

Cestini di frolla con crema di nocciola e pistacchio



Velocissimi da preparare e soprattutto molto versatili. I cestini di pasta frolla si prestano a tante gustosissime varianti. Cominciamo con la crema di nocciola e granella di pistacchio.

Ingredienti

200 g di farina
100 g di zucchero
100 g di burro
2 tuorli
1 pizzico di sale
crema di nocciola
1 manciata di pistacchi sgusciati

Preparazione

Cominciamo con la preparazione della pasta frolla. Con le quantità indicate sopra per gli ingredienti si ottengono circa 450 g di impasto per la frolla, che sono senz'altro eccessivi per la preparazione dei 12 cestini che vedete in foto, ma potete usare la pasta frolla che vi rimane per preparare altri cestini in altre varianti oppure congelarla e utilizzarla in

un'altra occasione.

Setacciate la farina, disponetela a fontana sulla spianatoia o sul piano di lavoro, unite al centro il burro freddo tagliato a dadini e amalgamatelo rapidamente alla farina con la punta delle dita. Sfregatelo poi tra i palmi delle mani fino ad ottenere un composto a briciole. Unite i tuorli e lavorate l'impasto rapidamente fino ad arrivare ad una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Stendetela col mattarello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.

Una volta preparata la pasta frolla aiutandovi con un coppa pasta tagliate dei cerchi di pasta e disponeteli negli appositi stampi per fare i cestini di frolla. Bucherellate la base dei cestini con una forchetta, in modo tale che la pasta non gonfi durante la cottura. Per evitare che la pasta frolla si deformi in cottura, inoltre, mettete gli stampi in frigorifero per 10 minuti (o ancor meglio 5 minuti in freezer) e poi infornate in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Quando i cestini di frolla saranno belli dorati, togliete dal forno, lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo mettete i pistacchi nel mixer e tritateli grossolanamente fino ad ottenere una granella di pistacchi. Una volta che i cestini di frolla si saranno raffreddati, toglieteli dagli stampi, riempiteli di crema di nocciola e spolverateli con la granella di pistacchi.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Pasta con i broccoli



La pasta con i broccoli è un'altra idea per il pranzo a lavoro da gustare nel periodo invernale.

Ingredienti per 2 persone

1 broccolo (circa 300/350 g)

250 g pasta

olio evo

peperoncino qb

Preparazione

Pulire il broccolo staccando le cimette, lavarlo accuratamente sotto l'acqua corrente e sbollentarlo per circa 10 minuti, lasciando le cimette un pò al dente.

Nel frattempo mettere sul fuoco una padella con olio e peperoncino, aggiungere il broccolo scolato e far cuocere per altri 10 minuti.

Tenere l'acqua di cottura del broccolo e nella stessa pentola cuocere la pasta (oltre ai tempi di preparazione ottimizziamo anche l'uso delle stoviglie, consiglio importantissimo!!!)

Scolare la pasta molto al dente, trasferirla nella padella con il broccolo e far saltare qualche minuto.

Lasciare raffreddare e trasferire la pasta nella "ciotolina" da asporto.

Il giorno successivo scaldare uno/due minuti al microonde.

Idea: per un gusto più deciso e un piatto più completo, aggiungere un formaggio a piacere.

Suggerimento: Se i broccoli sono tanti, lasciarne un po' da parte, frullarli fino a farli diventare una crema e utilizzarli come base per un altro piatto o come uno sfizioso antipastino!

[Torna alla Home](#)

[Vedi le altre idee per il tuo pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Riso venere al salmone



Facilissimo da preparare, ma soprattutto facilissimo fare bella figura con qualcosa di sano, nutriente e colorato! E' buonissimo da mangiare e bello da

presentare!

Il riso nero ha il suo fascino intrinseco e sulla tavola fa sempre il suo effetto. Ve lo proponiamo in una ricetta semplicissima, con pochissimi ingredienti e quindi adatto in qualsiasi occasione!

Ingredienti per 2 persone

170/180 g di riso venere

100 g di salmone

1 scalogno

1 noce di burro

sale qb

Tritate lo scalogno e mettetelo in una pentola su fuoco medio insieme ad una noce di burro. Fate rosolare lo scalogno per 2 o 3 minuti, dopodiché mettete in pentola il riso venere e fatelo tostare per altri 2 o 3 minuti. Versate circa due bicchieri di acqua calda e lasciate cuocere il riso per 18/20 minuti mescolando di tanto in tanto. Aggiungete acqua calda se necessario.

