

2° CONTEST = LASTUFAECONOMICA =



Ricette con spezie ed erbe aromatiche dall'Italia e dall'estero.

Vincitori:

per le ricette provenienti da più lontano:

Italia – blog: [Cucina che ti passa](#) – Niscemi (Caltanissetta) – km 600

Eestero – Rinki – Ludijana – (Punjabi: ਲੁਧਿਆਣਾ) India – km 5641 - (no blog)

per le ricette più originali:

Italia – blog: [“Panelibrienuvole”](#)

Eestero – blog: [“Signor Biscotti”](#)

ANTIPASTI	5
Aringhe sotto il cappotto di pelliccia.....	5
Carpaccio di salmone marinato a secco (no aceto no limone).....	6
Sfoglia al prosciutto.....	8
Crepes speziate con patate e peperoncini verdi.....	9
PIATTI UNICI	10
Sovraccosce di pollo TIKKA MASALA con riso basmati e carote (India).....	10
Samosa (India).....	12
PRIMI PIATTI	13
Zuppa di acetosella (Soskaleves) – Transilvania.....	13
Crema di zucchine (Tokfozelek) – Transilvania.....	14
Riso thai al rogan josh e peperoni – Thailandia.....	15
Zuppa di legumi misti e finocchietto selvatico.....	16
Mezze maniche con fagioli corallo e pesto aromatico.....	17
Risotto alla mela con spezie ed erbe aromatiche.....	18
Risotto al basilico e limone.....	19
Trofie al pesto di basilico e nocciole con pomodorini San Marzano.....	20
Risotto al tè Matcha con cialda al parmigiano e pepe di Penja.....	21
Risotto alle pere con ragù di salsiccia alle erbe aromatiche.....	22
Crema allegra di carote e pinoli.....	23
Gnocchi alle erbe con crema di zucca, pancetta affumicata e frutta secca.....	24
Zuppa di cavolo verza alle 7 spezie.....	25
Noodles zucchine e gamberetti.....	26
Gnocchi all'ortica con ragù di coniglio.....	27
SECONDI	28
Salmone alle spezie.....	28
Salmone marinato alla Birra con mele arrosto, cotto su plancia di legno.....	29
Capone (Lampuga) fritto su un letto di Cous Cous speziato con verdure.....	31
Salmone al cumino con crema di finocchi.....	33
Aguglie ripiene.....	34
Mazzancolle allo Zafferano con Arancia.....	35
Cozze scoppiate con birra e senape.....	36
Frittatine con cipolla, pancetta e rosmarino.....	37
2° Contest de LaStufaEconomica – Spezie ed erbe aromatiche.....	2

Tajjine di pollo con limoni in salamoia – Tunisia/Marocco	38
Pollo Thaiandese al latte di cocco, curry e zenzero.....	39
Pollo tajine marocchino.....	40
Pollo alle erbe accompagnato da verdure cotte al forno.....	41
Petto di pollo al curry	42
Pollo alla cacciatora.....	43
Straccetti di tacchino al pesto e pomodorini	44
Stinco di maiale al forno.....	45
Filetto di maiale croccante alla birra	46
Bocconcini di maiale con patate alla paprika	47
Fettine di vitello alle erbe aromatiche e salsa di soia	48
Roast beef alle mele	49
Jambalaya ovvero carne di cavallo in umido con riso e verdure.....	50
Bombine della nonna - Polpette di cavallo.....	51
Chili vegano	52
CONTORNI	53
Patatas brava	53
Ceci allo zafferano	54
Verdure saltate al curry e finte piadine.....	55
Crocchette lunghe di patate e mentuccia	56
Patate e zucca aromatiche	57
Melanzane ripiene alle erbe aromatiche con burrata.....	58
PANE	59
Ciambella di pane olive e rosmarino	59
Farfalle al rosmarino.....	60
Chelsea Buns allo Zafferano, Cardamomo, Albicocca e Arancia	61
Sfogliate di pane al finocchietto, limone e pepe.....	63
Crostini piccanti ai profumi mediterranei	64
Focaccia agli aromi	65
Näkkileipä – Knackebröd	66
BEVANDE	67
Sciroppo di melissa e zenzero	67
"Allorino" Elisir digestivo	68
Sale Aromatico.....	68

Pesto all'aglio.....	69
Padina Paneer.....	70
DOLCI	71
Eccles cakes - Dolcetti inglesi all'uvetta e arancia candita	71
Tortino afrodisiaco al cuor di fragola	72
Mini muffin alla zucca di Ruthann	73
La Torta alle spezie di Kay-Marie James	74
Biscotti alla tapioca, pepe bianco e scaglie di cioccolato bianco	75
Mini pumpkin bundt cake.....	76
Strudel con Mousse di Mele Cioccolato e Zenzero	77
Muffin speziati alla zucca e miele.....	78
Pastine all'uvetta e anice.....	79
Biscotti all'uvetta e cannella.....	80
Tartellette alle mele con crema di cioccolato al peperoncino e cannella.....	81
Brioche aux raisins et cannelle.....	82
Crostata di Farro con Semolino e Percoche alla Salvia Ananas.....	84
New Orleans.... forever in my heart.....	85
Bottoni di sbrinz ed erbe provenzali.....	86
Pere al vino con gelato	87
Presepe in pan di spezie e pasta di zucchero	88
SALSE	89
Chutney di pesche e zucchine al rosmarino	89
Chutney di zucca allo zenzero	90
Chutney di zucca e zenzero	91
Composta di zucca rossa e mele con cannella, chiodi di garofano e pistacchi	92
MARMELLATE	93
Marmellata di fichi al cacao.....	93
Marmellata di fichi, mandorle e limoni	94
Marmellata di cachi, noci e mele cotogne	95
Confettura di fragole e zenzero.....	96
Marmellata di ananas e pere con vaniglia e cardamomo	97

ANTIPASTI

Aringhe sotto il cappotto di pelliccia



Da Yuri - Mosca (Russia)

Ingredienti:

- patate
- carote
- barbabietole rosse
- aringhe sott'olio
- cipolla rossa
- pepe bianco
- aceto bianco
- maionese
- un uovo sodo

"E' un piatto molto comune durante le feste in Russia ed in paesi dell'ex Unione Sovietica, usa ingredienti molto comuni e specie in inverno dà gioia alla tavola."

Сельдь под Шубой

картошка - морковь - свекла

селедь - красный лук - белый перец

уксус - майонез - вареное яйцо

Сварить свеклу, картошку и морковь, почистить и подождать пока остынет. Натирая на терке овощи сложить слоями следующим образом промазывая каждый из них майонезом.

Картошка, Сельдь и Лук со столовой ложкой уксуса, картошка, морковь, свекла.

Оставить в холодильнике, для того чтобы слои пропитались майонезом.

Украсить вареным яйцом.

Esecuzione:

Far bollire le patate e le carote, far raffreddare, poi comporre il piatto a strati:

prima le patate, poi la maionese, le aringhe, la cipolla a fette, un cucchiaino di aceto e uno di olio e pepe mescolati, maionese, patate, maionese, carote, maionese, barbabietole, maionese.

Per finire grattugiare sopra dell'uovo sodo, tenere in frigorifero fino al momento di servire.

Carpaccio di salmone marinato a secco (no aceto no limone)



Dal Blog: [Cuciniamo Insieme](#)

Ingredienti:

- Pezzo di baffa di salmone 600 g
- Sale fino 500 g
- Zucchero semolato 250 g
- Erbe aromatiche mediterranee fresche a piacere
- Bacche rosa a piacere
- Pepe nero di mulinello a piacere
- Olio extravergine di oliva quanto basta
- Limone ed erbe per guarnire

Esecuzione:

Prima fase. Procuriamoci dal pescivendolo un pezzo di baffa di salmone, preferendo la parte della coda. Attenzione: deve essere freschissimo. Con l'aiuto di un paio di pinzette eliminiamo le spine rimaste dopo la sfilettatura. Rifiliamo i bordi togliendo anche eventuali pinnette. Lasciamo la pelle. Sciacquiamo il pezzo di baffa in acqua fresca, lasciamo scolare ed asciugiamolo molto bene. Ora è pronto per la marinatura a secco. Procuriamoci un contenitore dalla chiusura ermetica, capace di alloggiare il nostro pesce. Mescoliamo il sale e lo zucchero nelle dosi indicate. Sistemiamo sul fondo del contenitore uno strato di circa un centimetro, di questa miscellanea. Poggiamoci sopra il salmone (la pelle a contatto con fondo) e ricopriamolo completamente con il resto della miscelanza di sale e di zucchero. Tappiamo ermeticamente e poniamo in frigo per 8-10 ore. Non di più per questa quantità di salmone.

Seconda fase. Estraiamo il pezzo dal contenitore (noterete che avrà rilasciato dei liquidi). Eliminiamo per il più possibile lo strato di sale e zucchero, e poi passiamo velocemente il salmone sotto l'acqua corrente in modo da dissalarlo completamente. Lasciamolo scolare, quindi asciugiamolo con molta cura. Non dovrà presentare alcuna traccia di umidità. Ora occupiamoci delle nostre erbe aromatiche, che possono essere scelte secondo i nostri gusti. Noi ci trovavamo sotto mano del timo e della maggiorana ed abbiamo utilizzato. Ma a queste avremmo voluto aggiungere anche dell'aneto. Si può unire anche della santoreggia. O sostituire l'aneto con del dragoncello.

Non utilizzate però salvia e rosmarino che poco si sposano con la delicatezza del salmone trattato in questo modo. Uniamo al tutto qualche bacca di quello che impropriamente viene chiamato "pepe" rosa. Una volta pronte le erbe aromatiche (possiamo anche spezzettarle, non tritarle però, molto grossolanamente), riprendiamo il contenitore debitamente lavato e asciugato perfettamente. Rialloggiamo al suo interno il pesce, distribuiamo le erbe aromatiche e ricopriamo il tutto di buon olio extravergine di oliva. Ritappiamo ermeticamente e via di nuovo in frigo, per almeno 24 ore questa volta, minimo.

Terza fase. Trascorso il tempo estraiamo il trancio dall'olio e lasciamolo scolare ben bene. Tamponiamolo con della carta da cucina. Poggiamolo su di un tagliere, e con un coltello a lama lunga e sottile partendo dalla coda iniziamo ad affettarlo il più sottilmente possibile in maniera obliqua, in modo da allungare il più possibile la fetta.

Ovviamente per aggiustare il taglio le prime 2-3 fette andranno scartate (ma non buttate) perché troppo spesse ed irregolari. Proseguiamo così fino ad esaurimento, oppure tagliamone il necessario e rimettiamo il rimanente nell'olio e poi in frigo, dove si conserverà per qualche giorno e anche più.

Disponiamo le fettine su un piatto da portata o su piatti individuali, decorando con un ciuffetto di erbe e con qualche bacca rosa. Concludiamo con poco poco pepe macinato fresco. A qualcuno potrebbe piacere anche qualche goccia di succo di limone, che sconsigliamo. Ma sui gusti personali non si discute... o sì?

Baffa...

“Parlando” in cucina, oggi impariamo che la parola “baffa”, pur non trovando riscontro ufficiale nei dizionari, sta comunemente ad indicare la metà di un pesce aperto a libro e diliscato. Ed è un termine genericamente usato in prevalenza per il salmone, per il baccalà e per lo storione. Per i quali non si può parlare di filetto, in quanto in questi pesci di grandi dimensioni il filetto dovrebbe corrispondere alla parte più pregiata della baffa. O del corpo intero se si parla di tonno o di pesce spada.

il “pepe” rosa...

O falso pepe... Eh sì, perché in realtà trattasi delle bacche dello Schinus molle, un albero sempreverde originario degli altopiani di Cile, Bolivia e Perù. Simile al pepe nella forma e nel gusto, viene utilizzato in cucina come spezia, ma non bisogna abusarne in quanto contiene sostanze leggermente tossiche.

Il vero pepe invece comprende diverse specie della famiglia delle Piperacee, tra le quali troviamo quelle di uso comune e cioè il pepe verde e quello nero, un cui grano fu trovato in una narice del faraone Ramses II, il che dimostra che veniva utilizzato come spezia già nel 1212 Avanti Cristo.

Sfoglia al prosciutto



del blog – SEMI DI ZUCCA

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia da 250 gr
- 100 gr di prosciutto cotto a fette sottili
- 4 fette di edamer
- origano e timo secco

Esecuzione:

Accendete il forno a 180° togliendo la placca. Sistemate sopra un foglio di carta forno. Su un tagliere srotolate la pasta sfoglia lasciandola nella sua carta, distribuiteci sopra le fette di prosciutto, una spolverata di timo e poi le fette di edamer.

A questo punto iniziate ad arrotolare la sfoglia partendo dal lato più lungo, tagliatela poi a fette di circa due cm scarsi e sistemate così le girelle sulla placca del forno distanziandole l'una dall'altra, spolveratele di origano ed infornate per circa 15 min.

Servire calde.

Crepes speziate con patate e peperoncini verdi



Ingredienti (per 6 crepes) :

- 140 gr di farina integrale
- 270 ml di acqua tiepida
- 1 uovo
- peperoncino
- semi di cumino
- zenzero fresco
- uno spicchio d'aglio
- sale e pepe
- olio d'oliva
- per la farcitura
- 5 patate
- peperoncini verdi dolci
- una cipolla
- semi di senape
- curcuma
- peperoncino
- basilico fresco
- olio d'oliva

Esecuzione:

Cuocere le patate e i peperoncini. Io li ho puliti, tagliati a pezzetti e cotti al vapore (è possibile saltarli anche in padella). Preparare l'impasto delle crepe. In una padella senza condimento tostare i semi di cumino. Aggiungere un po' d'olio e saltare l'aglio, lo zenzero e il peperoncino precedentemente tritati. Far ammorbidire per un paio di minuti e togliere dal fuoco. In una ciotola mescolare questa miscela di spezie con la farina. Aggiungere un uovo e l'acqua tiepida. Amalgamare gli ingredienti e mettere a riposo il composto mentre si prepara la farcitura.

