Raccolta di ricette sfiziose natalizie presenti nel blog Zenzero e Limone

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

MOUSSE DI PARMIGIANO

INGREDIENTI (per 6/8 persone)

•250 g di ricotta
•150 di parmigiano grattugiato
•sale e pepe
•una manciata di chicchi di melagrana

In una ciotola sbattere la ricotta con le fruste elettriche.

Incorporarvi, man mano, il formaggio grattugiato.

Continuare a montare finché il composto risulterà morbido e cremoso.

Aggiustare di sale ed aromatizzare con una generosa macinata di pepe nero.

Coprire con un foglio di pellicola e mettere in frigorifero per almeno mezz'ora.

Nel frattempo incidere la scorza della melagrana con un coltello e spaccarla con le mani. Sgranarla delicatamente, eliminando la pellicina interna e cercando di non rompere i chicchi. Mettere da parte.

Togliere la mousse dal frigorifero, lavorarla ancora qualche istante e metterla in una salsiera o nei piatti individuali.

Cospargere la mousse di parmigiano con i chicchi di melagrana e servire.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/mousse-di-parmigiano-con-melagrana-antipasto-natalizio/

PASTA CHOUX

INGREDIENTI

•4 uova medie a temperatura ambiente
•130 g di farina
•200 ml di acqua
•100 g di burro
•1 pizzico di sale
•1 cucchiaino di zucchero (solo per preparazioni dolci)

In una piccola pentola mettere l'acqua, lo zucchero, il sale e il burro.

Accendere il fuoco, ma tenerlo basso finché il burro si sarà sciolto, quindi alzare e portare a bollore.

Quando il composto inizia a bollire gettarvi dentro la farina tutta in una volta.

Togliere la pentola dal fuoco e mescolare fino ad ottenere un panetto che si stacca dalle pareti della pentola.

A questo punto rimettere sul fuoco basso e far asciugare il composto finché sul fondo della pentola si formerà una leggera patina.

Spegnere il fuoco, togliere l'impasto dalla pentola, metterlo in una ciotola e lasciarlo completamente raffreddare.

Una volta freddo aggiungere 1 uovo alla volta. (E' assolutamente necessario che le uova siano a temperatura ambiente).

Mescolare benissimo il composto e NON aggiungere il secondo uovo finché il primo non sarà stato completamente assorbito dall'impasto. Procedere allo stesso modo con le restanti uova. La consistenza finale dell'impasto dovrà essere simile a quella di una crema pasticcera.

Mettere questo impasto in un sac à poche (generalmente si utilizza una bocchetta liscia, io ne ho fatti un po' anche con quella a stella per ottenere dei bigné più decorativi).

Rivestire una placca con un foglio di carta da forno e fare i bigné, tenendoli un po' distanziati tra loro perché in cottura si gonfiano.

Cuocere in forno statico a 220° per 15 minuti, quindi abbassare la temperatura a 190° e cuocere per altri 10 minuti. Spegnere il forno e lasciare dentro i bigné per 15 minuti ancora con lo sportello socchiuso così si asciugheranno bene. E' meglio utilizzare il forno statico perché il ventilato potrebbe deformare i bigné.

Vedete, allora, che la pasta choux non è per nulla difficile da preparare?

Una volta sfornati i vostri bigné sarà possibile farcirli a piacere o utilizzando una siringa da pasticceria e praticando un piccolo foro nella pasta choux o tagliando la calottina superiore e riempiendoli con l'impasto che si desidera. Rimettete poi sopra la calottina che avevate tagliato. Bon appétit!

http://blog.giallozafferano.it/paola67/pasta-choux-pasta-per-bigne-ricetta-base/

BIGNÉ SALATI AL SALMONE

INGREDIENTI

per la pasta choux seguire la ricetta descritta a pag 4

•salmone affumicato a fette
•formaggio spalmabile al salmone
•semi di papavero

Preparare la pasta choux dei bigné.

Quando si saranno completamente raffreddati tagliare la calottina superiore. Spalmare la parte inferiore del bigné con del formaggio al salmone, mettervi sopra una fettina di salmone affumicato tagliata a misura, spolverizzare con dei semi di papavero e richiudere il bigné con la sua calottina.

