



PANE

Prodotto alimentare nutritivo, ottenuto dalla cottura nel forno di un impasto composto di farina di grano e acqua, per lo più con l'aggiunta di sale e di lievito; il pane è anche l'alimento principale della dieta umana, considerato indispensabile e insostituibile.

Ingredienti:

- 200 gr di farina bianca
- 13 grammi di lievito per impasti
- Mezzo cucchiaino di sale
- 1 bicchiere d'acqua
- un pizzico di zucchero
- metà cucchiaio di Olio d'oliva

Cottura :

220 °C che poi va abbassata



Metto la farina nella ciotola e aggiungo il lievito spezzettato spargendolo per tutta la ciotola; aggiungo il sale.



Aggiungo lo zucchero, l'olio e l'acqua; impasto la miscela con le mani fino ad ottenere un panetto morbido ed elastico.



Modello l'impasto a forma di palla e lo lascio riposare per circa 40 minuti coperto con uno strofinaccio. A questo punto formo le pagnotte a piacimento. Inserisco le pagnotte ottenute nel forno preriscaldato a 220 gradi e faccio cuocere per 15 minuti.

PANE

Il pane è un prodotto alimentare ottenuto da un impasto di farina, acqua e lievito, a cui segue una lievitazione, una formatura e successiva cottura in forno.

Ingredienti:

350 g di farina tipo 00 di grano duro.

150 g di farina Manitoba.

10 g di lievito di birra.

12 g di sale.

15 ml d'olio extravergine di oliva.

25 cl d'acqua.



Mescolo le farine con olio, sale e lievito di birra sciolto nell'acqua appena tiepida. Impasto a mano fino ad ottenere un panetto morbido che farò lievitare coperto da un canovaccio per un paio d'ore, fino a quando raddoppia il suo volume.



Modello la forma desiderata della pagnotta e la passo in forno preriscaldato a 200°C fino a quando non si forma una crosta dorata.

TACOS

I tacos sono un classico street-food della cucina TEX-MEX dal ripieno succulento da gustare con gli amici insieme a una birra fresca.

8 tacos (si trovano al supermercato)

Ingredienti per la marinatura:

olio extra vergine di oliva 25 g
cumino in polvere 1 cucchiaino
coriandolo in polvere 1 cucchiaino
paprika 1 cucchiaino
sale qb

pepe nero qb

Per la salsa yogurt:

panna acida 100 g
yogurt magro 50 g
tabasco qb

Ingredienti per il ripieno:

magatello di manzo 500 g
cipolle 100 g
birra chiara 300 g
olio extra vergine di oliva 10 g
pomodori 200 g
cipollotto 40 g
peperoncino verde 10 g
prezzemolo 5 g
olio extra vergine di oliva 40 g
succo di lime 20 g
sale qb



Iniziate tagliando la carne di manzo a cubetti piuttosto grandi, poi trasferiteli in una pirofila e aggiungete gli ingredienti per la marinatura. Mescolate bene, coprite con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per una notte.



Togliete la carne dal frigorifero mezz'ora prima di cuocerla. In una casseruola da forno fate soffriggere le cipolle e unite la carne marinata; fatela rosolare per 10 minuti rivoltandola spesso. Versate la birra e coprite con coperchio; passatela al forno preriscaldato a 200°C per 75 minuti, fino a quando si sarà asciugata. Tagliate i pomodori a cubetti molto piccoli e i cipollotti a rondelle.



Eliminate i semi dai peperoncini e sminuzzateli; tritate il prezzemolo e spremete il lime. Versate tutto in una ciotola e aggiungete olio e sale. Per preparare la salsa piccante unite lo yogurt greco con la panna acida e aggiungete qualche goccia di tabasco; fate riposare in frigorifero. A questo punto prendete i tacos acquistati al supermercato e farciteli con la carne, aggiungete un cucchiaino di insalata di pomodori e condite con la salsa allo yogurt.

PREPARAZIONE BIRYANI

Il Biryani venne portato nel subcontinente indiano da viaggiatori e mercanti musulmani. Varianti locali di questo piatto sono popolari non soltanto nell'Asia meridionale ma anche in Arabia e varie comunità arabe ed asiatiche occidentali.

Ingredienti:

4 cipolle

6 spicchi d'aglio

1 pezzetto di zenzero

4 cosce di pollo

riso Basmati 400 g

spezie varie

peperoncini



frullare 2 cipolle, l'aglio e lo zenzero. Togliere la pelle alle cosce di pollo e passarle nel frullato di odori. Aggiungere lo yogurt bianco e lasciare riposare per 30 min.



