

Scaloppine con crema al latte e patate al forno



Ecco un altro modo per preparare delle scaloppine di arista di maiale in padella: scaloppine con crema al latte e patate al forno come contorno. Potrete gustare delle scaloppine delicate e quasi cremose, ma soprattutto pronte in pochi minuti! Ecco la ricetta...

Ingredienti per 2 persone

6 fette di arista di maiale (tagliate sottili)

200 ml di latte

farina

olio evo

sale e pepe

Per le patate al forno:

2 patate medie

olio evo

sale grosso

rosmarino

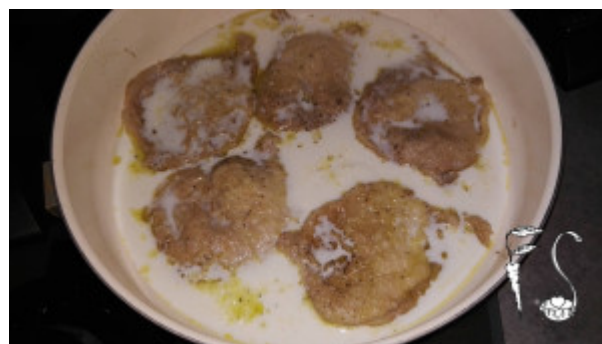
Per prima cosa pelate le patate, passatele sotto acqua fredda corrente e tagliatele alla contadina. Nel frattempo preriscaldate il forno a 200°C circa. Rivestite una teglia con carta da forno, mettete le patate, un filo d'olio evo, sale grosso e un rametto di

rosmarino. Infornate le patate e cuocete per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparate le scaloppine. Infarinate le fette di arista su entrambi i lati e lasciatele riposare per 5/10 minuti.



Versate olio evo in una padella antiaderente e cuocetevi le scaloppine per pochi minuti su entrambi i lati. Salate e pepate le scaloppine solo dopo averle girate.



Aggiungete il latte fino a ricoprire tutto il fondo della padella e lasciate cuocere per 5/6 minuti a fuoco lento, finché il latte non si è rappreso in una crema insieme all'olio.

Girate le patate di tanto in tanto in modo da farle cuocere in maniera omogenea e abbassate la temperatura del forno a 175°C circa verso fine cottura.

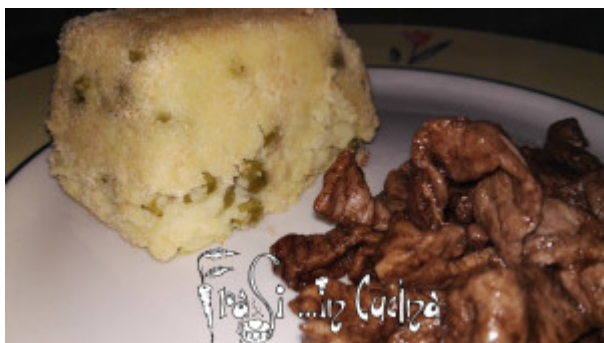
Impiattate e...buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Straccetti all'aceto balsamico con sformato di patate e piselli](#)



Oggi FraSi in cucina vi propone un secondo con contorno molto semplice e dai sapori decisi: straccetti all'aceto balsamico con sformato di patate e piselli. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

2 fette di vitellone

2 patate

80 g di piselli precotti

1 uovo

3 o 4 cucchiaini di parmigiano

3 o 4 cucchiaini di pangrattato

olio evo

sale e pepe

aceto balsamico

Per prima cosa preparate gli sformati di patate e piselli. Portate a bollore un tegame di acqua. Nel frattempo pelate le patate, tagliatele a metà e mettetele a cuocere nell'acqua bollente fino a che non saranno morbide. Scolatele e schiacciatele in una ciotola con lo schiacciapatate. Aggiungete un uovo ed amalgamate bene. Aggiungete i piselli interi, il parmigiano, il pangrattato, sale e pepe e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.