Disporre i bigné salati su un piatto da portata e servirli.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/bigne-salati-al-salmone-ricetta-sfiziosa/

BIGNÉ SALATI CON MOUSSE DI TONNO

INGREDIENTI

Per la pasta choux seguire la ricetta descritta a pag 4.

•150 g di tonno in scatola
•2 acciughe sott'olio
•una decina di capperi
•1 tuorlo sodo
•maionese qb

Per prima cosa cuocere l'uovo: serve solo il tuorlo…sodo!

Sgocciolare il tonno dall'olio di conservazione.

Mettere in un mixer il tonno, il tuorlo, i capperi e le acciughe.

Tritare finemente fino ad ottenere una sorta di crema.

Aggiungere della maionese (qui fate un po' ad occhio e secondo i vostri gusti) e mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti.

Mettere il composto così ottenuto in una siringa da pasticceria.

Farcire i bigné praticando un piccolo foro nella pasta.

Disporre i bigné salati su un piatto da portata e servire!

http://blog.giallozafferano.it/paola67/bigne-salati-con-mousse-di-tonno/

BISCOTTI ALLA FRUTTA SECCA

INGREDIENTI

•320 g di farina 0
•20 g di mandorle
•20 g di nocciole
•20 g di pinoli
•20 g di pistacchi
•150 g di crescenza a temperatura ambiente
•80/90 ml di latte
•50 g di parmigiano o grana grattugiato
•1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
•8 g di sale

Tritare nel mixer la frutta secca.

Aggiungere poi la farina, la crescenza, l'olio, il parmigiano grattugiato ed il sale.

Iniziare ad impastare (è possibile farlo anche a mano) dosando il latte a poco a poco per vedere quanto ne richiede l'impasto.

Quando si sarà ottenuto un composto liscio ed omogeneo stenderlo in una sfoglia sottile con il matterello.

Con un taglia biscotti ricavare le forme che si preferiscono: io ho scelto le stelle per ovvi motivi

Disporle, man mano, sulla placca rivestita con carta da forno: con queste quantità ho dovuto fare due infornate.

Mettere in forno già caldo a 200° per 12/13 minuti.

Sfornare i biscotti alla frutta secca e lasciarli raffreddare.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/biscotti-alla-frutta-secca-ricetta-di-natale/

ALBERI DI NATALE di FRITTATA al FORNO

INGREDIENTI

•1 porro grande
•80 ml di latte
•1 patata grande
•1 noce di burro
•3 cucchiai di farina di ceci
•30 g di parmigiano o grana padano grattugiato
•3 uova
•prezzemolo tritato
•mandorle a lamelle qb
•sale e pepe
•olio extra vergine d'oliva

Lavare bene il porro, asciugarlo e tagliarlo a rondelle sottili.

Pelare la patata e tagliarla a dadini piccoli.

In un tegame sciogliere il burro, poi unirvi i porri. Salare e pepare.

Far appassire un po' i porri poi aggiungere i dadini di patata e cuocere per alcuni minuti.

Aggiungere il latte, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto.

Quando il latte si sarà assorbito e la patata risulterà morbida, trasferire il tutto in un frullatore. Aggiungere le uova intere, un po' di prezzemolo, la farina di ceci, il parmigiano ed un cucchiaio di olio.

Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Regolare di sale e versare il composto negli stampini monoporzione (io ho utilizzato degli stampi in silicone e quindi non ho dovuto imburrarli) o in una teglia rivestita con carta da forno.

Infornare la frittata al forno a 180° per 20/25 minuti o almeno finché risulterà dorata.

Togliere gli alberelli dallo stampo, girarli e metterli su una teglia con della carta da forno. Cospargerli con delle lamelle di mandorla e rimetterli in forno per qualche minuto.

Se fate una normale frittata al forno rotonda potete mettere le lamelle di mandorle fin dall'inizio.

