

Le ricette della Mamma

A te dedicato

Grazie Mamma con la tua saggezza e forte umiltà sei sempre riuscita a darci l'energia vitale per farci rialzare ed affrontare il nostro destino. Ancora negli ultimi mesi anche senza forze non ti sei mai scoraggiata, hai sempre lottato per il bene dei tuoi cari...

A mia Mamma (di Aldo Moresi)

*Mamma,
ogni tanto
tu mi appari in sogno
Tante cose
Vorresti dirmi
dal tuo infinito
silenzio, ma non puoi.
Avverto
Nell'ora che passa
Il vuoto
che hai lasciato
con la tua partenza.
Rivedo il tuo stupendo
sorriso,
riascolto le tue parole.
Vorrei raccogliere
per te, tutti i fiori,
per fartene dono,
e tutto l'azzurro che ho davanti
agli occhi,
per comporti
una collana di luce!*

Sommario

Salse

Besciamella	6
Pastella	7
Ragù alla bolognese.....	8
Salsa al pomodoro	9

Piatti

Arrosto.....	11
Bollito e patate	12
Carote gratinate con besciamella e formaggio	13
Fagiolini e patate al sugo.....	14
Fesa al marsala	15
Fesa impanata	16
Finocchi gratinati	17
Gateau di patate con mortadella e mozzarella	18
Gnocchi di patate.....	19
Insalata Russa	20
Lasagne alla bolognese.....	21
Lenticchie e cotechino.....	22
Melanzane alla Parmigiana.....	23
Merluzzo al sugo.....	24
Minestrone	25
Pizza	26
Pomodorini alla provinciale.....	27
Riso al pomodoro	28
Riso e prezzemolo.....	29
Risotto alla luganighetta.....	30
Risotto allo zafferano	31
Spezzatino e patate	32
Vitello Tonnato	33

Dessert

Biscotti di avena	35
Crema al mascarpone.....	36
Crostata alle mele.....	37
Mele in camicia.....	38

Torta di pane - La ricetta	39
Torta di zucca.....	40

Salse

Besciamella

Burro 80 grammi

Latte 0.9 litri

Farina 50 grammi

Sale

Scalda il latte in una pentola capiente e sciogli il burro. Aggiungi la farina cuocendo, cuocendo per circa 2', mescolando bene. Togli dal fuoco ed unisci lentamente il latte continuando a mescolare.

Rimetti il tutto sul fuoco, facendo cuocere finché la besciamella non raggiunge l'ebollizione. Aggiusta di sale ed unisci della noce moscata grattugiata a piacere.

Nel caso si formassero dei piccoli grumi di farina, filtra la besciamella con un colino o frullala con un mixer ad immersione.

Pastella

150 gr di farina

200 gr di acqua

Lievito e sale

Prepariamo insieme la pastella per friggere senza uova: pesa in una ciotola 150 gr di farina e versa 200 gr di acqua freddissima gassata poi a piacere un pizzico di lievito e sale. Mescola vigorosamente per 1 minuto con una forchetta.

La pastella si formerà subito, bella liscia e senza grumi. Importantissimo è che l'acqua sia freddissima per far sì che a contatto con l'olio bollente si formi la crosticina croccante da subito.

Immergi il pesce o le verdure nella pastella, lascia sgocciolare l'eccesso e friggi in olio bollente pochi pezzi per volta per non abbassare la temperatura ed avere un fritto perfetto.

Usare olio di arachidi per friggere.

Ragù alla bolognese

1 cipolla

1 carota

Macinato >300 gr maiale e manzo

Sugo pomodoro

Aglione

Un bicchiere di vino rosso

Prepara il ragù seguendo le indicazioni in basso: Trita finemente la carota e la cipolla. In un tegame fai sciogliere il burro ed unisci le verdure tritate, soffriggendo per circa 3 minuti con l'aglio.

Unisci le carni macinate e falle rosolare qualche minuto. Quando la carne ha preso colore, sfuma con il vino e lascia evaporare. Evaporato il vino, unisci la salsa di pomodoro e bagna con il brodo.

Cuoci a fuoco lento senza coprire per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. A fine cottura aggiungete sale e pepe a piacimento

Salsa al pomodoro

1 passata rustica

1 aglio

Olio e sale q.b.

In una pentola scaldate l'olio con uno spicchio di aglio. Versate la passata rustica e cuocete per 30 minuti a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto.

Controllate che il sugo abbia raggiunto la giusta densità, trasferitelo in un contenitore, aggiungete una fogliolina di basilico e utilizzatelo come preferite!

Piatti

Arrosto

1,2 kg girello di vitello o anche manzo

250 ml vino rosso

300 ml acqua

1 cipolla grande

2 carote grandi

50 gr burro

sale fino q.b.

pepe q.b.

olio extravergine di oliva

Sciogliamo in una casseruola capiente il burro insieme a un filo d'olio d'oliva. Posizioniamo la carne nel tegame e rosoliamola a fiamma vivace per qualche minuto su tutti i lati. Pepiamo.

Rosolata per bene la carne, aggiungiamo il sedano, le carote e la cipolla tagliati a pezzi grossolani.