Cuocere il pollo fino a doratura. Lavare il riso Basmati e friggerlo con un battuto di cipolle e con il peperoncino verde; cuocere il riso a fuoco lento per 15/20min. finché non raggiunge una colorazione giallo dorato.



Unire il pollo al riso e impiattare con verdure a scelta: il riso deve mantenere una forma a cupola. Aggiungere intorno alla cupola di riso, verdure a piacere (in questo caso i cetrioli)

BUON APPETITO

GLI ARANCINI

Gli arancini di riso sono un classico della cucina siciliana, sono delle piccole palle di riso fritte e farcite. Il loro nome deriva dalla forma e dal colore dorato che ricorda quella di un'arancia.

Ingredienti per 14 arancini;

- 250g di riso;
- Sale e pepe q.b;
- ¼ di cipolla;
- 100gr di carne macinata;
- 100ml di passata di pomodoro;
- Pangrattato;
- Olio di semi;
- Vino bianco, mezzo bicchiere.



Preparare un soffritto con cipolla e carota, poi aggiungere la carne macinata sfumando con il vino e portare a cottura il ragù. In una pentola sciogliere il burro, salare e pepare e versare il riso con la passata di pomodoro.



Al termine della cottura mescolare al riso il ragù. Preparare gli arancini infarcendo il cuore con qualche cubetto di provola e due cucchiaini di ragù; richiuderli dando una forma un po' allungata



In una ciotola stemperare della farina con acqua per preparare una pastella; immergervi gli arancini e poi rotolarli nel pangrattato. Friggere gli arancini fino a che la pastella sarà dorata.

GATTO' DI PATATE

Dopo il 1768, con le nozze della regina Maria Carolina d'Asburgo-Lorena con Ferdinando I Borbone, Napoli divenne luogo di confronto delle grandi cucine europee. La nuova Regina rafforzò nella capitale il gusto francese e la consuetudine di affidare il servizio di cucina ai "monsieurs", cuochi di alto rango che, a partire da quel tempo, i napoletani cominciarono a chiamare "monzu" ed i siciliani "monsù", dalla corruzione del termine francese. Nell'arco di pochi decenni, assunsero denominazioni francesi alcune tradizionali pietanze partenopee e sicule: il gattò, il crochè, il ragù.

INGREDIENTI: Gli ingredienti possono variare a seconda della regione e del gusto personale. La ricetta base prevede in genere questi ingredienti:

- 1 kg di patate, preferibilmente a pasta bianca
- 50 g di burro per la purea e qualche ricciolo per la teglia
- 1-2 uova
- 150 g di prosciutto cotto o mortadella (tagliato a dadini o affettati)
- 100 g di scamorza (o provola affumicata)
- 50-100 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di mozzarella sgocciolata
- sale, pepe, pangrattato q.b.



Mettere a bollire 1 kg di patate; tritare i würstel e il formaggio.



Aggiungere il tutto alle patate sbucciate e passate allo schiacciap patate; aggiungere le uova, sale e pepe.



Mettere a cuocere in forno preriscaldato a 170/180° fino a doratura; lasciare intiepidire e servire.

TORTA SALATA PATATE E PANCETTA

La torta salata con patate e pancetta è una ricetta sfiziosa perfetta per una cena con amici. È veloce e facile da preparare ed è molto saporita.

Ingredienti:

- 1 confezione di pasta brisée rotonda
- 500 gr di patate
- 50 gr di scalogno
- 150 gr di pancetta
- 100 gr scamorza affumicata
- 2 uova
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- un pizzico di sale



Tagliamo la pancetta a listarelle e la cipolla a dadini e le mettiamo a rosolare.



Sbucciamo le patate e le tagliamo a dadini; le facciamo saltare in padella fino a quando sono dorate. In una ciotola mescoliamo patate, pancetta e cipolla intiepidite e aggiungiamo la scamorza anch'essa tagliata a dadini. Amalgamiamo con due uova, formaggio grattugiato e sale, mescolando bene.



Foderiamo con carta da forno una tortiera e vi adagiamo la pasta brisée lasciando ampi lembi per rivoltarla. Mettiamo il composto al suo interno e rivoltiamo i lembi di pasta. Inforniamo in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

BURRITOS

il Burritos è un cibo che appartiene alla cucina tex-mex e consiste in una tortilla di farina ripiena generalmente con carne di bovino, pollo o maiale che è poi chiusa ottenendo una forma sottile.

