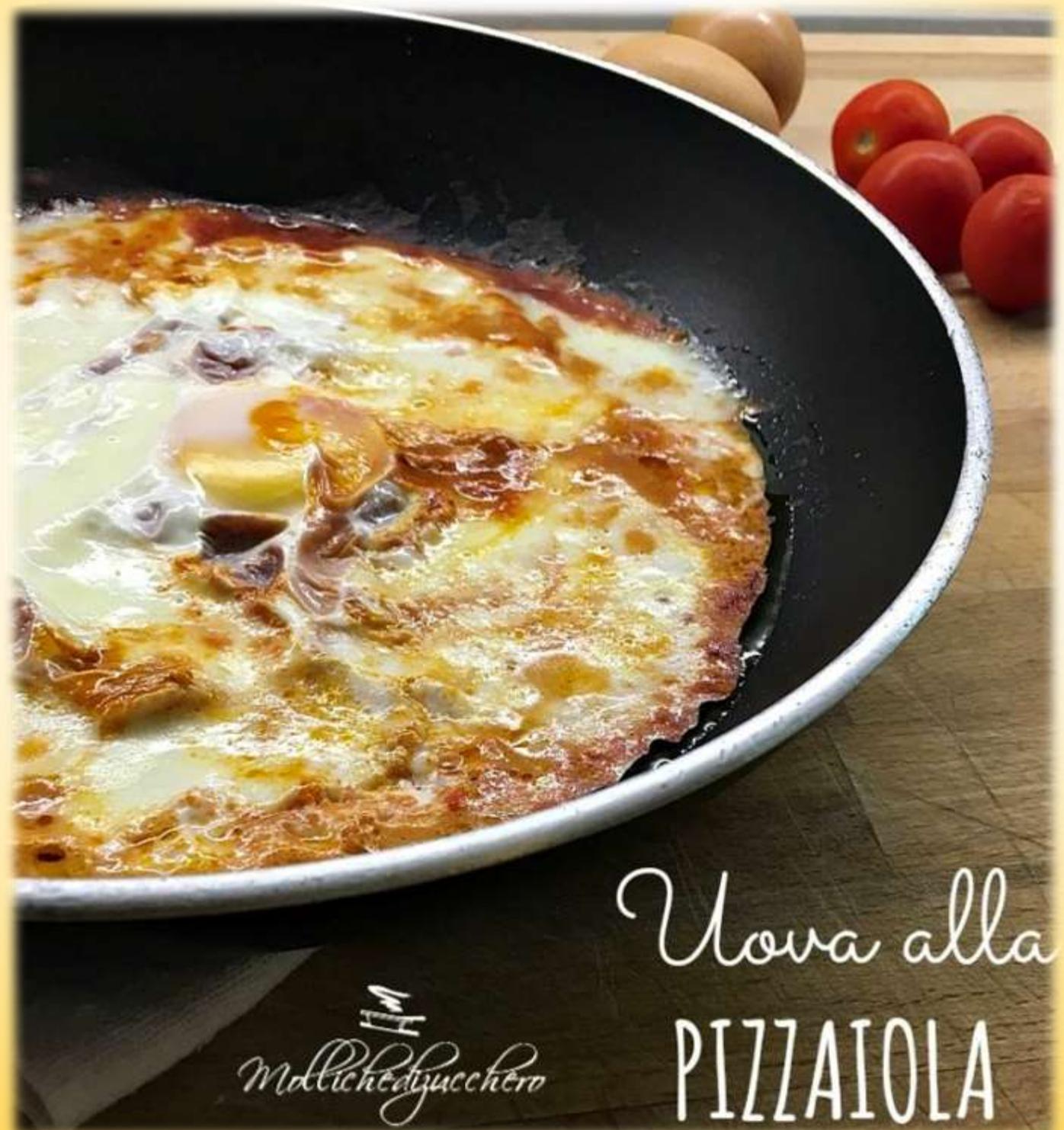
## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 gr di mollica di pane raffermo
- 1 uovo
- q.b. sale
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di pecorino grattugiato
- 3 forchettate di spinaci (i miei erano al burro e parmigiano)
- 100 gr di scamorza
- q.b. pangrattato

Mettete la mollica a bagno in abbondante acqua, quando sarà ammorbidita strizzatela bene e mettetela in una ciotola insieme all'uovo, ai formaggi grattugiati ed al sale, mescolate un po' e poi aggiungete gli spinaci tritati. Impastate bene con le mani fino ad ottenere un composto lavorabile, poi stendete un foglio di carta forno, cospargetelo di pangrattato e disponete sopra l'impasto di pane dandogli la forma rettangolare. Al centro del polpettone mettete la scamorza tagliata a cubetti, poi con l'aiuto della carta forno arrotolate il vostro polpettone di pane e spinaci, sigillatelo bene lungo il bordo ed ai lati e poi arrotolatelo nella carta forno.