In una padella scaldare un filo d'olio, aggiungere i semi di senape, la cipolla a fettine sottili e il peperoncino. Unire le patate e i peperoncini verdi, cotti precedentemente e aggiungere la curcuma. Far insaporire il tutto per 5 minuti.

Preparare le crepe in una padella apposita e farcirle con le verdure speziate. Servire tiepide con yogurt fresco.

PIATTI UNICI

Sovraccosce di pollo **TIKKA MASALA** con riso basmati e carote (India)



di Micol

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di riso basmati
- Acqua per cuocere
- sale qb

Contorno

- 6 carote grandi
- 2 cucchiaini di sesamo bianco
- 1 pizzico di sale
- 1 noce di burro
- 8 sovraccosce di pollo **TIKKA MASALA** senza pelle

Marinata

- 200 gr di yogurt
- zenzero grattugiato un pezzetto
- 2 cucchiaini di gram masala
- 1 di paprika dolce
- 2 cucchiaini di cumino
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 di olio
- 4 pizzichi di sale
- 3 spicchi di aglio.

Far marinare il pollo nell'ingrediente per una notte.

Salsa

- 2 cipolle tagliate a dadini
- 3 cucchiaini di olio di oliva
- 350g di passata di pomodoro
- 250g di panna da cucina o yogurt intero
- 4 cucchiaini di Garam Masala
- 1 cucchiaino di Cumino
- 1 cucchiaino di Paprika
- 2 cucchiaini di Curcuma
- 1 pezzetto di zenzero fresco tritato
- 1 cucchiaino di sale

Preparazione: 1 notte per la marinatura e 1 ora e 30 per la ricetta finale

Riscaldare il forno a 210°.

Mettere in una teglia foderata di carta forno e cuocere nel piano alto del forno (grill) per 40 minuti, finché il pollo non assume un colore bello dorato (controllare rigirando che sia cotto anche all'interno).

Nel frattempo preparare la pentola con l'acqua in cui farete bollire il **riso** basmati per 13 minuti, quando pronto scolatelo e riponetelo in una ciotola con un goccio di olio per non farlo attaccare.

Preparare le **carote** tagliandole a rondelle, cuocere in padella con la noce di burro, un pizzico di sale e il sesamo. Far rosolare 10-15 minuti a seconda dello spessore delle rondelle.

Preparare la **salsa** in una padella molto capiente: sminuzzare la cipolla e farla soffriggere con l'olio.
Aggiungere: Garam Masala, Curcuma, Paprika, Cumino e zenzero grattugiato.
Aggiungere ora il pomodoro e cuocere 10 minuti con il coperchio a fuoco medio. Mescolate spesso ed evitate che si asciughi troppo.

Inserire la panna o lo yogurt fino ad ottenere un bel colore arancione e una consistenza molto cremosa.

Porre nella padella le sovraccosce già cotte al forno e irrorarle completamente con la salsa.

Mescolare bene e cuocere altri 15 minuti, aggiungendo se serve un po' di acqua per non fare addensare troppo la salsa.

Servire come da foto (nella foto c'è anche un chapati).

Samosa (India)



Dal Blog: [Prezzemolina in ogni minestra](#)

Ingredienti:

- 200 gr di farina00
- 4 cucchiai di olio
- un pizzico di sale
- mezzo bicchiere di acqua
- per ripieno:
- 2 patate lesse
- 50gr di piselli
- 1/2 peperone
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di coriandolo
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaino di peperoncino (o curcuma)
- olio per friggere

Esecuzione:

impastare la farina l'olio il pizzico di sale e l'acqua avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per riposare , lessare le patate con la buccia poi pelare e tagliare a cubetti ,cuocere i piselli unire alle patate e mezzo peperone saltato in padella aggiungere le spezie.

Prendere l'impasto dal frigo e fare delle palline (6-8) stenderle con un mattarello deve avere la forma di un cerchio chiudere a semicerchio riempire e chiudere a triangolo chiudere bene i bordi(come si fa per le crepes)tuffarli nell'olio bollente e uscirli quando saranno ben dorati.

PRIMI PIATTI

Zuppa di acetosella (Soskaleves) – Transilvania



Dal Blog: [Pasticceria della strega](#)

Ingredienti:

- Foglie fresche di acetosella
- Panna acida
- 1 cucchiaio di farina
- Brodo
- 2 uova per persona
- Olio

A soskalevest hidegen fogyasszuk es savanykas izevvel kulonosan finom a nyari kanikulai napokon. A friss soskaleveleket aprora vagjuk es keves olajban megdinsztoljuk, majd felontjuk vizzel forralasig. Fel pohar tejfol es egy kalnal lisztbol habarast keszitunk , ez majd besurusiti a levest. Mikor ujra felfo, beledobunk kb annyi tojast ahany személyre szanjuk a levest. A tojas gyorsan besurusodik es mar kesz is van a levesun. Hagyjuk kihulni, s hutobe tesszuk felszolgalas elott. Maris eheto, vagy apro kockara vagott piritott kenyér darabakkal is finom es lakatatobb.

Mas soska alapu recepte a toltike.

Amugy a soska nalam az erkeyen no.

Questa è una zuppa da consumarsi fredda, con il sapore acido di acetosella è molto buona nei giorni caldi di estate. Le foglie fresche di acetosella si tagliano e si soffriggono in una goccia d'olio. Si ingrossa con panna acida e un cucchiaio di farina e nel brodo in bollitura si mettono 2 uova intere per persona. . Si lascia raffreddare bene, si mette anche in frigo prima di servirla. Si può mangiare così o con cubetti di pane tostato.

Crema di zucchine (Tokfozelek) – Transilvania



Dal Blog: [Pasticceria della strega](#)

Ingredienti:

- 1/2 kg di zucchine (o una zuccina a persona)
- 1 cipolla media
- 1 mazzo di annetto (ce l'ho fresco sul balcone)
- 1 dl di panna acida* 1 dl di latte
- 1/2 l acqua
- 1 cucchiaio di farina
- 1 pugno di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di aceto

** (si può usare yoghurt greco, o si può lasciare inacidire la panna liquida senza zucchero)*

Elkészítési módja: Megtisztítjuk a tokot es lereszeljuk a tokreszelon. Jol megsozzuk es kb egy felorara megpuhulni hagyuk, majd kicsvarjuk jol a sos vizet.

Vekonyra felvagjuk a hagymat s a fel adag felvagott kaporrall kisse megpiritjuk.. Hozzatesszuk a tokot es egy keves vizet, keves vizbe forni hagyuk majd behabarjuk, hozzadjuk vegul a maradek kaprot a k cukrot es kk ecetet.

A ferjem ilyen pepes dolgokat nem szereti, visszont nagyon ertekelte a tokfozelekkre toltott palacsintat

Si sbucciano le zucchine e si grattugiano sul grattugiazucchine.

Si aggiunge un pugno di sale e si lasciano ammorbire le zucchine per un mezz'ora. Si storce bene tutta quell'acqua salata.

Si taglia finissimo la cipolla e la metta dell'annetto e si soffrigge in una goccia d'olio.

Si aggiungono le zucchine e un po' di acqua, si lascia bollire in poca acqua poi si aggiunge la panna e il resto dell'acqua.

Quando le zucchine sono cotte si aggiunge la farina mescolata con il latte, che servirà da addensante. Si aggiunge l'altra meta dell'annetto, lo zucchero e l'aceto.

Riso thai al rogan josh e peperoni – Thailandia



Dal Blog: [Cucina & Cantina](#)

Ingredienti (per 2 persone):

- 4 mestoli si peperonata
- 100 gr di riso thai aromatico (o basmati)
- acqua calda q.b.
- sale
- 1 cucchiaino di curry
- 1/2 bicchiere di latte di cocco (o 1 cucchiaino di philadelphia)

Scaldare l'acqua e tenerla da parte, invece in una pentola (meglio se antiaderente) mettere la peperonata e il riso, mescolare aggiungendo un po' di acqua calda e sale e le spezie.

Coprire lasciare cuocere il riso per 5/6 minuti mescolando di tanto in tanto e aggiungendo acqua senza far assorbire tutto il liquido. Una volta cotto il riso, mi raccomando non deve essere molle, a fuoco spento aggiungete il formaggio o il latte di cocco e aggiungete un goccio di acqua se risulta troppo denso, servire caldissimo, più semplice di così!!

La consistenza deve essere tra il cremoso e il liquido, spero che dalle foto si capisca.

Zuppa di legumi misti e finocchietto selvatico



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti:

- 1 confezione di legumi misti
- 2 cipolle rosse
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 2 foglie d'alloro
- 1 rametto di salvia fresca o secca
- 1 rametto di rosmarino fresco o secco
- 5 bacche di ginepro
- 1\2 bicchiere olio d'oliva
- 150 gr. pancetta a cubetti
- 1\2 cucchiaino di peperoncino tritato
- 1 mazzetto di finocchietti selvatici lessati e

spezzettati

Procedimento:

- cuocere il misto di legumi con tutti gli aromi, preferibilmente in un coccio
- a fine cottura preparare il soffritto con olio d'oliva, cipolla e pancetta e finocchietto
- aggiungere alla zuppa cotta e fare cuocere, tutto insieme, ancora 10 minuti
- servire calda!!!!

Mezze maniche con fagioli corallo e pesto aromatico



Dal Blog: [Sciropo di Mirtillo e Piccoli Equilibri](#)

Ingredienti:

- 380 g di mezze maniche rigate
- 200 g di fagioli a corallo o taccole
- 50 g di mandorle
- 50 g di ricotta dura salata
- 1 ciuffo di basilico
- 1 ciuffo di menta
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione:

Dopo aver lavato e asciugato il basilico e la menta si mettono nel mixer con lo spicchio di aglio e le mandorle; si frulla unendo man mano l'olio extra vergine di oliva fino ad ottenere una salsa cremosa.

Si mondano i fagioli corallo eliminando le estremità, si lavano per bene e si fanno bollire in acqua calda leggermente salata per 10 minuti.

Si cuoce la pasta, si scola conservando un po' di acqua di cottura (si aggiunge nel caso dovesse essere troppa asciutta), si trasferisce in una zuppiera, si condisce con il pesto, i fagioli corallo tagliati a pezzetti, parte della ricotta salata grattugiata, una spolverata di pepe e di zenzero.

S'impiastra si aggiunge un filo di olio, una spolverata di ricotta salata e un pizzico di zenzero.

Risotto alla mela con spezie ed erbe aromatiche



Dal Blog: [LeRicetteDiBaccos](#)

Ingredienti:

- gr 320 di riso carnaroli
- 2 mele
- maggiorana, menta, melissa, salvia, timo
- 1 scalogno
- 1 bicchierino di brandy
- olio extra vergine di oliva
- parmigiano
- sale,
- pepe
- brodo vegetale o di dado

Esecuzione:

Tagliare la mela a dadini; tritare le erbe aromatiche e lo scalogno. Soffriggere lo scalogno in poco olio. Unire il riso e tostarlo.

Unire la mela tagliata a piccoli dadini. Cucinare per 5 minuti. Bagnare con il brandy, far evaporare. Aggiungere le erbe tritate e continuare la cottura bagnando con il brodo di tanto in tanto.

A metà cottura unire le spezie, un pizzico di noce moscata, pepe e 3 chiodi di garofano.

Mantecare, fuori dal fuoco, con olio extra vergine, abbondante parmigiano.

Risotto al basilico e limone

Dal blog COOKINLOVE

Ingredienti:

- Per 4 persone occorrono:
- *320 grammi di riso*
- *250 ml di brodo vegetale*
- *mezzo bicchiere di vino bianco*
- *un limone non molto grande*
- *20-30 foglie di basilico fresco*
- *un quarto di cipolla non troppo grande*
- *olio extravergine d'oliva q.b.*

Lavate le foglie di basilico e mettetele in una ciotola con acqua e ghiaccio, per non farle annerire. Pulite e sminuzzate la cipolla. Fatela quindi soffriggere con un filo di olio extravergine d'oliva. Aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti.

Pelate a vivo gli spicchi del limone e versateli nella pentola, assieme al riso. Se avete un limone non trattato, aggiungete anche la buccia grattugiata (solo la parte gialla), altrimenti fate senza.

Portate quindi il riso a cottura, aggiungendo di volta in volta il brodo vegetale caldo e mezzo bicchiere di vino bianco a metà cottura.

Quando il riso sarà ormai cotto, sminuzzate le foglie di basilico ed aggiungetele al risotto. Mantecate quindi con un paio di riccioli di burro e servite!

Trofie al pesto di basilico e nocciole con pomodorini San Marzano



Dal Blog: [lo testo positivo](#)

Ingredienti:

- Foglie di basilico fresco q.b
- Nocciole sgusciate q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Pomodori San Marzano tagliati a cubetti q.b.

Sì tutto Q.B. : non avevo voglia di pensare a dosi e a pesare con la bilancia, in fondo sono in vacanza! In fondo ognuno può interpretare la ricetta a seconda di cosa preferisce decidendone le quantità!

Ho frullato il basilico assieme alle nocciole.

Ho poi aggiunto l'olio evo e il parmigiano e frullato di nuovo.

Ho tagliato i pomodorini San Marzano a cubetti.

Nel frattempo ho cotto in acqua bollente delle trofie e le ho scolate.

Le ho condite con il pesto ottenuto e poi ho aggiunto i pomodorini.

Il piatto è pronto!

Risotto al tè Matcha con cialda al parmigiano e pepe di Penja



Dal Blog: [Orodorienthe](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 tazzine da caffè di riso Carnaroli
- Brodo vegetale di solo sedano, per cui nessun dado e nessuna altra verdura
- Sale rosa dell'Himalaya (molto più delicato)
- Parmigiano grattugiato per le cialde
- 1 cucchiaino di tè matcha (circa 5 grammi)
- Pepe di Penja
- 1/2 cipolla tritata
- Pochissimo vino bianco secco
- Olio di oliva

Prepariamo il brodo vegetale utilizzando solo il sedano e saliamo con il sale rosa dell'Himalaya. Mescoliamo il Parmigiano grattugiato con una generosa grattata di pepe di Penja e iniziamo a formare le cialde utilizzando una padella antiaderente. Mettiamo un pò di Parmigiano sulla padella calda e, quando sarà sciolto completamente, trasferiamolo in un piatto. In questo modo la cialda diventerà fredda e sarà possibile sistemarla sul piatto finale.