Mentre il riso venere cuoce, tenete da parte due fettine di salmone e tagliate a pezzetti la restante parte. A circa un minuto dalla cottura del riso nero, aggiungete il salmone tritato e aggiustate di sale, mescolando per un paio di minuti.

Impiattate aiutandovi con un coppapasta in modo da ottenere un cilindro, infine mettete la fetta di salmone che avevate tenuto da parte sopra il riso.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Mini crepes di grano saraceno



Le crepes di grano saraceno sono una specialità tipica della Bretagna, regione a nord della Francia, dove vengono farcite solitamente con prosciutto, formaggio e uovo.

Per la prima volta le ho mangiate l'estate scorsa a casa di mio fratello in Provenza, cucinate dalla mia cognatina francese Elise, ottima cuoca.

Possono essere servite singolarmente, oppure, come ho fatto in questa occasione, preparate direttamente a tavola, con l'aiuto di una piastra per mini crepes. Un'altra cosa che apprezzo molto della Francia è proprio questa idea della convivialità e delle cene dove si sta tutti insieme a tavola e il cucinare diventa quasi un gioco.

Ingredienti per 6 persone

330 g di farina di grano saraceno

750 ml di acqua

10 g di sale grosso

1 uovo

Mettere la farina in una ciotola capiente, aggiungere il sale e versare piano piano l'acqua mescolando delicatamente il composto . Sempre continuando a mescolare aggiungere l'uovo precedentemente sbattuto.

Amalgamare bene gli ingredienti facendo attenzione a non formare grumi.

Lasciar riposare in frigorifero almeno 1 h.

Togliere il composto dal frigo e mescolare bene.



Scaldare la padella per crepes, o come in questo caso la griglia da mini crepes, ungere con il burro e versare un mestolo di composto (la dose varia a seconda della grandezza della padella). Distribuire bene il composto e lasciar cuocere qualche minuto, fino a che la crepes non diventa dorata. Una volta che inizia a staccarsi, con l'aiuto di una paletta girarla dall'altro lato.

Non appena la crepe è pronta, adagiare nel piatto e farcire con gli ingredienti scelti.

Ad esempio io ho messo a tavola dei taglieri con prosciutto cotto, prosciutto crudo, stracchino, formaggi (fontina, galbanino), insalata, rucola, funghi e ciascuno ha preparato le sue crepes in tanti modi diversi.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Pasta al radicchio e taleggio](#)



Chi l'ha detto che a lavoro bisogna mangiare un panino? Con un po' di organizzazione la sera prima si possono preparare piatti molto più salutari che riscaldati il giorno dopo sono comunque buoni!

Uno di questi è la pasta al radicchio, velocissima da preparare e molto versatile, basta cambiare il tipo di formaggio per avere un sapore diverso più o meno intenso. In questa versione ho usato il taleggio, ma va bene anche la fontina, per un sapore più deciso il gorgonzola, o un qualsiasi altro formaggio che avete in frigo in quel momento.

Ingredienti per 2 persone

1 radicchio

porro o scalogno

taleggio (circa 70/100 gr)

250 gr pasta

olio evo

Preparazione

Lavare il radicchio e tagliarlo a striscioline. Tagliare il porro (o lo scalogno) e metterlo in una padella con un pochino di acqua e olio per farlo appassire dolcemente. Non appena inizia a dorare aggiungere il radicchio e lasciar cuocere per circa 10/15 minuti.

Nel frattempo portare ad ebollizione l'acqua e cuocere la pasta. Scolarla molto al dente, trasferirla nella padella con il radicchio, aggiungere il taleggio (o il formaggio che avete scelto) e far saltare qualche minuto.

Lasciare raffreddare e trasferire la pasta nella "ciotolina" da asporto.

Il giorno successivo scaldare uno/due minuti al microonde.

Idea: per un tocco di croccantezza aggiungere qualche gheriglio di noce.

[Torna alla Home](#)

[Vedi le altre idee per il tuo pranzo al lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Sformatini di zucchine e brie



Facili? Decisamente... Veloci? Non tanto... Ma se una sera tornate dal lavoro, non avete pensato a nulla e non avete granché in frigorifero, questi sformatini potrebbero essere un'ottima idea come "salvacena"!