Cuocete in forno statico a 200° per circa 20 minuti e gustatelo ancora caldo e filante!

# UOVA ALLA PIZZAIOLA



*M  
Mollichedizuccherò*

*Uova alla*  
**PIZZAIOLA**

**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizuccherò/uova-alla-pizzaiola-con-ricetta-facile/>

## Ingredienti per 4 persone

- 4 Uova
- 400 ml Passata di pomodoro
- 200 g Mozzarella
- q.b.Sale
- q.b.Origano

Prendiamo una padella capiente, mettiamo l'olio e la passata di pomodoro e lasciamo sobollire un paio di minuti, poi adagiamo le uova, ben distanziate tra loro, aggiungiamo il sale e la mozzarella a cubetti, avendo cura di non posarla sul tuorlo ma tutto attorno.

Copriamo e lasciamo cuocere a fiamma bassa per qualche minuto, giusto il tempo che la mozzarella fonda, se amate l'uovo più crudo potete spegnere la fiamma appena la mozzarella sarà sciolta, se invece preferite che l'uovo sia ben cotto vi consiglio di proseguire la cottura ancora qualche istante, giusto il tempo che anche il tuorlo rassodi.

Se lo gradite aromatizzate con origano, portate in tavola le vostre uova alla pizzaiola e gustatele ancora calde e filanti, ma mi raccomando munitevi di un buon pane adatto alla scarpetta!

# POLLO SAPORITO



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/pollo-saporito/>

## INGREDIENTI PER DUE PERSONE

- 4 fette di petto di pollo tagliate sottili
- q.b. farina
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- pochissima cipolla grattugiata
- 1/2 bicchiere di brodo di carne o la punta di un cucchiaino di brodo granulare
- sale q.b.
- prezzemolo tritato q.b.
- pepe q.b.

Ho infarinato le fettine di pollo e le ho fatte dorare a fiamma vivace in una padella capiente insieme ai tre cucchiaini di olio ed alla cipolla grattugiata. Quando si sono dorate per bene ho aggiunto il brodo, lasciato sfumare e quando ha iniziato a restringersi ho aggiunto un cucchiaino raso di farina, per far addensare un po' il sughetto. Terminata la cottura ho regolato di sale (se usate brodo granulare ricordate che è già molto salato), pepe ed ho aggiunto il prezzemolo tritato. Come vedete questa ricetta è estremamente veloce, in casa l'hanno apprezzata tutti perchè diversa dal solito, molto saporita e per gli amanti della "scarpetta" è veramente il top!

# POLLO AL LIMONE



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/molliche dizucchero/pollo-al-limone-ricetta-facile-e-veloce/>

## Ingredienti

- 350 g Petto di pollo (a cubetti)
- 3 cucchiaini di Farina
- 3 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
- 2 Limoni (il succo)
- 1 mazzetto di Prezzemolo (facoltativo)
- q.b. Sale fino

Iniziamo a preparare il nostro pollo al limone prendendo un sacchetto per alimenti, ci mettiamo dentro il pollo a cubetti, i 3 cucchiaini di farina, poi lo sigilliamo bene e mescoliamo energicamente, in questo modo il pollo si infarinerà in modo facile e veloce senza sporcare nulla.

Una volta infarinato bene il pollo, io lo verso nello scolapasta e lo agito un po', giusto per fargli perdere la farina in eccesso.

Prendiamo una padella larga e capiente, mettiamo a scaldare l'olio e dopo qualche istante aggiungiamo i nostri cubetti di pollo infarinati.

Cuociamo su fiamma vivace mescolando spesso, in questo modo il pollo sarà dorato uniformemente su tutti i lati.

