

Baccalà con pomodorini e olive



Semplice e saporito, il baccalà con pomodorini e olive è un secondo gustoso e veloce da preparare.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

1 filetto di baccalà

200 g di pomodorini

30 g di porro

2 cucchiaini di olive verdi

olio

Per prima cosa lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in una padella con un filo d'olio e il porro.

Cuocere per circa 10 minuti, il tempo necessario per ammorbidire i pomodori e aggiungere le olive verdi.

Tagliare il filetto di baccalà in due parti, adagiarlo sulla salsa e cuocerlo a fuoco basso per circa 15 minuti.



Servire caldo, con un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Uova in camicia](#)



A volte ci preoccupiamo di non avere nessuna idea per preparare una cena all'ultimo minuto e invece basta guardare bene dentro il frigorifero e la soluzione è davanti ai nostri occhi.

Un esempio sono le uova in camicia, un piatto che può sembrare semplice e banale, ma è piuttosto un piatto gustoso e leggero che si può preparare in pochi minuti.

Ingredienti per 2 persone

4 uova
acqua
olio
sale e pepe

Per prima cosa riempire un pentolino con acqua e portare quasi ad ebollizione.

Nel frattempo rompere il primo uovo e metterlo in un piattino. Quando l'acqua sta per bollire, abbassare la fiamma e con un cucchiaino mescolare velocemente in modo da formare un mulinello al centro del quale versare l'uovo.

Cuocere per 3/4 minuti.

Mentre il primo uovo cuoce, preparare il secondo nel piattino. Scolare con l'aiuto di un mescolo forato l'uovo cotto e versare all'interno dell'acqua il secondo.

Ripetere per tutte le uova.

Condire con un filo d'olio a crudo e spolverare con sale e pepe a volontà.

Servire ben caldo con una fetta di pane casereccio...indispensabile per fare l'immane scarpetta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Sformatini di peperoni
cornini](#)



Ci prepariamo a cambiare stagione, ma ancora la pioggia e la nebbia si fanno vedere poco e si alternano a giornate soleggiate e calde. Utilizziamo quindi gli ultimi peperoni cornini per preparare degli sformatini di peperoni e formaggi, ottimi come antipasto o come contorno.

Ingredienti per 2 sformatini

1 peperone (cornino) verde
1 peperone (cornino) giallo
1 uovo
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini di pangrattato
2 fette di formaggio (non troppo stagionato)
olio evo
sale e pepe
1 noce di burro

Lavate i peperoni cornini, privateli dei semi e dei filamenti e tagliateli a dadini. Mettete i peperoni a cuocere in padella con un filo d'olio evo, a fuoco medio per circa 15 minuti. Quando i peperoni saranno morbidi, toglieteli dal fuoco e passateli al mixer fino ad ottenere quasi una purea. Versate la purea di peperoni in una ciotola, aggiungete un uovo e mescolate per amalgamare bene il composto. Aggiungete due cucchiaini pieni di parmigiano grattugiato e mescolate. Tagliate a dadini molto piccoli il formaggio: io ho

usato una caciotta di mucca, ma potete scegliere il formaggio che preferite, purché non sia troppo stagionato. Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene. In ultimo, aggiungete due cucchiaini pieni di pangrattato e mescolate fino ad ottenere un composto abbastanza denso.



Imburrate due pirottini e cospargeteli, sul fondo e sulle pareti, con il restante cucchiaio di pangrattato. Versate il composto all'interno dei pirottini.



Infornate a circa 175°C a forno ventilato per circa 20 minuti.

Togliete gli sformatini di peperoni quando sono dorati in superficie, lasciateli raffreddare per qualche minuto prima di toglierli dagli stampi. E buon appetito!



Toast di arista



Quando abbiamo poco tempo per cucinare e pensiamo a qualcosa di veloce, a tutti noi viene in mente un classico toast con prosciutto cotto e sottiletta! Allora abbiamo pensato di sostituire il pane da toast con delle sottilissime fettine di arista ed ecco che, con la stessa velocità e semplicità, si può ottenere qualcosa di più gustoso: i Toast di arista!

In questa ricetta li abbiamo chiusi a involtini, ma si possono cuocere soltanto con il prosciutto, come se fossero dei saltimbocca, e adagiarvi sopra la sottiletta fino a che non si fonde.

Ingredienti per 2 persone

5 fette di arista (tagliate sottili)

5 fettine di prosciutto cotto
5 sottilette
olio
sale
pepe

Mettete a scaldare una padella con un filo d'olio evo. Disponete una fetta di arista su un tagliere, stendetevi sopra una fetta di prosciutto cotto e ancora sopra una sottiletta.

Arrotolate l'arista, facendo attenzione che non fuoriescano sottiletta e prosciutto cotto, e chiudete con un bastoncino per involtini. Ripetete lo stesso procedimento per tutte le fette di arista e mettetele in padella.