Mettiamo la cipolla a imbiondire leggermente in una pentola con un pò di olio di oliva (non consiglio l'evo), aggiungiamo il riso e facciamo tostare, sfumiamo con appena un goccio di vino bianco secco e portiamo a cottura con il brodo di sedano.

Quando il riso sarà cotto, spegniamo il fuoco e dopo un minuto aggiungiamo il tè Matcha, amalgamiamo il tutto e lasciamo riposare per un altro minuto. Sistemiamo il riso sul piatto e mettiamo la cialda di Parmigiano nel centro.

Risotto alle pere con ragù di salsiccia alle erbe aromatiche



Ingredienti (per 4 persone):

- 200 gr riso
- 100 gr robiola
- Mezzo litro di brodo vegetale caldo
- 200 gr di salsiccia
- 300 gr di passata di pomodoro
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- Rosmarino, timo, origano fresco, salvia, alloro
- 6 pere coscia

Dal Blog: [Coccola Time](#)

Eliminate dalla salsiccia il budello e spezzettatela. Affettate le verdure finemente. Mettete tutte le erbe in una garzina e rosolatele insieme alle verdure in 2 cucchiai di olio, dopo 5 minuti togliete la garzina, unite la salsiccia, il pomodoro, salate e pepate a piacere e fate ridurre della metà, poi spegnete e lasciare riposare fino all'uso.

Pelate tre pere cosce e tagliatele a cubetti. Versare in una padella due cucchiai di olio extra vergine e unite le pere con il riso e fate tostare, bagnate con il brodo e portate a cottura, salate e pepate a piacere. Mantecate con la robiola e servite il risotto con fette di pere tagliate al momento.

Aggiungere , infine, il ragù di salsiccia.

Crema allegra di carote e pinoli



Dal Blog: [Panelibrienuvole](#)

Ingredienti (per 2 persone):

- 8-9 carote di medie dimensioni
- 1 patata di medie dimensioni
- 1 porro
- sale e pepe
- olio evo
- timo
- 1 cucchiaio di pinoli

Pulite le carote, pelate la patata e lessatele in acqua salata. Una volta che sono morbide, scolatele e fatele intiepidire.

Affettate finemente il porro, fatelo soffriggere brevemente in poco olio e poi aggiungete le verdure a pezzetti. Fatele rosolare per qualche minuto, aggiungendo un po' d'acqua calda, se necessario, per completare la cottura e a seconda di quando volete densa la vostra crema (a me piace densissima!). A fine cottura, unite il timo.

Frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea e completate con i pinoli tostati. Servite calda o tiepida.

Il tocco in più: Potete accompagnare la crema con dei bocconcini di pane fatto tostare in una padella antiaderente con un po' di olio, sale e rosmarino. Così avrete un vero e proprio primo piatto.

Gnocchi alle erbe con crema di zucca, pancetta affumicata e frutta secca



Dal Blog: [L'eleganza del polpo](#)

Ingredienti (per 2 persone):

- 380 g di patate vecchie
 - 120 g di farina
 - 1/2 uovo
 - 200 g di zucca
 - 60 g di panna fresca
 - 40 g di pancetta affumicata
 - 15 g di pistacchi sgusciati
 - 15 g di arachidi sgusciate
 - 10 g di pinoli
 - Burro
 - Sale
 - Grana grattugiata
-
- Erbe aromatiche miste tritate (50% di prezzemolo, 30% di maggiorana, 10% di timo, 10% di erba cipollina)

Lessate le patate, schiacciatele, unite un pizzico di sale, la farina, il mezzo uovo, le erbe tritate e 1 cucchiaino di grana. Formate dei filoncini con l'impasto ottenuto e tagliate gli gnocchetti.

Sbollentate i pistacchi e fregateli con della carta cucina per togliere la pellicina.

Tostate i pinoli in una padella antiaderente.

Decorticate la zucca, cuocetela a vapore, poi frullatela con la panna e se fosse necessario (a me non è servita) unite l'acqua necessaria per avere una salsa cremosa, salate.

Rosolate la pancetta affumicata in una padella senza grassi per 3 minuti finchè non sarà croccante.

Lessate gli gnocchetti.

Liberate la padella e nella stessa fondete una noce di burro e, quando sarà colorito, saltatevi gli gnocchetti appena scolati.

Serviteli sulla crema di zucca completando con la pancetta affumicata abbrustolita, i pistacchi e le arachidi ridotte in granella grossolana e i pinoli.

Zuppa di cavolo verza alle 7 spezie



Dal Blog: [Le mie ricette con \(e senza\)](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 800 g cavolo verza
- 2 l di brodo di carne (manzo)
- 4 chiodi di garofano
- 1 pizzico di cannella
- una grattugiata di noce moscata
- 1 cucchiaino di semi di cumino dei prati (carvi)
- 1/2 cucchiaino di semi di finocchio
- 1/2 cucchiaino da caffè di semi di anice verde
- pepe nero qb
- sale qb
- 8 cucchiari di grana grattugiato
- formaggio fontina qb
- 8 fette di pane

Preparazione

Per la realizzazione di questa ricetta è importante preparare precedentemente un saporito brodo di carne, io ho utilizzato, per ottenere 2 litri di brodo, della polpa di manzo da bollito, 3 carote, 1 cipolla e un gambo di sedano e ho fatto cuocere il tutto per 2 ore e mezza.

Ho lavato il cavolo verza e l'ho tagliato grossolanamente, l'ho versato nel brodo bollente e fatto cuocere con le spezie per 1 ora.

Nel frattempo ho tostato il pane su di un lato per 5 minuti sotto il grill, l'ho girato e vi ho grattugiato sopra della fontina valdostana, l'ho infornato nuovamente per altri 3 minuti fino a quando si è sciolto il formaggio.

A cottura quasi ultimata della zuppa di cavolo ho aggiustato di sale, ho aggiunto del pepe nero macinato sul momento e il grana grattugiato, infine ho servito in tavola la minestra calda accompagnata dalle fette di pane tostato.

Noodles zucchine e gamberetti



Dal Blog: [La casa di Alice](#)

Ingredienti (6 persone):

- 300 gr noodles,
- 1 cucchiaio pasta di miso;
- 6 zucchine ;
- 1 cipolla;
- 2 cucchiai olio;
- 1/2 cucchiaino salsa piccante;
- 1 cucchiaio olio pesce;
- 1 cm zenzero;
- 1 cucchiaio coriandolo polvere;
- 1 cucchiaio sale;
- 1 cucchiaio aceto riso;
- 100 gr gamberetti surgelati;
- 1 dado di gambero;
- 1/2 cup salsa soia.

Metti a bollire dell'acqua e aggiungi la pasta di miso. Cucina i noodles seguendo le istruzioni sulla confezione, se non ci sono le istruzioni cuocili per 5 minuti o sino a che sono cotti, poi mettili sotto l'acqua fredda per raffreddarli.

Taglia zucchine e cipolla a julienne, prendi un wok e aggiungi 1 cucchiaio di olio, poi aggiungi le verdure e il sale, lascia cuocere 5 minuti, poi aggiungo olio di pesce, zenzero, coriandolo, aceto di riso, salsa piccante e lascia cuocere sino a che le zucchine sono tenere. In una padella metto il rimanente olio e aggiungi i gamberetti surgelati, lascia soffriggere poi aggiungi 1 cucchiaino di coriandolo un po di acqua e il dado, fai cuocere sino a che non si forma una salsa densa.

Aggiungi i gamberetti alle verdure. Aggiungi i noodles e salta 1 minuto. aggiungi la salsa di soia e servi.

Gnocchi all'ortica con ragù di coniglio



Dal Blog: [Falsi d'autore e non](#)

Ingredienti (per due persone):

per il ragù di coniglio:

- 200 gr. di coniglio
- salsa di pomodoro
- carote
- sedano
- vino rosso
- bacche di ginepro
- alloro
- maggiorana
- dragoncello
- aglio
- cipolla
- sale e pepe
- olio evo

per gli gnocchi:

- 250 gr. di patate
- 7 gr. di ortica disidratata
- 55 gr. di farina
- 1 uovo

Marinare il coniglio in un recipiente con vino, aglio, cipolla, alloro, maggiorana, bacche di ginepro e dragoncello per due ore.

Preparare in una padella un soffritto di cipolla, carote e sedano e rosolare il coniglio fino a che avrà preso colore. Sfumare poi il coniglio con il restante vino rimasto dalla marinatura, quando si sarà consumato il vino aggiungere la salsa. Salare e pepare e lasciar cuocere. Io ho usato della salsa preparata in casa quindi ho aggiunto un pizzico di sale per eliminare l'acidità. A cottura ultimata sfilacciare il coniglio e ripassarlo nel sugo.

Bollire le patate per gli gnocchi in acqua salata ed in un altro pentolino lessare l'ortica.

Comporre gli gnocchi lavorando le patate con l'ortica frullata, la farina e l'uovo. Cuocere gli gnocchi saranno pronti quando verranno a galla.

Servire gli gnocchi con il prelibato ragù di coniglio.

SECONDI

Pesci e Frittate

Salmone alle spezie



Da Daniela (Nonna Dany)

Ingredienti (per 2 persone):

- Gr. 300 di polpa di salmone fresco
- Miscela di pepe in grani (nero, bianco, verde e rosa)
- Un pezzetto di peperoncino (facoltativo) io lo metto quando mi ricordo
- Rosmarino, sale, aglio.
- Olio extra vergine d'oliva delicato

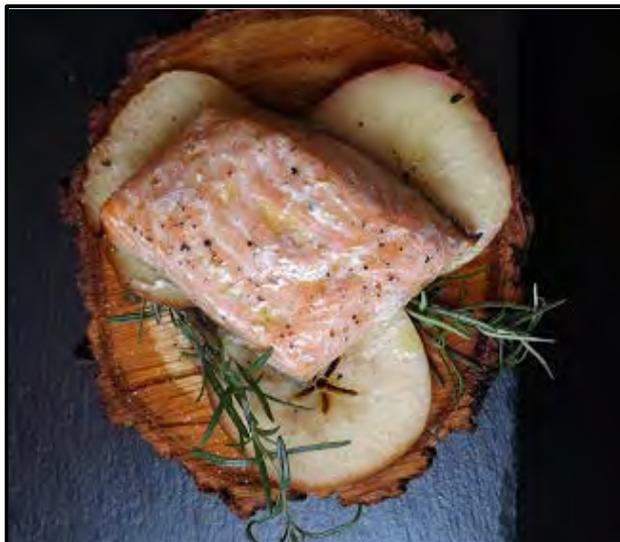
Esecuzione:

Scegliere un bel pezzo di polpa di salmone, possibilmente senza l'osso nel mezzo, togliere la pelle, lavarlo asciugarlo con carta da cucina e adagiarlo in un foglio di carta da forno, dove avremo messo precedentemente, alcuni cucchiari di olio e le diverse qualità di pepe e sale, tritati grossolanamente.

Bagnare bene il pesce con la concia unire anche uno spicchio d'aglio tagliato e un rametto di rosmarino. Lasciare riposare per 2 o 3 ore, poi cuocere in forno caldo a 200/220° per circa 30/40 minuti.

Si accompagna molto bene con verdura fresca di stagione oppure con bietole o spinaci lessati e passati nel burro.

Salmone marinato alla Birra con mele arrosto, cotto su plancia di legno



Dal Blog: [Lovely Cake](#)

Ingredienti:

Per il salmone

- 1 trancio di salmone (200 g a persona) con la pelle
- 200 ml di birra chiara artigianale
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 peperoncino
- pepe nero - olio extra vergine d'oliva

La cottura su plancia di legno:

- 1 mela rossa
- ramoscelli di rosmarino
- 1 limone

- sale e pepe
- olio extra vergine d'oliva

Per la plancia di legno

Un mezzo bicchiere di Whisky lasciate marinare un cucchiaino di miscela di spezie Colorado, indicata per carni rosse, la mia scelta è caduta su questa miscela perchè ho voluto trattare il pesce in maniera particolare, ed ho voluto usare un mix che esaltasse l'affumicatura e la marinatura del salmone, con la birra.

La miscela Colorado è composta da:

pepe, coriandolo, semi di senape, noce moscata, kummel, cumino, zenzero, pimento, origano, basilico, timo, glucosio, rosmarino, curcuma, foglie di alloro, chiodi di garofano, cipolla, e chili.

Unite la miscela di spezie al Whisky e lasciate in un barattolo chiuso, in infusione, per una notte.

Il giorno dopo:

acqua whisky con le spezie

In un recipiente disponete la plancia di legno.

Molto spesso viene utilizzata di legno di cedro, adattissima per il pesce, la si può trovare anche nei negozi che vendono articoli per il bbq, se avete la fortuna di trovare una sezione di albero da frutta, come è successo a me, il risultato sarà anche migliore, devo avvertirvi però, che dopo poche cotture, il tagliere sarà da buttar via, perchè pian piano il sotto si brucerà e diventerà inutilizzabile.

(La plancia da me utilizzata è in legno di albicocco)

Una volta disposta la plancia nel recipiente, versatevi sopra il whisky e coprite con acqua.

Lasciate a bagno per 4 ore.

Fate marinare il salmone, precedentemente deliscato, per non più di tre ore, in una marinatura composta da 200 ml di birra, 4 cucchiaini di olio, sale e pepe, una cipolla tagliata a tocchetti, uno spicchio d'aglio schiacciato, il rametto di rosmarino, sale e pepe.

Una volta trascorsa la marinatura pulitelo per bene e mettetelo da parte.

