

# Pastiera



Da Roma in giù la Pastiera è il dolce tipico delle feste pasquali e anche io quest'anno ho voluto conservare questa tradizione... ecco a voi la ricetta e Buona Pasqua a tutti!!!

**Ingredienti per 4 pastiere diametro 22cm**

**per la pasta frolla**

**250 g di burro (180 burro + 70 g strutto)**

**500 g di farina 00**

**2 uova intere**

**2 tuorli**

**200 g di zucchero**

**per il ripieno**

**500 g di grano precotto**

**400 g di latte**

**700 g di ricotta**

**500 g di zucchero**

**4 uova intere**

**4 tuorli**

**60 g di burro**

**2 fiale di aroma fiori di arancio**

**1 limone grattugiato**

**cedro candito**

**1 cucchiaino di cannella**  
**2 bustine di vanillina**  
**a piacere gocce di cioccolato fondente**

**Per prima cosa impastare la frolla: con l'aiuto di un'impastatrice lavorare la farina setacciata, il burro e lo strutto a temperatura ambiente tagliato in piccoli pezzi, le uova e lo zucchero. Lavorare velocemente e formare una palla. Lasciar riposare in frigo almeno 1 ora o ancora meglio una notte intera.**



**Passare poi alla preparazione del ripieno. Versare in un pentola il grano precotto, il latte, il burro e la buccia grattugiata di un limone. Far bollire e cuocere fino a che non diventa una crema densa.**

**Lasciar intiepidire.**

**Considerando che il procedimento è abbastanza lungo se avete la possibilità, avvantaggiatevi la sera precedente con la cottura del grano e la pasta frolla.**



**Nel frattempo montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso, aggiungere la ricotta setacciata, mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungere la vanillina, un cucchiaino di cannella in polvere e l'aroma di fiori di arancio.**



**Non appena il grano è freddo aggiungerlo alla crema. Aggiungere il cedro candito e/o a piacere delle gocce di cioccolato fondente.**

**Stendere la pasta frolla e ricoprire una tortiera precedentemente imburrata e infarinata. Riempire con la crema e decorare con le strisce posizionate in diagonale.**



**Per le dosi utilizzate la frolla non è sufficiente per fare tutte le strisce, ma anziché impastarne un'altra dose potete lasciare una pastiera senza e farla in modo alternativo!**

**Cuocere in forno ventilato a 170° per almeno 50 minuti. Se necessario coprire la superficie con un foglio di alluminio e continuare la cottura per altri 10 minuti.**

**Il tempo di cottura dipende da quanto è alta la pastiera e quindi dalla quantità di ripieno che versate. In questo caso sono stati necessari circa 60 minuti.**

**Ecco qui il risultato, nelle tre versioni: una senza le strisce (da servire magari con una spolverata di zucchero a velo) una con le strisce e una arricchita anche con gocce di cioccolato.**



**[Torna alla Home](#)**

**[Vedi altro nel menu di Pasqua](#)**

[Vedi altri Dolci](#)  
[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## **Terrina di robiola e ricotta alle erbe aromatiche**



Ecco per voi un'altra idea per un aperitivo o apericena, un piatto fresco, leggero e profumato: terrina di robiola e ricotta alle erbe aromatiche!

### **Ingredienti**

160 g di robiola fresca  
160 g di ricotta di capra  
1 dl di panna fresca  
8 g di gelatina in fogli  
succo di 2 lime  
10 rametti di timo  
10 foglie di menta  
sale e pepe macinato al momento (facoltativo)

### **Preparazione**

In una ciotola, lavorate la robiola e la ricotta fino a renderli omogenei. Ammorbidite la gelatina in fogli in

acqua fredda, dopodiché scolatela, strizzatela e fatela sciogliere a fuoco dolce insieme con un paio di cucchiaini di panna. Quando si sarà sciolta, toglietela dal fuoco e lasciatela intiepidire, ma non troppo altrimenti si rapprende. Una volta intiepidita aggiungetela ai formaggi precedentemente lavorati. Aggiungete il succo di due lime. Il lime è privo di semi quindi può essere spremuto direttamente nel composto di formaggi, se però preferite il limone mettete circa due cucchiaini di succo di limone.