Mettete dell'olio evo in una tazzina da caffè e, con l'aiuto di un pennello da cucina, spennellate il fondo e le pareti di stampi per sformatini. Fate aderire un altro po' di pangrattato sul fondo e sulle pareti degli stampi e riempiteli con il composto di patate e piselli per i 3/4 della loro capacità. Preriscaldate il forno a 180°C circa e infornate. Fate cuocere per circa 15 minuti.

Nel frattempo preparate la carne. Tagliate a straccetti le fette di vitellone. In una padella antiaderente versate un filo d'olio evo e mettetelo a cuocere gli straccetti a fuoco medio. A metà cottura aggiungete aceto balsamico, lasciate cuocere per altri 2/3 minuti circa e aggiustate di sale.

Sfornate gli sformati di patate e piselli e servite. Un piatto povero e semplice ma davvero di gusto.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Gateau di patate di nonna Cettina rivisitato



E con grande piacere oggi abbiamo di nuovo con noi Marina dalla Sicilia, che dopo la [torta al Vermouth](#) ci propone un'altra preziosa ricetta di Nonna Cettina: gateau di patate cremoso e saporito...che da tradizione va chiamato rigorosamente gattò con due T e l'accento sulla O!!!

Marina ha aggiunto alla ricetta della nonna un tocco di personalizzazione e ci propone un gateau colorato, più simpatico e sfizioso.

Ingredienti per 6 persone

1,5 kg di patate (in questo caso 1/2 Kg di patate viola, 1/2 Kg di patate dolci arancioni e 1/2 Kg di patate normali)

60 g di burro

60 g di farina

2 uova

150 g di parmigiano grattugiato
pangrattato

200 prosciutto cotto

150 formaggio a pasta filante (tipo galbanino o fontina dolce o entrambi)

sale, pepe e noce moscata (q.b.)

Lessare le patate e schiacciarle ancora calde, aggiungere subito il burro a tocchetti e impastare con le mani (stando attenti a non scottarsi troppo) fino a rendere l'impasto morbidissimo e a non sentire più granulosità sotto le dita, aggiungere farina uova e parmigiano e impastare ancora aggiustando di sale e pepe e abbondando con la noce moscata.



Imburrare una teglia e ricoprirla con un velo di pangrattato, fare il primo strato di patate di circa 1cm 1 cm e mezzo. In questo caso con le patate viola. Mettere il prosciutto cotto, poi il formaggio e una spolverata di parmigiano.



Procedere con il secondo strato, in questo caso con le patate arancioni, di nuovo prosciutto cotto e formaggio sopra a coprire.



Coprire con un ultimo strato di patate, ricoprire di pangrattato, lasciando poi qua e là dei ciuffetti di burro che in cottura gratineranno la superficie.



Con queste dosi e una teglia ovale (24x15) vengono tre strati, che è il numero perfetto per il giusto equilibrio tra patate e ripieno.

Cuocere in forno a 200° per circa 40 minuti.



Grazie ancora a Marina per aver partecipato di nuovo

alla nostra rubrica ma soprattutto grazie a Nonna Cettina e alle sue fantastiche ricette.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)

[Sformatini zucca e ricotta](#)



Colorati e genuini, i nostri sformatini zucca e ricotta sono deliziosi.

Senza aggiunta di uovo, panna o altri ingredienti, il segreto del piatto è nella sua semplicità. Una zucca biologica, una ricotta di pecora fresca e il risultato è garantito.

Ottimi come secondo da servire con contorno di patate e zucca al forno, ma perfetti anche come antipasto.

Ingredienti per 8 sformatini

600 g di zucca

450 g di ricotta di pecora

80 g di pangrattato

1 cipollina fresca
salvia
olio
sale
peperoncino

per il contorno di patate e zucca

250 di patate
250 g di zucca
salvia
olio
sale
peperoncino

Pulire la zucca, eliminando la buccia e i filamenti interni. Lavarla sotto l'acqua corrente e tagliarla a dadini. Scaldare un filo d'olio in una padella per cuocere la zucca; aggiungere il sale, la cipollina tagliata finemente, un pizzico di peperoncino e la salvia.