Non appena il pollo avrà raggiunto la giusta doratura, aggiungiamo il succo di due limoni, facciamo cuocere ancora per qualche secondo, regoliamo di sale e spegniamo la fiamma.

Se lo gradite potete anche aggiungere una manciata di prezzemolo tritato, altrimenti il nostro pollo al limone è già pronto per essere portato in tavola, buon appetito!

# SBRICCIOLATA DI PATATE



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/sbriciolata-di-patate/>

## Per l'impasto della sbriciolata di patate

- 5 Patate (di medie dimensioni)
- 1 Uovo
- 40 g Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato)
- 10 g Burro
- 100 g Farina 0 (circa)
- q.b. Sale
- q.b. Pangrattato

## Per la farcitura

- 50 g mortadella (circa 4 fette)
- 80 g Scamorza affumicata (circa 7/8 fette)

Iniziamo a preparare la nostra sbriciolata di patate lavando e pelando le patate, poi le tagliamo a cubettoni e le tuffiamo in abbondante acqua in ebollizione.

Lasciamo bollire le patate finchè non saranno cotte (circa 7/8 minuti ma molto dipende dalla dimensione dei cubetti), poi le schiacciamo con il passapatate e le lasciamo raffreddare per qualche minuto.

Aggiungiamo l'uovo, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il burro e gradualmente la farina, continuando ad impastare con l'aiuto di una forchetta, dovremo ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Vi consiglio di assaggiare l'impasto e regolarvi sulla quantità di sale da aggiungere, nel mio caso è stato sufficiente poco più di un pizzico.

Rivestiamo una tortiera tonda con cerchio apribile di circa 24 cm di diametro, poi prendiamo metà impasto e creiamo il fondo della nostra sbriciolata di patate, avendo cura di realizzare un bordo alto circa un paio di cm.

Ricopriamo il fondo della nostra sbriciolata con due fette di mortadella, poi il formaggio ed infine ancora mortadella, poi prendiamo il restante impasto di patate a piccoli pezzi e ricopriamo il tutto.

Aggiungiamo una generosa manciata di pangrattato sulla superficie ed inforniamo a 180° in forno statico per circa 20/25 minuti finchè la nostra sbriciolata di patate non sarà dorata in superficie, se invece utilizzate il microonde funzione combinata a 1000W per circa 14 minuti.

# POMODORINI AL FORNO



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/molliche-dizucchero/pomodorini-al-forno/>

## Ingredienti per 2 persone

- 10 Pomodorini (circa)
- 2 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale
- 3 cucchiaini di Pecorino romano (grattugiato)
- 3 cucchiaini di Pangrattato

La preparazione dei pomodorini al forno è estremamente rapida: prendiamo i pomodorini e li tagliamo a fette, poi li disponiamo in una pirofila rivestita con carta forno bagnata e strizzata.

Condiamo con olio e pecorino grattugiato, poi aggiungiamo il pangrattato (conviene regularsi ad occhio per la quantità) ed infine un po' di sale. Considerate che il formaggio di per sè è già abbastanza saporito, per cui potete anche omettere il sale se preferite un piatto meno sapido.

Cuociamo i pomodorini in forno statico a 180° per circa 20 minuti, poi li lasciamo intiepidire appena e possiamo portarli in tavola!

# ZUCCHINE E PATATE AL FORNO



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/zucchine-e-patate-al-forno/>

## Ingredienti

- 2 Patate (di medie dimensioni)
- 2 Zucchine (di media grandezza o una grande)
- 3 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiaini di Pangrattato
- 3 cucchiaini di Parmigiano reggiano (grattugiato)
- q.b. Sale fino

Come potrete leggere, la preparazione delle zucchine e patate al forno è molto rapida e semplice, se come me avete poco tempo, potete bollire le patate qualche ora prima, sistemare tutto nella pirofila e lasciar riposare in frigo coperto da pellicola, poco prima di cena condite, infornate et voilà lo portate in tavola.

Laviamo e peliamo le patate, le facciamo a fette spesse circa mezzo centimetro e le tuffiamo in acqua bollente per 2/3 minuti.

Nel frattempo affettiamo le zucchine come le patate, senza però bollirle.