Tritate le erbe aromatiche, timo e menta, e unitele al composto. Montate la panna rimasta, quella che non avete utilizzato per sciogliere la gelatina, senza renderla troppo spumosa perché non si tratta della preparazione di un dolce, quindi è sufficiente renderla semplicemente più densa. Aggiungete la panna così montata al composto e mescolate bene con movimenti lenti e dal basso verso l'alto, per non smontare la panna. Se volete, potete aggiungere un pizzico di sale e di pepe macinato al momento.

Versate il composto in uno stampo a cerniera di diametro 18 cm rivestito di pellicola trasparente sul fondo e sui bordi. Richiudete la pellicola sulla torta di formaggi e lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire, sformate la terrina di formaggi, eliminate la pellicola e trasferite su un piatto senza sformare la torta.

Suggerimento: servite la terrina a fette ricoperte di mandorle in lamella.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

# Pasta broccoli e salmone



Oggi Frasincucina propone pasta con broccoli e salmone, un primo piatto velocissimo da preparare, sano e gustoso.

In questa ricetta abbiamo utilizzato il salmone affumicato a trancio e non a fette e il risultato è ottimo e con l'aggiunta di un cucchiaino di ricotta si ottiene la giusta cremosità senza appesantire né coprire i sapori.

**Ingredienti per 2 persone**

1 broccolo

250 g di pasta corta (penne)

125 g di salmone affumicato

1 cucchiaino di ricotta

olio

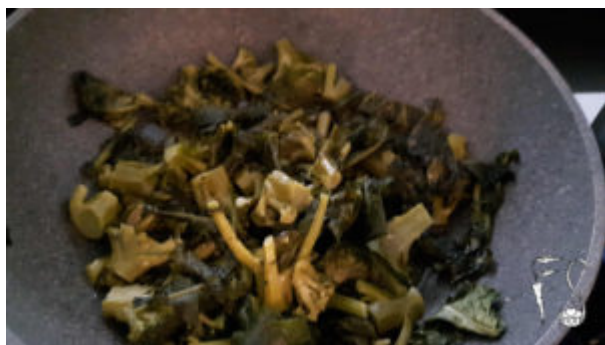
sale

Pulire il broccolo, lavarlo accuratamente e scottarlo in acqua bollente per circa 10 minuti.

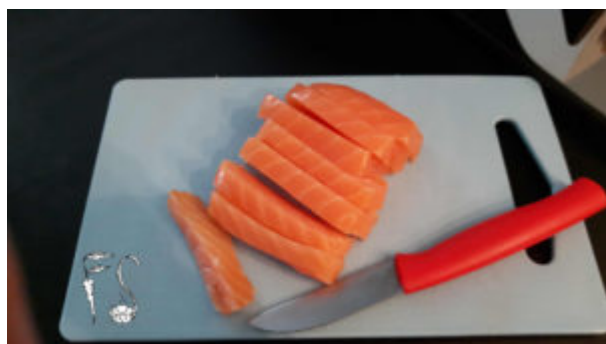
Trasferire metà del broccolo in una padella e saltare con olio e un pizzico di sale.

Frullare l'altra metà fino ad ottenere una crema, aggiungendo, se necessario, l'acqua di cottura.





Tagliare il salmone in piccoli pezzettini, saltarlo in padella con i broccoli e aggiungere quelli frullati. Per dare ancora cremosità, ma senza coprire i sapori, unire un cucchiaino di ricotta.



Cuocere la pasta, scolarla al dente e saltarla per un minuto nel condimento.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## [Torta soffice all'arancia](#)





La torta soffice all'arancia è buonissima a colazione, è anche leggera come merenda in ufficio. Io una fetta me la porto sempre, è l'ideale quando finisci le energie.

### **Ingredienti per la pasta frolla**

300 g di farina  
150 g di burro  
150 g di zucchero  
2 tuorli  
1 pizzico di sale

### **Ingredienti per il ripieno**

marmellata di arance  
4 uova  
200 g di zucchero  
170 g di farina  
1 bustina di lievito per dolci  
buccia grattugiata di 1 arancia e di 1 limone non trattato  
2 dl di succo d'arancia  
60 g di olio  
1 cucchiaino di succo di limone  
zucchero a velo  
fettine di arance (per decorare)



Per prima cosa bisogna preparare la pasta frolla.