Cuocere a fuoco medio per circa 15/20 minuti, fino a che la zucca non si ammorbidisce e si schiaccia con una forchetta.

Trasferire la zucca nel bicchiere di un frullatore, aggiungere la ricotta e ridurre in tutto in una crema omogenea.

Aggiungere un cucchiaino di pangrattato e amalgamare

bene.



Ungere i pirottini con un filo d'olio, cospargere con il pangrattato e riempire con il composto di zucca e ricotta. Lasciar riposare prima della cottura. In alternativa si possono anche preparare in anticipo e congelarli fino al momento dell'utilizzo.



Preparare ora il contorno di patate e zucca: pulire la zucca eliminando la buccia e i filamenti interni. Pelare le patate e lavare tutto sotto l'acqua corrente. Tagliare le verdure a dadini, trasferirle nella teglia del forno, condire con olio, sale, peperoncino e qualche foglia di salvia.

Cuocere in forno caldo ventilato per circa 40 minuti. A metà cottura del contorno, informare anche gli sformatini che devono cuocere circa 20 minuti.



Capovolgere gli sofrmatini nel piatto, aggiungere il contorno e servire.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Boeuf carottes](#)



Ed eccoci di nuovo con la nostra rubrica, l'[Angolo degli Ospiti](#) ad accogliere un ospite davvero speciale: Elise dalla Francia che dopo averci onorato lo scorso anno della sua [tartiflette](#) oggi ci propone un altro piatto tipico della cucina francese: boeuf carottes, uno stufato di manzo con carote.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

800 g di spezzatino di manzo

carote

2 foglie di alloro

1 cipolla

sale

olio

1 bicchiere di vino bianco

300 g di riso

Per prima cosa pulire la cipolla, tagliarla in piccoli pezzettini e soffriggerla in una pentola con un filo di olio.

Tagliare la carne in pezzettini, trasferirla nella pentola con la cipolla e farla rosolare a fuoco alto per qualche minuto su tutti i lati. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare.



Nel frattempo pulire le carote eliminando le due estremità e la buccia. Tagliare le carote a metà nel senso della lunghezza e trasferirle nella pentola con la carne.

Aggiungere un pizzico di sale, le foglie di alloro e un bicchiere di acqua.



Per una cottura più veloce è possibile usare la pentola a pressione. Una volta preparati tutti gli ingredienti secondo il procedimento sopra descritto, chiudere la pentola e lasciar cuocere circa 30 minuti.

Se invece preferite una cottura tradizionale, cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti, un'ora.

L'acqua di cottura deve asciugarsi lasciando un sughino saporito e cremoso.



Mentre è sul fuoco, cuocere il riso e servirlo come accompagnamento.

Grazie Elise da Frasinucina per questa bellissima ricetta, torna presto a trovarci!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Medaglioni di maiale pancettati



Oggi FraSi in cucina vi propone un classico a cui non si dice mai di no: medaglioni di maiale pancettati con contorno di patate al forno!

Ingredienti per 2 persone

400 g di filetto di maiale

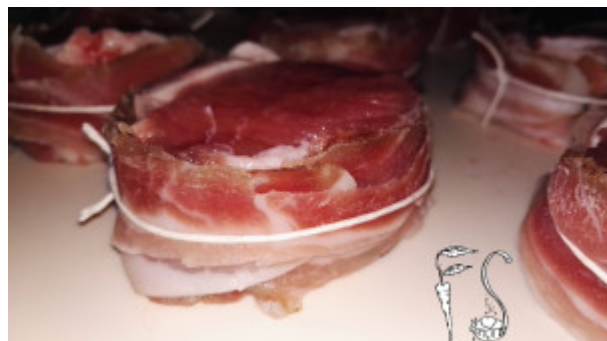
80 g di pancetta

2 patate

olio evo

sale e pepe

Tagliate il filetto in medaglioni alti circa 2 cm. Avvolgeteli con le fettine di pancetta e fermate la pancetta con dello spago da cucina.