Toglietela la plancia di legno dalla sua marinatura.

Tagliate a fette non troppo spesse la mela.

Tagliate a metà il limone e passatelo sulla superficie delle fette di mela affinché non si anneriscano, quindi disponetele sulla base di legno, unite qualche rametto di rosmarino, salatele e pepeatele, disponetevi sopra il salmone, salatelo, pepatelo ed irroratelo con un bel filo d'olio.

La cottura non sarà eccessivamente lunga, tutto dipende dallo spessore della plancia e della grandezza del salmone, ma preparatevi ad un'esperienza unica.

Il legno rilascerà l'aroma della miscela delle spezie durante la cottura, insaporendo perfettamente il salmone, il legno poi, bruciandosi pian piano, conferirà un piacevolissimo retrogusto di affumicato.

Non dovrete far altro che disporre la plancia sopra la griglia con sotto la brace, nel vostro bbq, e poi, coprire tutto, se non avete il bbq che si copre allora potete creare una cupola con la stagnola, da posizionare sopra alla plancia, il risultato sarà ugualmente perfetto, ma la cottura più lunga.

Infine, se proprio non avete un bbq, potete disporre la plancia in padella, ricoprire la padella con la stagnola, e quindi coprire con un coperchio o con un'altra padella.

Capone (Lampuga) fritto su un letto di Cous Cous speziato con verdure



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti:

per la zuppa di ceci¹:

- 250 gr. di ceci crudi;
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla a pezzetti;
- 2 carote intere;
- 2 patate sbucciate;
- 2 foglie d'alloro;
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia;
- sale qb;

per il pesce:

- 1 Capone \Lampuga di circa 1\2 kg;
- 250 gr. cous cous precotto;
- 1 cucchiaino di "BERBERE" mix di spezie²
- 1\2 cucchiaino di peperoncino macinato;
- 3 peperoni;
- 1 cipolla;
- 250 gr zucca rossa a cubetti;
- 1 spicchio d'aglio;
- olio d'oliva qb.

¹ - Se non avete il tempo di fare la zuppa di ceci, potete comprare quelli già lessati e metterli in pentola con acqua, sedano, carote e cipolla, facendoli cuocere per mezz'ora.

² - Il Berberé è una miscela di spezie, la cui composizione è tradizionalmente: peperoncino, zenzero, chiodo di garofano, coriandolo, pimento o, in alternativa, zafferano e cumino;

Procedimento per la zuppa di ceci:

- tenere i ceci a bagno in una ciotola per almeno 12 ore;
- mettere tutti gli ingredienti , a freddo, in pentola e coprire d'acqua e lasciare cuocere sino a che diventano teneri. A metà cottura aggiustare di sale. A questo punto aggiungere 2 patate pelate, 2 carote e fare cuocere a fuoco bassissimo, con il coperchio. Se necessario aggiungere acqua calda e mettere da parte;
- infarinare il pesce e friggerlo in olio d'oliva a fuoco bassissimo rivoltandolo spesso, con molta delicatezza e mettere da parte;
- cuocere il cous cous seguendo le indicazioni sulla scatola, a fine cottura aggiungere il peperoncino e il **BERBERE** e mettere da parte;

- tritare leggermente 200 gr di zucca rossa a cubetti con poco aglio e olio d'oliva, mettere da parte;
- cuocere i peperoni a listerelle con una cipolla leggermente rosolata in abbondante olio d'oliva, mettere da parte;
- assemblare tutte le preparazioni in un capace e bellissimo piatto da portata
- versare il cous cous nel piatto;• adagiare il pesce fritto intero;• disporre le verdure secondo il proprio gusto;• servire accompagnato da una ciotola di brodo vegetale della zuppa di ceci.

Salmone al cumino con crema di finocchi



Dal Blog: [Panelibrienuvole](#)

Ingredienti:

- 4 filetti di salmone fresco
- 2 cucchiaini di semi di cumino

Per il purè:

- 2 finocchi
- 1 patata piccola
- 40 gr di pecorino romano
- 2 cucchiaini di semi di finocchio
- 1 cucchiaino di timo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 lt di brodo vegetale (o acqua calda)
- sale olio evo

Per quanto riguarda il **salmone**, passatelo semplicemente sotto l'acqua corrente e mettetelo in un tegame antiaderente o dal fondo spesso facendo attenzione che vi rimangano solo poche gocce d'acqua. Fatelo cuocere coperto per 15 minuti circa (dipende dallo spessore dei filetti), aggiungendo poca acqua quando serve, giusto per far sì che il pesce non si attacchi al tegame.

A metà cottura, unite i semi di cumino. Fate riposare coperto un paio di minuti a fuoco spento prima di servire.

In alternativa, potete cuocerlo sulla piastra o alla griglia, 5-7 minuti per ciascun lato.

Per la preparazione del **purè**, vi rimando a [questa ricetta](#)...dalla quale dovrete togliere ovviamente lo speck (ma lasciate il pecorino...fidatevi)! I semi di finocchi sono da aggiungere alla fine, a guarnire.

Aguglie ripiene



Dal Blog: [Non solo piccante](#)

Ingredienti (per 2 porzioni):

- 1 aguglia
- 3 cucchiai di pangrattato
- 4 pomodori secchi
- 1 cucchiaio di capperi
- origano
- prezzemolo
- erba cipollina
- maggiorana
- olio evo
- 1 pomodoro tondo
- 3 pomodori datterini
- Sale

Procedimento:

1. Pulite l'aguglia, togliete la testa e la coda. Con un coltello affilato incidere la parte inferiore ed eliminate la spina. Tagliate in quattro pezzi.
2. Preparate un battuto con i pomodori secchi, i capperi, l'origano, la maggiorana e l'erba cipollina. Aggiungete il pangrattato.
3. Farcite l'aguglia con il pangrattato aromatizzato e legate con uno spago. Aprite a metà il pomodoro tondo e farcite anch'esso con il pangrattato.
4. Disponete il pesce in una placca da forno assieme ai mezzi pomodori ripieni e ai datterini divisi a metà. Irrorate con abbondante olio d'oliva.
5. Cuocete le aguglie ripiene in forno a 180°C per 40 minuti.

Mazzancolle allo Zafferano con Arancia



Dal Blog: [Blueberry Muffin Bakery](#)

Ingredienti:

- 200 g mazzancolle
- 1 bustina di zafferano
- 1 arancia piccola
- 1/2 scalogno
- prezzemolo
- olio
- sale
- pepe

In una ciotola sciogliete lo zafferano con un pò di acqua calda, spremete l'arancia e aggiungete il succo allo zafferano.

In una padella con un filo d'olio fate rosolare lo scalogno e poi aggiungete le mazzancolle. Fate saltare per qualche minuto e versate il succo di arancia e zafferano.

Salate e pepate e portate a cottura, ci vorranno circa 5 minuti.

Impiattate e servite con del prezzemolo tritato.

Enjoy your Saffron and Orange Prawn!

Cozze scoppiate con birra e senape



Dal Blog: [GiuliaMaria una vera bontà](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 2 kg di cozze;
- 1 cipolla rossa di tropea;
- olio extravergine di oliva;
- 1 bicchiere di birra;
- 3 cucchiaini abbondanti di senape in grani;
- pepe nero q.b.

Lavate con cura le cozze, strappate le barbette ed eliminate quelle rotte. In una padella larga che potrete coprire con un coperchio fate rosolare la cipolla affettata finemente con l'olio extravergine di oliva, appena sarà trasparente unite la senape in grani, io non l'ho trovata ed ho usato una crema francese con dentro i grani di senape, mescolate bene ed a questo punto unite le cozze.

Sfumate con la birra ed incoperchiate.

Cuocete a fuoco vivace mescolando di tanto in tanto, finchè tutte le cozze non si saranno ben aperte. Completate con una grattugiata di pepe nero e servite subito.

Frittatine con cipolla, pancetta e rosmarino



Dal Blog; La Cheba

Ingredienti per 2 persone:

- 3 uova
- 1 cipolla
- 100gr di pancetta affumicata
- sale e pepe
- parmigiano reggiano
- rosmarino

Tagliare la cipolla e la pancetta a dadini e farle soffriggere (SENZA OLIO, mi raccomando, che la pancetta è già grassa!!!) in una padella antiaderente. Quando entrambi gli ingredienti saranno dorati, togliere la padella dal fuoco e lasciare raffreddare.

Poi separare i tuorli dagli albumi: sbattere i tuorli con sale, pepe e una grattata di parmigiano, e a parte montare a neve gli albumi.

Incorporate la pancetta e la cipolla nella ciotola e amalgamate con il tuorlo sbattuto, poi aggiungere anche gli albumi montati a neve facendo attenzione a non smontarli.

Preriscaldare il forno a 180° e nel frattempo mettere l'impasto nei pirottini da muffin, riempiendoli a metà e cospargendoli con il rosmarino.

Fateli cuocere in forno per circa 20 minuti, fino a quando saranno belli dorati, poi spegnete il forno e lasciateli raffreddare 5 minuti al suo interno, in modo tale che non si sgonfino.

Un'insalatina è l'accompagnamento ideale per queste sostanziose frittatine!

Tajine di pollo con limoni in salamoia – Tunisia/Marocco



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti:

- 4 cosce di pollo spellate e a pezzi
- 3 cipolle
- 3 foglie d'alloro
- 1 cucchiaino di peperoncino
- 1\2 bicchiere di vino bianco
- 100 gr. di olive bianche
- 1 limone in salamoia oppure buccia e succo di un limone fresco
- 1 cucchiaino di cumino
- 20 gr. olio extra vergine d'oliva

Procedimento:

Sbucciare e affettare le cipolle e metterle nel vassoio della tajine con l'olio d'oliva e soffriggere dolcemente. Aggiungere le cosce di pollo a pezzi, rosolarle da tutte le parti, aggiungere il sale, il peperoncino e il cumino con le foglie d'alloro.

Sfumare con il vino bianco

Lasciare cuocere, con il coperchio, a fuoco basso per 20 minuti, aggiungere le olive e il limone in salamoia, chiudere e cuocere altri 20 min.

Qualora sia necessario, ma in genere non serve, aggiungere qualche cucchiaino di acqua calda

Servire caldo o tiepido.... è buonissimo comunque!!!

Pollo Thaiandese al latte di cocco, curry e zenzero



Ingredienti:

- 500 g di fettine di petto di pollo
- 250 ml di latte di cocco
- mezza cipolla piccola
- curry q.b.
- radice di zenzero q.b.
- farina q.b.
- olio evo

Dal Blog: [Cucina che ti passa](#)

Prendete le fettine di petto di pollo e ricavate dei bocconcini, immergeteli nel latte di cocco per almeno 1 ora.

Prendete la cipolla, tagliatela finemente e fatela soffriggere nell'olio con un pezzetto della radice di zenzero precedentemente privato della buccia.

Trascorsa l'ora di "ammollo" del pollo nel latte di cocco prendetelo e passatelo nella farina.

Nel latte di cocco rimasto aggiungete il curry, la quantità può variare a seconda del vostro gusto personale, se vi piace molto abbondate altrimenti limitatevi ad un cucchiaino. Una volta che la cipolla sarà imbiandita eliminate lo zenzero ed aggiungeteci i pezzi di pollo infarinati e fate dorare da entrambi i lati.

Appena i pezzi di pollo saranno pronti salarli leggermente ed aggiungeteci il latte di cocco mescolato con il curry.

Fate saltare in padella a fiamma viva finché non si crea una crema.

Pollo tajine marocchino



Dal Blog: [Stuzzichevole](#)

Ingredienti:

- 3 cosce + sovra cosce
- 1 cipolla
- 2 limoni non trattati piccoli
- 1 dado biologico
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di curcuma o curry
- 1 bustina di zafferano
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro
- 3 cucchiaini di olio evo
- 1 pizzico di sale
- 4 cucchiaini di olive verdi snocciolate
- Acqua q.b.

Pulire bene la carne con il succo di 1 limone e massaggiare con un pizzico di sale. Mettete in una pentola capiente la carne, il prezzemolo tritato, la cipolla tagliata a pezzi, le spezie, l'olio, il dado, il sale e rosolate 1 minuto. Aggiungete 2 - 3 bicchieri d'acqua e coprite con il coperchio. Dopo due minuti, aggiungete il limone tagliato a pezzi (lascia un retrogusto amarognolo, se non vi piace mettete solo il succo).

Nel frattempo che la carne cuoce, mettete le olive in acqua, in un pentolino, e fate cuocere per circa 30 minuti. (serve per levare il sale) Dopo circa 30 minuti di cottura, aggiungete 3 cucchiaini di passata di pomodoro nella carne e un po' d'acqua se necessario. (non deve bruciare!!) Finite la cottura per circa 20 minuti.

Ora, togliete la carne e adagiatela su una teglia da forno irrorando la carne con 1 cucchiaio di sugo. Infornate a 180 gradi finché la superficie non sarà ben dorata. Scolate le olive e aggiungetele al sugo e fate cuocere circa 2 - 3 minuti. Una volta pronta la carne, rimettetela nella pentola con il sugo e insaporite per 2 minuti. (se avete la pentola tahine usate quella).

Servite in tavola!

Pollo alle erbe accompagnato da verdure cotte al forno



Dal Blog: [Sciroppo di mirtillo e piccoli equilibri](#)

Ingredienti

Per il pollo:

- 800 g di pollo a bocconcini o sopracosce o fusi
 - 1 cucchiaio di senape di Digione
 - mezzo bicchiere di vino bianco secco
 - 1 spicchio di aglio
 - maggiorana
 - menta
 - origano
 - salvia
 - olio extra vergine di oliva
 - sale
- pepe nero

Per le verdure cotte al forno:

- 5 pomodori ramati
- 2 zucchine
- 1 melanzana tonda nera media
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla dorata
- 2 spicchi di aglio
- origano
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe nero

Per i pomodori al forno:

- 500 g di pomodori ramati medi
- 2-3 spicchi di aglio
- olio extra vergine di oliva
- origano
- sale
- pepe nero

Si mette il pollo in un capiente recipiente con il vino, l'olio extra vergine di oliva, la senape, lo spicchio di aglio intero, il pepe e le erbe aromatiche: maggiorana, menta, origano e salvia. Si copre con la carta trasparente e si lascia marinare in frigo per almeno 2 ore.