Aggiungiamo il vino e l'acqua, mettiamo il fuoco al minimo, copriamo la casseruola con un coperchio e facciamo cuocere la carne per 1 ora e mezza, rigirandola di tanto in tanto.

Cotta la carne, facciamola intiepidire e tagliamo a fette sottili.

Frulliamo il fondo di cottura con un frullatore a immersione fino a ottenere una salsa. Valutate se occorre aggiungere un goccio d'acqua alla salsa per renderla più "liquida", quindi regoliamola di sale.

Mettiamo le fette di carne nella salsa di verdure, riaccendiamo il fuoco e continuiamo la cottura per altri 10 – 15 minuti; questo passaggio serve a far ben insaporire le fette di carne e renderle ancora più tenere.

Bollito e patate

1 kg di brutto e buono di manzo

500 g di patate

2 carote

1 cipolla

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Iniziate pulendo tutte le verdure a disposizione. Prendete una casseruola dai bordi alti, riempitela d'acqua e immergetevi le carote, le patate e la cipolla sbucciata inseriti all'interno. A questo punto salate e portate a ebollizione. Quando l'acqua inizierà a bollire, calate all'interno la carne e lasciatela cuocere a fuoco basso per circa 1-2 ore, fino a quando sarà ben morbida.

Intanto potete lessare in un'altra pentola le patate, tagliandole a tocchetti o a rondelle a fine cottura e condendole con un filo d'olio extravergine di oliva e il sale fino. Una volta cotta la carne, potete estrarla dal suo brodo, lasciarla raffreddare e solo dopo tagliarla a fettine versando sopra un po' del suo liquido caldo e servendola con le patate.

Carote gratinate con besciamella e formaggio

4 Carote

100 g parmigiano

q.b. Sale

q.b. Pepe

Besciamella

In una pentola capiente, portare ad ebollizione abbondante acqua. Nel frattempo, lavare e pulire le carote, eliminare le estremità e tagliarle a rondelle spesse circa 2-3 mm. Lessare le carote per circa 5-6 minuti. Scolare e lasciar intiepidire. Aggiustare le carote con sale ed una spolverata di pepe.

Amalgamare le carote e la besciamella. Versare il composto in una pirofila da forno, intervallando il composto con del formaggio tagliato a fettine. Terminare con uno strato di formaggio. Infornare a 200° per circa 15-20 minuti o fino a che la superficie non risulterà dorata. Sfornare, lasciar intiepidire e spolverizzare con del prezzemolo tritato.

Fagiolini e patate al sugo

600 gr Fagiolini

250 gr Pomodori pelati

Olio q.b

1 aglio

1 Peperoncino piccante

Basilico fresco q.b.

350 gr patate

Pulite i fagiolini sotto acqua corrente fredda, eliminate le estremità e tagliateli a metà. Pulite le patate e sbucciatele. Riempite una pentola di acqua, aggiungete un pizzico di sale e portatela a bollore. Versate le patate e dopo 10 minuti unite i fagiolini: fate cuocere per 10 minuti fino a che i fagiolini non risulteranno morbidi e le patate ben cotte. Scolate il tutto e lasciate intiepidire, dopo qualche minuto tagliate delicatamente le patate a cubetti.

Nel frattempo preparate il condimento di pomodoro: mettete l'aglio ed un peperoncino fresco piccante. Versate un filo d'olio in una padella capiente, unite all'aglio e il peperoncino e fatele sfriggere per un minuto. Unite i pomodori pelati, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce fino ad ottenere una salsa cremosa ed omogenea. A questo punto versate i fagiolini nella padella con il sugo di pomodoro, cuocete a fiamma dolce per un minuto, mescolando così da amalgamare bene gli ingredienti. Unite in ultimo le patate, mescolate delicatamente così da farle rimanere intatte. Servite i fagiolini al sugo con patate con un filo di olio evo ed una fogliolina di basilico fresco.

Fesa al marsala

Lonza di maiale (8 fettine) 400 g

Marsala 100 g

Brodo vegetale 70 g

Burro 50 g

Olio extravergine d'oliva 40 g

Farina 00 q.b.

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Per preparare le scaloppine al marsala, per prima cosa sistemate le fettine di carne tra due fogli di carta forno e battetele con un batticarne in modo da schiacciarle e allungarle allo stesso tempo fino a che non risulteranno molto sottili: così facendo la carne risulterà più tenera e meno fibrosa. Infarinate le fettine ed eliminate la farina in eccesso.

Quando tutte le fettine saranno infarinate, potete passare ai fornelli: in una padella capiente fate sciogliere dolcemente il burro insieme all'olio, poi alzate leggermente la fiamma e aggiungete le fettine infarinate.

Dopo un paio di minuti giratele con una pinza da cucina e scottatele per qualche istante anche dall'altro lato, poi alzate la fiamma e sfumate con il marsala. Aggiungete sale e pepe.

A questo punto versate il brodo vegetale (o l'acqua, in alternativa) e continuate a cuocere ancora per qualche minuto oscillando la padella di tanto in tanto per creare una deliziosa emulsione. Quando il fondo di cottura sarà diventato bello cremoso, impiattate e servite le vostre gustose scaloppine al marsala.