Setacciate la farina, disponetela a fontana sulla spianatoia o sul piano di lavoro, unite al centro il burro freddo (da frigorifero) tagliato a dadini e amalgamatelo rapidamente alla farina con le mani. Sfregatelo poi tra i palmi delle mani fino ad ottenere un composto a briciole. Unite i tuorli e lavorate rapidamente l'impasto fino ad avere una pasta liscia e morbida. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Dopodiché stendetela in una sfoglia di spessore di circa 3 mm. Con il disco ottenuto foderate uno stampo per crostate di 26 cm di diametro. Se usate uno stampo in silicone non è necessario né imburrare né infarinare, altrimenti imburrate e infarinate lo stampo. Bucherellate la pasta con una forchetta. Coprite il fondo della pasta frolla con uno strato non troppo spesso di marmellata di arance e mettete a riposare in frigorifero.

Mentre la pasta riposa in frigorifero, preparate il ripieno. Grattugiate le scorze dell'arancia e del limone. In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la farina setacciata e il lievito, il succo d'arancia, l'olio e le bucce grattugiate di arancia e limone. Montate gli albumi a neve con un cucchiaino di succo di limone e uniteli al composto. Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo e

morbido (non deve essere eccessivamente liquido).

Versate il composto all'interno della pasta frolla con la marmellata e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti.



Togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente. Una volta raffreddata cospargetela con lo zucchero a velo e decoratela al centro con delle fettine di arancia.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

---

## [Pollo dorato alla birra](#)



Oggi Frasincucina propone un secondo piatto molto invitante, pollo dorato alla birra, morbido e saporito. Come accompagnamento proponiamo un contorno leggero, un'insalata di valeriana e noci che smorza il sapore intenso del pollo.

**Ingredienti per 4 persone**

800 g di pollo

1 bottiglia di birra da 33 cl

farina di mais per polenta istantanea

pangrattato

aromi: salvia, rosmarino, santoreggia

olio

sale

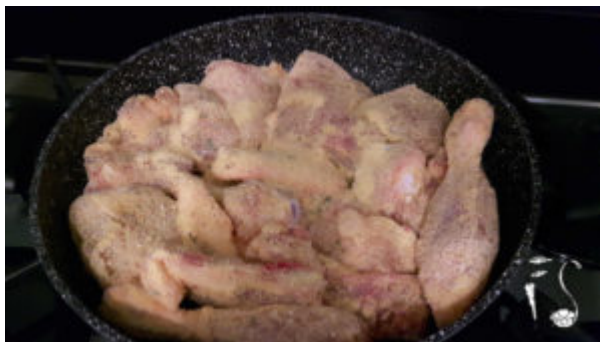
valeriana

noci sguciate

Per prima cosa, lavare il pollo sotto l'acqua corrente, rimuovere la pelle e asciugarlo accuratamente con una carta assorbente.

Su un piano di lavoro, stendere un foglio di carta di alluminio, cospargere con la farina di mais per la polenta istantanea, aggiungere il pangrattato e gli aromi sminuzzati.

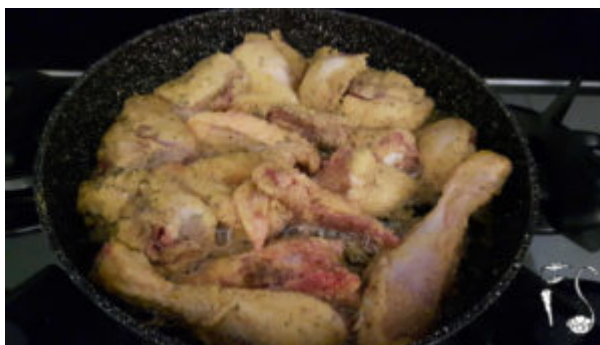
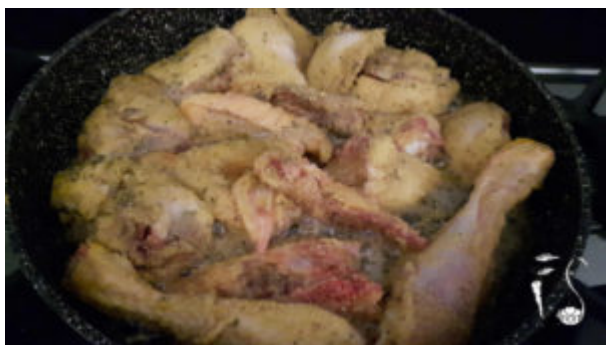
Impanare il pollo e adagiarlo in una padella precedentemente irrorata con un filo di olio.



