

Hamburger alla cipolla con patate e insalata



Un piatto unico per una cena rustica molto gustosa: hamburger alla cipolla con patate e insalata! Quasi un finger food da accompagnare rigorosamente con un'ottima birra!

Ingredienti per 2 persone

3 panini per mini hamburger
macinato di manzo
1/4 di cipolla
2 sottilette
insalata verde
2 patate medie
olio evo
sale e pepe

Pelate le patate e tagliatele a dadini. Rivestite una teglia con carta da forno e mettete le patate con un filo d'olio evo e una manciata di sale grosso. Scaldate il forno a circa 180°C e, non appena il forno sarà caldo, infornate le patate.

Nel frattempo tagliate finemente la cipolla e amalgamatela al macinato di manzo. Con l'aiuto di un coppa pasta ricavate dei mini hamburger e metteteli a cuocere sulla griglia girandoli di tanto in tanto.

Tagliate a metà i panini e abbrustoliteli nel tostapane o sulla stessa griglia su cui stanno cuocendo gli hamburger.

Quando gli hamburger saranno cotti anche all'interno, lavate l'insalata e mettetene qualche foglia sul fondo del panino. Adagiatevi sopra gli hamburger e sopra mettete la sottiletta. Richiudete e impiattate.

Condite la parte restante di insalata e, non appena pronte, impiattate anche le patate al forno.

Ed ecco che il vostro piatto unico gustoso e colorato è pronto da portare in tavola! Vi basterà stappare una birra fresca e la cena è servita!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[**Crostata di frutta integrale
al profumo di arancia**](#)



Eccoci nuovamente all' appuntamento con la nostra rubrica l'Angolo degli Ospiti, con un dolce presentato dalla nostra amica Katia che ci propone la crostata di frutta integrale al profumo di arancia.

Una ricetta deliziosa e molto profumata, ma allo stesso tempo meno calorica di una classica crostata...beh che dire se avete voglia di una crostata ma pensate che sia troppo "cicciosa" questa fa al caso vostro.

Ingredienti

Per la frolla

250 g di farina di integrale

100 g di zucchero di canna

60 ml di olio

100 ml di yogurt bianco o greco

1 pizzico di curcuma (opzionale per dare colore)

8 g di lievito per dolci o di cremor tartaro

Scorza grattugiata di limone non trattato

Per la crema pasticcera al profumo d'arancia

2 uova

100 g zucchero

75 g farina o fecola

$\frac{1}{2}$ l latte

scorza di arancia

Per la decorazione

Frutta a piacere

Gel per torte

Preparazione base della frolla

In una ciotola riunire tutti gli ingredienti secchi, mescolarli e unire l'olio e lo yogurt. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una palla compatta.

La pasta può essere utilizzata subito oppure la si può avvolgere in un foglio di pellicola trasparente e conservare per 3-4 giorni in frigo.

Stendere la sfoglia in una teglia antiaderente o cosparsa con olio e farina, facendo attenzione a fare i bordi belli alti e marcando l'angolo tra la base e il bordo, perché in cottura tenderà a gonfiarsi.

Mettere in forno a 180 gradi per circa 15 min. Una volta cotta far raffreddare la base.

Preparazione della crema

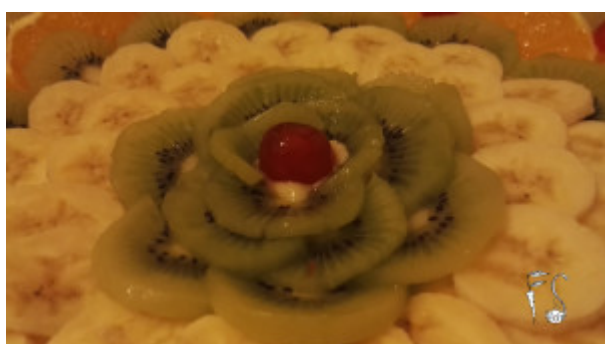
Mescolare bene con la frusta i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere una crema di colore chiaro, unire la farina e il latte freddo e la scorza di arancia. Mettere sul fuoco basso e mescolare finché la crema si addensa. Far raffreddare.