Ingredienti:

- 5 tortillas
- 400 grammi petto di pollo
- 500 gr di salsa di pomodoro
- lattuga 80 grammi
- paprika (un cucchiaino)
- pepe quanto basta
- sale fino quanto basta
- olio di semi di girasole grammi 30
- 2 cipolle
- aglio (uno spicchio)
- 3 sottilette di formaggio
- origano quanto basta
- basilico quanto basta
- 350 grammi di mozzarella
- mezzo bicchiere di acqua



Per prima cosa bisogna mettere un cucchiaino di olio di semi di girasole nella padella per poi inserire un battuto di cipolle rosse, aglio, paprika, origano, basilico e pepe mescolando il tutto. Poi aggiungiamo il petto di pollo ridotto in pezzetti e la salsa di pomodoro. Saliamo e mescoliamo.



A questo punto disponiamo sul tavolo 5 tortillas (accavallate) e le farciamo con la mozzarella e con il ripieno. Per finire ripieghiamo le tortillas in un unico grande burritos e le copriamo con la salsa rimasta e le sottilette.



A questo punto disponiamo sul tavolo 5 tortillas (accavallate) e le farciamo con la mozzarella e con il ripieno. Per finire ripieghiamo le tortillas in un unico grande burritos e le copriamo con la salsa rimasta e le sottilette. Infine mettiamo il tutto in forno a 180° per 20 minuti.

CRÊPES SALATE

Le crêpes provengono dalla Francia, dove sono un simbolo tradizionale di amicizia e alleanza. L'attuale preparazione avviene con la farina di frumento che divenne comune solo nel IX secolo. Invece, nel Medioevo, erano preparate con acqua, e vino al posto del latte. Queste specialità possono essere farcite sia con ripieni dolci che salati.

Ingredienti

- 250 g di farina "00";
 - 500 ml di latte intero;
 - 3 uova;
 - burro q.b. per ungere la crepiera.
 - Formaggio Philadelphia
 - funghi
- mascarpone
 - noci
 - miele
 - salmone
 - Robiola



Romperle le 3 uova in una ciotola dai bordi alti, aggiungere il latte intero un po' per volta ed iniziare ad amalgamare il tutto.



Prendere un colino, posizionarlo sopra alla ciotola e incominciare a setacciare la farina. Mescolare la farina con il tutto al fine di raggiungere un composto omogeneo e privo di grumi. Coprire l'impasto con un coperchio e metterlo nel frigo per 30 minuti. Questo procedimento servirà per fare eliminare del tutto i grumi rimasti.



Accendere il fuoco con sopra la crepiera, imburrarla e rovesciare un mestolo di pastella. Rifare questo passaggio fino a che non finisce la pastella. Stendere l'impasto con l'apposito strumento e lasciare che si cuocia, poi girarlo con la paletta. Togliere dal fuoco la crêpes e guarnire a piacere.

RIPIENI



Mascarpone, miele e noci: prendere un crêpes e spalmare il mascarpone. Fatto ciò tritare le noci in piccoli pezzi e adagiarle sopra al mascarpone. Infine prendere un cucchiaino e spargere a piacere il miele. Chiudere il tutto in un rotolo.



Salmone affumicato e Robiola: prendere una crêpes e spalmare il formaggio fresco spalmabile Robiola. Appoggiare infine il salmone affumicato in pezzi. Chiudere il tutto in un rotolo.



Funghi porcini e Philadelphia: prendere una crêpes e spalmare il formaggio fresco spalmabile Philadelphia. Aggiungere i funghi porcini appena passati in padella e chiudere il tutto per un risultato efficace e molto gustoso.

LO SMACAFAM

Lo Smacafam è un piatto tipico della tradizione trentina, conosciuto e tramandato dalla dalle "generazioni dei nonni". Veniva preparato molto spesso con la scusa della cucina a legna sempre accesa e calda. Ovviamente ogni famiglia ha la propria ricetta... c'è chi lo fa dolce, con pinoli, mandorle e frutta secca, e chi lo fa salato, mettendoci qualche fetta di lardo, pancetta o pasta di lucanica.

Solitamente viene consumato durante il periodo invernale perché, come dice il nome (che significa letteralmente "schiaccia fame"), è una preparazione molto ricca e nutriente.

Una cosa curiosa riguardo gli ingredienti è che le nonne non ti sanno mai dare le dosi precise perché non utilizzano la bilancia. Al giorno d'oggi l'uso di Internet risolve anche questo tipo di inghippo...