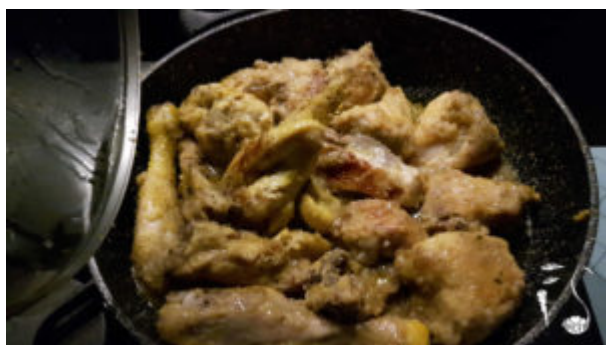
Tostare il pollo a fuoco vivo per qualche minuto, girandolo delicatamente, sfumare con la birra e lasciarla evaporare.

Quando la birra è evaporata cuocere il pollo a fuoco basso con un coperchio per almeno un'ora.

Se necessario durante la cottura aggiungere un po' di acqua calda.



Quando il pollo è cotto e ben dorato, spegnere e servire con un'insalata di valeriana e noci.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

---

# Paccheri con frutti di mare e verza



Dopo i [paccheri con broccoli e frutti di mare](#) che vi abbiamo proposto qualche settimana fa, oggi Frasincucina ha preparato i paccheri con frutti di mare e verza, un altro abbinamento mare terra ben riuscito. Questa volta per comodità abbiamo utilizzato i frutti di mare congelati e per dare un tocco di cremosità della ricotta.

**Ingredienti per 2 persone**

250 di paccheri

600 g di frutti di mare congelati  
(calamari, cozze, vongole, ecc..)

5 foglie di verza

100 g di ricotta

olio

vino bianco

Lasciar scongelare i frutti di mare, lavarli sotto l'acqua corrente e trasferirli in un'ampia padella aggiungendo mezzo bicchiere di acqua e un filo di olio.



**Lasciar cuocere 10 minuti e poi sfumare con il vino bianco.**



**Lavare le foglie di verza e tagliarle a striscioline. Aggiungerla ai frutti di mare e lasciarla appassire a fuoco basso.**



**Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata e nel frattempo sciogliere la ricotta nel condimento di pesce e verza, aggiungendo se necessario qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta, fino ad ottenere la giusta cremosità.**

Scolare la pasta, saltarla nel condimento e servirla.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## [Involtini con rucola e scamorza](#)





Oggi vi proponiamo un secondo piatto molto semplice e veloce da fare: involtini con rucola e scamorza, invitanti e colorati.  
Ecco a voi la ricetta.

### **Ingredienti per 2 persone**

250 g di fettine di manzo tagliate sottili

250 g di scamorza fresca

rucola

olio

sale

1/2 bicchiere di vino bianco

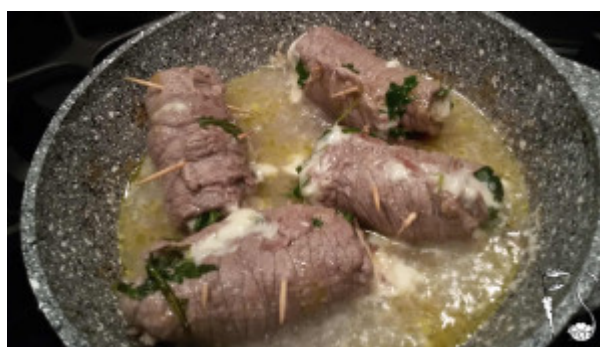
Per prima cosa tagliare la scamorza i fettine sottili e tenerla da parte.

Adagiare le fettine di carne su un tagliere e mettere in mezzo a ciascuna tre fettine di scamorza e un pochino di rucola.

Arrotolare delicatamente in modo da formare un involtino e fermare le estremità con uno stuzzicadenti.