Lasciate cuocere i toast di arista a fuoco medio per circa 10/15 minuti girandoli di tanto in tanto, in modo che cuociano in maniera uniforme. Il prosciutto cotto si abbrustolirà leggermente e la sottiletta si fonderà all'interno. Aggiustate di sale e pepe.



Il risultato è davvero gustoso ma leggero! Facile da preparare, proprio come un toast, ed è anche un perfetto "svuota frigo"!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Tortini di ricotta e zucchine](#)



Avete degli amici a cena e cercate una ricetta veloce da fare? Questi tortini di ricotta e zucchine fanno proprio per voi. Molto veloci da preparare, sani e gustosi ottimi come aperitivo, antipasto, ma anche come secondo.

Ingredienti per 5 tortini

250 g di ricotta (meglio se di pecora)

2 zucchine

Sale

Olio

Noce moscata

Burro e pangrattato per i pirottini

Per prima cosa lavare le zucchine, eliminare le due estremità e con l'aiuto di una grattugia, tritarle. Saltare le zucchine in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Nel frattempo schiacciare la ricotta con una forchetta, aggiungere la noce moscata, e le zucchine.



Imburrate i pirottini e cospargeteli con il pangrattato, versare il composto e cuocere a 170 gradi in forno ventilato per circa 15/20 minuti.



Una volta sfornati i tortini, lasciarli raffreddare qualche minuto e capovolgerli delicatamente in un piatto.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Menu di mare



Il nostro ospite d'onore oggi è Giuseppe, noto a tutti come Zio Giusa, ciociaro di nascita e lodigiano di adozione, che ci propone un Menu di mare: linguine con vongole e zucchine come primo piatto e filetto di rana pescatrice alla pizzaiola come secondo.

Ingredienti per 4 persone

Linguine con vongole e zucchine

400 g di linguine

1 kg di zucchine

1 kg di vongole

1 cipolla

olio

Mettere le vongole in ammollo con acqua e sale per 6/7 ore e lavarle sotto l'acqua corrente prima della preparazione.

Far aprire le vongole in una padella con 1 bicchiere di acqua e tenerle da parte.

Pulire la cipolla, tagliarla finemente e soffriggerla in una padella capiente con l'olio. Non appena la cipolla inizia a dorare, toglierla dalla padella e

mettere nell'olio di cottura le zucchine precedentemente tagliate a fettine. Scolare le vongole e filtrare l'acqua di cottura con un tovagliolo di stoffa in modo che trattenga la sabbia. Aggiungere l'acqua alle zucchine e cuocere per circa 10 minuti, in modo che formino una crema. Sgusciare metà delle vongole e lasciare l'altra metà con i gusci e aggiungerle alle zucchine cotte.



Cuocere la pasta, scolarla al dente e ripassarla qualche minuto nel condimento.



Rana pescatrice alla pizzaiola

1 filetto di rana pescatrice (o coda di rospo), circa 1 kg

500 g di pomodorini pachino

1/2 cipolla

sale

origano

olio

Per prima cosa lavare il pesce e scolarlo dell'acqua in eccesso.

Pulire la cipolla, tagliarla finemente e soffriggerla nell'olio. Non appena inizia a dorare eliminarla e aggiungere all'olio di cottura i pomodorini tagliati a metà, l'origano e un pizzico di sale.

A metà cottura dei pomodori pachino, aggiungere il pesce che mentre cuoce prende il sapore del condimento.

Ringraziamo Zio Giusa per aver partecipato al nostro angolo degli ospiti e lo salutiamo pubblicando la sua foto in versione Chef.



E voi cosa aspettate? Scriveteci e inviateci la vostra ricetta, vi aspettiamo nel nostro angolo degli Ospiti.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi altri Primi](#)

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

Hamburger con le verdure



L'hamburger con le verdure è la giusta ricompensa dopo una giornata faticosa al lavoro o dopo tanto sport! Noi la vediamo così: non vanifica l'attività fatta, semmai stimola a ripeterla anche il giorno dopo! E poi è una cena veloce e semplice da preparare, il piatto unico per eccellenza!

Ingredienti per 2 hamburger

2 panini da hamburger
2 sottilette
200 g circa di macinato di manzo
1 peperone rosso
1 zucchina
olio evo
sale e pepe

Per prima cosa lavate la zucchina e il peperone rosso. Tagliateli a dadini e metteteli a cuocere in padella con un filo di olio evo per circa 10 minuti. Nel frattempo prendete metà macinato di manzo e, con

l'aiuto di uno stampo per hamburger, pressate la carne. Ripetete l'operazione con i restanti 100 g circa di macinato. Mettete i due hamburger a cuocere in una bistecchiera, girandoli di tanto in tanto per cuocere in maniera uniforme entrambi i lati degli hamburger.



Quando le verdure saranno cotte, aggiustate di sale e pepe, toglietele dal fuoco e tenetele in caldo.