Fesa impanata

4 fettine di fesa di vitello tagliate fini (in alternativa al vitello si può usare del tacchino o del pollo)

olio di arachidi

una noce di burro

2-3 uova (se non si fa la doppia impanatura un uovo dovrebbe bastare)

pangrattato

sale

pepe bianco

In una bacinella sbattere le uova (rosso e bianco) con una frusta, il mixer o semplicemente con una forchetta, fino a fare amalgamare bene il tutto. Insaporire con pepe bianco.

In un recipiente preparare il pangrattato.

Passare quindi le fette nell'uovo sbattuto e successivamente nel pangrattato, premendo bene le fette, in particolare sui bordi.

A scelta si possono passare ancora una volta nell'uovo e nel pangrattato (impanatura doppia).

Cuocere le fettine nell'olio di arachidi e nel burro ben caldo, finché saranno ben dorate, per ca 5-6 minuti per lato, abbassando inizialmente la fiamma. Avere cura di girarle regolarmente.

Dopo averle tolte dalla padella, adagiarle su un foglio di carta da cucina per togliere il grasso in eccesso. Salare leggermente.

Finocchi gratinati

1kg Finocchi

Parmigiano Reggiano DOP grattugiato (per spolverizzare)

Pane grattugiato

Besciamella

Per realizzare i finocchi gratinati pulite i finocchi tagliando le cime e la base, privateli delle foglie esterne più coriacee, divideteli a metà e lavateli sotto l'acqua corrente, poi riduceteli a spicchi piuttosto grandi. Tuffate i finocchi in abbondante acqua bollente salata nella quale dovranno essere scottati per 5-6 minuti.

In una padella ampia fate sciogliere 35 g di burro a fuoco basso, scolate bene i finocchi e quando il burro sarà sciolto versateli direttamente in padella a dorare per altri 5 minuti, girandoli di tanto in tanto per fargli acquistare una crosticina da entrambi i lati. Una volta pronti, spegnete il fuoco e occupatevi della besciamella.

Riprendete i finocchi che avete fatto saltare in padella, distribuiteli sul fondo di in una pirofila rotonda da forno abbastanza larga da poterli contenere tutti in un unico strato, noi abbiamo utilizzato una teglia del diametro di 25 cm. Disponeteli iniziando dal bordo in modo circolare.

Gateau di patate con mortadella e mozzarella

750 gr patate

170 di mortadella con pistacchi

1 mozzarella

40 gr di parmigiano

1 bicchiere di latte

pepe nero (facoltativo)

30 gr burro

q.b. pan grattato

q.b. sale

2 uova

Per preparare il gateau di patate con mortadella iniziare scaldando le patate in acqua. Controllarne la cottura con una forchetta e quando saranno morbide al punto giusto scolarle.

Sbucciare le patate ancora calde e schiacciarle con lo schiacciapatate in una ciotola.

Far freddare un po' le patate e iniziare a creare l'impasto aggiungendo gli ingredienti e cioè le uova, burro, latte, parmigiano, sale q.b., pepe nero, mortadella a pezzetti.

Impastare il gateau fino a creare un impasto molto soffice ed omogeneo.

Imburrare la pirofila e adagiare l'impasto.

Compattare le patate un po con l'aiuto di un cucchiaio o con le mani.

Infine cospargere sulla superficie pan grattato abbondante e ricoprire tutto il gateau.

Aggiungere qualche fiocchetto di burro e infornare a 180° per 30-40 minuti.

Una volta cotto risulterà dorato e croccante sopra e morbido all'interno.

Lasciar riposare una mezz'ora il gateau prima di servire.

Gnocchi di patate

1 kg Patate

300 gr Farina

1 uovo

Per prima cosa tagliamo a dadini le patate in un recipiente adatto alla cottura al microonde. Aggiungiamo una mezza tazza di acqua, copriamo con la pellicola e mettiamo il recipiente nel microonde a 750 w per 10-15 minuti.

Schiacciamo le patate con una forchetta direttamente nella ciotola, rovesciamole poi sul piano di lavoro per schiacciarle ancora meglio e farle raffreddare e aggiungiamo sale a piacere.

Ora che le patate sono fredde, possiamo realizzare l'impasto. Mescoliamole con le mani, in modo che anche il sale si amalgami bene; aggiungiamo poi la farina un po' alla volta, lavorando l'impasto finché diventa elastico e omogeneo.

La quantità di farina può variare un po' a seconda del tipo di patata che utilizziamo.

Ottenuto il nostro impasto stendiamo con un mattarello, fino a ottenere uno spessore di circa 2 cm.

Poi tagliamo delle strisce, arrotoliamole un po' con le mani e tagliamo a tocchetti i nostri gnocchi, dandogli la classica forma.

Ecco pronti i nostri gnocchi di patate. Spolveriamo con un po' di farina per evitare che si attacchino tra loro e mettiamoli su un vassoio.

Saliamo l'acqua e mettiamo a bollire gli gnocchi di patate, saranno pronti appena tornano a galla (occorrono circa 3 minuti).