Nel frattempo si lavano e si tagliano a pezzi grossolani la melanzana e le zucchine, mentre i peperoni e la cipolla si tagliano strisce in senso della lunghezza.

Si prende una teglia ampia si foderà da carta da forno e si distribuiscono le verdure, si pepa, si aggiunge l'origano e si irrorà con l'olio extra vergine di oliva, si mescola il tutto e si mette in forno a 200° per 40-50 minuti.

A parte si preparano i pomodori al forno come indicato:

Si lavano ed asciugano i pomodori, si tagliano a fette di mezzo centimetro circa e si dispongono su una placca foderata da carta forno. Si salano, si pepano e si cospargono con aglio tritato, origano e olio extra vergine di oliva. Si mettono in forno preriscaldato a 180° per 50-60 minuti.)

Si fa imbiondire l'aglio in olio extra vergine di oliva, si aggiunge il pollo sgocciolato dalla marinatura si fa cuocere a fuoco vivo in modo che si possa colorare, poi si aggiunge la marinatura si fa andare per alcuni minuti e si copre con un coperchio e si lascia cuocere a fuoco basso per 40-45 minuti.

Una volta cotto si impiatta con il suo sughetto e si accompagna con le verdure cotte al forno.

Petto di pollo al curry



Dal Blog: [Le ricette di Anna e Flavia](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 petto di pollo tagliato a cubetti (800 gr ca)
- 1/2 cipolla bianca
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di curry
- mezzo bicchiere di vino bianco
- farina q.b.
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe q.b

Tagliate il petto di pollo a cubetti. Affettate sottilmente la cipolla e fatela rosolare nell'olio ben caldo.

Infarinate i cubetti di petto di pollo e aggiungeteli al soffritto. Lasciate rosolare per bene e, appena saranno dorati, sfumate con il vino bianco.

Salate, pepate e lasciate cuocere per qualche minuto a fuoco medio. Scaldate il latte in un pentolino senza portare ad ebollizione e fatevi sciogliere il curry.

Successivamente versate il latte al curry nella padella del pollo e portate a cottura fino a quando la crema di latte e curry non si sarà assorbita.

Servite il piatto ben caldo con contorno di funghi trifolati o riso basmati e.... buon appetito!

Pollo alla cacciatora



Dal Blog: [Ketti's Kingdom](#)

Ingredienti:

- 1 pollo intero (tagliato a quarti) di 1kg ½
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1gambo di sedano
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 confezione di pomodori pelati a pezzettoni da 400gr
- un mazzetto di aromi: rosmarino,salvia,timo e prezzemolo
- sale e pepe q.b.
- olio evo

Preparazione:

Mettete le carote,la cipolla e il sedano nel robot e trituratele finemente.

In un tegame largo aggiungete l'olio evo e versate le verdure,fatele soffriggere per qualche minuto a fuoco medio,quindi aggiungete i pezzi di pollo fateli dorare,salate,pepate e successivamente il mazzetto di aromi

Una volta dorato,versate il bicchiere di vino rosso e fatelo sfumare!
e vai col profumino...

Aggiungete la passata di pomodoro e qualche mestolino di brodo vegetale.

Cuocete a fuoco medio per circa 3/4 d'ora,fino a quando si sarà formato un sughetto denso e corposo e verificate la cottura...

Aggiungete un trito di prezzemolo

E questo punto il vostro Pollo alla Cacciatora sarà pronto e non vi resta che gustarlo!

Straccetti di tacchino al pesto e pomodorini



Dal Blog: [La Cheba](#)

Ingredienti (per 2 persone):

- 300gr di fettine di tacchino
- farina 00
- uno scalogno
- vino bianco
- 5-6 pomodorini
- Pesto qb
- sale e pepe
- un pizzico di paprika

Procedimento:

Tagliare le fettine di tacchino a striscioline e poi infarinarle uniformemente. Tritare lo scalogno e metterlo a soffriggere in una padella con un filo d'olio. Una volta che lo scalogno sarà bello dorato, aggiungere il tacchino e farlo ben rosolare da entrambi i lati, poi sfumare con del vino bianco e lasciare cuocere per una quindicina di minuti, aggiungendo del vino se si asciuga troppo.

A questo punto aggiungere i pomodorini tagliati a metà, sale e pepe e un pizzico di paprika e continuare la cottura per altri 5-10 minuti, fino a che i pomodorini non avranno rilasciato la loro acqua. Poi spegnere il fuoco e lasciare riposare per altri 5 minuti.

Quindi aggiungere il pesto, amalgamare e servire subito in tavola, avendo cura di guarnire i piatti con qualche fogliolina di basilico fresco.

Stinco di maiale al forno



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 stinchi di maiale
- 2 cipolle
- 3 carote
- 3 coste di sedano
- 4 foglie d'alloro
- 10 bacche di ginepro
- 4 chiodi di garofano
- 1 rametto di salvia fresca o foglie secche
- 1 rametto di rosmarino fresco o foglie secche
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di peperoncino macinato
- sale q.b.

Preparazione:

Rosolare gli stinchi in una padella con olio d'oliva e salare e mettere da parte.

Preparare un battuto con tutte le verdure e gli aromi e rosolarlo , per 10 minuti, in una padella con olio d'oliva.

Disporre gli stinchi in una teglia, coprire con le verdure rosolate e versare il vino, aggiungere 2 bicchieri d'acqua e cuocere in forno a 200° per circa 4 ore, controllando e rigirando gli stinchi e aggiungendo acqua bollente , qualora sia necessario.

Durante la cottura evitare di "pungere" la carne con i rebbi della forchetta, usare delle molle e delle palette. A cottura ultimata la carne si presenterà morbidissima e con un sughetto saporitissimo.

Servire con contorni misti

Filetto di maiale croccante alla birra



Dal Blog: [Scioppo di mirtilli e piccoli equilibri](#)

Ingredienti:

- 500 g di filetto di maiale
- 50 cl (500 ml) di birra chiara
- 8 foglie di salvia
- 2 rametti di rosmarino
- 3 bacche di ginepro
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- alcune barbe di finocchio
- mezzo cucchiaino di zenzero macinato
- pangrattato q.b.
- olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe nero

Preparazione:

Si trita molto finemente l'aglio, gli aghi di rosmarino, la salvia, le bacche di ginepro, i semi e le barbe di finocchio; si mescola il trito con due cucchiaini di sale, un po' di pepe e un pizzico di zenzero. Si passa il filetto di maiale sul trito in modo di farlo aderire su tutta la superficie, si lascia in riposo 10 minuti, poi si passa nel pangrattato in modo che quest'ultimo aderirà meglio.

Si fa rosolare il filetto nell'olio extra vergine di oliva caldo a fuoco vivace per 5-6 minuti da tutte le parti. Si aggiunge la birra, si copre con il coperchio e si fa cuocere a fuoco moderato per 50 minuti circa, girando ogni tanto.

Passato il tempo si fa raffreddare e si taglia a fettine e si serve con la sua salsina croccante.

Bocconcini di maiale con patate alla paprika



Dal Blog: [Ghiotto di salute](#)

Ingredienti:

- 600 g di lonza di maiale intera
- 300 g di patate
- 2 cipolle bianche
- 1 foglia d'alloro
- olio evo
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 cucchiaio di paprika dolce
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- pizzico di sale verde
- pepe nero

Preparazione:

Mettete a scaldare circa 2 dl di acqua.

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine molto sottili. In una casseruola, a fuoco basso, con un filo d'olio fate tostare paprika e cumino. Unite le cipolle e lasciatele dorare (circa 5 minuti), unite la carne tagliata a bocconcini e fatela rosolare per bene.

Unite il concentrato di pomodoro, l'alloro, le patate (lavate, sbucciate e tagliate a tocchetti) e coprite con l'acqua che avete scaldato. Chiudere con coperchio e lasciate cuocere per circa 25-30 min, mescolando ogni tanto.

Regolate di sale, una bella macinata di pepe e servite caldissimo con un contorno di verdure.

Fettine di vitello alle erbe aromatiche e salsa di soia



Dal Blog: [Cooking Time](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- fettine di vitello
- 1 cucchiaino di salvia tritata
- 1 cucchiaino di basilico tritato
- 1 cucchiaio di timo tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 rametto di rosmarino
- salsa di soia
- sale
- pepe

Procedimento:

Iniziate la preparazione delle fettine dalle erbe. Lavate e tritate il rosmarino e ponetelo in un piatto insieme alle altre erbe aromatiche. Mescolate le erbe aromatiche insieme alla salsa di soia, salate e pepate.

Fate insaporire le fettine nella marinata per almeno 10 minuti.

Procedete cuocendo le fettine in padella insieme alla marinata un paio di minuti per lato.

Trasferite la carne in un piatto e servite. Io ho servito le fettine di vitello alle erbe aromatiche e salsa di soia con i funghi trifolati.

Roast beef alle mele



Dal Blog: [Style and trouble](#)

Ingredienti:

- 1 Kg di Lombata di Carne Bovina
- uno spicchio d'aglio
- Rosmarino
- Salvia
- 1 Mela
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Per prima cosa legate bene la carne in modo che durante la cottura non perda la sua forma e mettetela a marinare leggermente con un po' di olio, rosmarino, salvia, pepe e sale!

Mettete poi in una padella olio, rosmarino e aglio e, una volta che l'aglio si è leggermente scottato adagiate nella padella la carne e, facendo molta attenzione a non bucare la carne, giratela affinché si cuocia per bene su ogni lato!

Dopo aver rosolato bene la carne aggiungete qualche cucchiaio di brodo e una mela tagliata a fette, coprite, quindi, la pentola e lasciate cuocere per 10 minuti (massimo 15)

Una volta trascorso questo tempo togliete la carne dal fuoco e tagliatela a fettine (a me piace tagliare fette un po' spesse).

Raccogliete poi il sugo che si è venuto a formare nella pentola, togliete i rami di rosmarino e schiacciate i pezzi di mela con la forchetta, se è necessario aggiungete un po' di farina per addensare il tutto e versatelo successivamente sul roast-beef!

Jambalaya ovvero carne di cavallo in umido con riso e verdure



Ingredienti (per 4 persone):

- 400 grammi di carne di cavallo tagliata a listarelle
- 1 cipolla tritata
- 1 costa di sedano tagliata a fiammifero
- 1 carota tagliata a fiammifero
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1,5 litri di brodo vegetale
- 4 tazzine da caffè di riso parboiled
- 1 lattina di pomodori pelati
- 1 bustina (10 gr.) delle nostre "Erbe aromatiche Creole"¹
- Olio evo

¹ un misto di combava, aglio, zenzero, timo e pepe rosso che trovate nella sezione "Miscele di spezie"

Dal Blog: [Oroorienthe](#)

Preparazione:

Iniziamo con rosolare nella padella la cipolla e 5 cucchiaini di olio evo, aggiungiamo la carne e facciamo rosolare, sfumiamo con il vino bianco e lasciamo evaporare. Aggiungiamo i pomodori pelati e facciamo cuocere lentamente per circa 50 minuti, se occorre allungate il liquido di cottura con del brodo vegetale.

Mettiamo il riso, allunghiamo fino a coprire il tutto con il brodo vegetale e mettiamo le Erbe aromatiche Creole, Mescolate per amalgamare gli ingredienti e disponete sulla superficie il sedano e la carota. A questo punto, come accade per la Paella, non dovete più mescolare ma "scuotere" la padella usando i manici.

Lasciamo evaporare tutto il liquido di cottura (circa 20 minuti) fino a quando si sentirà il classico sfrigolio degli ingredienti sulla padella.

Servite in tavola la padella mettendola al centro, in questo caso i piatti non servono.

Bombine della nonna - Polpette di cavallo



Dal Blog: [Cookalaska](#)

Ingredienti:

- 1 kg di carne macinata di cavallo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- mezza cipolla
- 1 cucchiaio di suk¹
- 750 ml di passata di pomodoro
- farina q.b.
- olio evo
- sale e pepe
- un pizzico di zucchero

¹ misto di spezie orientali. Contiene semi di coriandolo, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, semi di carvi e anice stellato.

Procedimento:

Semplicissimo! Mescolare la carne al suk e a un pizzico di sale e formare delle polpette tondeggianti di dimensione leggermente più grande di una noce con guscio. In una padella o pentola abbastanza larga da contenere tutte le polpette preparare un soffritto con la carota, la cipolla e il sedano.

Nel frattempo infarinare le polpette. Quando il soffritto sarà ben dorato aggiungere le polpette e far cuocere a fuoco medio per 10 minuti, girando una volta le polpette per farle colorare su entrambi i lati. A questo punto versare la passata nella pentola insieme a un pizzico di zucchero (che serve a togliere l'acidità del pomodoro).

Aggiustare di sale e pepe, mescolare delicatamente e lasciar cuocere a fuoco lento per un'ora.

Chili vegano



Dal Blog: [A casa di Alice](#)

Ingredienti:

- 2 cipolle medie
- 30 ml olio oliva
- 20 ml olio all'aglio
- 1 cucchiaio mix 5 spezie
- 1 cucchiaino cumino in polvere
- 200gr granulato di soia
- 1 barattolo fagioli borlotti
- 2 bar. fagioli cannellini
- 2 bar. fagioli kidney
- 2 cucchiari ketchup
- 1 cucchiaino salsa piccante
- 1 cucchiaio zucchero
- 250 ml succo di mela
- 200 ml acqua
- 1 cucchiaio sale
- 1 barattolo polpa di pomodoro
- 1 cucchiaio cacao in polvere
- 1 tazzina di caffè.