Composizione della crostata

Versare la crema sopra la crostata, tagliare e disporre la frutta sopra la crema.



Preparare il gel per torte e, una volta intiepidito, versarlo sulla frutta facendo attenzione che tutta la frutta venga coperta.



Ringraziamo Katia per aver partecipato alla nostra rubrica e l'aspettiamo per un'altra deliziosa ricetta. E voi cosa aspettate? Inviateci la vostra ricetta!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

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

[**Lasagne zucca e salsiccia**](#)



Finalmente è arrivato il momento della zucca, un'alleata della nostra cucina, buona, profumata, colorata, ottima per mille ricette.

Oggi vi proponiamo delle lasagne con zucca e salsiccia, una vera bontà. Buone da gustare al momento ma anche il giorno successivo in ufficio.

Ingredienti per 6 persone

16 fogli di pasta per lasagne già pronta

750 g di zucca

1 cipolla

2 salsicce

4 foglie salvia

sale

peperoncino

pan grattato

vino bianco

Per la besciamella

1 litro di latte

4 cucchiaini di farina

100 g di burro

sale

noce moscata

Per prima cosa pulire la zucca, eliminando la buccia e i semi interni. Tagliare la zucca e la cipolla a dadini e metterle in una pentola con un filo di olio, sale, le

foglie di salvia e il peperonicino. Aggiungere mezzo bicchiere di acqua e cuocere per circa 30 minuti. Nel frattempo in una padella cuocere le salsicce tagliate in piccole parti con un po' di vino bianco. Non aggiungere né sale né olio.



Mentre il condimento è sul fuoco, preparare la besciamella.

In un pentolino abbastanza capiente sciogliere il burro e non appena liquido, prima che inizi a bollire, aggiungere 4 cucchiaini di farina, mescolare bene facendo amalgamare il composto. Aggiungere un pizzico di sale e piano piano il latte, mescolando continuamente per non formare grumi. Cuocere la besciamella il tempo necessario per farla addensare, mescolando continuamente. A fine cottura, regolare di sale e aggiungere una grattata di noce moscata.



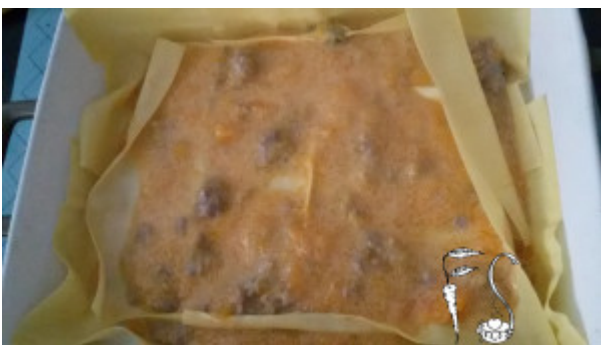
Unire le salsicce ormai cotte alla zucca e aggiungere due mestoli di besciamella. Mescolare bene per amalgamare il tutto. Il composto risulterà abbastanza liquido.

Ora che tutti gli ingredienti sono pronti iniziamo con la preparazione delle lasagne.

Versare un po' di besciamella sul fondo di una teglia e coprire con i fogli di pasta, in modo da foderare bene la base della teglia.

Aggiungere il composto di zucca e salsiccia, ricoprire con altri fogli di pasta e continuare fino al completamento degli ingredienti.

Sull'ultimo strato di pasta versare la besciamella restante e una spolverata di pangrattato.



Cuocere per 40/45 minuti in forno ventilato a 175°.



Ottima da mangiare al momento ma perfetta anche il giorno successivo per il pranzo in ufficio.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi le altre ricette del Pranzo a Lavoro](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Pasta alla zucca su crema di squacquerone e limone bio](#)



La zucca, come abbiamo detto tante volte, è la protagonista indiscussa delle nostre tavole in autunno!