Prendiamo una pirofila capiente, mettiamo le zucchine e le patate, condiamo con olio ed un pizzico di sale e le mescoliamo accuratamente, per far sì che il condimento si distribuisca bene.

Ora aggiungiamo il pangrattato sulle nostre patate e zucchine disposte ordinatamente nella pirofila (evitate di sovrapporle per ottenere una cottura più croccante), se lo gradite aggiungete anche il parmigiano grattugiato o altro formaggio da voi preferito ed inforniamo a 200° in forno statico per circa 25 minuti o comunque fino a doratura e... buon appetito!

# PATATE TONNATE

Patate TONNATE

*M*  
*Mollichedizucchero*



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/patate-tonnite-velocissime/>

## Ingredienti

- 3 Patate (di medie dimensioni)
- 80 g Tonno sott'olio
- 4/5 gocce di Succo di limone
- q.b. Maionese
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

Iniziamo lavando e pelando le patate, poi le tagliamo a cubetti e le facciamo bollire in abbondante acqua leggermente salata, per circa 20 minuti. Per essere sicuri di realizzare una cottura corretta, vi consiglio di provare ad infilzare le patate con una forchetta, se tendono a rompersi scolatele subito, vuol dire che sono pronte!

Scolate le patate e disponetele su di un piatto a raffreddare, nel frattempo stemperiamo il tonno sgocciolato con la maionese, fino a creare una bella crema, regolatevi con la quantità di maionese, dovrà essere abbastanza da condire bene il tutto.

Quando le patate saranno a temperatura ambiente conditele con qualche goccia di limone e poi unitele alla crema di maionese e tonno, mescolate bene e lasciate che si insaporiscano, meglio prepararle qualche ora prima così saranno ancora più gustose. Spolverizzate con prezzemolo tritato e servite le patate tonnate fresche o a temperatura ambiente!

# STICK DI ZUCCHINE CROCCANTI

Stick di  
ZUCCHINE CROCCANTI

*Molliche di zucchero*



**Link alla ricetta**

[https://blog.giallozafferano.it/molliche dizucchero/  
stick-di-zucchine-croccanti-ricetta-facile/](https://blog.giallozafferano.it/molliche dizucchero/stick-di-zucchine-croccanti-ricetta-facile/)

## Ingredienti per 2 persone

- 2 Zucchine (di media grandezza)
- 2 Uova
- 4 cucchiaini di Pangrattato
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato)
- q.b. Erbe aromatiche (io ho usato timo, rosmarino, salvia e prezzemolo)
- q.b. Sale
- q.b. Olio extravergine d'oliva

Laviamo e priviamo delle estremità le zucchine poi le affettiamo, nel senso della lunghezza, in fette spesse circa 1 cm e poi ogni fetta la tagliamo ancora in lunghezza in modo da ottenere il classico effetto “a fiammifero”.

Sbattiamo le uova velocemente e tuffiamoci le zucchine, a parte tritiamo le erbe aromatiche e le mescoliamo al pangrattato ed al parmigiano, prendiamo gli stick di zucchine e li passiamo dall'uovo alla panatura di pangrattato ed erbe, avendo cura di impanarli bene da tutti i lati (se necessario ripetiamo l'operazione) e li trasferiamo su di una teglia ricoperta con carta forno.

A questo punto, se abbiamo preparato i nostri stick di zucchine croccanti in anticipo, li copriamo con pellicola alimentare e li mettiamo a riposare in frigorifero, se invece siamo pronti per cuocerli, li irroriamo con olio, un pizzico di sale ed inforniamo in forno statico a 180° per circa 15 minuti o comunque finché non saranno ben dorati.

# VERDURE AL FORNO SAPORITE E CROCCANTI



Link alla ricetta

[https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/  
verdure-croccanti-al-forno/](https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/verdure-croccanti-al-forno/)

## Ingredienti

- 1 Peperone giallo (o di altro colore)
- 2 Zucchine (di medie dimensioni)
- 2 Carote (di medie dimensioni)
- 3 cucchiaini di Parmigiano reggiano (grattugiato)
- 2 cucchiaini di Pangrattato
- 1 cucchiaino di Basilico (tritato)
- q.b.Sale fino
- 4 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva

Iniziamo a preparare le nostre verdure croccanti al forno lavando e pulendo bene le verdure: prendiamo il peperone lo priviamo del torsolo e dei semi e filamenti interi, grattiamo l'esterno della carota ed insieme alla zuccina le priviamo delle estremità.