Ingredienti per 3/4 sformatini

1 zuccina grande (o 2 piccole)

1 uovo

parmigiano grattugiato

pangrattato

brie

ricotta

1 scalogno

olio evo

sale qb

pepe qb

1 noce di burro

In una padella mettete circa un cucchiaio di olio evo e uno scalogno tritato. Tagliate grossolanamente la zuccina (o le 2 zucchine se sono piccole) e mettetele a cuocere in padella quando lo scalogno sarà diventato trasparente. Cuocete per circa 10 minuti, finché le zucchine non saranno morbide. Frullate zucchine e scalogno fino ad ottenere una crema e versatela in una

ciotola. Alla crema di zucchine aggiungete un uovo e amalgamate bene il tutto. Aggiungete circa 60 o 70 g di ricotta e mescolate il composto fin a renderlo omogeneo. L'uovo e la ricotta tendono ad ammorbidire il tutto. Tagliate a dadini qualche fetta di brie e aggiungetela nella ciotola. Aggiustate di sale e pepe fintanto che il composto è ancora morbido. Ora per farlo addensare aggiungete circa 3 cucchiaini pieni di parmigiano grattugiato e 3 cucchiaini belli pieni di pangrattato. Amalgamate bene il tutto. Il composto deve addensarsi, quindi aggiungete a poco a poco pangrattato, se opportuno, affinché la consistenza del composto sia tale da superare la "prova del cucchiaino" (lasciate il cucchiaino in verticale, se non cade il composto ha la consistenza giusta).

Imburrate il fondo e i bordi di 2 o 3 pirottini di alluminio da forno e cospargete fondo e bordi di pangrattato. Versate il composto all'interno dei pirottini fino a riempirli per i 3/4.

Mettete in forno caldo a 200°C per 30 minuti circa. Io generalmente metto semplicemente i pirottini sulla teglia da forno ricoperta con un foglio di carta da forno, ma se preferite potete anche infornarli a bagnomaria.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

“Zuccarini”...ciambelline al vino ciociare



Gli “zuccarini”,ciambelline al vino ciociare, sono dei piccoli dolcini semplici e genuini, velocissimi da preparare, tipici della Ciociaria.

Ingredienti

500 g farina 00

1 bicchiere di zucchero (meglio se di canna)

1 bicchiere di olio di semi di arachide

1 bicchiere di vino bianco (o rosso per dare un tocco di colore)

semi di anice qb

Preparazione

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, il vino, l'olio e i semi di anice.



Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido .



Lasciar riposare qualche minuto e nel frattempo in due recipienti separati mettere un po' di vino e un po' di zucchero.

Stendere sulla spianatoia piccole porzioni di impasto, creare un cordoncino e chiudere a formare una ciambella, sovrapponendo i due lembi. Inzuppare un lato prima nel vino e poi nello zucchero e adagiare (con il lato zuccherato in alto) sulla teglia del forno.

Il numero di ciambelline dipende dallo spessore che può essere più o meno grande, in base ai gusti personali.

Cuocere in forno ventilato a 180° per circa 20 minuti.

Sono ottime da inzuppare nel vino e deliziose nel caffè!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Tortelli ricotta tartufo e formaggio di Fossa



Tortelli... ravioli... in Romagna le idee sono un po' confuse. Diciamo che si tende ad usare i due termini come sinonimi, ma è più giusto dire che i romagnoli parlano sempre di tortelli... Per un romagnolo i tortellini sono solo dei tortelli più piccoli e i ravioli non sono altro che tortelli grandi. Insomma, per un romagnolo tutto ciò che è quadrato, di pasta all'uovo e ripieno è un TORTELLO! Niente di più facile.

Dato che mio cognato Mirco mi ha portato un po' di tartufo bianco, oggi li ho voluti cucinare così...

Ingredienti per 2 persone

Per la sfoglia

2 uova

200 g di farina (la regola della nonna è 100 g per ogni uovo)

un pizzico di sale

Per la farcia

Ricotta

Parmigiano grattugiato

Formaggio di Fossa grattugiato

Tartufo bianco

Sale qb

Pepe qb

Preparazione della farcia

Mettete la ricotta in una ciotola e grattugiatevi sopra il tartufo. Conservate una piccola quantità di tartufo per la decorazione. Mescolate in modo omogeneo. Per addensare un po' il composto, aggiungete 2 o 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato e un cucchiaino di [formaggio di fossa](#) grattugiato. Aggiustate di sale e pepe e mettete a riposare in frigorifero mentre preparate la sfoglia.

Preparazione della pasta sfoglia

Al centro di un tagliere disponete la farina a formare una "montagnola", con le dita della mano create un buco al centro della montagnola, a formare quasi un vulcano.