INGREDIENTI PER SMACAFAM SALATO: (dosi per una teglia rettangolare)

- 1 lucanica fresca trentina o pasta di lucanica
- 400 g di farina o farina 00
- 3 uova
- mezzo litro di latte
- sale q.b.
- olio di semi di girasole



Bollire la lucanica fresca in acqua per togliere il grasso in eccesso bucherellandola e spezzettarla. Mettere in un recipiente le uova con il sale e sbatterle leggermente. Aggiungere alle uova un po' alla volta la farina e il latte fino a formare una pastella semiliquida senza grumi.



Aggiungere la lucanica spezzettata e mescolare. Se si vuole si può tenere un po' di lucanica per la decorazione.

Preparare la teglia con uno strato sottile di olio di semi di girasole oppure con la carta forno leggermente unta. Versare l'impasto nella teglia e infornare a 180° per una mezz'oretta finché non si forma una crosticina dorata.

Servire caldo tagliato a cubetti o a fettine. Se per caso ne avanza, non allarmatevi, il giorno dopo diventa come per magia ancora più delizioso.

STRUDEL CON RICOTTA E SPINACI

Lo strudel con ricotta e spinaci è un appetitosa torta salata, da servire a fette. Si può mangiare caldo o freddo. Ha un sapore molto delicato e originale. In Alto Adige si usa preparare questa pietanza sia dolce, sia salata, con molte varianti.

Di solito si fa con della pasta sfoglia, ma può essere preparato con la ricetta della pasta dello strudel di mele, oppure utilizzando della pasta brisé.

Noi useremo della pasta brisé.

Ingredienti:

- uova (circa 8)
- sale fino q.b.
- parmigiano reggiano 80 g
- olio extravergine d'oliva 35 g
- ricotta vaccina 600 g
- pepe nero q.b.
- aglio 1 spicchio
- spinaci 300 g
- 2 g di lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di sale



Versate l'olio in una pentola, aggiungete l'aglio e fatelo imbiondire; aggiungete gli spinaci e cuocete per una decina di minuti con coperchio fino a quando non saranno appassiti. A questo punto togliete l'aglio e raffreddate gli spinaci in un colino così perderanno il liquido in eccesso. Rompete le uova in una ciotola e aggiungete 50g di parmigiano, salate e pepate; sbattete con una frusta aggiungendo parte della ricotta.



Versate in una teglia foderata con carta forno leggermente unta. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 25 minuti. (La frittata dovrà risultare morbida e compatta). Cospargetela con il Parmigiano rimasto e infornate nuovamente per altri 10 min. in modo da lasciar fondere il formaggio e creare una crosticina dorata. Preparate della pellicola trasparente su un tagliere e capovolgete la teglia su di essa; togliete delicatamente la carta forno e quindi lasciate raffreddare.



Spalmate su tutta la superficie la ricotta rimasta pepata e salata e copritela con gli spinaci sgocciolati. Aiutandovi con la pellicola arrotolate la frittata. Ponete il rotolo in frigorifero in modo che si compatti e si insaporisca per almeno 1 ora. Infine togliete la pellicola e servite a fette.

SALAME NOSTRANO TRENTINO

È il tradizionale salume di ogni famiglia contadina trentina. Di norma questo prodotto è composto da carne di suino leggeri, con aggiunta di sale, pepe macinato e aglio tritato. Appesi a stagionare in un luogo fresco, dopo un periodo che va dai quaranta giorni ai quattro mesi, sono pronti per il taglio. Ottimo per preparare taglieri, con formaggi, per la merenda, accompagnati da vini rossi con una buona struttura.

Ingredienti:

Carne di suino macinata (coppa e pancetta) 5 kg

Sale 24 g/kg

Pepe macinato 3 g/kg

Aglio tritato 2 spicchi medi

Budello per insaccare 5 o 6

Spago per alimenti



Alla carne macinata aggiungere le spezie ben miscelate e amalgamarle con cura.



Inserire il composto nella insacchatrice. Preparare i budelli ricomposti ammollandoli in acqua calda e procedere con l'insaccatura.



Al termine dell'operazione procedere con la legatura dei salami e con la punzecchiatura necessaria a togliere l'aria. I salami devono risultare ben compatti. A questo punto non rimane che appendere in cantina per la stagionatura (almeno 40/50 giorni a 12°C e 80% di umidità).

CHEC (dolce rumeno)

È un dolce Rumeno. È molto conosciuto, è tra i dolci più consumati in Romania ed è facilissimo da personalizzare.