Tagliamo tutte le verdure a tocchetti, poi le disponiamo in una teglia ricoperta di carta forno bagnata e strizzata e le irroriamo con olio e sale. Mescoliamo bene le verdure per far sì che si condiscano a dovere, poi le disponiamo bene sulla teglia ed iniziamo a condirle.

Mescoliamo pangrattato e parmigiano, poi lo versiamo a pioggia sulle verdure fino a ricoprirle uniformemente ed infine tanto tanto basilico tritato. Inforniamo in forno statico a 180° per circa 25 minuti, vi consiglio di provare sempre a toccare le verdure con una forchetta (soprattutto le carote) appena saranno della giusta consistenza potrete sfornarle e dopo un paio di minuti, giusto il tempo di farle freddare, potrete gustarle in tutta la loro bontà.

# TORTA ALL'ACQUA



**Link alla ricetta**

[https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/  
torta-allacqua/](https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/torta-allacqua/)

## Ingredienti

- 250 gr farina 00
- 150 gr zucchero
- 50 ml olio di semi
- 250 ml acqua a temperatura ambiente
- una bustina di lievito per dolci
- aromi a piacere (io ho utilizzato della vanillina, è buonissima anche con della scorza di limone grattugiata)
- zucchero a velo per decorare

In una ciotola versate la farina il lievito e la vanillina, in un contenitore mettete l'acqua e lo zucchero e girate fino a scioglierlo. Aggiungete l'olio e versate il composto nella ciotola della farina. Mescolate velocemente con una frusta (potete farlo anche nel robot) fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi, versate in uno stampo foderato con carta forno ed infornate a 160° per circa 30 minuti.

Fate sempre la prova stecchino prima di sfornarla e dopo che si sarà raffreddata potete spolverizzarla con zucchero a velo.

La torta all'acqua è incredibilmente soffice, si scioglie in bocca per quanto è delicata, spero piaccia a voi quanto è piaciuta a noi

# CIAMBELLA SOFFICE ALLO YOGURT

CIAMBELLA ALLO YOGURT



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizuccheri/ciambella-soffice-allo-yogurt/>

## Ingredienti per uno stampo da 26 cm di diametro

- 4 Uova
- 170 g Zucchero
- 250 ml Yogurt (io al limone)
- 80 g Burro (fuso)
- 250 g Farina 00
- 50 g Fecola di patate
- 1 bustina di Lievito in polvere per dolci
- q.b.Zucchero a velo (per decorare)

Iniziamo a preparare la ciambella mettendo le uova nel boccale della planetaria (se non l'avete va benissimo il frullatore elettrico, ci vorrà qualche minuto in più), aggiungiamo lo zucchero e facciamo montare bene per circa 7/8 minuti fino ad ottenere un composto molto chiaro e spumoso. Nel frattempo sciogliamo il burro su fuoco basso (senza mai farlo friggere), poi lo mettiamo da parte e lo lasciamo raffreddare.

Una volta che il composto di uova e zucchero è ben gonfio, iniziamo ad aggiungere lo yogurt continuando sempre a mescolare ma a velocità più bassa. Mi raccomando non aggiungete un nuovo ingrediente finché il precedente non è stato ben incorporato, quindi aggiungiamo il burro fuso ormai raffreddato ed infine la farina, la fecola ed il lievito ben setacciati tra loro.

Continuiamo a montare fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi, lo versiamo nello stampo da ciambella precedentemente imburrato ed infarinato e lasciamo cuocere in forno statico a 180° per circa 30 minuti (ma fate sempre la prova stecchino prima). Una volta sfornata la vostra ciambella, lasciamola raffreddare e poi la decoriamo con un po' di zucchero a velo, eccola pronta per essere gustata in tutta la sua bontà!