Insalata Russa

6 patate di media grandezza

150 gr di piselli

150 gr di carote

200 gr di maionese

olio extravergine d'oliva

sale qb

pepe qb

Iniziate a preparare l'insalata russa sbucciando le patate e pelando le carote. Dovete poi fare una brunoise, ossia tagliare a dadini di uguale dimensione (0,5 cm di lato) sia le patate che le carote. E' importante riuscire ad essere precisi per l'aspetto finale che avrà la vostra insalata russa.

In una pentola cuocete a vapore piselli, carote e patate. Hanno tempi di cottura differenti, per cui iniziate mettendo inizialmente i piselli, quindi dopo 8 minuti le patate e dopo altri 10 minuti aggiungete le carote e fate cuocere per altri 5/6 minuti.

Quando le verdure si saranno intiepidite, amalgamate delicatamente tutto insieme con un cucchiaino di olio. Salate e pepate.

Insalata russa

A questo punto aggiungete la maionese. Se andate di corsa potete utilizzare quella già pronta altrimenti seguite la ricetta di Nonna per fare la maionese fatta in casa, ci vorrà pochissimo.

Amalgamate tutto delicatamente.

Fate fate riposare l'insalata russa in frigorifero almeno un'ora prima di servirla.

Lasagne alla bolognese

Burro 80 grammi

Latte 0.9 litri

Farina 50 grammi

Noce moscata

1 cipolla

1 carota

Brodo o acqua 4 mestoli

Pepe

Lasagne barilla emiliane

Macinato >300 gr maiale e manzo

Sugo pomodoro

Aglione

Un bicchiere di vino rosso

Parmigiano

Prepara la besciamella ottimale per le Lasagne Barilla Emiliane seguendo le istruzioni che trovi sotto: Scalda il latte in una pentola capiente e sciogli il burro. Aggiungi la farina cuocendo, cuocendo per circa 2', mescolando bene. Togli dal fuoco ed unisci lentamente il latte continuando a mescolare.

Rimetti il tutto sul fuoco, facendo cuocere finchè la besciamella non raggiunge l'ebollizione. Aggiusta di sale ed unisci della noce moscata grattugiata a piacere.

Nel caso si formassero dei piccoli grumi di farina, filtra la besciamella con un colino o frullala con un mixer ad immersione.

Prepara il ragù seguendo le indicazioni in basso: Trita finemente la carota e la cipolla. In un tegame fai sciogliere il burro ed unisci le verdure tritate, soffriggendo per circa 3 minuti con l'aglio.

Unisci le carni macinate e falle rosolare qualche minuto. Quando la carne ha preso colore, sfuma con il vino e lascia evaporare. Evaporato il vino, unisci la salsa di pomodoro e bagna con il brodo.

Cuoci a fuoco lento senza coprire per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. A fine cottura aggiungete sale e pepe a piacere. Ungi una teglia da forno e stendi sul fondo 1 mestolo di besciamella e 4 cucchiaini di ragù e parmigiano.

Copri con le Lasagne Barilla Emiliane senza scottarle prima, cospargi con 1 mestolo di besciamella e 4 cucchiaini di ragù facendo attenzione a coprire bene il tutto anche negli angoli.

Quindi spolvera con del Parmigiano Reggiano. Ripeti l'operazione per 4 volte, guarnendo l'ultimo strato con un po' più di Parmigiano Reggiano per una migliore doratura. Inforna a 220° per 20 minuti. Prima di servire lascia riposare per 10 minuti.

Lenticchie e cotechino

500 gr cotechino

350 gr lenticchie

100 gr cipolle

150 gr carote

600 ml brodo vegetale

sale fino q.b.

30 ml olio extravergine di oliva

Lenticchie e cotechino: un grande classico del cenone di Capodanno. Un piatto unico ricco e sostanzioso che, secondo la tradizione, è anche un portafortuna. Gustarlo in compagnia è un augurio di serenità e ricchezza per il nuovo anno e quindi non deve assolutamente mancare sulle nostre tavole!

Per praticità si utilizza quasi sempre il cotechino precotto, che nel periodo natalizio si trova in tutti i supermercati. Per cuocerlo basta seguire le indicazioni riportate sulla confezione. Se vogliamo, però, possiamo prendere il cotechino fresco dal macellaio, magari prenotandolo per tempo, e cuocerlo a casa. Ma i tempi saranno un po' più lunghi. In questi casi è meglio seguire i consigli del macellaio, che sa come valorizzare al meglio il suo prodotto per portare in tavola il miglior cotechino con lenticchie.

Mettiamo il cotechino in una pentola piena d'acqua e cuociamolo seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Noi abbiamo portato a ebollizione l'acqua e cotto il cotechino per 25 minuti.

Nel frattempo prepariamo le lenticchie: tagliamo a pezzetti cipolla e carota.

Mettiamo in un tegame il sale e 15 ml di olio. Scaldiamo e poi aggiungiamo la cipolla e la carota tritate. Rosoliamo per qualche minuto mescolando spesso.

Aggiungiamo le lenticchie e mescoliamo

Aggiungiamo due foglie di alloro e cuociamo le lenticchie per circa 30 minuti. Se occorre possiamo aggiungere altra acqua o brodo, perché la quantità necessaria cambia un po' in base alla tipologia di lenticchia.