Intanto che gli hamburger terminano la cottura, tagliate a metà i panini da hamburger e fateli abbrustolire nel tostapane, oppure nella stessa bistecchiera in cui sta cuocendo la carne.

Una volta che la carne avrà raggiunto il livello di cottura desiderato, iniziate a comporre l'hamburger: al centro del piatto disponete la metà inferiore del panino, adagiatevi sopra un hamburger, poi la sottiletta, che piano piano tenderà a fondersi, mettete sopra un po' di verdura a dadini e chiudete con la metà superiore del panino. Ripetete per il secondo hamburger e disponetevi ai lati i dadini di zuccina e peperone rimasti.

E mi raccomando... gustateveli rigorosamente con le mani!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e Contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Zucchine gialle ripiene



Belle, colorate e simpatiche, queste zucchine gialle ripiene sono davvero sfiziose.

Un piatto semplice e veloce che si può preparare anche con le zucchine tonde verdi, la differenza è solo nel colore.

Ingredienti per 2 persone

2 zucchine tonde

50 g formaggio (tipo scamorza)

sale

olio

Tagliare le zucchine eliminando delicatamente la calotta superiore. Per un effetto decorativo, incidere con un coltello appuntito la zuccina con un movimento a zig e zag, per tutta la circonferenza e staccare delicatamente la parte superiore con una leggera rotazione.

Eliminare la parte interna delle due zucchine e cuocerla in una padella con un filo di olio mezzo bicchiere di acqua per circa 10 minuti.

Nel frattempo bollire le zucchine in una pentola con acqua calda per circa 10/15 minuti facendo attenzione a

non cuocerle troppo altrimenti si possono rompere.
Scolarle e tenerle da parte.

Frullare l'interno delle zucchine in modo da formare una crema, aggiustare di sale e aggiungere il formaggio tagliato a dadini.

Riempire le zucchine con la crema, informare e cuocere a 180 ° per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Creme di verdure della Provenza



In un negozietto della Provenza, vicino Lançon, ho trovato tante verdure che qui in Italia non avevo mai visto, belle, colorate e anche in miniatura...



Ovviamente non ho saputo resistere e mi sono fatta prendere dalla curiosità, ma una volta a casa mi sono detta..e ora?!Spazio alla fantasia... ecco qui la mia creazione, un piatto di creme e crostini coloratissimo. A casa potete rifarlo con le normali verdure, forse sarà meno colorato ma senza dubbi ugualmente buono.

Crema di zucchine gialle

Ingredienti

1 zuccina gialla

20 g pinoli

olio

sale

Lavare la zuccina, togliere le estremità e tagliarla a dadini. Frullare aggiungendo i pinoli, un filo d'olio e un pizzico di sale.

Usare la crema come accompagnamento di crostini di pane caldi.

Crostini con Crema di melanzane gialle



Ingredienti

6 mini melanzane gialle

2 fette di pane

4 fette di formaggio

Pulire le melanzane eliminando la parte superiore, tagliarle a rondelle e cuocerle in padella con un filo d'olio e mezzo bicchiere di acqua. Frullare grossolanamente e tenere da parte. Tostare le fette di pane, aggiungere il formaggio, farlo sciogliere con il

calore del pane. Coprire con la crema di melanzane e servire.

Crema di mini peperoni



Ingredienti

6 mini peperoni

2 fette di pane

4 fette di formaggio

Pulire i peperoni e cuocerli in padella con un filo di olio e mezzo bicchiere di acqua. Frullarli aggiungendo se necessario acqua calda in modo da formare una crema che può essere servita, come per la crema di melanzane, con dei crostini di pane e formaggio.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Friggitelli con gamberi e triglie



I friggittelli con gamberi e triglie sono il risultato di un esperimento, un abbinamento insolito ma molto ben riuscito.

Un secondo con contorno appetitoso semplice e veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

6 gamberi

250 g di friggittelli

150 g di triglie in filetti

250 g di pomodorini

timo

basilico

olio

sale

Per prima cosa pulire i friggittelli eliminando il cappello superiore e i semi interni. dividerli a metà e lavarli sotto l'acqua corrente.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi. Trasferire tutto in una padella, aggiungere mezzo bicchiere di acqua, sale, olio, le foglie di basilico e di timo.

Cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.



Mentre i friggirelli sono sul fuoco pulire il pesce. Eliminare la coda dei gamberi, il guscio, lasciando solo la testa, e estrarre il filamento nero interno. Lavarli e asciugarli con carta da cucina.

I filetti di triglia di solito sono già pronti per la cottura, eventualmente eliminare eventuali spine. Non appena i friggirelli sono pronti metterne metà in un piatto e lasciare l'altra metà nella padella.

Aggiungere i gamberi e le triglie e cuocere per circa 10 minuti girando a metà cottura.



Trasferire in un piatto, aggiungere i friggirelli tenuti da parte e servire.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)