L'abbiamo preparata in tanti modi, ma non c'è mai fine agli abbinamenti... oggi infatti ne abbiamo sperimentato uno nuovo, con una crema di squacquerone e limone bio, che è risultato davvero squisito che vi suggeriamo di provare! E allora ecco la ricetta della pasta alla zucca su crema di squacquerone e limone bio! Noi ve la proponiamo con i cellentani, ma provatela anche con altri formati di pasta, per esempio con delle trofie! Non ve ne pentirete!

Ingredienti per 2 persone

200 g di pasta (cellentani)
80 g di zucca tagliata a dadini
40 g di squacquerone
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
buccia di limone bio q.b.
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Tagliate la zucca a dadini, privandola della buccia. In una padella, mettete un filo d'olio evo, il rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio in camicia a rosolare. Togliete lo spicchio d'aglio e mettete in padella i dadini di zucca. Cuocete a fuoco medio-basso in modo che la zucca butti fuori la sua acqua.



Nel frattempo preparate la salsa. In una ciotola mettete lo squacquerone, diluitelo con un po' d'acqua, grattugiatevi la scorza di limone, dopo averlo lavato, e passate il tutto con il minipimmer in modo da ottenere una crema non troppo densa. Aggiustate di sapore, se necessario.



Portate a bollore un tegame d'acqua, salatela e buttate la pasta. Quando la pasta sarà cotta scolatela e saltatela in padella insieme alla zucca, che nel frattempo si sarà ammorbidita a sufficienza (deve essere piuttosto morbida).



Mettete due cucchiari circa di crema di squacquerone a specchio sul piatto, adagiatevi sopra la pasta con la zucca e versatevi sopra un altro cucchiaino di salsa.



Se volete, potete decorare con un altro rametto di rosmarino!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Polpette di peperoni vegane



Oggi vi proponiamo delle polpette di peperoni vegane, semplicissime e veloci da preparare.

Ottime per antipasto, per un apericena o, se accompagnate con un bel piatto di verdura, anche come secondo.

Ingredienti per 8 polpette

300 g di peperoni

200 g di patate

60 di pane raffermo

olio

pangrattato

Per prima cosa lavare i peperoni sotto l'acqua

corrente, tagliarli a metà, eliminare i semi e i filamenti bianchi interni e tagliarli a dadini. Cuocere i peperoni in padella con olio e sale per circa 20/30 minuti, senza coperchio in modo che rimangano asciutti e croccanti.

Nel frattempo lavare le patate e cuocerle in abbondante acqua con la buccia. Portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 min, fino a che non diventano morbide.

Frullare le patate con metà dei peperoni fino ad ottenere una crema, aggiungere la restante metà dei peperoni a tocchetti, e il pane raffermo precedentemente ammollato in acqua e sbriciolato.

Amalgamare bene il composto.



Versare il pangrattato su un foglio di carta di alluminio e versare all'interno un cucchiaino di impasto. Formare le polpette e adagiarle sulla placca del forno.



Cuocere a 180 ° per circa 15 minuti.

[Torna alla Home](#)

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

[Vedi altro in Antipasti](#)

[Vedi altro in secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Gnocchi di carote viola con crema di ricotta e noci



Gli gnocchi di carote viola sono un esperimento che vi consiglio di provare... un'idea originale e veloce e che vi permette di portare in tavola un piatto decisamente gustoso e molto colorato!