Preparazione:

In una casseruola metti l'olio, accendi il fuoco, aggiungi la cipolla tagliata a cubetti e il sale (questo farà in modo che la cipolla si ammorbidisca senza bruciare) quando la cipolla sarà ammorbidita aggiungi le spezie (5 spezie e cumino) lascia soffriggere pochi secondi e poi aggiungi la carne macinata.

Lascia soffriggere per bene sino a che la carne è caramellata . Aggiungi i fagioli sgocciolati, lascia soffriggere 2/3 minuti, aggiungi tutti gli altri ingredienti tranne il cacao, porta a ebollizione e aggiungi il cacao.

Sposta sul fornello più piccolo, abbassa la fiamma al minimo, copri parzialmente e lascia cuocere circa un'ora e mezza, girando di tanto in tanto. Il chili diventerà denso e cremoso.

A fine cottura assaggia e aggiusta di sale.

CONTORNI

Patatas brava



Dal Blog: [Blueberry Muffin Bakery](#)

Ingredienti (per circa 8 persone):

- 1 kg patate
- 200g polpa di pomodoro
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio paprika (per me dolce)
- 1 cucchiaio farina
- 1 cucchiaio circa aceto
- olio
- sale
- 1 peperoncino oppure ½ cucchiaino peperoncino in polvere piccante

Preparazione:

Pelate, tagliate a dadi o spicchi e lavate le patate ed infine asciugatele bene con della carta assorbente. Fate riscaldare un po' di olio in una pentola e fate dorare le patate (se preferite potete friggerle in abbondante olio di oliva), che devono essere croccanti all'esterno e morbide all'interno. Poi toglietele dal fuoco e conservatele al caldo.

Nel frattempo preparate la salsa facendo appassire in un tegame con un cucchiaio d'olio la cipolla, l'aglio e il peperoncino. Poi aggiungere un cucchiaio di farina e la paprika e continuare a mescolare per evitare che bruci.

Aggiungete la salsa di pomodoro, salate e fate cuocere per circa un quarto d'ora. Una volta portata la salsa a cottura, aggiungete lo zucchero e l'aceto e mescolate bene.

Fate raffreddare la salsa e poi frullatela. Se dovesse essere troppo compatta aggiungete un po' d'acqua ma il risultato deve essere una salsa fluida e non troppo liquida.

Impiattate le patate e versateci sopra la salsa, o mettetela di fianco in una ciotolina.

Ceci allo zafferano



Dal Blog: [Stuzzichevole](http://Stuzzichevole.com)

Ingredienti:

- 200 g ceci secchi
- 200 g pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 pizzico di timo
- 1 pizzico di menta
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 cucchiaino di zafferano
- Olio extravergine q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- Sale q.b.

Preparazione:

Lavate e lasciate in ammollo i ceci per 24 ore. Trascorse le 24 ore, scolate bene i ceci e cuoceteli in abbondante acqua fino a quando saranno ammorbiditi. Scolateli e tenete un po' di acqua di cottura.

In una casseruola (io ho usato quella in terracotta) versate 2 cucchiai di olio e fate soffriggere la cipolla tagliata finemente. Unite i ceci, i pomodori, il timo, la menta e il peperoncino. Aggiungete il brodo vegetale.

Aggiustate di sale e portate ad ebollizione. Abbassate la fiamma e cuocete per circa un'ora. Se necessario, aggiungete acqua di cottura dei ceci. Quasi a fine cottura, unite lo zafferano sciolto in un po' d'acqua.

Servite con un filo d'olio crudo.

Verdure saltate al curry e finte piadine



Dal Blog: [Pepper's Matter](#)

Ingredienti (per 2 persone):

- Peperoni (il colore è a vostra discrezione)
- 5 Zucchine
- 1 Cipollotto fresco
- 2 Cucchiaini di curry
- 1 Habanero rosso¹
- 1 Cucchiaino di Paprika
- Sale e Pepe
- 2 Cucchiaini di Olio extravergine di oliva²
- Acqua q.b.

Per le Piadine:

- 300 g di Farina 00
- 150 g di acqua tiepida
- 1 cucchiaino di Sale
- 2 Cucchiaini di spezie a vostro piacimento
- 2 Cucchiaini di Olio di semi o di oliva

¹ è un peperoncino molto piccante, se non lo avete potete usare i peperoncini calabresi o omettere se non lo volete piccante

² in realtà io non ho usato olio, ho "stufato" il cipollotto in acqua ma se volete dare un po' di sapore in più e potete permettervi 2 cucchiaini di olio, fate pure!

Preparazione:

Cominciate preparando l'impasto per le piadine, mettete tutto in un mixer da cucina ed impastate fino a quando non otterrete una massa dalla consistenza soda (come l'impasto del pane), infarinate un piano di lavoro e lasciate riposare l'impasto, coperto con un canovaccio per 30 minuti circa (così sarà più semplice poi stenderlo).

Tagliate le zucchine, i peperoni e il cipollotto a listarelle, mettete in una padella prima il cipollotto con un po' di acqua (o con 2 cucchiaini di olio), fatelo stufare qualche minuto, poi aggiungete i peperoni e dopo 5 minuti le zucchine, aggiungete 1 bicchiere di acqua e coprite con un coperchio.

Mescolate il curry e la paprika e aggiungeteli alle verdure, aggiungete anche il peperoncino tagliato a fettine (se avete scelto l'habanero, tagliatelo con delle forbici, in modo da non doverlo toccare con le mani), amalgamate delicatamente, in modo che il curry raggiunga le verdure e l'acqua e si possa formare una specie di salsa, aggiungete acqua se non vi sembra abbastanza e lasciate cuocere coperto per altri 10/15 minuti (assicuratevi sempre che ci sia liquido, altrimenti si attaccheranno), togliete il coperchio, aggiustate di sale, mescolate e lasciate cuocere altri 10 minuti, fino a quando il liquido non sarà evaporato ed avrà lasciato al suo posto una salina al curry.

Ora riprendete l'impasto, tagliatelo in 6 parti, e aiutandovi con un mattarello, date ad ognuna la forma di una piadina (dovranno essere molto sottili o non si cuoceranno in padella).

Mettete una padella antiaderente sul fuoco (se volete, per facilitare l'operazione potete ungerla con un filo d'olio aiutandovi con uno scottex) cominciate a cuocere una piadina alla volta, giratela non appena vedete che comincia a gonfiarsi, non ci vorranno più di 1, massimo 2 minuti per lato, devono rimanere morbide per essere arrotolate.

Farcitele con le verdure, arrotolate e portatele in tavola di corsa, che sono più buone se mangiate calde!!!

Crocchette lunghe di patate e mentuccia



Dal Blog: [Deliziandovi](#)

Ingredienti:

- 2 patate grosse
- 1 bicchiere di latte (200 ml circa)
- 1 uovo
- abbondante grana (a piacere)
- 1 mazzetto di menta fresca
- farina (se necessario)
- sale
- pan grattato
- olio abbondante per friggere

Preparazione:

Lessate le patate, toglietene la buccia e schiacciatele. Aggiungete il grana, un pizzico di sale e il bicchiere di latte, l'uovo sbattuto e mescolate bene, in modo da avere un composto omogeneo e non liquido, in tal caso, aggiungete un cucchiaino di farina.

Lavate la menta con acqua fredda, molto delicatamente, tagliatela a trito e aggiungete anche quella. Formate dei lunghi cilindretti del diametro di un dito, circa. Tagliateli a circa 7/8 cm e passateli nel pan grattato.

Friggete in abbondante olio bollente, quando sono dorati, passateli su carta assorbente e salateli.

Patate e zucca aromatiche



Dal Blog: [Ketti's Kingdom](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 1chilo di patate
- ½ chilo di zucca gialla già pulita
- 50gr burro
- 1 mazzetto misto rosmarino, timo, salvia, maggiorana
- una manciata di mix per arrostiti
- un porro piccolo
- sale e pepe q,b.
- olio evo q.b.

Procedimento:

Pelare le patate e tagliare la buccia alla zucca. Ricavarne dei bei quadrotti grandi, aggiungere il mix di aromi e le erbe ,sminuzzatele con le mani, questo preserverà il profumo, perchè la lama del coltello tende ad ossidare le foglioline.

Salate , pepate, aggiungete l'olio evo, rigirate in modo da amalgamare bene gli ingredienti e aggiungete i tocchetti di burro.

Ponete il tutto su della carta forno e passate in forno caldo a 220°.

Nel frattempo, affettate il porro sottilmente, fatelo stufare a fuoco lento, con olio, sale, pepe e un rametto di rosmarino.

Aggiungete il porro quando le patate si saranno leggermente dorate.

Melanzane ripiene alle erbe aromatiche con burrata



Dal Blog: [Sicilianicreativiincucina](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 melanzane piccole, di quelle da farcire
- 1 panino raffermo con molta mollica
- latte intero quanto basta
- erbe aromatiche fresche: basilico, timo, maggiorana, origano, prezzemolo, salvia...
- un pizzico di noce moscata
- 30 grammi di pecorino romano Dop grattugiato
- 50 grammi di grana grattugiato sale e pepe qb
- olio extravergine di oliva quanto basta
- una burrata da 250 grammi

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180 gradi ventilato. Lavare le melanzane e dividerle a metà nel senso della lunghezza senza togliere il picciolo (non lo dovrete mangiare, è solo decorativo e impedisce che la melanzana si spacchi in cottura). Sbollentare le melanzane in abbondante acqua leggermente salata per 5 minuti, poi metterle da parte su un foglio di carta assorbente e lasciarle asciugare. Con un cucchiaino o con l'apposito strumento scavare l'interno della melanzana lasciando circa mezzo centimetro di polpa all'interno.

Mettere a bagno in poco latte la mollica del panino. Tritare grossolanamente la polpa della melanzana e soffriggerla in una padella con un filo di olio extravergine, un pizzico di sale e un po' di pepe, poi metterla in una ciotola. Tritare finemente le erbe aromatiche che avete scelto e unirle alla polpa di melanzane insieme alla mollica di pane ben strizzata. Condire con il parmigiano, il pecorino, la noce moscata. Aggiustare di sale e pepe e amalgamare il tutto con l'aiuto di un cucchiaio (o delle mani).

Rivestire una teglia da forno con un foglio di carta forno. Ungere con cura l'esterno delle melanzane e salarle leggermente all'interno. Disporle sulla carta forno e riempirle bene con il composto di pane ed erbe aromatiche (mettetene in abbondanza ma in modo che non ecceda troppo dai bordi, perchè in cottura gonfierà un poco). Irrorare con un filo di olio e infornare per 20 minuti circa. Quando il composto sarà gonfio e avrà formato una crosticina, sfornate e lasciate intiepidire per qualche minuto.

Servire le melanzane ripiene guarnendo ogni metà con una abbondante cucchiaiata di burrata.

PANE

Ciambella di pane olive e rosmarino



Di Wally

Ingredienti:

- 300gr di farina 00
- 200gr di farina integrale
- 250gr di acqua
- 1 bustina di lievito mastro fornaio
- 50ml di olio(più quello da spennellare sopra)
- 150gr di olive
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di sale
- un pizzico di zucchero

Preparazione:

ho usato il Bimby, quindi ho inserito prima l'acqua con l'olio aggiunto poi il lievito con un pizzico di sale il tutto mescolato per 10 secondi a velocità 4. Poi ho messo i due tipi di farina con il sale il tutto mescolato a velocità 6 per 30 secondi poi a spiga per 1 minuto e 30 secondi .

L'impasto così pronto l'ho messo a lievitare in forno precedentemente riscaldato a 50° per 1 ora .
Nel frattempo ho tritato le olive e il rosmarino .

Passata l'ora di lievitazione ho tirato l'impasto sulla spianatoia e ho aggiunto il trito di olive e rosmarino (aggiungendo anche un po' di farina integrale sulla spianatoia visto che le olive erano un po' umide)quindi ho un formato un filone lungo che poi ho arrotolato su se stesso; ho fatto poi lievitare ancora in forno per un'altra ora e mezza per poi cuocere il tutto a 180° per 50 minuti.

Farfalle al rosmarino



Di Wally

Ingredienti:

- 500gr di farina 00
- 30ml di olio
- 250ml di acqua
- 50gr di strutto
- 10gr di sale
- 1 bustina di lievito mastro fornaio
- 1 cucchiaio di aghi di rosmarino

Preparazione:

io ho usato il Bimby per l'impasto ma si possono fare anche in maniera normale.
ho inserito prima di tutto l'acqua con l'olio ,lo strutto e il lievito il tutto mescolato per 10 secondi a velocità 4 .

Ho aggiunto poi la farina con il sale e gli aghi di rosmarino .

L'impasto poi l'ho fatto lievitare in forno precedentemente riscaldato a 50° fino a farlo raddoppiare.
A fine lievitazione ho tirato l'impasto sulla spianatoia poi usando la rotella dentellata ho fatto delle strisce e quindi dei rettangoli che poi ho arrotolato al centro a formare un fiocco .

Ho disposto le farfalle su una teglia con carta da forno e ho cotto per 15 minuti a 200 gradi .

Chelsea Buns allo Zafferano, Cardamomo, Albicocca e Arancia



Dal Blog: [Signor Biscotti 1](#)

Ingredienti:

Per l'impasto: Three Kinds of Saffron Bread

- pizzico grande di filamenti di zafferano
- 1 cucchiaio di acqua bollente
- 150ml di latte
- 125 g di burro non salato
- 100 ml d'acqua
- 600 g di farina bianca per pane
- 5 g di sale marino fine
- 7g di lievito di birra secco azione veloce
- 85 g di zucchero semolato
- 1 uovo medio
- 200 g di uva passa
- 2 cucchiai di miele per la glassa

per il Ripieno:

- 50g burro non salato
- 1 cucchiaino di cardamomo macinato
- Un pizzico di sale marino (vanigliato se possibile)
- 1 arancia, la scorza grattugiata e il succo
- 150g di albicocche secche pronte a mangiare
- 50g di zucchero semolato
- 50g di scorza di arancia candita tritata

Per la Glassa:

- 3 cucchiai di zucchero semolato
- 3 cucchiai di latte
- Una teglia 25 x 25cm alta almeno 5cm

Preparazione:

Schiacciare i fili di zafferano in un mortaio poi trasferirli ad una piccola ciotola e versarvi sopra l'acqua bollente. Lasciar riposare per almeno un'ora per tirare il colore e il sapore dallo zafferano.