Mettiamo le lenticchie in un piatto da portata e poggiamo sopra il cotechino tagliato a fette. Aggiungiamo un filo d'olio e decoriamo con dei rametti di timo fresco.

Melanzane alla Parmigiana

3 Melanzane ovali nere

2-3 Uova

1 scatola di passata di pomodoro

1 Mozzarella 500 g

Parmigiano Reggiano DOP (da grattugiare) 150 g

1 Aglio

Basilico q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Pepe nero q.b.

Sale fino q.b.

Per preparare la parmigiana di melanzane cominciate dal sugo. Pulite l'aglio e mettetelo in un tegame dove avrete scaldato l'olio (che copra il fondo). Lasciatelo rosolare per un paio di minuti mescolando spesso per non farlo bruciare, poi unite la passata di pomodoro.

Regolate di sale e versate le foglie di basilico, sciacquate il recipiente con poca acqua e versatela in pentola quindi lasciate cuocere a fuoco dolce per 45-50 minuti. Nel frattempo tagliate a cubetti la mozzarella tenendone da parte un pezzo che servirà alla fine.

A questo punto passate alle melanzane, pulitele e spuntatele.

Affettate per il senso della lunghezza ottenendo delle fette spesse di 4-5 mm. Sbattete le uova e salate q.b. Infarinare dunque le melanzane e immergetele nelle uova sbattute. Infine friggetele e non appena saranno leggermente dorate scolate su vassoio con carta assorbente.

Quando sul vassoio sarà finito lo spazio mettete altra carta assorbente e mettete a scolare le altre melanzane fritte.

In ultimo passate alla composizione, iniziate versando un po' di sugo in una pirofila da 20x30 cm 15.

Formate il primo strato disponendo le fette di melanzane, versate il sugo di pomodoro, spalmatelo e distribuite dei cubetti di mozzarella.

Spolverizzate con il Parmigiano grattugiato. Ricominciate aggiungendo il sugo di pomodoro e le melanzane, che andranno adagiate in senso contrario. E poi ancora i formaggi. Andate avanti così fino ad arrivare all'ultimo strato di melanzane e che andrete a condire, ancora una volta, con sugo e la mozzarella e infine qualche foglia di basilico.

Finite con il Parmigiano grattugiato e infornate in forno statico, già caldo a 200°, per circa 45 minuti. Trascorso il tempo di cottura lasciate riposare per 10 minuti prima di servire la vostra parmigiana di melanzane.

Merluzzo al sugo

800 gr di filetti dorsali di merluzzo

800 gr di patate resistenti alla cottura, ad es. Amandine

6 cucchiai d'olio d'oliva

75 gr di pinoli

1 cipolla grande

3 spicchi d'aglio

100 gr di sedano

½ mazzetto di timo

200 gr di olive, ad es. Kalamata

50 gr di capperi

100 gr d'uvetta

2 foglie d'alloro

800 gr di pomodori pelati tritati

sale

pepe dal macinapepe

Taglia il pesce a cubetti di ca. 4 cm e dividi le patate a metà o in quattro a seconda della dimensione. Rosola le patate nei due terzi dell'olio in una padella ampia a fuoco medio per ca. 10 minuti, finché saranno belle dorate. Toglile dalla padella e mettile da parte. Rosola il pesce nella stessa padella per ca. 4 minuti e mettilo da parte. Tosta i pinoli in una padella antiaderente senza grassi.

Trita la cipolla, l'aglio e il sedano e rosolali nel resto dell'olio. Metti da parte alcuni rametti di timo, stacca le foglioline dagli altri e aggiungile al soffritto. Unisci le olive, i capperi, l'uvetta, le foglie d'alloro e le patate. Unisci i pomodori, fai sobbollire ca. 15 minuti, finché le patate sono tenere. Infine, incorpora i pezzi di pesce e una parte dei pinoli e condisci con sale e pepe. Servi con il resto dei pinoli e del timo.

Minestrone

200 gr. di patate

100 gr. verze

100 gr. fagiolini

50 gr. sedano

100 gr. porri

100 gr. carote

20 gr olio

20 gr. burro

2 litri di acqua o brodo

200 gr. pastina

80 gr. parmigiano

1 cipolla

Sale q.b.

In una pentola imbiondire la cipolla con un poco d'olio. Tagliare le verdure poi aggiungerle. Cuocere la verdura a fuoco lento per circa ½ ora in seguito aggiungere l'acqua o il brodo e lasciarli bollire per circa un'ora.

Aggiungere la pastina e cucinare per 10 min. Aggiungere il formaggio grattugiato.

Pizza

Farina 00 800 g

Acqua a temperatura ambiente 300 ml

Lievito di birra fresco (oppure 1,5 se secco) 4 g

Olio di oliva q.b.

Sale fino q.b.

Origano q.b.

Salsa di pomodoro

Mozzarella

Per preparare la pasta per la pizza abbiamo scelto di impastare il tutto a mano, ma se preferite utilizzare l'impastatrice potrete seguire lo stesso procedimento, utilizzando il gancio a velocità medio bassa. Come prima cosa versate la farina in una ciotola, sbriciolate il lievito all'interno e versate un po' della dose di acqua. La temperatura ideale dell'acqua è di 25°.