Ingredienti per 2 persone

2 patate a buccia rossa

3 carote viola non troppo grandi

80 g di farina

80 g di ricotta

7/8 noci

olio evo

1 rametto di santoreggia

1 rametto di rosmarino

sale e pepe

Preparazione

Per prima cosa mettete le patate intere a bollire in un tegame di acqua. Quando l'acqua sarà arrivata a bollore, continuate a cuocere per circa 10 minuti. Nel frattempo, pelate le carote e mettetele a bollire in un altro tegame di acqua. L'acqua delle carote viola diventerà blu man mano che cuociono. Quando sia le patate che le carote saranno cotte, toglietele dall'acqua e mettetele a raffreddare. Disponete la farina su una spianatoia. Al centro della farina, con l'aiuto dello schiacciapatate, schiacciate le patate lessate, tagliate a metà in modo che la buccia rimanga all'interno dello schiacciapatate. Dopodiché schiacciate anche le carote: uscirà un liquido di colore viola acceso, quasi fucsia, che fungerà da colorante per l'impasto dei nostri gnocchi. Le carote, essendo legnose, rimarranno quasi interamente all'interno dello schiacciapatate; solo le parti più morbide andranno a far parte dell'impasto. Aggiungete un pizzico di sale e cominciate ad impastare fino a che non avrete ottenuto un impasto omogeneo viola. Avvolgete la palla di impasto in una pellicola e lasciate riposare per circa 15 minuti. A questo punto dividete l'impasto e con ogni parte create dei cilindri con le mani sulla spianatoia. Da ogni cilindro ricavate gli gnocchi.

Preparate a questo punto la crema di ricotta e noci, una preparazione completamente a crudo. Sgusciate le noci e mettete i gherigli nel mixer. Lavate e asciugate le erbe aromatiche, la santoreggia e il rosmarino, e spezzettatele all'interno del mixer. Aggiungete un filo d'olio evo e tritate finemente. Aggiungete ora la ricotta, aggiustate di sale e pepe e ripassate al mixer fino ad ottenere una crema (se necessario aggiungete un altro filo d'olio). E la salsa è pronta.



Ora non resta altro che far bollire un tegame di acqua, salate l'acqua quando bolle e mettete a cuocere gli gnocchi un po' per volta. Se gli gnocchi sono appena fatti basteranno pochi secondi perché salgano a galla e a questo punto sono pronti. In un piatto disponete la crema di ricotta noci ed erbe aromatiche e adagiatevi sopra gli gnocchi viola. Qualche goccia di crema anche sopra gli gnocchi e il piatto è pronto. Se volete potete decorare ed abbellire il piatto con un piccolo rametto di santoreggia, disposto al centro. E buon appetito!





[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Mini hamburger di gateau con tomini](#)



Oggi vi suggeriamo una “ricetta riciclo”! Con il gateau avanzato per cena, ho pensato di ricavarne dei [mini hamburger](#) che ho poi accompagnato con dei tomini, ed ecco pronto uno sfizioso antipasto o aperitivo!

Ingredienti per 4 mini hamburger

200 g di patate rosse (circa 1 patata media)

40 g di prosciutto cotto di 3 o 4 mm di spessore

20 g di provola

1 cucchiaino pieno di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di pangrattato
1 uovo
olio evo
un pizzico di noce moscata
sale e pepe
4 panini per mini hamburger
2 fette di speck
6 mini tomini

Preparazione

Per prima cosa preparate il gateau (leggi [qui](#) la ricetta).

Tagliate a metà i panini per mini hamburger e mettete ogni parte ad abbrustolire nel tostapane. Nel frattempo avvolgete 4 dei 6 mini tomini con le fette di speck e mettete tutti e 6 i tomini in padella a fuoco medio.

Aiutandovi con un coppa pasta, ricavate dei mini hamburger di gateau e adagiateli sulla metà inferiore del panino e ricoprite con l'altra metà. Ripetete la stessa cosa per tutti e 4 i panini.

Di tanto in tanto girate i mini tomini per farli cuocere su ogni lato. Quando si saranno ammorbiditi, senza che sia fuoriuscito il formaggio all'interno, toglieteli dalla padella e impiattate.

Alternate un mini hamburger ad un mini tomino con lo speck e posizionate al centro i due tomini senza speck.



Ed ecco pronto un ottimo finger food! Se il gateau di patate vi è avanzato dalla cena del giorno prima, i mini hamburger con tomini possono essere un'ottima e veloce idea per "riciclarlo" la sera dopo, evitando sprechi!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

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

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Gateau di patate](#)



Oggi vi proponiamo un classico: il gateau di patate! Un piatto unico molto semplice e anche veloce da preparare, che ben si presta ad essere personalizzato in tanti modi e può essere anche un ottimo svuota frigo. Noi infatti l'abbiamo preparato con rimanenze di prosciutto cotto e provola!