Portare il latte ad ebollizione. Sciogliere il burro nel latte quindi aggiungere l'acqua insieme allo zafferano e la sua acqua. Se la miscela non è tiepida, lasciarla raffreddare.

In una grande ciotola, mescolare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero. Aggiungere il latte e l'uovo e mescolare bene.

Trasferire l'impasto sul piano di lavoro non infarinato. Impastare per 5-10 minuti fino a che diventa liscio ed elastico. Per ultimo, incorporare l'uva passa.

Rimettere l'impasto nella ciotola, coprire, e lasciare in un luogo caldo fino a quando si raddoppia. Ci vorrà forse due ore o anche di più.

Dopo la lievitazione, trasferire l'impasto sul piano spolverato con un poco di farina e schiacciarlo delicatamente.

Per fare i panini, dividere l'impasto in 12 e formare delle palle. Appiattirle leggermente e mettere sulle teglie, lasciando almeno 3cm tra loro.

Per fare i pani, prendere metà della pasta, dividerlo in 7 parti uguali e fare delle palline. Mettere nel stampo Ripetere con il resto dell'impasto.

Coprire i pani/panini e lasciare raddoppiare. Anche questa lievitazione potrebbe essere molto lenta. Preriscaldare il forno a 220C (ridurre per forno ventilato). Cuocere i panini per circa 15-20 minuti, i pani per circa 30 minuti, o finché saranno ben dorati. Se colpiti sul fondo dovrebbero suonare vuoti.

Fare l'impasto da [Three Kinds of Saffron Bread](#), omettendo l'uva passa. Lasciare lievitare fino a quando raddoppia.

Nel frattempo preparare il ripieno. Tritare le albicocche in dadini e mettere in una ciotola con il succo d'arancia e mescolare bene. Lasciare per un'ora, mescolando ogni tanto. Fare sciogliere il burro e aggiungere il sale, il cardamomo, lo zucchero semolato e la scorza grattugiata d'arancia. Lasciare raffreddare.

Quando l'impasto è raddoppiato, versarlo sul piano di lavoro e impastare o piegare un po' per distribuire le bolle di gas.

Rimuovere un quarto dell'impasto (circa 270g). Con questo fare tre panini, forse come quelli annodati di sopra.

Del resto dell'impasto fare un rettangolo di circa 30x40cm con il lato corto più vicino a te. Spalmare il composto di burro nel modo più uniforme possibile sulla pasta, lasciando un bordo di 1 centimetri in alto e in basso. Scolare le albicocche e spargere sulla pasta, e poi la scorza di arancia candita.

Partendo dal lato corto più vicino a te, rotolare l'impasto. Tagliare in 9 pezzi e mettere nella teglia con il lato tagliato in alto. Coprire e lasciar lievitare fino a raddoppiamento. Preriscaldare il forno a 180C (regolare per forno ventilato). Prima di infornare spargere leggermente con zucchero semolato. Cuocere per 20-25 minuti fino a doratura. Scaldare il latte e lo zucchero al punto di ebollizione, e spazzolare i panini ancora caldi due volte.

Lasciare raffreddare per 10 minuti, poi rimuovere la teglia e la carta da forno. Lasciare raffreddare su una gratella.

Sfogliate di pane al finocchietto, limone e pepe



Dal Blog: [Rise of the sour dough preacher](#)

Ingredienti (per 32 cracker, circa 280 gr):

- 250 gr farina 00 (11 % di proteine)
- 2 gr lievito secco istantaneo
- 125 gr acqua
- 25 gr olio di oliva
- 3 gr sale
- 4 cucchiaini di barbe essiccate di finocchietto

selvatico

- scorza grattugiata di 2 limoni
- pepe q.b.

Per spennellare

- 15 gr olio di oliva
- 15 gr di acqua

Preparazione:

Mescolare lievito in polvere, farina, acqua e olio d'oliva.

Quando l'impasto è omogeneo aggiungere sale, finocchio selvatico, limone e pepe e impastare questi ingredienti in modo uniforme, formando una palla liscia e omogenea.

Oliate l'impasto e avvolgetelo in pellicola trasparente, lasciando lievitare 2 ore.

Tagliate l'impasto in 32 pezzi, formate dei rettangoli di 4x5 cm e stendeteli con la macchina per la pasta, sul numero 3 o 2 dei rulli.

Ripiegate la pasta appiattita in 4 e passate ancora una volta tra i rulli.

Mettete su carta da forno su una teglia.

Spennellate con il mix di acqua e olio d'oliva, mescolando di tanto in tanto per evitare che tutto l'olio venga tirato fuori dalla miscela.

Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 7' – 10' fino a doratura.

Girare i cracker dall'altra parte e cuocere 7' – 10' fino a doratura.

Lasciare raffreddare su una gratella.

Crostini piccanti ai profumi mediterranei



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti:

- 1\2 kg. di farina
 - 55 gr. Lievito Madre
 - 1 cucchiaino di sale
 - 1 cucchiaino di Miele
 - 1 cucchiaino di peperoncino tritato
 - 1 cucchiaino di aglio secco in polvere
 - 5 cucchiaini di semi di sesamo
 - 2 cucchiaini di semi di finocchio
 - 1 cucchiaio di rosmarino fresco o secco
- tritato
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
 - 240 gr. acqua tiepida
 - 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

impastare la farina , il lievito, l'acqua e il miele

aggiunger il sale, i semi di sesamo e gli aromi

quando sarà diventato un impasto liscio e omogeneo, mettere a lievitare in un posto riparato e coperto con un plaid, sino al raddoppio

formare 4 filoni e adagiare su una teglia coperta con carta forno

coprire con uno strofinaccio e un plaid e lasciare lievitare, nuovamente, sino al raddoppio

infornare in forno, già caldo, a 250° per 20 minuti

sfornare, lasciare raffreddare e tagliare a fettine-

rimettere le fettine in forno e fare tostare sino a che diventano croccanti

Focaccia agli aromi



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti:

- 250 gr. di farina 00
- 250 gr. farina Manitoba
- 240 gr. acqua tiepida
- 30 gr. olio d'oliva
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale

per l'emulsione da spennellare sulla focaccia:

- 1\2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 cucchiai di acqua tiepida
- 1\2 cucchiaino di sale
- 3 cucchiai di spezie tritate (salvia, rosmarino, peperoncino e origano).

Preparazione:

- sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con lo zucchero
- aggiungere le farine e l'olio
- impastare nel Bimby per 1 min. vel 5 e 6 min .vel. spiga
- aggiungere il sale e impastare ancora per 2 min.
- lasciare lievitare nel boccale, o in una ciotola coperta e al caldo, sino al raddoppio
- Stendere l'impasto su una teglia foderata di carta forno
- spennellare con l'emulsione di olio , sale e spezie
- lasciare lievitare nuovamente per circa 1\2 ora
- infornare in forno caldo a 200°
- servire

Näkkileipä – Knackebröd



Dal Blog: [Kiosko dei frutti di bosco](#)

Ingredienti (per circa 40 pezzi):

- 5 dl di latte o acqua o metà e metà (500 ml)
- 1 bustina di lievito secco di birra già attivo (8 gr)
- 2 dl di farina 00 (circa 130 gr)
- 11 dl di farina di segale (circa 605 gr)
- 2-3 cucchiaini di sale
- 2-3 cucchiaini di aneto (facoltativi)
- semi di sesamo per decorare
- olio o acqua per spennellare qb

Preparazione:

Avendo usato il lievito di birra già attivo l'ho mescolato a una parte delle farine, se ne usate un altro tipo dovrete attivarlo come indicato sulla confezione.

Aggiungete quindi il latte riscaldato appena, deve essere tiepido, aggiungete a mano a mano il resto delle farine, il sale e l'aneto.

Mescolate prima con un mestolo e continuate poi a mano.
Rimarrà un pò appiccicoso.

Mettete la ciotola a lievitare in un luogo privo di correnti. Io lo metto nel forno che scaldo durante la lavorazione a 50° e lo spengo prima di mettere l'impasto a lievitare.
Lasciatelo lievitare almeno 30 minuti, poi tiratelo fuori e infarinate bene il piano di lavoro.

Dividete l'impasto in 4 parti, infarinatele un pò e stendeteli formando un rettangolo di spessore 2-3 mm.
Se li fate rettangolari, usate la rotella per pizza, altrimenti prendete delle coppette di 9-10 cm di diametro e formate dei cerchi.

Se volete fare il buco al centro utilizzate una tazzina da caffè o un portauovo. I cerchietti che ricaverete potrete cuocerli così, prestando attenzione perchè cuoceranno prima.
Posizionate ora tutte le fette su una teglia foderata con carta forno, punzecchiatele con la forchetta, spennellatele con olio o acqua e cospargete di semi di sesamo.

Lasciatele lievitare coperte da un panno ancora 10-15 minuti e infornatele a 225° per circa 10 minuti.

BEVANDE

Sciroppo di melissa e zenzero



Di Gabriella

Ingredienti:

- 50 gr di foglie di melissa
- un pezzetto di radice di zenzero
- 1 kg di zucchero
- 1 litro di acqua

Preparazione:

Far bollire l'acqua in una pentola, a bollore unire le foglie di melissa ben lavate e scolate e lo zucchero, mescolare con un cucchiaio per far sciogliere bene lo zucchero, lasciar bollire qualche minuto, dopodichè spegnere, coprire con un coperchio e lasciar riposare un paio d'ore.

Pelare la radice di zenzero e grattugiarla, metterla in un colino e schiacciarla con un cucchiaio per ottenerne il succo.

Filtrare lo sciroppo, unirvi il succo di zenzero e mescolare, far bollire di nuovo e versare subito nelle bottigliette calde. Conservare in luogo fresco e asciutto.

"Allorino" Elisir digestivo



Dal Blog: Pasticci e Pasticcini di Mimma

Ingredienti:

- 1\2 l. di alcool a 90°
- 0,33 l. d' acqua
- 200 gr di zucchero
- 30 foglie d'alloro
- 1 cucchiaio di semi di finocchio
- 5 bacche di anice stellato

In una bottiglia dall'apertura larga (tipo quelle della passata di pomodoro) inserire l'alcool, le foglie d'alloro, i semi di finocchio e le bacche di anice stellato

Lasciare in infusione per 40 giorni il contenitore tappato ermeticamente

Trascorso il tempo indicato, preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero e lasciare raffreddare

Filtrare l'infusione di alcool e alloro

Unire allo sciroppo freddo e imbottigliare

Utilizzare dopo un paio di settimane

Sale Aromatico



Dal Blog: Pasticci e Pasticcini di Mimma

Ingrediente:

- 300 gr. sale grosso
- 30 gr. prezzemolo secco
- 30 gr. aglio secco a lamelle
- 30 gr. erba cipollina secca
- 30 gr. salvia secca
- 30 gr. rosmarino secco
- 30 gr. origano secco
- 20 gr. di semi di finocchio secchi
- 10 bacche di ginepro
- 30 foglie di alloro secco
- 10 peperoncini piccolissimi
- 2 bacche di cardamomo secco
- 30 gr. basilico secco

Preparazione:

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e frullarli sino a che diventano una polvere omogenea.
Confezionare nei sacchetti.

Pesto all'aglio



Dal Blog: [GiuliaMaria una vera bontà](#)

Ingredienti:

- 1 testa di aglio
- abbondante olio evo
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 ciuffo abbondante di erbe fresche aromatiche (maggiorana, timo, origano, rosmarino, ecc.)

Preparazione:

Prendete la testa di aglio, sbucciate la pellicina più esterna senza separare gli spicchi. Con un coltello affilato tagliate la cima superiore della testa, in modo che tutti gli spicchi siano aperti in cima. Condite con un pizzico di sale ed un filo d'olio evo ed avvolgete nella carta alluminio formando un pacchettino che metterete in forno caldo a 180°C per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo svuotate gli spicchi, che saranno morbidissimi, spremendoli leggermente con le mani e raccoglieteli in una ciotolina. Tritate con il mixer tutte le erbe insieme all'aglio, l'olio evo, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di un limone bio. Infine aggiungete il succo di limone ed utilizzate questa specie di pesto, dal sapore molto delicato, come condimento per gli spaghetti o per le bruschette.

Ne abbiamo preparato una versione con un po' più di limone e prezzemolo e lo abbiamo utilizzato come condimento dei filetti di pesce cotti in bianco, buonissimi.

Padina Paneer

Di Rinki – Ludhiana (Punjabi: ਲੁਧਿਆਣਾ) – India

Mint Cottage cheese

Main Ingredient:

Diary

- Cottage cheese -500 gm sliced in cubes
- Milk Cream 1 cup

Vegetables:

- *Red Onion – 2 medium size (CUT SLICES)*
- *Tomato-2 medium size (CUT SLICES)*
- *Green chillies – 2-3*

Herbs in the dish:

- Fresh mint leaves $\frac{3}{4}$ cup.

Spices in the dish:

- Turmeric powder -1/4 tsp.
- Salt according to taste.
- Red chili powder –According to taste
- Kitchen king Masala = Mixture of spices (Garam masala $\frac{1}{4}$ t.sp, Dry coriander powder $\frac{1}{4}$ t.sp.,Clove 5-6 pc, Small Cardamom -2,Big cardamom-1,Poppy seeds $\frac{1}{2}$ t.sp,Cumin powder-1/4 t.sp and Mace= small pinch). Ready Mix Available in Indian Stores and could be made at home with aforesaid mentioned group of spices

Method of preparation:

Heat a small teaspoon full refined oil in a pan.Add red onions. Stir till golden brown. Add tomatoes and green chilies. Saute for 10 minutes.

After 10 minutes turn off the flame .