Questi alberelli di frittata al forno possono anche essere serviti singolarmente anziché tutti insieme su un unico piatto da portata.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/alberi-di-natale-di-frittata-al-forno/

ALBERO di NATALE di CROSTINI al SALMONE

INGREDIENTI

- pan cassetta (quello dei tramezzini)
- salmone affumicato a fette
- formaggio spalmabile al salmone

Servono dei tagliabiscotti a forma di stella di diverse misure, con cui tagliare il pan cassetta.

Una volta ricavate le stelle, tostarle su una bistecchiera o in una pentola antiaderente (io ho usato una piastra di ghisa) su entrambi i lati.

Con gli stessi tagliabiscotti, tagliare anche le fette di salmone affumicato (aiutatevi anche con un coltello) della stessa misura delle stelle di pane.

Spalmare ogni stellina con del formaggio al salmone (in alternativa si può utilizzare anche semplicemente del burro) e adagiarvi sopra la fettina di salmone della stessa misura.

Partendo dalla stella più grande, disporre i crostini al salmone uno sull'altro in ordine decrescente e sfalsati in modo da creare l'effetto "albero di Natale".

Si possono utilizzare due crostini per ogni misura….dipende da quanto volete che sia alto il vostro abete.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/albero-di-natale-di-crostini-al-salmone/

CROSTINI DI PANE NATALIZI

INGREDIENTI

(le quantità dipendono da quanti se ne vogliono preparare)

•Pan cassetta per tramezzini
•olio extra vergine d'oliva
•spezie a piacere (origano, paprika, timo, ecc.)
•sale

Con un taglia biscotti della forma che più vi piace tagliare il pan cassetta.

In una ciotolina mescolare dell'olio extra vergine d'oliva con un generoso pizzico di sale.

Spennellare i crostini con l'olio preparato e distribuirvi sopra la spezia che si è scelta: io ho utilizzato dell'origano per gli alberi di Natale e la paprika per le stelline. Disporre, man mano, i crostini sulla placca rivestita con un foglio di carta da forno.

Infornare i crostini di pane a 180° per 13/15 minuti finché risulteranno dorati.

Sono buonissimi caldi, ma ottimi anche a distanza di ore a temperatura ambiente: questo consente di prepararli in anticipo…altro lato positivo !

http://blog.giallozafferano.it/paola67/crostini-di-pane-natalizi-ricetta-sfiziosa/

BISCOTTI ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

•300 g di farina di mandorle
•300 g di zucchero
•3 albumi
•zucchero a velo
•perline d'argento

Mettere in una ciotola la farina di mandorle. Se non avete questa farina basta tritare finemente delle mandorle spellate.

Aggiungere lo zucchero.

Unire gli albumi ed impastare fino ad ottenere un composto liscio e morbido.

Mettere questo composto tra due fogli di carta da forno e, con un matterello, stenderlo ad uno spessore di circa ½ cm.

Ritagliare i biscotti utilizzando una forma ad albero di Natale (ovviamente potete utilizzare qualsiasi altra forma vi piaccia).

Mettere i biscotti alle mandorle sulla placca rivestita con carta da forno e decorarli a piacere con le perline d'argento.

Infornare a 140° per 15/20 minuti.

Sfornare i biscotti alle mandorle e toglierli dalla placca.

Lasciarli raffreddare prima di spolverizzarli con lo zucchero a velo.

Se non vengono consumati tutti in giornata, conservarli in una scatola di latta.

http://blog.giallozafferano.it/paola67/biscotti-alle-mandorle-ricetta-natalizia/

INDICE DELLE RICETTE PRESENTI NEL PDF

pag 2: MOUSSE DI PARMIGIANO

pag 4: PASTA CHOUX

pag 6: BIGNÉ SALATI AL SALMONE

pag 7: BIGNÉ SALATI CON MOUSSE DI TONNO

pag 9: BISCOTTI ALLA FRUTTA SECCA

pag 11: ALBERI DI NATALE DI FRITTATA AL FORNO

pag 13: ALBERO DI NATALE DI CROSTINI AL SALMONE

pag 15:CROSTINI DI PANE NATALIZI

pag 17:BISCOTTI ALLE MANDORLE

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/