Ingredienti:

- 8 uova
- 8 cucchiaini normali di zucchero
- 8 cucchiaini normali di farina
- 8 cucchiaini normali di olio
- Un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito in polvere
- 5 cucchiaini normali di cacao
- Zucchero a velo
- A propria scelta: uva sultanina, noci, aromi, "rahat" (dolce di amido e zucchero)



In una ciotola montare a neve gli albumi con lo zucchero. Mescolare i tuorli con il sale e l'olio e quindi aggiungere agli albumi.



Aggiungere il lievito e la farina e impastare il tutto. Separate una parte del composto in una bacinella e alla rimanente aggiungere il cacao.



Mettere i due composti negli stampi ed aggiungere gli altri ingredienti a scelta; mescolare grossolanamente e infornate a 160 gradi per 45 minuti. Togliere dal forno e spolverare con zucchero a velo.

LA CIAMBELLA

La prima ricetta per preparare la ciambella è apparsa negli Stati Uniti intorno all'800 e, pochi anni dopo, iniziò a diffondersi anche nel resto dell'America. Si tratta di uno dei "dolci" più diffusi soprattutto a New York, ma le sue origini risalgono agli olandesi.

Ingredienti:

- 150 g di burro;
- 300 g di zucchero;
- 3 uova;
- 180 ml di latte;
- 300 g di farina '00';
- 1 bustina di lievito per dolci.



Inserire le 3 uova nel mixer e amalgamarle allo zucchero, mescolare e in seguito aggiungere la farina.



Aggiungere il lievito per dolci all'impasto, mettere il latte e infine il burro ammolto e amalgamare.



Dopo aver ottenuto un impasto fluido e senza grumi, distribuirlo in una stampo per ciambella.



Metterlo in forno precedentemente riscaldato a 180° per 30 minuti. Una volta pronta capovolgerla su un piatto e decorare con dello zucchero a velo... la ciambella è pronta per essere gustata!

PAN DI SPAGNA

È una base per dolci nato intorno al 1700 da un un cuoco genovese in un viaggio in Spagna. Noi lo farciremo con una crema pasticcera.

Ingredienti per la base:

- 7 uova
- 210 gr. zucchero
- 140 gr. farina
- 70 gr. Frumina
- un pizzico di sale

Ingredienti per crema pasticcera:

- 500 ml. di latte
- 2 tuorli
- una bustina di vanillina
- 100 gr. zucchero
- 50 gr. di farina



Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve con metà dello zucchero e un pizzico di sale. Montare i tuorli con lo zucchero rimanente; unire le due parti e aggiungere farina e frumina setacciate mescolando con delicatezza.



Imburrare e infarinare una tortiera e versarvi il composto. Infornare a 165°C per 50min. Al termine controllare con uno stuzzicadenti la completa cottura.



Inserire zucchero e vanillina nel bicchiere del Bimby a velocità 7 per 20 secondi. Aggiungere latte, farina e uova ed azionare a velocità 4 per 7 min. a 90°C. Lasciatela raffreddare, poi farcite il pan di Spagna e spolverate con zucchero a velo.

II TIRAMISU'

Il tiramisù è il dolce italiano per eccellenza, quello più famoso e amato. Le origini del Tiramisù sono molto incerte perché ogni regione vorrebbe aver "inventato" questa prelibatezza: per questo motivo è nata una sorta di contesa tra Toscana, Piemonte, Friuli Venezia Giulia e Veneto. Il tiramisù resta comunque oggi un caposaldo della cucina italiana e viene preparato indistintamente da Nord a Sud. Ancora oggi la ricetta è immutata, basta rompere in un bicchiere un uovo freschissimo e sbatterlo con dello zucchero e a piacere aggiungere caffè o latte caldo, per i più piccoli, e marsala o anice per i più grandicelli. Ed è proprio da questa portentosa crema che nasce la crema al mascarpone, base del tiramisù.

Ingredienti:

- Savoiardi 300 g
- Uova freschissime (circa 4 medie) 220 g
- Mascarpone 500 g
- Zucchero 100 g
- Caffè della moka già pronto (e zuccherato a piacere) 300 g
- Cacao amaro in polvere per la spolverare; quanto basta



Per iniziare si deve preparare il caffè. Poi si sbattono i tuorli d'uovo con lo zucchero.



Mescolare il mascarpone assieme ai tuorli d'uovo e zucchero. Poi montare a neve gli albumi e aggiungerli alla crema. Bagnare i savoiardi nel caffè e disporli nella pirofila.



