Raccolta di ricette sfiziose, semplici da realizzare e molto golose presenti nel blog
Zenzero e Limone

http://blog.giallozafferano.it/paola67/

PIZZETTE

INGREDIENTI

•270 g di farina autolievitante
•250 g di yogurt bianco intero
•sale
•olio extra vergine di oliva qb (1 goccia sopra ad ogni pizzetta)
•passata di pomodoro qb
•mozzarella qb
•origano

In una ciotola o in un mixer (io ho usato il Bimby), mettere la farina, lo yogurt ed un generoso pizzico di sale.

Impastare bene fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea.

Con il mattarello stendere l'impasto abbastanza sottile e ricavarne dei cerchi.

Disporre i dischetti sulla placca rivestita con carta da forno…con le quantità indicate si dovranno fare due infornate!!!

A questo punto si possono farcire le pizzette a piacere. Io ho fatto le classiche margherite!

Mettere su ogni dischetto un cucchiaino di passata di pomodoro, qualche pezzetto di mozzarella, un pizzico di origano ed una goccia di olio.

Volendo si possono aggiungere dei capperi, un pezzetto di acciuga sott'olio, del basilico o tutto ciò che la vostra fantasia vi può suggerire.

Infornare le pizzette a 200° per 15 minuti.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/pizzette-ricetta-senza-lievitazione-e-senza-grassi/

WURSTEL ROLLS

INGREDIENTI

Con queste quantità ho preparato 8 würstel rolls

- 4 wurstels grandi
- 250 g di farina 00
- 120 ml di acqua
- 25 g di burro
- $\frac{1}{2}$ cubetto di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di olio
- 6 g di sale
- poco latte per spennellare

In una ciotolina sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con lo zucchero.

In un mixer (ma si può fare benissimo anche a mano) mettere la farina con il burro morbido.

Aggiungere l'acqua + lievito.

Impastare, poi unire l'olio ed il sale.

Impastare di nuovo per qualche minuto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare una palla.

Far lievitare per almeno 1 ora in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria (io l'ho messa nel forno spento e chiuso).

Trascorso il tempo della lievitazione, riprendere l'impasto e dividerlo a pezzetti.

Tagliare i würstel a metà.

Con ogni pezzetto di impasto formare un lungo rotolino.

Avvolgere il rotolino di pasta attorno al würstel.

Disporre i wurstel rolls sulla placca rivestita con carta da forno e lasciarli lievitare per un'altra oretta.

Appena prima di metterli in forno, spennellarli con un po' di latte (oppure con un uovo leggermente sbattuto).

Cuocere i wurstel rolls in forno già caldo a 200° per 20 minuti circa o comunque fino a doratura.

E' possibile anche decorarli con semi di sesamo o di papavero.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/wurstel-rolls-ricetta-sfiziosa/

CHIOCCIOLE AL PESTO

INGREDIENTI

•300 g di farina 00
•180 ml di acqua tiepida
•½ cubetto di lievito di birra
•5 g di sale
•1 cucchiaino di zucchero
•20 ml di olio extra vergine di oliva
•pesto alla genovese
•pinoli

Per preparare le chiocciole al pesto bisogna, prima di tutto, sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme allo zucchero.

In una ciotola (o in un mixer) mettere la farina.

Io ho impastato nel bimby (vel spiga), ma si può fare tranquillamente tutto a mano.

Aggiungere alla farina l'acqua + lievito.

Impastare, quindi unire l'olio ed il sale (e qui mi sono dimenticata di fare la foto).

Impastare ancora per qualche minuto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Formare una palla.

Metterla a lievitare per circa un paio di ore in un luogo tiepido e lontanto da correnti di aria (perfetto il forno chiuso e spento).

Trascorso il tempo della lievitazione, trasferire l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e, con un mattarello, stenderlo formando un rettangolo.

Spalmarvi sopra del pesto alla genovese.

Arrotolare bene il rettangolo sul lato lungo.

Con un coltello affilato, tagliare il rotolo così ottenuto a fette dello spessore di 3 cm circa.

Disporre le fette un po' distanziate su una placca rivestita con carta da forno.

Lasciar lievitare per un'altra mezz'oretta, poi mettere su ogni chiocciola qualche pinolo.

Cuocere le chiocciole al pesto in forno già caldo a 200° per 15 minuti.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/chiocciole-al-pesto-ricetta-sfiziosa/

FOCACCINE INTRECCIATE ALL'ORIGANO

INGREDIENTI

- 350 g di farina 00
- 180 ml di latte tiepido
- 1 patata media
- 50 ml di olio extra vergine di oliva + quello per spennellare
- $\frac{1}{2}$ cubetto di lievito di birra fresco
- 1 pizzico di zucchero
- sale
- origano

Lavare la patata, lessarla e passarla allo schiacciapatate. Raccogliere la purea in una ciotola (ne serviranno 130 g) e lasciarla raffreddare.

In una ciotolina sciogliere il lievito nel latte tiepido con lo zucchero.

In un mixer (io ho usato il Bimby vel spiga) mescolare la farina e la purea di patate.