In una padella a fondo alto mettete un po' d'olio evo e mettete a rosolare i medaglioni a fiamma abbastanza

vivace. Cuocete per circa 2/3 minuti su ogni lato fino a creare la doratura in superficie. Aggiustate di sale e pepe (poco sale, perché già c'è la pancetta). Abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e fate cuocere per circa 15 minuti. Potete aiutarvi con un termometro da cucina per la cottura della carne, che dovrà essere bella rosolata all'esterno ma tenera all'interno.



Per le patate al forno, pelate le patate e lavatele sotto l'acqua fredda corrente. Tagliatele cubetti e mettetele in una teglia rivestita di carta da forno. Aggiungete un filo d'olio evo, sale grosso e un rametto di rosmarino. Infornate in forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti.

Quando i medaglioni di filetto saranno pronti, eliminate lo spago e impiattate insieme alle patate al forno. E buon appetito!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Polpettone di carne



Dopo una settimana ricca di primi piatti gustosi e invitanti oggi Frasincucina vi propone un secondo classico della cucina italiana, il polpettone di carne, ripieno di prosciutto cotto e formaggio.

La particolarità di questa ricetta è la cottura, che viene fatta in padella con acqua e vino, in modo che la carne possa cuocere lentamente e rimanere morbida.

Un secondo adatto a grandi e piccini!

Ingredienti per 4 polpettoni

1,3 kg di carne di manzo macinata

100 g di pane raffermo

250 g di prosciutto cotto

8 sottilette

pangrattato

sale

per la cottura

1 cipolla

rosmarino

olio

400 ml di acqua

100 ml di vino bianco

Per prima cosa mettere il pane raffermo in una scodella e coprirlo di acqua. Lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

In una ciotola capiente versare la carne, aggiungere il sale, il pane strizzato ed amalgamare bene.



Abbiamo preferito non arricchire la carne con altri ingredienti e vi garantiamo che il risultato è ugualmente gustoso.

In alternativa potete aggiungere un uovo, del parmigiano e del prezzemolo tritato.

Dividere la carne in 4 parti uguali. Appiattare ogni porzione su un tagliere e mettere al centro due fettine di prosciutto cotto e due sottilette. Arrotolare il polpettone e passarlo nel pangrattato.



Con le dosi indicate si ottengono 4 polpettoni, sufficienti per 6/8 persone. Si possono congelare interi prima della cottura e cuocere al momento del

bisogno.

In una padella capiente, rosolare la cipolla precedentemente tagliata a fettine sottili con un filo d'olio, aggiungere due polpettoni, il rosmarino, l'acqua e il vino bianco.

Cuocere a fuoco lento per circa un'ora; dopo circa mezz'ora girarli per cuocere l'altro lato.



Quando l'acqua di cottura è quasi asciutta e rimane sul fondo una crema, il polpettone è pronto.

Lasciarlo raffreddare e poi tagliarlo a fette non troppo sottili. Prima di servire scaldare le fette nella padella di cottura in modo che si ammorbidiscano con il condimento.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Oca al forno con cavolo rosso alle spezie



Oggi abbiamo l'onore di ospitare Kurt, che ci propone un piatto tipico della sua terra di origine, la Germania.

Personalmente ho avuto modo di gustare dal vivo questa splendida ricetta e ringrazio Kurt per aver accettato di far parte della nostra rubrica. Vi assicuro che il piatto è gustoso, ricco e perfetto per un pranzo in famiglia.

Ingredienti 6 persone

1 oca intera

½ cavolo rosso

1 cipolla

2 mele (tipo golden)

2 cucchiaini di zucchero

1 bicchiere di aceto di sidro

2 chiodi di garofano

olio e burro

sale

pepe

Per prima cosa pulire l'oca eliminando le frattaglie interne e il grasso.

Lavarla sotto l'acqua corrente e adagiarla in una teglia capiente;aggiungere un bicchiere di acqua e bucherellare la pelle per far uscire il grasso durante la cottura.



Scaldare il forno a 180° ed infornare l'oca senza alcun condimento. Di volta in volta aggiungere un bicchiere di acqua nella teglia in modo che non rimanga mai asciutta e non si bruci il grasso che via via viene rilasciato.