# TORTA SOFFICE DI ALBUMI



TORTA SOFFICE DI SOLI ALBUMI

**Link alla ricetta**

[https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/  
torta-soffice-di-soli-albumi/](https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/torta-soffice-di-soli-albumi/)

## INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI CIRCA 26 CM

- 3 albumi
- 1 pizzico di sale
- 150 ml di acqua
- 100 ml olio di semi (io di girasole)
- 130 gr zucchero di canna
- 200 gr farina 0
- 1 bustina di lievito per dolci (16 gr)
- la scorza grattugiata di un limone

Per iniziare montiamo gli albumi ed il pizzico di sale a neve fermissima e li mettiamo da parte in attesa di mischiarli all'impasto. Prendiamo una ciotola capiente, versiamo acqua, olio e zucchero, la scorza di limone grattugiata e con l'aiuto di una frusta mescoliamo velocemente.

Aggiungiamo la farina in più riprese, continuando sempre a mescolare energicamente per far sì che non si creino grumi, poi il lievito e mescoliamo fino a che non avremo un composto fluido e liscio. Ora mettiamo da parte la frusta, prendiamo una spatola ed aggiungiamo delicatamente gli albumi, poco alla volta, mescolando con attenzione dal basso verso l'alto, per far sì che il composto non si smonti. Trasferiamo l'impasto in uno stampo leggermente unto ed infarinato (se utilizzate uno stampo in silicone come ho fatto io, non è necessario aggiungere nulla) e cuociamo in forno statico a 180° per circa 30 minuti, ma fate sempre la prova stecchino prima di sfornarla.

Lasciatela raffreddare bene prima di estrarla dallo stampo e poi decoratela con abbondante zucchero a velo ed ecco pronta la vostra torta soffice di soli albumi, perfetta per colazione, merenda o per un momento dolce!

# MUFFINS ALL'ACQUA SENZA GLUTINE



MUFFINS ALL'ACQUA SENZA GLUTINE

**Link alla ricetta**

[https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/  
muffins-allacqua-senza-glutine/](https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/muffins-allacqua-senza-glutine/)

## INGREDIENTI PER CIRCA 9 MUFFINS

- 250 gr farina di riso
- 100 gr zucchero semolato
- 1 bustina di lievito per dolci
- 250 ml acqua a temperatura ambiente
- 80 ml olio di semi (io di girasole)
- mezza fialetta di aroma vaniglia
- zucchero a velo per decorare

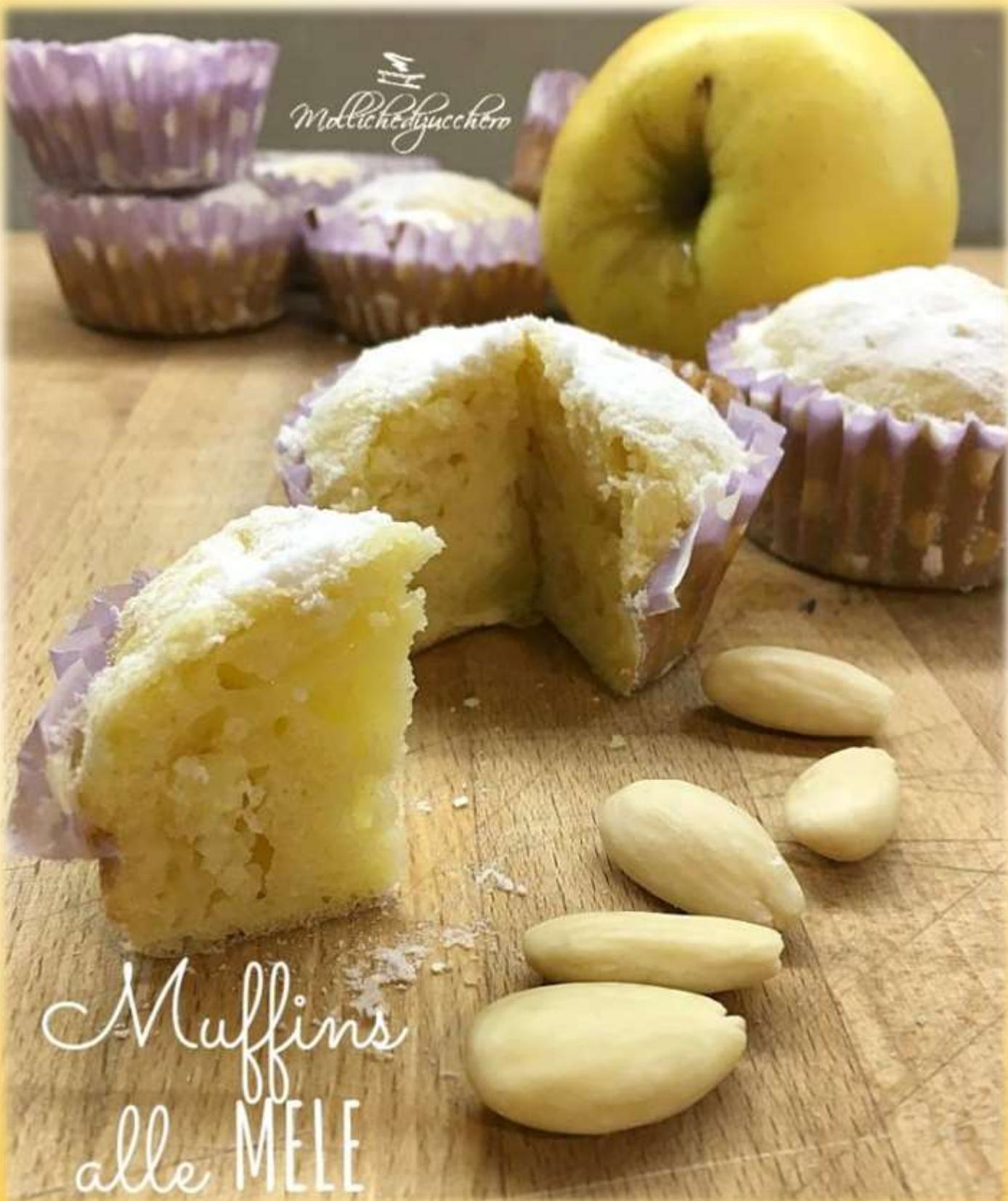
Se non avete mai preparato dei muffins prima d'ora, vi avviso: la preparazione è davvero veloce e semplicissima, il segreto per ottenere dei muffins soffici e leggerissimi è quello di lavorare gli ingredienti meno possibile, miscelarli velocemente tra loro e poi infornare subito. Per questo vi suggerisco di accendere il forno come primo passaggio, poi potrete prepararli in tutta tranquillità, nel frattempo il forno avrà raggiunto la giusta temperatura.