Mescolate con un mestolo di legno e aggiungete lentamente l'acqua. Continuate sempre a mescolare e quando avrete aggiunto circa metà dell'acqua potrete aggiungere anche il sale.

Unite poi l'acqua rimasta, sempre lentamente, sino ad ottenere un composto omogeneo; aiutatevi con le mani per lavorarlo meglio. Infine trasferite l'impasto sul piano da lavoro e lavoratelo con le mani fino a che non sarà liscio e omogeneo.

Ottenuto un bel panetto liscio, mettete attorno l'olio di oliva, e trasferite l'impasto così formato in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e lasciate lievitare. Per comodità potete mettere la ciotola in forno spento ma con la luce accesa, così l'interno raggiungerà la temperatura di 26-28°, ideale per la lievitazione; in alternativa potete anche tenere la bacinella in un luogo caldo. I tempi sono approssimativi poiché ogni impasto, la temperatura e le condizioni metereologiche influenzano la lievitazione: mediamente l'impasto dovrebbe impiegare 6 ore a raddoppiare di volume.

Trascorso il tempo della lievitazione, l'impasto sarà bello gonfio, quindi trasferitelo sul piano da lavoro e dividetelo con un tarocco in 3 pezzi da 265 g 17. Se dovesse servirvi, potete infarinare leggermente il piano di lavoro.

Trasferite il panetto in una teglia per pizza precedentemente unta con olio, coprite con l'origano. Mettete sopra la salsa di pomodoro e cucinatela per 10-15 min a forno preriscaldato a 220 C. A metà cottura aggiungete la mozzarella e cucinate per altri 10-15 min.

Pomodorini alla provinciale

5 pomodori

100 gr pane grattugiato (o mollica di pane)

Prezzemolo e aglio

1 dl olio d'oliva

Far rosolare con l'olio la mollica di pane e aggiungere il prezzemolo. Svuotare i pomodorini dopo averli tagliati a metà. Farcirli con il ripieno preparato in precedenza.

Cospargere l'olio e metterli nel forno per 10 minuti.

Riso al pomodoro

Riso Carnaroli 400 g

Pomodorini in scatola 400 g

Passata di pomodoro (facoltativo) 2 cucchiari

Brodo vegetale 1 l

Cipolle dorate 1

Grana Padano DOP 40 g

Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari

Burro 20 g

Basilico q.b.

Sale fino q.b.

Per preparare il risotto con il pomodoro iniziate a soffriggere una cipolla tritata finemente in 3 cucchiari d'olio a fuoco basso per circa 10 minuti; la cipolla non deve bruciare ma diventare trasparente. Trascorso questo tempo versate il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate quindi con un mestolo di brodo vegetale e lasciate evaporare.

Aggiungete i pomodorini pelati ai quali avrete aggiunto un cucchiaino di zucchero per togliere l'acidità, mescolate bene e incorporate un mestolo di brodo. Aggiungete a piacere due cucchiari di passata di pomodoro. Continuate a incorporare un mestolo di brodo ogni volta che il risotto si asciugherà, fino a fine cottura. Quando la cottura sarà quasi ultimata aggiungete del basilico tritato, secondo i vostri gusti e aggiustate eventualmente di sale.

Togliete quindi la casseruola dal fuoco e mantecate con il burro, aggiungete infine il Grana Padano grattugiato e mescolate. Servite il risotto al pomodoro ben caldo e guarnito con qualche fogliolina di basilico.

Riso e prezzemolo

Riso per minestre (tipo vialone nano), 250 gr

Prezzemolo 1 grande ciuffo

Burro 30 g

Sale q.b.

Brodo 1,5 l

Per preparare il riso e prezzemolo, iniziate con la preparazione di un buon brodo di carne.

Portatelo poi a bollore in un tegame capiente e aggiungete il riso.

Fate cuocere il riso per circa 15 minuti, nel frattempo pulite un mazzetto di prezzemolo e tritatele grossolanamente con un coltello. Trascorso il tempo necessario alla cottura del riso, aggiustate eventualmente di sale, spegnete il fuoco e aggiungete il burro e il prezzemolo. Mescolate bene e servite il riso e prezzemolo ben caldo, spolverizzando ogni piatto con abbondante grana grattugiato.

Risotto alla luganighetta

Salsiccia Ticinese

80g risotto (Carnaroli, Arborio o Vialone Nano)

1g pistilli di zafferano

1 cipolla

Burro

50gParmigiano

2 olio d'oliva

4dl brodo di verdure

q.b. sale e pepe

Privare la Salsiccia Ticinese del budello e sbriciolare l'impasto con le mani.

Mettere 4 cucchiaini di brodo in una piccola ciotola e immergervi i pistilli di zafferano.

Tritare finemente la cipolla.

Mettere un cucchiaino di olio d'oliva in una padella e rosolare brevemente i pezzetti di salsiccia fino a doratura. Metterli da parte. Versare ancora un po' di olio d'oliva in padella e soffriggere il trito di cipolla. Quando il soffritto è cotto, aggiungere il riso.