Coprire con la crema e ripetere con un altro strato di savoiardi. Completare con uno strato di crema spolverato con cacao. Infine possiamo gustarci il nostro dolce.

TIRAMISU'

È un dessert al cucchiaio a base di oppure altri biscotti di consistenza friabile inzuppati nel caffè e ricoperti di una crema, composta di mascarpone, uova e zucchero.

Ingredienti:

- 2 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- 500 grammi di mascarpone
- Biscotti (Pavesini)
- Quantità di caffè per 3 persone
- 150 grammi di cacao amaro



Separare il tuorlo dall'albume, aggiungere 2 cucchiaini di zucchero e montare fino a quando non restano più granelli di zucchero; montare a neve l'albume



Versare l'albume, il tuorlo e il mascarpone in un contenitore. Sbattere con la frusta elettrica fino a quando non si raggiunge una consistenza cremosa. Versare il caffè in un piatto fondo.



Adagiare sul fondo di una pirofila i Pavesini inzuppati nel caffè. Spalmare uno strato di crema sopra ai Pavesini e ripetere le operazioni fino al riempimento del contenitore. Setacciare il cacao sull'ultimo strato di crema e far riposare in frigo.



SALAME DOLCE DI CIOCCOLATO

Chiamato anche **salame turco** per il colore che ricorda dei Mori, o **salame vichingo** pubblicato con questo nome nel ricettario di *Nonna Papera*. Tipico del Portogallo. Diffuso in tutta Italia è un dolce classico casalingo e facile da preparare. Perfetto per ogni occasione e la sua caratteristica forma lo rende comodo per essere tagliato a fette.

Ingredienti:

- 375 gr biscotti Oro Saiwa
- 3 uova
- 6 cucchiaini di zucchero
- 150 gr burro (fuso)
- 150 gr cioccolato fondente (fuso a bagnomaria)
- 50 gr cacao amaro in polvere
- Un goccio caffè raffreddato o marsala o rhum
- Zucchero a velo e codette quanto basta per decorare



Innanzitutto preparare il burro e il cioccolato fondente fuso a bagnomaria. In una ciotola a parte separare i tuorli dagli albumi. Mescolare i tuorli con lo zucchero fino a creare una crema chiara.



Aggiungere il cacao amaro in polvere, il cioccolato fondente e il burro fuso a bagnomaria, continuando a mescolare per amalgamarli. Per ultimo unire gli albumi montati a neve.



Dopo aver sbriciolato i biscotti a mano, inumidirli a piacere con il caffè freddo, marsala o rhum; aggiungere la crema ottenuta e mescolando bene.



Versare un po' alla volta l'impasto sulla carta da forno e formare il salame. Una volta fatto va raffreddato e prima di servire si può spolverare con lo zucchero a velo o codette. Può essere conservato in frigo o freezer.

BISCOTTI AL BURRO

I biscotti al burro sono pasticcini friabili dal sapore semplice ma inconfondibile, un grande classico della pasticceria. Ottimi da inzuppare nel tè, nel latte o nel caffè, possono esser consumati al naturale o magari accompagnati da una marmellata fatta in casa. Si possono ricavare tante sagome con differenti forme.

Ingredienti:

- 250 g di farina 00
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero semolato
- 60 g di acqua
- 2 g di lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di sale



Riunite in una casseruola l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero. Portate ad ebollizione e lasciate raffreddare mescolando spesso con una frusta. Occorreranno circa 20 minuti. In una ciotola setacciate la farina insieme al lievito; aggiungete il composto al burro.



Mescolate il tutto con un cucchiaio; dovrete ottenere un impasto liscio, che potrete lavorare anche brevemente a mano. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola alimentare e ponete in frigorifero per 3 ore. Ora stendete l'impasto su una spianatoia appena infarinata utilizzando un mattarello.



Portatelo ad uno spessore di circa 3 mm e poi tagliate la pasta utilizzando il taglia biscotti della forma desiderata. Adagiate le sagome dei biscotti su una teglia rivestita di carta forno, distanziandoli opportunamente. Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 12 minuti o fino a leggera colorazione.

CROSTATA ALLA NUTELLA

DESCRIZIONE: La crostata alla nutella è amata sia dai grandi che dai piccoli. Golosa e molto cremosa, non è difficile da preparare. Basta solo un mixer degli ingredienti e un'abbondante dose di nutella per renderla ancora più gustosa!