Ingredienti

400 g di patate rosse (circa 2 patate medie)
90 g di prosciutto cotto di 3 o 4 mm di spessore
40 g di provola
3 cucchiaini pieni di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di pangrattato
1 uovo
olio evo
un pizzico di noce moscata
sale e pepe

Preparazione



Lavate e pelate le patate e mettetele sotto acqua fredda corrente. Immergetele completamente in un tegame di acqua e portate a bollore a fuoco medio. Quando l'acqua bolle, fate cuocere le patate per circa 10/15 minuti, finché non saranno morbide.

Nel frattempo tagliate a dadini il prosciutto cotto e la provola.



Quando le patate saranno sufficientemente morbide,

toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare leggermente. Dopodiché passatele nello schiacciapatate.



In una ciotola aggiungete un uovo alle patate schiacciate e mescolate rapidamente in modo che l'uovo si amalgami bene alle patate. Aggiungete quindi il prosciutto cotto e la provola tagliati a dadini e mescolate. Aggiungete un filo d'olio evo, un pizzico di noce moscata, un cucchiaio di pangrattato per addensare un po' il composto e infine aggiustate di sale e pepe.

Una volta ottenuto un composto omogeneo e sodo, mettetelo in una pirofila in alluminio, eventualmente con della carta da forno. Spolverate leggermente la superficie con un altro po' di parmigiano grattugiato, in modo da ottenere poi quasi una gratinatura in forno, e infornate per circa 10 minuti in forno già caldo a 175°C.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Gnocchi di farro con zucchine e calamari



Oggi vi proponiamo un esperimento ben riuscito: gnocchi di farro con zucchine e calamari.

Gli gnocchi di farro sono una semplice variante dei classici gnocchi, dove viene sostituita parte della farina di grano duro con la farina integrale di farro. L'impasto è leggermente diverso, al tatto un po' più gommoso, ma tengono perfettamente la cottura e hanno un gusto delicato.

Ingredienti per 3 persone

Per gli gnocchi

500 g di patate

150 g di farina di farro integrale

100 g di farina di grano duro

Per il condimento

200 g di calamari

8 zucchine medio/piccole

pinoli

olio

sale

Per prima cosa lavare le patate e metterle in una pentola con acqua fredda, portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 minuti, per verificare il grado di cottura fare la prova della forchetta.

Scolare le patate, sbucciarle, schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate e metterle in una ciotola a raffreddare.

Mentre le patate raffreddano, pulire i calamari: eliminare la pelle esterna, eliminare le viscere interne e lavarli sotto l'acqua corrente. Tagliare 3/4 dei calamari in piccoli pezzettini e tagliare a metà secondo il lato lungo, i restanti.

Lavare le zucchine ed eliminare le due estremità. Con l'aiuto di una grattugia tritare 5 zucchine mentre tagliare le altre 3 a dadini.

In una padella antiaderente, scaldare un filo d'olio e cuocere le zucchine tritate per circa 15 minuti. A metà cottura aggiungere i calamari tagliati a pezzettini e aggiustare di sale.

In un'altra padella saltare con un filo d'olio le zucchine tagliate a dadini, cuocere a fuoco vivo per qualche minuto e tenere da parte. Nella stessa padella, adagiare i calamari interi, aggiungere i pinoli e cuocere per qualche minuto. Unire zucchine e calamari e tenere da parte.



A questo punto il condimento è pronto.

Per la preparazione degli gnocchi, aggiungere alle patate raffreddate, la farina di farro integrale e quella di grano duro.

Lavorare l'impasto fino a che diventa compatto e senza grumi.

Staccare piccole porzioni di impasto e lavorare sulla spianatoia fino a creare dei cilindri da cui tagliare i singoli gnocchi.

Con il dito ruotare gli gnocchi sul piano di lavoro.

Man mano che gli gnocchi sono pronti adagiare su un vassoio infarinato.



Portare ad ebollizione l'acqua, in una pentola capiente; non appena bolle, salare e aggiungere gli gnocchi che andranno scolati dopo qualche minuto, non appena vengono a galla.

Saltare gli gnocchi nel condimento di zucchine tritate, impiattare e aggiungere l'altra parte del condimento. Servire con un filo di olio a crudo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

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](#)