Prendete una ciotola e mettete gli ingredienti solidi, quindi farina, zucchero e lievito, mescolate velocemente e poi in un'altra ciotola versate l'acqua, l'olio, l'aroma vaniglia e girate rapidamente.

Versate i liquidi nella ciotola degli ingredienti solidi, mescolate con estrema velocità e poi riempite i pirottini fino a circa 2/3. Infornate a 170° in forno statico fino a che non saranno ben gonfi (circa 15 minuti) ma fate sempre la prova stecchino prima di sfornarli.

Tenete conto che questi muffins a base di farina di riso non coloriscono come gli altri nei quali usiamo la farina 00, resteranno sempre chiarissimi, ma controllate attentamente la cottura, perchè una permanenza prolungata nel forno potrebbe seccarli un po'. Lasciateli raffreddare e poi spolverizzate con abbondante zucchero a velo e... buon appetito!

# MUFFINS ALLE MELE



**Link alla ricetta**

<https://blog.giallozafferano.it/molliche dizucchero/muffins-alle-mele/>

## INGREDIENTI PER CIRCA 15 MUFFINS

- 250 gr farina 00
- 60 gr zucchero semolato
- 2 uova
- 30 gr burro fuso
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 mela
- 200 ml latte
- 80 gr mandorle tritate

Come avviene per la preparazione classica dei muffins, separiamo gli ingredienti solidi da quelli liquidi, misceliamo la farina, il lievito, sale e zucchero in una terrina ed in un'altra mettiamo le uova, il latte, il burro fuso (raffreddato) e li mescoliamo insieme.

Uniamo i due composti, mescoliamo per bene ed aggiungiamo le mele fatte a cubetti (io le avevo preparate prima e le avevo spruzzate con del succo di limone per evitare che annerissero) e le mandorle tritate.

N.B.: dovrete ottenere un bel composto morbido, se è troppo duro da lavorare aggiungete ancora del latte, non preoccupatevi otterrete dei muffins più soffici!

Versiamo il composto in degli stampini imburrati ed infarinati, se invece come me utilizzate dei pirottini di carta non sarà necessario ed infornate a 180° per circa 10 minuti!