Aggiungere il latte + lievito.

Mescolare e poi unire l'olio ed un generoso pizzico di sale.

Impastare bene, quindi formare una palla.

Far lievitare l'impasto per almeno un'ora o comunque fino al raddoppio del volume in un luogo tiepido ed al riparo da correnti d'aria (io l'ho messo nel forno spento e chiuso).

Trascorso il tempo della lievitazione riprendere l'impasto.

Metterlo sulla spianatoia infarinata e ricavarne dei pezzetti della stessa dimensione. Formare dei rotolini.

Prendere 3 rotolini per volta.

Intrecciarli.

Poi unire la traccia alle estremità e spennellarla con dell'olio extra vergine di oliva. Spolverizzare con dell'origano.

Disporre le focaccine intrecciate sulla placca rivestita con carta da forno.

Cuocere le focaccine in forno già caldo a 200° per 15 minuti circa.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/focaccine-intrecciate-allorigano/

FIORI DI PIZZA

INGREDIENTI

•300 g di farina 00
•100 g di farina manitoba
•125 ml di acqua tiepida
•60 ml di latte
•1 cucchiaino di zucchero
•15 ml di olio extra vergine di oliva
•15 g di lievito di birra fresco
•sale
•passata di pomodoro
•mozzarella
•origano

In una ciotolina sciogliere il lievito nell'acqua tiepida insieme allo zucchero.

In un mixer raccogliere le farine (io ho usato il Bimby, ma va bene qualsiasi impastatore e si può fare il tutto anche tranquillamente a mano).

Versare nelle farine l'acqua + lievito e cominciare ad impastare: quindi unire l'olio, il latte ed un cucchiaino di sale. Impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Formare una palla.

Far lievitare fino al raddoppio.

Trascorso il tempo della lievitazione, stendere la pasta con il mattarello formando un rettangolo. Con una rotella tagliapizza ricavarne delle strisce di 4/5 cm di larghezza.

Mettere su ogni striscia un po' di passata di pomodoro, della mozzarella tritata finemente e spolverizzare con dell'origano. Condire ogni striscia con un filo di olio ed un pizzico di sale.

Sovrapporre tra loro 3 strisce e tagliarle a pezzi di circa 10 cm di lunghezza.

Tenendo la parte farcita rivolta verso l'alto, posizionare i rettangoli all'interno di uno stampo per muffin leggermente oliato.

Far lievitare i fiori di pizza per una mezz'oretta, poi cuocerli in forno già caldo a 200° per una ventina di minuti circa.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/fiori-di-pizza-ricetta-sfiziosa/

TIGELLE ALLE YOGURT

INGREDIENTI

•430 g di farina 00
•1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
•250 g di yogurt bianco intero
•50 ml di acqua
•sale

In una ciotola mettere la farina, il lievito lo yogurt, l'acqua e due generosi pizzichi di sale. Io ho utilizzato il Bimby, ma giusto perché ce l'avevo lì a portata di mano….infatti potete impastare tutto a mano senza alcun problema.

Impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Formare una palla e farla riposare per circa un quarto d'ora.

Trascorso il tempo del riposo, fare con l'impasto delle palline delle stesse dimensioni del peso di circa 25/30 grammi ciascuna e stenderle col matterello leggermente infarinato.

In alternativa (e soprattutto se volete delle tigelle perfettamente rotonde) è possibile anche tirare la pasta, col matterello, in una sfoglia più o meno sottile (a seconda dei gusti) e ricavare dei cerchi con un coppapasta.

Una volta preparate le tigelle, scaldare bene una padella antiaderente (io ho utilizzato una tigelliera) e adagiarvi le tigelle senza alcun condimento.

Farle cuocere per un paio di minuti, poi girarle e cuocerle anche sull'altro lato.

Una volta che le tigelle allo yogurt sono pronte, tagliarle a metà e farcirle a piacere. Sono ottime con i salumi o con dei formaggi a pasta molle.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/tigelle-allo-yogurt-in-padella-ricetta-senza-grassi/

PATATINE CHIPS FATTE IN CASA

INGREDIENTI

(le quantità dipendono da quante patatine chips volete preparare)

•patate
•sale
•rosmarino (facoltativo)

Sbucciare e lavare le patate.

Affettarle molto finemente utilizzando una mandolina.

Man mano che si affettano, metterle in una ciotola piena di acqua fredda affinché perdano il loro amido.

Cambiare l'acqua più volte fino a quando risulterà pulita.

A questo punto scolarle ed asciugarle BENISSIMO con carta da cucina. Questo passaggio è molto importante, perché se sono umide in cottura richiederanno più tempo.

Disporre, quindi, le fette di patate su un piatto piano in un unico strato. Salarle leggermente e cospargerle con del rosmarino tritato finemente (potete anche non metterlo. Io l'ho usato e trovo che ci stia molto bene).

Mettere il piatto nel forno a microonde per 3 minuti alla massima potenza. Poi girare le patate dall'altro lato e rimetterle nel micro per altri 3 minuti al 50% di potenza. Ho provato a farle anche mettendole al max della potenza per 5 minuti e non è stato necessario girarle (ma non mi assumo la responsabilità di eventuali bruciature , a me sono venute benissimo).