Cuocere per il tempo necessario, tenendo conto che per circa 500 grammi di carne occorrono 15/20 minuti.

Per un'oca intera con cottura lenta occorreranno circa 2/3 ore.



Mentre l'oca è in forno preparare il cavolo rosso.

Per prima cosa tagliare il cavolo a lamelle e lavarlo sotto l'acqua corrente. Sbucciare la mela, tagliarla a pezzettini e tenerla da parte. Sminuzzare la cipolla e farla rosolare in una pentola grande in ghisa con olio e burro.

Quando la cipolla è bene colorita aggiungere la mela,

lo zucchero e far caramellare.

Aggiungere il cavolo, l'aceto, i chiodi di garofano schiacciati, sale e pepe, e un pochino di acqua.

Coprire e cuocere finché il cavolo non diventa morbido.

Durante la cottura verificare l'acidità data dall'aceto e nel caso regolarla aggiungendo un po' di zucchero.



Quando l'oca è pronta tagliarla a pezzetti e servirla con il cavolo e un po' di purè di patate.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nell'Angolo degli Ospiti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Filetti di merluzzo con](#)

carciofi



Non sempre per cena si ha il tempo di preparare dei piatti elaborati e tenere sempre nel congelatore gli ingredienti giusti è un'ottima ancora di salvezza.

Il piatto di oggi infatti è preparato con ingredienti congelati, pronti all'uso, ma non per questo meno buoni.

La particolarità del piatto sta nell'abbinamento di ingredienti insoliti, ma l'esperimento è ben riuscito.

Ingredienti per 2 persone

- 300 g di carciofi surgelati
- 400 g di filetti di merluzzo
- 2 cucchiaini di olive taggiasche
- 1 cucchiaino di capperi
- Olio
- sale

Per prima cosa mettere i carciofi in un padella con un filo di olio e un pochino di acqua. Aggiungere le olive e i capperi e cuocere per circa 10/minuti, fino a che i carciofi si ammorbidiscono.



Trasferire i carciofi in un piatto e tagliarli a spicchi.

Adagiare i filetti di merluzzo nella padella, aggiungere i carciofi e un filo di olio.

Cuocere per circa 15 minuti e se necessario aggiungere un pochino di acqua durante la cottura.



Pochi minuti i filetti di merluzzo con carciofi saranno pronti.

Una ricetta salvacena, semplice, veloce ma gustosa!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Involtini con asparagi



Un secondo simpatico da presentare, leggero e gustoso: involtini con asparagi e formaggio filante. Un'idea originale per una cena in compagnia.

Ingredienti per 2 persone

300 g di petto di pollo in fette sottili

300 g di asparagi

8/10 fettine di formaggio dolce tipo [Galbanino](#)

olio

sale

pepe

Per prima cosa cuocere gli asparagi in acqua bollente per qualche minuto, fino a che non diventano morbidi.

In questa ricetta abbiamo usato degli asparagi congelati ma, se di stagione, potete utilizzare gli asparagi freschi. In questo caso, prima di cuocerli, eliminare la parte finale del gambo e lavarli accuratamente.

Quando gli asparagi sono cotti, scolarli e saltarli in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Lascarli raffreddare qualche minuto.

Nel frattempo, stendere le fettine di petto di pollo su un tagliere, mettere al centro il formaggio, tagliato a metà e 2 asparagi, tagliati in tre parti. Arrotondare

ogni involtino delicatamente, chiudere le estremità con uno stuzzicadenti e infarinarli.



Scaldare nella padella utilizzata prima per gli asparagi un filo d'olio, adagiare gli involtini, salare leggermente, aggiungere una spolverata di pepe e cuocere per circa 15 minuti girandoli di tanto in tanto per farli dorare su tutti i lati.



Quando sono cotti, trasferirli nel piatto e aggiungere una fettina di formaggio che con il calore si fonderà e renderà tutto ancora più gustoso.

Per un'alternativa provate anche i nostri [involtoni di petto di pollo con carciofi](#).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)