PER LA FROLLA:

300 grammi di farina 00
100 grammi di zucchero
100 grammi di olio di girasole
2 tuorli d'uovo
lievito vanigliato

PER IL RIPIENO:

600 grammi di nutella



Mettiamo in una ciotola i tuorli d'uovo con il lievito vanigliato; aggiungiamo la farina, lo zucchero e l'olio. Aggiungiamo un pizzico di sale e impastiamo.



Dopo aver preparato la pasta frolla, la si lascia riposare in frigo per circa 30 minuti. Con il mattarello allarghiamo l'impasto fino a raggiungere la forma della teglia da crostata. Si stende delicatamente l'impasto nella teglia ben oleata o preparata con della carta da forno e lo si spalma con la nutella.



Con un po di pasta frolla tenuta da parte si creano delle striscioline e le si dispongono a graticcio sulla nutella. Si cuoce in forno preriscaldato alla temperatura di 180 gradi per 40 minuti.

I MACARONS

I Macarons sono dei deliziosi e raffinati pasticcini, preparati con un composto a base di albumi, farina di mandorle e zucchero. Ne esistono di svariati gusti: alla crema mascarpone e ribes, al caramello salato, salati al salmone e aneto e tanti altri!

Ingredienti:

- 110 g di mandorle tritate
- 200 g di zucchero a velo
- 100 g albumi d'uovo
- 40 g di zucchero semolato



Versare le mandorle tritate e lo zucchero a velo nel recipiente del Mixer con la lama per mescolare. Mescolare per 30 sec. ad alta velocità. Mettere da parte la miscela. Inserite nel Mixer gli albumi e mescolare con la frusta per 6 minuti. Quando mancano 2 minuti aggiungere lo zucchero finissimo e completate montando a neve.



Ora amalgamare delicatamente le due miscele con una spatola. Si deve ottenere una crema omogenea e lucida. Versare la miscela in una tasca da pasticciare e formare dei piccoli dischi su una teglia rivestita con carta da forno. I dischi devono essere della stessa dimensione. Cuocere nel forno per 12/15 minuti a 160°C. Quando i macarons si sono raffreddati, guarnirli con creme o con marmellate accoppiandoli.

WAFFLES

È un finger food adatto a tutti i palati semplice da realizzare anche nelle versioni per intolleranti. Necessitano pochi ingredienti per la preparazione e può essere sia dolce che salato.

Ingredienti per 4 waffle:

- 280g farina
- 220g burro
- 6 uova medie
- 16 g di lievito
- 180 g zucchero
- zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di sale

Per guarnire:

- frutta di stagione
- crema spalmabile alla nocciola\cacao
- gelato
- yoghurt greco
- frutti di bosco

Per la versione salata:
dimezzare lo zucchero e non incorporare la vanillina



Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo rompere le uova in una ciotola e sbatterle leggermente con il frustino, unire lo zucchero (dimezzando nella versione salata) e mescolare. Aggiungere la farina setacciandola con il lievito.



Aggiungere il sale e mescolare prima piano e poi più energicamente, cercare di togliere tutti i grumi. Versare il burro tiepido nella ciotola poco alla volta ed incorporarlo con la frusta. Unire la vanillina (non nella versione salata) e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Scaldare la piastra per waffles e appena calda, versarvi l'impasto in modo accurato. Non aprirla prima di un minuto. Quando i waffles saranno di colore dorato togliere dalla piastra e guarnire a piacere. Si consiglia di servirli caldi.

LO ZELTEN

È un dolce tipico trentino, ma ha anche una versione tedesca. Si usa consumarlo principalmente durante le feste natalizie. Ottimo per la colazione o una merenda energetica, è un dolce ricco di frutta secca, come pinoli, noci, mandorle e fichi secchi. Inoltre la parola zelten deriva da selten, ossia raramente.

Ingredienti:

- 250 g di fichi secchi;
- 150 g di noci;
- 50 g di mandorle;
- 50 g di pinoli;
- 50 g di uvetta;
- 3 uova;
- 80 g di farina;
- 1 bicchiere di latte;
- 1 bustina di lievito;
- 1 bustina di vanillina;
- 150 g di burro;
- 150 g di zucchero



Frantumare grossolanamente i gherigli di noce, tagliare a metà le nocciole, sminuzzare mandorle e pinoli.



Tagliare a listarelle sottili i fichi secchi. Preparare tutti gli ingredienti, pesarli e disporli in coppette già dosati. Unire in una ciotola tutta la frutta secca sminuzzata.



Sbattere con la frusta le uova con lo zucchero fino ad ottenere una spuma; sciogliere il burro e unirlo alla spuma d'uova. Unire l'impasto alla frutta secca.