Le patatine chips sono subito pronte, non un filo d'olio….tutto gusto e zero grassi!

http://blog.giallozafferano.it/paola67/patatine-chips-fatte-in-casa-ricetta-senza-olio/

GIRELLE AL PESTO

INGREDIENTI

per una quindicina di girelle

•1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
•3 cucchiai di pesto
•pecorino o parmigiano/grana grattugiato
•pinoli qb

Srotolare la pasta sfoglia e spalmarvi sopra uno strato di pesto.

Cospargerla poi con sottili scaglie di pecorino o di parmigiano/grana ricavate con un pela patate.

A questo punto, arrotolare la pasta sfoglia dai due lati corti, facendoli unire al centro.

Mettere il rotolo così ottenuto in freezer per un quarto d'ora: questo consentirà di tagliarlo con più facilità.

Tagliare il rotolo a fette alte più o meno 1,5 cm e disporle sulla placca ricoperta con carta da forno.

Mettere sulle girelle al pesto qualche pinolo e infornare a 200° per 15/20 minuti circa e comunque fino a doratura.

Sfornare le girelle al pesto, lasciarle raffreddare e poi disporle sul piatto da portata.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/girelle-al-pesto/

TORRETTE CON PESTO DI RUCOLA

INGREDIENTI

•6 fette di pan cassetta per tramezzini
•70 g di rucola
•1 cucchiaio di capperi sotto sale
•50 g di mandorle senza pelle
•40 g di grana o parmigiano
•olive taggiasche
•1 scatoletta piccola di tonno sott'olio
•sale
•50 ml olio extra vergine d'oliva

Lavare la rucola ed asciugarla molto bene.

Dissalare i capperi sotto l'acqua corrente.

In un mixer mettere la rucola, i capperi, le mandorle, un generoso pizzico di sale, il grana o parmigiano.

Frullare aggiungendo l'olio a poco a poco (io ho utilizzato tutta la quantità indicata). Non ridurre il pesto di rucola in crema, ma lasciarlo piuttosto granuloso.

Ogni torretta è formata da 3 fette di pan cassetta.

Spalmate il pesto di rucola su 2 fette.

Distribuitevi sopra il tonno ben sgocciolato dall'olio di conservazione e sbriciolato con una forchetta e le olive taggiasche snocciolate e tagliate a metà.

Sovrapporre le due fette di pane con la parte farcita rivolta verso l'alto e terminare con una fetta NON farcita.

Schiacciare leggermente i tramezzini con il palmo della mano, quindi tagliarli in tanti piccoli quadrati, utilizzando un coltello ben affilato. Ripetere le stesse operazioni con le altre 3 fette di pane.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/torrette-con-pesto-di-rucola-e-tonno/

FOCACCIA IN PADELLA

INGREDIENTI

•500 g di farina 00
•100 g di pecorino grattugiato
•1 uovo
•1 bustina di cremor tartaro
•1 cucchiaino di bicarbonato
•2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
•sale
•salumi misti a piacere

In una ciotola mescolare la farina con il pecorino, il cremor tartaro, il bicarbonato e un pizzico di sale (io ho impastato nel Bimby, ma va benissimo anche fatto a mano).

Unire l'uovo.

Versare, poi, l'olio e 200 ml di acqua e mescolare fino ad ottenere un impasto morbido.

Lavorarlo per alcuni minuti e farlo, poi, riposare per una mezz'ora in un luogo tiepido.

Trascorso il tempo del riposo, dividere l'impasto in tanti pezzi e stenderli con il matterello in piccoli cerchi. Bucherellarli con una forchetta.

Scaldare bene una piastra di ghisa (o una padella in acciaio) e cuocervi i dischi prima su un lato

poi sull'altro.

Quando saranno ben cotti farcire ogni disco di focaccia con il salume, ricoprirlo con un secondo disco e tagliare a spicchi.

Disporre gli spicchi di focaccia su un tagliere di legno e servire.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/focaccia-in-padella-farcita-con-salumi-ricetta-sprint-senza-forno/

INDICE DELLE RICETTE PRESENTI NEL PDF

pag 2: PIZZETTE

pag 4: WURSTEL ROLLS

pag 6: CHIOCCIOLE AL PESTO

pag 8: FOCACCINE INTRECCIATE ALL'ORIGANO

pag 10:FIORI DI PIZZA

pag 12: TIGELLE ALLO YOGURT

pag 14: PATATINE CHIPS FATTE IN CASA

pag 16:GIRELLE AL PESTO

pag 18:TORRETTE CON PESTO DI RUCOLA

pag 20:FOCACCIA IN PADELLA

Vi ricordo che nel blog potrete trovare le fotografie di tutti i passaggi relativi alla preparazione delle varie ricette.

Ricettario in PDF a cura di Zenzero e Limone

Ogni riproduzione, anche parziale, dei contenuti è assolutamente vietata

Questo ricettario è scaricabile gratuitamente a questo indirizzo

http://blog.giallozafferano.it/paola67/