

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.

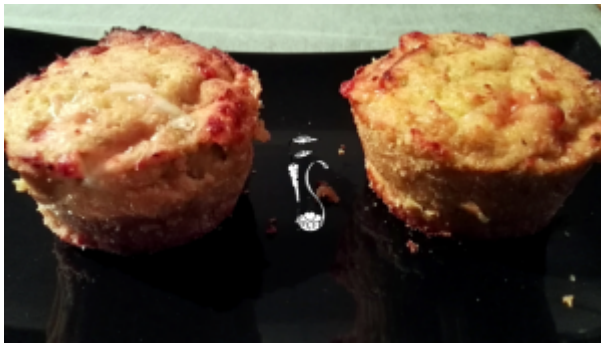


Imburrate due pirottini e cospargeteli, sul fondo e sulle pareti, con il restante cucchiaino di pangrattato. Versate il composto all'interno dei pirottini.



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!



Torta al cioccolato senza uova



Chi l'ha detto che senza uova i dolci non si possono fare? Dopo l'esperimento della [torta vegana al cioccolato](#), oggi vi proponiamo una torta al cioccolato senza uova, soffice, leggera e profumata. Ottima per la prima colazione o per una gustosa merenda. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti

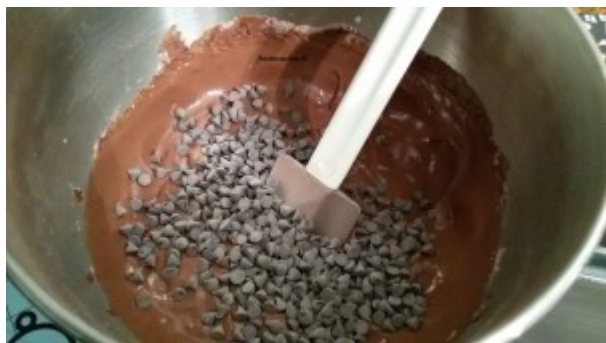
250 g di farina
75 g di cacao amaro in polvere
70 g di zucchero di canna
50 g di olio di semi di arachide
400 g di latte
1 bustina di lievito
gocce di cioccolato qb

Per prima cosa setacciare la farina, il cacao e il lievito. Aggiungere lo zucchero di canna e mescolare bene.



Aggiungere il latte e l'olio e impastare a mano o con

un'impastatrice con gancio a foglia, sciogliendo tutti i grumi. Se l'impasto non è liscio, frullare qualche secondo con un minipimmer, ruotando delicatamente in senso orario. Non alzare ed abbassare il minipimmer altrimenti l'impasto prende aria. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare delicatamente.



Versare l'impasto in una tortiera foderata con carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 25/30 minuti. Prima di togliere la torta dal forno, fare la prova dello stecchino.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

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

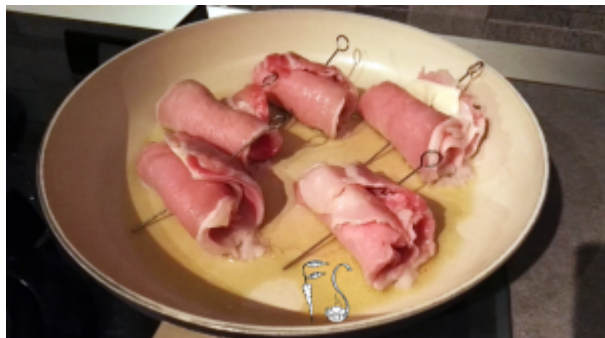
sale

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 di 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 zucchini come primo piatto e filetto di rana pescatrice alla pizzaiola come secondo.

Ingredienti per 4 persone

Linguine con vongole e zucchini

400 g di linguine

1 kg di zucchini

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 zucchini 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 zucchini 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](#)

Spaghetti al pomodoro fresco



Un piatto semplice, veloce, gustoso e colorato. Gli spaghetti al pomodoro fresco sono il piatto italiano per eccellenza e, se fatti con ingredienti di qualità, sono insuperabili.