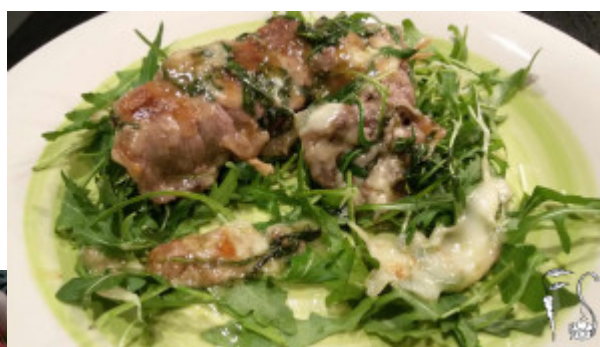
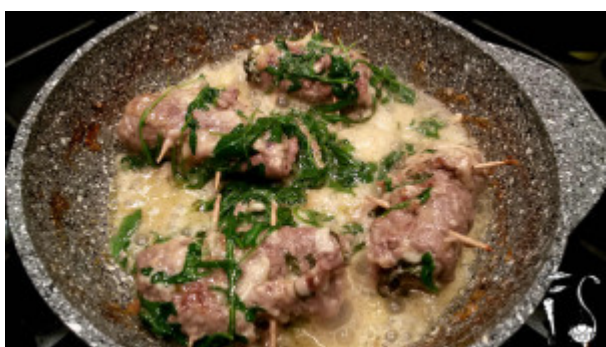
Scaldare un filo d'olio in una padella e rosolare gli involtini a fuoco medio.

Sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere a fuoco basso, per circa 10 minuti, girando di tanto in tanto.

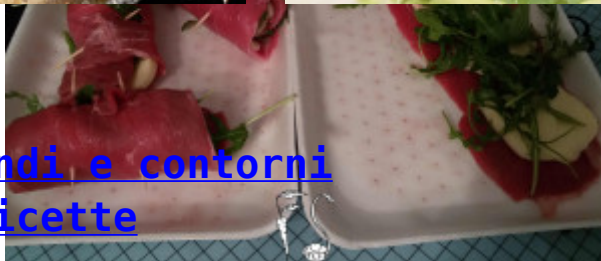


A fine cottura, aggiungere una manciata di rucola e rosolare gli involtini per qualche minuto.

Preparare i piatti con un letto di rucola fresca, adagiare sopra gli involtini e voilà, buon appetito!



[Torna alla Home](#)  
[Vedi altri secondi e contorni](#)  
[Vedi tutte le ricette](#)



---

# Pasta con la zucca e pesto di cavolo nero



Oggi Frasincucina propone una pasta con la zucca e pesto di cavolo nero, un primo piatto cremoso e colorato.

Abbiamo provato più volte l'abbinamento zucca-cavolo nero nelle nostre [gustose zuppe](#) con ottimi risultati. Questa volta abbiamo realizzato un pesto di cavolo nero e mandorle e lo abbiamo aggiunto alla pasta con la zucca. Da provare!!!

**Ingredienti per 4 persone**

**500 g di pasta corta, tipo penne**

**200 g di cavolo nero**

**400 g di zucca**

**100 g di mandorle pulite**

**100 g di grana**

**olio**

**sale**

**Lavare il cavolo nero e tagliarlo in piccoli pezzi.**

**In una pentola scaldare l'acqua e quando bolle cuocere**



**il cavolo per 10 minuti.**



**Pulire la zucca, lavarla e tagliarla a dadini. Cuocerla in una padella a fuoco basso, aggiungendo mezzo bicchiere di acqua, olio e sale.**

**Quando il cavolo è cotto, scolarlo ma tenere l'acqua di cottura.**

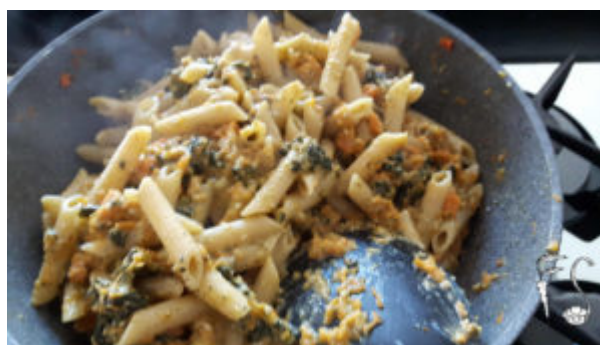
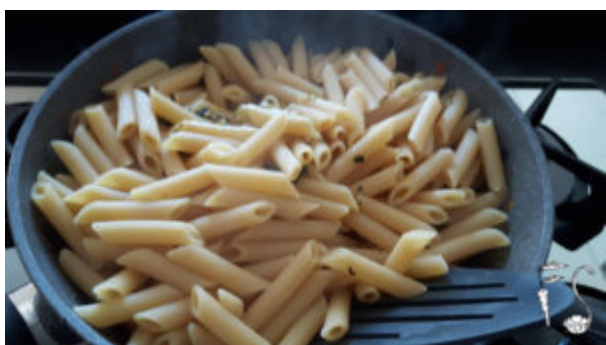
**Trasferire metà del cavolo nella padella con la zucca e continuare la cottura per circa 15 minuti.**



**Frullare le mandorle con il parmigiano e poi aggiungere l'altra metà del cavolo. Continuare a frullare fino ad ottenere una crema. Se necessario aggiungere l'acqua di cottura del cavolo per ammorbidirla.**



Cuocere la pasta nell'acqua di cottura del cavolo, scolarla al dente e trasferirla nella padella con la zucca. Aggiungere il pesto di cavolo nero e mandorle e amalgamare bene.