Mettete le uova all'interno del buco ricavato nella farina e con una forchetta iniziate a romperle un poco alla volta ruotando la forchetta lateralmente dal basso verso l'alto. Aggiungete un pizzico di sale. Non appena le uova saranno completamente rotte ed amalgamate tra di loro, aiutandovi con la forchetta portate al centro un po' della farina e continuate con lo stesso movimento della forchetta. Ripetete con poca farina alla volta finché tutta la farina non sarà amalgamata alle uova. A questo punto iniziate ad impastare con le mani finché non otterrete un impasto omogeneo e facile da lavorare. Aggiungete farina a pizzichi se sentite che l'impasto è troppo morbido e vedete che tende ad attaccarsi al tagliere. Avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola e lasciate riposare per circa 20

minuti.

Stendete la pasta con il mattarello cercando di ottenere una circonferenza quanto più regolare possibile, per facilitare poi la farcitura.

Individuate il diametro orizzontale della sfoglia e disponete nel semicerchio superiore la farcia. Disponete circa un cucchiaino di farcia alla stessa distanza l'uno dall'altro e muovendovi in orizzontale sulla pasta sfoglia, fino a riempire tutta la semisfoglia.

Con l'altra metà di foglia ricoprite la parte farcita facendo combaciare bene i bordi e premendo un po' con le dita.

Premere leggermente con due dita anche tra le file di farcia e tagliare in orizzontale ciascuna fila con l'apposita rotella. Dopodiché premete leggermente con due dita tra ogni noce di farcia e, fila per fila, sempre con la rotella, tagliate in mezzo alle noci di ripieno in modo da formare dei quadrati, che saranno tutti uguali se avete disposto bene il ripieno.

Infarinare un vassoio di cartone e disponetevi sopra i tortelli senza metterli a contatto fra loro, perché finché la sfoglia non sarà asciutta potrebbero attaccarsi e rompersi.

Portate a bollore a fuoco medio una pentola di acqua. Intanto che l'acqua va a bollore, mettete olio evo e una noce di burro in una padella ben calda. Tagliate delle fettine di formaggio morbido e dolce (a vostra scelta) e disponetele in padella portandole a fusione.

Quando l'acqua bolle, salatela con sale grosso e buttate i tortelli, delicatamente per evitare di

romperli.

Se appena fatti, cuoceranno in un minuto (o poco più, in base allo spessore della pasta).

Quando i tortelli saliranno a galla nella pentola significa che sono cotti, anche se è sempre meglio la prova assaggio. Mettete un po' di acqua di cottura in padella con il formaggio per creare quasi una crema. Togliete i tortelli dalla pentola e finite la cottura unendoli alla crema di formaggio in padella.

Impiattate e spolverate con un po' di parmigiano grattugiato o a scaglie e ancora una grattugiata del tartufo che avevate conservato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Calamari con ripieno di patate](#)



Calamari con ripieno di patate...un'idea sfiziosa per un secondo piatto gustoso, sano e soprattutto veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

8 calamari medio/piccoli (in alternativa 4 calamari più grandi)

2 patate

pane raffermo

capperi

olive taggiasche

vino bianco qb

sale, pepe

olio evo

Preparazione

Pulire i calamari facendo attenzione a non rompere le tasche. Staccare i tentacoli, tagliarli in piccoli pezzi e bollirli per qualche minuto in acqua.

Nel frattempo lessare due patate e mettere il pane raffermo in ammollo.

Schiacciare le patate, unire la mollica di pane ben strizzata, i capperi e i tentacoli. Aggiungere sale, olio e pepe e amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Con l'aiuto di un sac à poche riempire le tasche e chiudere i lembi con un uno stuzzicadenti.

Mettere i calamari ripieni in un padella, aggiungere un pò di olio, vino bianco e olive e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Barchette di indivia panzanelate al baccalà



Le barchette di indivia si prestano per antipasti veloci e di grande effetto, come in questo caso servite con panzanella e baccalà.

Un ottimo antipasto anche per il cenone di Natale, accompagnato come nella foto, da un crostino di pane caldo e salmone.

Ingredienti

Indivia (4 barchette)
1/2 Filetto di baccalà
2 fette di Pane raffermo
Aceto qb
Olio evo

Preparazione

Cuocere il filetto di baccalà precedentemente ammollato al vapore o bollito. (I tempi di cottura variano in base alla modalità di cottura e grandezza del filetto, al vapore considerare circa 15/20 minuti).

Mentre il baccalà cuoce, mettere le fette di pane raffermo ammollo in acqua e aceto. Lavare e asciugare le barchette di indivia.

Non appena il baccalà è pronto, condire con olio e lasciare intiepidire. Nel frattempo strizzare il pane, condirlo con un pò d'olio e riempire le barchette di indivia. Adagiare i filetti sulla panzanella e servire

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)