Quando il riso è leggermente tostato, aggiungere lo zafferano e, poco a poco, il brodo. Aggiungere il rametto di rosmarino direttamente in pentola.

Lasciare bollire tutto a fuoco medio mescolando regolarmente. Quando il brodo è quasi assorbito dal riso, aggiungere poco brodo alla volta e continuare a mescolare. Ripetere fino a quando i chicchi di riso sono morbidi e cremosi, dopo circa 20 minuti.

Togliere il rametto di rosmarino. Aggiungere Parmigiano e burro, condire a piacimento con sale e pepe, e infine aggiungere i pezzetti di Salsiccia Ticinese rosolati. Servire.

Risotto allo zafferano

Zafferano in pistilli 1 cucchiaino

Riso Carnaroli 320 g

Burro 125 g

Cipolle 1

Grana Padano DOP da grattugiare 80 g

Vino bianco 40 g

Acqua q.b.

Brodo vegetale 1 l

Sale fino q.b.

Per realizzare il risotto allo zafferano (o risotto alla milanese), per prima cosa mettete i pistilli in un bicchierino, versate sopra dell'acqua quanto basta a ricoprire i pistilli completamente, mescolate e lasciate in infusione per tutta la notte, in questo modo i pistilli rilasceranno tutto il loro colore. Quindi preparate il brodo vegetale, per la ricetta ne occorrerà un litro. Mondate e tritate finemente la cipolla in modo che si possa sciogliere in cottura e non essere percepita mentre si assaporerà il risotto.

In un tegame ampio versate 50g di burro presi dalla dose totale necessaria, scioglietelo a fuoco dolce, quindi versate il trito di cipolla e lasciate stufare per 10-15 minuti aggiungendo del brodo per non far asciugare il soffritto 6: la cipolla dovrà risultare ben trasparente e morbida.

Una volta stufata la cipolla, versate il riso e tostatelo per 3-4 minuti, così i chicchi si sigilleranno e terranno bene la cottura. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare completamente. A questo punto procedete con la cottura per circa 18-20 minuti, aggiungendo il brodo un mestolo alla volta, al bisogno, man mano che verrà assorbito dal riso: i chicchi dovranno essere sempre coperti.

Cinque minuti prima del termine di cottura, versate l'acqua con i pistilli di zafferano che avevate messo in infusione 10, mescolate per insaporire e tingere il risotto di un bel color oro. Terminata la cottura spegnete il fuoco, salate 11, mantecate con il formaggio grattugiato e i restanti 75 g di burro,

mescolate e coprite con il coperchio lasciate riposare un paio di minuti, a questo punto il risotto allo zafferano è pronto, servitelo ben caldo guarnendo il piatto ancora con qualche pistillo.

Spezzatino e patate

Vitello polpa 1 kg

Patate 1 kg

1 Aglio

Olio extravergine d'oliva 20 g

Una scatola di salsa di pomodoro rustica

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Farina 00 20 g

Vino bianco 50 g

Per preparare lo spezzatino di vitello con patate iniziate lavando, pelando e tagliando le patate in quattro. Dopodiché asciugate la carne tagliata a bocconcini e infarinatela.

Prendete un tegame ampio con il bordo alto, scaldate l'olio di oliva con l'aglio e poi aggiungete i bocconcini di carne infarinati e rosolate per 4-5 minuti.

Dopo che si sarà assorbita, sfumate lo spezzatino con il vino bianco, lasciate evaporare completamente e poi aggiungete le patate, la salsa di pomodoro rustica e il sale.

Coprite la preparazione con un coperchio e proseguite la cottura per 1 ora, mescolando di tanto in tanto e regolando l'acqua.

Vitello Tonnato

Vitello (magatello o girello) 800 g

1 Carota

2 Patate

1 Cipolla

2 scatola di tonno rosa al naturale da 200 g

50 gr di maionese

20 gr di capperi

1,5 l di brodo

Preparare 1,5 litri d'acqua fredda. Aggiungete la cipolla, le patate e la carota e il dado di brodo. Portate a ebollizione e aggiungete la noce di vitello. Abbassate il fuoco e fate sobbollire dolcemente a fuoco basso per ca. 1 ora. Estraiete la carne e lasciatela intiepidire. Mettete da parte il brodo con le verdure.

Per la salsa tonnata, frullate il tonno con la maionese, i capperi e il brodo con le verdure con un frullatore a immersione.

Tamponate la carne e tagliatela a fettine sottili. Distribuitela nei piatti e ricopritela di salsa tonnata. Guarnire con i capperi.

Dessert

Biscotti di avena

200 gr avena
180 gr zucchero
60 gr burro
3 cucchiai latte
1 uovo

Amalgamare tutti gli ingredienti e stenderli su una carta da forno con uno spessore di circa 5mm. Cucinarli per 20-30 min.

Crema al mascarpone

200 gr mascarpone

200 gr zucchero al velo

200 gr cacao dolce

4 uova e ruhm

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e impastare bene. Aggiungere il cacao e rimestare con il Ruhm. Servirla con i biscotti secchi.