Servire ben calda con un filo di olio a crudo.  
Se il pesto vi sembra troppo, metterlo in un barattolino e congelarlo, così da averlo pronto per la prossima volta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)



---

[Passatelli ricotta pancetta e  
zucchine](#)



Oggi FraSi in cucina vi dà la ricetta dei passatelli ricotta pancetta e zucchine, un primo piatto e saporito, preparato con una pasta tipica della tradizione romagnola ma elaborato per farlo asciutto.

**Ingredienti per 2 persone**

**Per i passatelli:**

**2 uova**

**70 g di parmigiano grattugiato**

**70 g di pangrattato**

**noce moscata**

**sale e pepe**

**Per il condimento:**

**3 fette di pancetta di 1/2 cm di spessore**

**2 zucchine**

**3 cucchiaini di ricotta fresca**

**olio evo**

**Per prima cosa preparate i passatelli seguendo la nostra ricetta.**

**In una ciotola versare il parmigiano e aggiungere le uova. Mescolare bene il tutto, aggiungere il pangrattato, un pizzico di noce moscata, aggiustare di sale e pepe e passare nell'impastatrice. Dovrete ottenere un impasto molto omogeneo. Man mano che si impasta il composto, sulla base della consistenza e del colore aggiungere un po' di parmigiano e/o di pangrattato. L'impasto deve essere abbastanza morbido**

ma non troppo, altrimenti i passatelli in cottura si sbricioleranno. Mettere il nello schiacciapastate e schiacciare l'impasto ottenendo così i passatelli. Io suggerisco di lasciarli riposare una mezz'oretta prima di cuocerli.

Intanto che i passatelli riposano, preparate il condimento.

Tagliate le fette di pancetta trasversalmente, di larghezza sempre di circa 1/2 cm. In una padella, versate un po' di olio evo e fate cuocere la pancetta a fuoco vivo, in modo da ottenere i cosiddetti "bruciatini". Cuocete, sempre a fuoco vivo, fino a che la pancetta non sarà quasi sbruciacchiata.



Tagliate le zucchine piuttosto finemente e fatele cuocere per circa 8/9 minuti in un'altra padella con un filo d'olio evo. Aggiungete poi anche le zucchine alla pancetta.



Infine aggiungete la ricotta, sbriciolatela bene e amalgamatela a pancetta e zucchine.



Cuocete i passatelli (in acqua o in brodo, come preferite): basterà portare a bollore l'acqua o il brodo, salarla (passaggio non necessario se cuocete in brodo) e buttare i passatelli, che saranno cotti appena salgono a galla (in pochi secondi). Scolate i passatelli e passateli in padella con il condimento.

E buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altre Ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## Mezzelune ripiene di marmellata



Con FraSincucina non è colazione senza un dolcino fatto in casa.

Oggi vi proponiamo delle mezzelune fatte con una base di pastafrolla montata e ripieno di marmellata ai mirtilli.

### Ingredienti

1 uovo

70g di burro

80 g di zucchero di canna

220 g di farina (120 g integrale, 50 g 00)

1 cucchiaino di lievito

marmellata di mirtilli/marmellata di albicocche

Montare le uova con lo zucchero e non appena il composto risulta spumoso, aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, aggiungere la farina e il lievito. Lavorare velocemente e lasciar riposare in frigo la pasta ricoperta dalla pellicola trasparente per almeno 30 minuti.

Stendere la pasta con un mattarello e con l'aiuto di un coppapasta ritagliare dei dischi.

Adagiare i dischi sulla placca del forno precedentemente coperta con un foglio di carta forno. Mettere su ogni disco un cucchiaino di marmellata e ripiegare delicatamente facendo attenzione a non romperlo. Con le dita premere i bordi fino a sigillarli.

Oltre alla mezzelune si possono realizzare anche biscotti tondi, sovrapponendo due dischi e in base al vostro gusto potete utilizzare altre marmellate.

Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 20 minuti.