Ingredienti per 2 persone

800 g di pomodori maturi

250 g di spaghetti

Olio

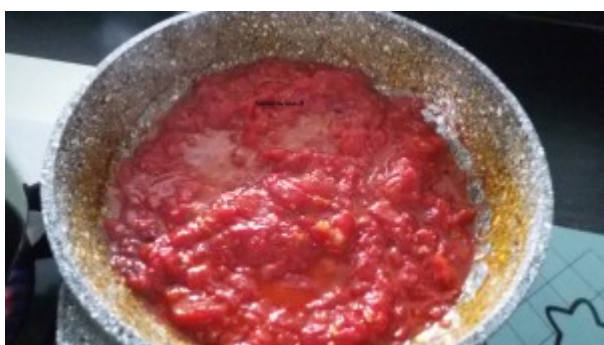
Basilico

Sale

Per prima cosa lavare i pomodori e privarli della buccia con l'aiuto di un coltellino, incidendo leggermente la superficie del pomodoro e tirando delicatamente la buccia.

Se non dovesse venire via, scottare i pomodori in acqua bollente per qualche minuto.

Tagliare la polpa dei pomodori a dadini e cuocerla in padella con un filo olio e un pizzico di sale per circa 15 minuti. A cottura ultimata aggiungere il basilico.



Nel frattempo bollire l'acqua, cuocere gli spaghetti molto al dente, scolarli e successivamente ripassarli qualche minuto nella salsa di pomodoro. Aggiungere un filo di olio a crudo e una foglia di basilico per decorare il piatto.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[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... gustatevi rigorosamente con le mani!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e Contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Tortine di carote](#)



Le tortine di carote sono dei dolcetti ottimi per la prima colazione, molto leggeri, sani e gustosi. Utilizzando lo stesso impasto, ma variando le dosi, si può realizzare anche una torta.

Ingredienti per 12 tortine

150 g di carote

2 uova

60 g di zucchero di canna

150 g di farina

25 g di farina di mandorle

45 g di olio di semi di arachide

1/2 bustina di lievito

Per prima cosa sbucciare le carote e con l'aiuto di una grattugia tritarle finemente. Lasciare le carote in uno scolapasta affinché perdano un po' del loro liquido.

Nel frattempo, in una ciotola, montare le uova con lo zucchero di canna, fino ad ottenere un impasto spumoso e leggero. In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito.



Strizzare bene le carote e aggiungerle nella farina e un po' alla volta aggiungere le uova montate, mescolando dal basso verso l'alto. Quando il composto è ben amalgamato, aggiungere l'olio di semi.



Versare l'impasto nei pirottini e cuocere in forno ventilato a 175°C per circa 25 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Linguine con melanzane e pesce spada



Un primo colorato e saporito, le nostre linguine con melanzane e pesce spada sono perfette per ogni occasione. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

250 g di linguine

1 melanzana

250 g di pesce spada

15 pomodorini

10 olive taggiasche

1 cucchiaino di capperi

basilico

olio

Per prima cosa tagliare il pesce spada a dadini e

metterlo in una padella con le olive denocciolate, i capperi, i pomodorini tagliati a metà, un filo d'olio e mezzo bicchiere di acqua.

Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.



Mentre il pesce spada cuoce, lavare la melanzana, togliere le estremità e, con l'aiuto di un pelino, tagliare la parte esterna a julienne, fino a che è possibile.

Tagliare la rimanente melanzana a dadini.



Cuocere la melanzana tagliata a julienne con olio e basilico a fuoco vivo per circa 5/7 minuti e aggiungere quella tagliata a dadini al pesce spada e cuocere per



altri 10 minuti.

Cuocere la pasta, scolarla molto al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura.

Versare la pasta nella padella con il condimento, aggiungere se necessario l'acqua di cottura e lasciarla cuocere per altri 2 minuti, in modo che si insaporisca bene.



Impiattare, aggiungere la julienne di melanzane e un po' di basilico fresco per decorazione.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)