Crostata alle mele

Farina 00 250 g

Zucchero a velo 100 g

Burro freddo 100 g

Uova (1 medio) 55 g

Sale fino 1 pizzico

Scorza di limone 1

Mele Golden 950 g

Zucchero di canna 100 g

Succo di limone 1

Per realizzare la crostata di mele preparate la pasta frolla con il metodo della sabbiatura cominciate versando la farina in un mixer (se volete potete utilizzare la planetaria allo stesso modo, sarà sufficiente utilizzare la foglia) insieme al burro freddo ridotto a pezzetti. Azionate le lame a più riprese fino ad ottenere un composto sabbioso. Utilizzare il mixer ad intermittenza farà sì che l'impasto non si scaldi eccessivamente. Spegnete le lame e unite lo zucchero a velo e poi grattugiate la scorza di un limone non trattato facendo attenzione a prelevare soltanto la parte gialla e non quella bianca che è amara. Incorporate anche l'uovo leggermente sbattuto e un pizzico di sale. Azionate nuovamente il robot per pochi istanti, stavolta abbassando la velocità, così le lame misceleranno l'impasto senza frullare. Non appena il composto si sarà amalgamato trasferitelo sulla spianatoia.

Compattate velocemente con le mani, così non si svilupperà il glutine, giusto il tempo di ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente lasciandolo riposare in frigorifero per almeno mezzora. Intanto occupatevi delle mele: sbucciatele e tagliatele prima a metà e poi a fettine. Ponete le fettine di mela in una ciotola e irroratele con il succo del limone per non farle annerire. Trascorso il tempo di riposo della frolla, recuperate il panetto, infarinatelo leggermente e stendetelo con il mattarello su una spianatoia fino a raggiungere uno spessore uniforme di circa 5mm.

Avvolgete la frolla stesa sul mattarello e srotolatela su uno stampo di 28 cm di diametro. Fate aderire con le mani la frolla sui bordi e sul fondo della teglia poi con un coltellino eliminate dal bordo la pasta in eccesso. Bucherellate la base con i rebbi della forchetta. Ora farcite la frolla con le fettine di mela: adagiate le fettine a raggiera lungo tutto il bordo esterno.

In modo da creare un cerchio. Ora inserite le mele nel foro centrale, in modo da farcirlo senza lasciare spazi.

Infine spolverizzate con lo zucchero di canna la superficie in modo omogeneo. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 50 minuti. Trascorsi i 50 minuti, sfornate la crostata di mele e lasciate intiepidire prima di sfornarla e servirla.

Mele in camicia

5 mele (renette)

40 gr burro

50 gr. zucchero

300 gr. sfogliata o pasta frolla

15 min circa

Sbucciare le mele ed eliminate il torsolo, nella cavità mettere il burro e lo zucchero. Tagliare la pasta sfoglia a quadratini. Rinchiudere la mela nella pasta e unirla al centro, guarnire la pasta in cima con dischetti. Lucidare con un tuorlo d'uovo (bianca e rosso).

Cottura 20 min nel forno. Servire su un piatto con panna liquida zuccherata,

Torta di pane - La ricetta

Tagliare il pane a cubetti;

Sbattere le uova;

Imburrare uno stampo a cerchio;

Portare il latte ad ebollizione;

Immergere il pane nel latte;

Aggiungere il cacao, lo zucchero e lasciar riposare per qualche ora;

Aggiungere tutti gli ingredienti (tranne i pinoli) nella massa;

Riempire lo stampo con la massa;

Cospargere con pinoli;

Cuocere al forno per 75 minuti a 180 °C.

Tagliare il pane a cubetti;

Sbattere le uova;

Imburrare uno stampo a cerchio;

Portare il latte ad ebollizione;

Immergere il pane nel latte;

Aggiungere il cacao, lo zucchero e lasciar riposare per qualche ora;

Aggiungere tutti gli ingredienti (tranne i pinoli) nella massa;

Riempire lo stampo con la massa;

Cospargere con pinoli;

Cuocere al forno per 75 minuti a 180 °C.

Torta di zucca

250 gr Farina

50 gr Maizena

150 gr Zucchero

300 gr Zucca

50 gr Burro (+ 1 noce)

3 Uova

1 bustina Lievito in polvere per dolci

q.b. Zucchero a velo

Togliete la buccia alla zucca e tagliatela a cubetti piccoli.

Cuocete la zucca in padella con una noce di burro per 10 minuti oppure cuocetela in forno senza burro per 20 minuti circa a 200°.

Una volta che la zucca sarà cotta frullatela con il frullatore e tenetela da parte.

Unite il burro ammorbidito e, continuando a frullare, unite la polpa di zucca frullata e, a poco a poco anche la farina setacciata e la maizena.

Per ultimo aggiungete anche il lievito per dolci e mescolate fino ad ottenere una crema liscia.

Mettete l'impasto della torta di zucca a cuocere in forno preriscaldato a 160° per 45 minuti circa fino a che sarà cotta e dorata in superficie.

Prima di sfornare fate sempre la prova stecchino per controllare la cottura interna della torta.

Quando la torta di zucca sarà totalmente raffreddata spolverizzatela con abbondante zucchero a velo.