Versare a poco a poco la farina e il lievito setacciati e aggiungere il latte a goccia. Foderare una tortiera con la carta forno. Versarvi l'impasto e decorare a piacimento con gherigli di noce e mandorle; infine infornare nel forno preriscaldato alla temperatura di 150 °C. Cuocere per 60 minuti.

TORTA ALLO YOGURT

La torta allo yogurt è un dolce facile da preparare, la torta risulta soffice e saporita. Lo yogurt e la scorza del limone donano al dolce un sapore fresco ed invitante. È farcita con una crema al burro e cioccolato e rivestita con pasta di zucchero decorata con stelle.

Ingredienti:

- yogurt 320 g.
- zucchero 200 g.
- scorza di limone non trattato 1
- 4 uova (220 g.)
- farina 00 250g.
- 1 pizzico di sale fino
- burro 150 g.
- amido di mais (maizena) 80 g.
- 1 bustina di lievito per dolci



Tagliate il burro a dadi e lasciatelo ammorbidire. Inserirlo nella planetaria con lo zucchero e lavoratelo con le fruste per 10 min. circa. Quando il composto sarà cremoso e ben montato, aggiungete le uova una che non veda l'altra. Quando tutte le uova saranno amalgamate, incorporate lo yogurt a filo salate.



Direttamente nell'impasto grattugiate la scorza di un limone non trattato e mescolate delicatamente con una spatola. Unite la farina, la maizena e il lievito setacciandoli e amalgamate delicatamente con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto con una spatola per non smontare l'impasto. Imburrate ed infarinate una tortiera del diametro di 24 cm. e versatevi l'impasto livellando con una spatola. Mettete nel forno preriscaldato a 175°C per circa 50 minuti.

La **CREMA AL BURRO** è perfetta per realizzare le più fantasiose decorazioni di torte, con una marcia in più grazie all'aggiunta del cioccolato e del cacao amaro.

Ingredienti:

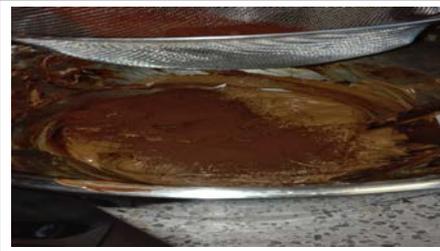
- burro 175 g.
- acqua 50 g.
- zucchero 150 g.
- cioccolato fondente 100 g.
- 6 tuorli (90 g.)
- cacao amaro in polvere 12 g.
- baccello di vaniglia 1\2



Sminuzzare il cioccolato e trasferitelo in una bastardella per scioglierlo a bagnomaria, mescolando spesso. Quando sarà fuso del tutto trasferitelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare, continuando a mescolare di tanto in tanto



Intanto preparate lo sciroppo che servirà a pastorizzare i tuorli: versate lo zucchero in un pentolino, aggiungete l'acqua e lasciatelo sobbollire fino a 121° utilizzando un termometro da cucina. Quando lo sciroppo nel pentolino avrà raggiunto la temperatura di 115° montate nella ciotola di una planetaria i tuorli.



Tenendo la planetaria sempre in funzione versate a filo lo sciroppo e continuate a mescolare fino al completo raffreddamento. Trasferite il burro morbido, tagliato a cubetti in una ciotola e aggiungete i semi di mezza bacca di vaniglia. Lavoratelo a crema aiutandovi con una spatola, fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido. Aggiungete il cioccolato ormai freddo nella planetaria sempre in azione. Trasferite il tutto in una ciotola e aggiungete il cacao amaro in polvere setacciato. Amalgamate il tutto con una spatola. Trasferite il tutto in una ciotola e aggiungete il cacao amaro in polvere setacciato e amalgamate con una spatola.



Tagliare la torta a metà e spalmate la base con la crema al cioccolato.
Decorare con la pasta di zucchero colorata acquistata in pasticceria e con le stelline.

INDICE

ricetta	pag.
pane	2
pane	3
tacos	4
biryani	5
arancini di riso	6
gattò di patate	7
torta salata patate e pancetta	8
burritos	9
crêpes salate	10
smacafam	12
strudel ricotta e spinaci	13
salame trentino	14
chec	15
ciambella	16
pan di spagna	17
tiramisù con savoiardi	18
tiramisù con pavesini	19
salame al cioccolato	20
biscotti al burro	21
crostata alla nutella	22
macarons	23
waffles	24
zelten	25
torta allo yogurt	27