Add all the spices and stir for 3 minutes.

Let the mixture cool to the room temperature and then grind onion tomato mixture along with fresh mint leaves.

Heat one tablespoon yellow butter in a separate pan.

Add the previously grinded mixture .

Stir the mixture till it separate from butter.

Add cream to the mixture.

If needed add little water to make the gravy .

Now add cottage cheese pieces to the mixture .

Garnish with fresh coriander leaves and little cream.

Serve hot with Indian bread.

DOLCI

Eccles cakes - Dolcetti inglesi all'uvetta e arancia candita



Dal Blog: [Cookalaska](#)

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia già pronta
- 150 gr di uvetta
- 1 bicchiere di cognac
- 70 gr di zucchero di canna
- 50 gr di marmellata di arance
- 50 gr di scorze d'arancia candita
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di cannella
- ¼ di cucchiaino di noce moscata
- un pizzico di sale

Procedimento:

Lasciare in ammollo l'uvetta per almeno 12 ore nel cognac e strizzarla bene prima di preparare la ricetta.

Stendere la pasta e ricavare con uno stampino 20 dischi di sfoglia del diametro di circa 5 cm l'uno. In una ciotola mescolare l'uvetta con lo zucchero di canna, la marmellata di arance, le scorze di arancia candita tagliate a piccoli pezzettini, l'uovo sbattuto, la cannella, la noce moscata e il sale.

Posizionare al centro di dieci dischi di pasta sfoglia un cucchiaino del composto e ricoprirlo con un altro disco. Schiacciare bene ai bordi per sigillarli e mettere i dolcetti su una teglia ricoperta da carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per una quindicina di minuti o finchè i dolcetti non saranno dorati.

Quando si saranno raffreddati cospargere con zucchero a velo a piacere.

Tortino afrodisiaco al cuor di fragola



Di Giacomo Picariello

Ingredienti (per 4 persone)

per la mousse di yogurt:

- 200 g yogurt magro
- 200 g formaggio cremoso fresco
- 200 ml panna fresca
- 250 g zucchero
- 10 g gelatina in fogli
- 20 g cacao amaro

per il crumble:

- 180 g farina di tipo "00"
- 80 g burro
- 80 g zucchero di canna
- 2 cucchiaini cannella in polvere

per decorare:

- cannella in polvere
- stecca di cannella

per il cuor di fragola:

- 150 g fragole fresche
- 4 g gelatina in fogli
- poche gocce di succo di limone
- 80 g zucchero semolato
- per la ganache al cioccolato e cannella:
- 200 g panna fresca
- 180 g cioccolato fondente al 70%
- 4 cucchiaini cannella in polvere

Preparazione:

Per preparare il cuor di fragola, mettere a bagno la gelatina in acqua freddissima. In un pentolino mettere le fragole con lo zucchero ed il succo di limone, quindi coprire con acqua e far bollire per 10min. Frullare e filtrare. Sciogliere la gelatina nel composto caldo, ma non bollente e mescolare bene per non far formare grumi. Far raffreddare e riporre in frigo per 1h.

Per la base, impastare gli ingredienti con le mani sbriciolandoli delicatamente, fino ad ottenere un composto granuloso. Porre il composto negli anelli e livellarlo. Infornare a 180°C fino a che imbrunisce. Far raffreddare.

Per la mousse, mettere a bagno la gelatina in acqua freddissima. Lavorare con le fruste lo yogurt, lo zucchero ed il formaggio. "Semi-montare" la panna con il cacao amaro. Sciogliere la gelatina strizzata con un goccio di latte ed aggiungerla al composto di yogurt e formaggio, quindi montarlo con le fruste. Incorporare delicatamente la panna. Mettere una noce di cuor di fragola sul biscotto, quindi coprire con la mousse. Riporre in frigo per circa 3h.

Per la ganache, tritare il cioccolato. Far bollire la panna. Versare la panna sul cioccolato e montare energicamente con una frusta, affinché non si formino grumi. Aggiungere la cannella.

Per terminare, togliere gli anelli e porre i dessert su una gratella. Glassarli completamente con la ganache tiepida, appena sciolta. Riporli in frigo per far fissare la ganache. Impiattare decorando con cannella in polvere e la stecca di cannella.

Mini muffin alla zucca di Ruthann



Dal Blog: [Cookalaska](#)

Ingredienti:

- 75 gr di margarina vegetale
- 300 gr di zucchero
- 2 uova
- 225 gr di zucca cotta al forno ridotta in purea
- 80 ml di acqua
- 210 gr di farina tipo 00
- 1 cucchiaino (6 gr) di bicarbonato di sodio
- ½ cucchiaino (3 gr) di lievito dolci in polvere
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 50 gr di cranberries secchi

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 180°C. Unire la margarina e lo zucchero in una ciotola grande e mescolare finchè la margarina non si sarà ammorbidita e amalgamata bene allo zucchero. Aggiungere le uova, la purea di zucca e l'acqua e mescolare.

Aggiungere anche la farina, il bicarbonato, il lievito, il sale e la cannella. Mescolare bene l'impasto facendo attenzione che non si formino grumi. Incorporare anche i cranberries. Preparare una trentina di pirottini di carta per mini muffin e versare in ognuno un cucchiaio di impasto.

Cuocere in forno per circa 15 minuti. Se si vogliono fare dei muffin di dimensioni più grandi (circa 12) o un plum cake cuocere rispettivamente per 25 minuti e un'ora.

La Torta alle spezie di Kay-Marie James



Ingredienti (per 4 persone):

125 gr di burro
125 gr di zucchero integrale
2 uova
100 gr di farina
750 gr di farina di manioca
50 gr di uvetta sultanina
15 gr di cannella in polvere
4 chiodi di garofano
1 bustina di lievito in polvere
20 gr di latte
sale

Dal Blog: [Le cosine buone 1](#)

Preparazione:

Prima di tutto mettete l'uvetta in una ciotola di acqua tiepida; lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero per una decina di minuti, unire i due tuorli, l'uvetta, le farine e il latte.

Mettete le spezie, un pizzico di sale e gli albumi montati a neve e mescolate. Infine aggiungete il lievito e mescolate bene. Imburrate ed infarinate una tortiera e versarvi l'impasto. Cuocete in forno a 180 °C per un'ora circa...

e buon appetito!

Biscotti alla tapioca, pepe bianco e scaglie di cioccolato bianco



Dal Blog: [Dolceamaro](#)

Ingredienti (per 35 biscotti):

- 100 gr di farina di tapioca
- 150 gr di farina di kamut
- 2 uova
- 100 gr di zucchero di canna
- 30 gr di cioccolato bianco
- 1 cucchiaino di pepe bianco da macinare
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia bio
- 60 gr di olio extravergine d'oliva bio
- una presa di sale

Preparazione:

Emulsionare i tuorli con l'olio fino a ottenere una crema liscia e densa (fondamentale per ottenere biscotti friabilissimi). In una ciotola sbattere gli albumi con lo zucchero, aggiungere il pepe bianco macinato, la vaniglia e il cioccolato tritato finemente.

A poco a poco amalgamare la farina di tapioca, quindi unire la crema di tuorli-olio e il lievito. Procedere aggiungendo la farina di kamut e da ultimo il sale.

Impastare fino a che non avremo ottenuto una palla liscia e omogenea, quindi porre a riposare in frigorifero per circa 40 minuti.

Trascorso questo tempo, stendere l'impasto alto 1/2 cm e tagliare i biscotti. Infornare a 200°C per circa 15 minuti.

Mini pumpkin bundt cake



Dal Blog: [Craft Marmalade](#)

Ingredienti (per 12-13 porzioni):

- 130 g farina 00
- 110 g farina integrale
- 80 g zucchero muscovado
- 100 g zucchero semolato
- 1 uovo e 1 albume
- 50 ml olio
- 80 g buttermilk (io yogurt bianco intero con un cucchiaino di limone)
- 200 g purea di zucca (meglio se cotta al forno)
- 1 1/2 cucchiaino di lievito
- 1 cucchiaino scarso di cannella
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- Un pizzico di sale

Preparazione:

Mettere in una capiente ciotola lo zucchero semolato, lo zucchero muscovado, l'uovo, l'albume e sbattete per 5 minuti con delle fruste elettriche. finché il composto non sarà bello schiumoso

Aggiungete la purea di zucca e sbattete nuovamente

Unitevi l'olio, quindi aggiungete il buttermilk e mescolate bene in modo tale da amalgamare tutto.

Setacciate le farine e le spezie, ed unitele in più riprese all'impasto, avendo cura di mescolate ogni volta affinché non si formino grumi, unite infine il bicarbonato, un pizzico di sale e il lievito, amalgamate nuovamente

Versate negli stampini e infornate a 170 C per 20 minuti circa (fate sempre la prova stecchino)

Una volta sfornati lasciateli raffreddare qualche minuto ed infine sformateli.

Strudel con Mousse di Mele Cioccolato e Zenzero



Dal Blog: [Un cestino di ciliegie](#)

Ingredienti:

per la mousse e il ripieno

- 500 gr di mele golden
- 30 gr di zucchero di canna
- 2 cucchiai d'acqua
- alcune gocce di limone
- 50 gr di cioccolato fondente
- 20 gr di pinoli
- 60 gr d'uva sultanina
- un bicchierino di rum
- zenzero fresco
- zucchero a velo

Per la pasta strudel

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- 40 gr di burro
- 200 gr di farina
- 4 cucchiai d'acqua tiepida
- un pizzico di sale

Preparazione:

Fate sciogliere il burro a bagnomaria. Disponete sul piano da lavoro la farina setacciata e un pizzico di sale, formate la fontana dove metterete l'uovo leggermente battuto lo zucchero e il burro freddo. Iniziate ad impastare aggiungendo un cucchiaio per volta d' acqua tiepida.

Lavorate fino ad avere un impasto liscio. Copritelo con pellicola e fatelo riposare per trenta minuti. Mettete l'uvetta in una tazza con il rum e lasciatela ammorbidire. Prendete 300 gr di mele, sbucciatele, tagliatele a fettine sottili e mettetele in un tegame con lo zucchero, gocce di limone e acqua. Fatele cuocere per dieci minuti.

Frullatele e unite i pinoli, l'uvetta strizzata dal rum, il cioccolato tagliato a pezzi, una bella grattugiata di zenzero e i duecento grammi di mele rimaste, sbucciate e tagliate a cubetti. Amalgamate bene il tutto. Posizionate la pasta strudel su un canovaccio leggermente infarinato e con l'aiuto di un mattarello tirate la pasta, deve essere abbastanza sottile. Disponi la mousse di mele e arrotolare chiudendo bene le estremità.

Mettete su un teglia foderata con carta da forno e praticate sulla superficie dello strudel dei piccoli tagli, spennellate con il tuorlo e infornate a 180° per 30/35 minuti.

Sfornate lo strudel, trasferitelo su un piatto e spolverate con zucchero a velo.

Potete gustarlo sia caldo che freddo!!!

Muffin speziati alla zucca e miele



Dal Blog: [Cookalaska](#)

Ingredienti:

- 450 gr di zucca già sbucciata
- 3 albumi d'uovo
- 100 gr di purea di mela (applesauce)
- 60 gr di miele di rododendro
- 40 gr di sciroppo d'acero
- 20 gr di zucchero
- 250 gr di farina integrale
- 1 cucchiaino (6 gr) di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di cannella
- ½ cucchiaino di noce moscata
- ¼ di cucchiaino di zenzero fresco grattugiato
- un pizzico di sale

Procedimento:

Tagliare la zucca a cubetti piccoli e cuocerla a vapore finchè i cubetti non saranno molto morbidi. Ridurli in una purea omogenea e meno grumosa possibile. Lasciar raffreddare in una ciotola per alcuni minuti e nel frattempo mescolare in un'altra ciotola la farina al bicarbonato, alla cannella, alla noce moscata e a un pizzico di sale.

Aggiungere alla zucca gli albumi, la purea di mela, il miele, lo sciroppo d'acero, lo zucchero, e lo zenzero grattugiato (se usate quello in polvere aggiungetelo alla farina). Mescolare bene e versare il composto di farina in quello liquido. Amalgamare bene il tutto e versare negli stampini imburrati o nei pirottini di carta.

Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti o finchè uno stuzzicadenti inserito nel centro del muffin uscirà asciutto.

Pastine all'uvetta e anice



Dal Blog: [A tutta cucina](#)

Ingredienti:

- 130g farina OO
- 130g zucchero di canna
- 2 uova
- 1 cucchiaino colmo di semi d'anice
- 50g uvetta

Preparazione:

Sbattere a crema gonfia e spumosa le uova con lo zucchero, unirvi la farina, i semi d'anice e per ultima l'uvetta, amalgamando bene il tutto. Suddividere il composto in 20 pirottini di silicone per pastine e cuocerle in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

Togliere le pastine dal forno e metterle a raffreddare su una gratella, prima di toglierle dai pirottini e servirle in tavola.

Biscotti all'uvetta e cannella



Dal Blog: [Cooking Time](#)

Ingredienti:

- 220 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero
- 80 gr di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 120 gr di uvetta
- 2 cucchiaini di acqua
- 2 cucchiaini di succo di limone
- cannella in polvere q.b.

Preparazione:

Procedimento: iniziate la preparazione dei biscotti mettendo l'uvetta in una tazza con due cucchiaini di acqua e due cucchiaini di succo di limone. In una ciotola ponete la farina, il lievito, lo zucchero, il burro ammorbidito, la cannella e l'uovo.

Impastate fino a formare un composto omogeneo. A questo punto scolate l'uvetta, strizzatela e aggiungetela all'impasto. Formate delle palline e poggiatele su una teglia rivestita di carta forno.

Infornate i biscotti all'uvetta e cannella in forno preriscaldato a 180° e cuocere per 10/15 minuti o fino a che risulteranno dorati.

Lasciate intiepidire e servite.

Tartellette alle mele con crema di cioccolato al peperoncino e cannella



Dal Blog: [Il piacere dei sensi](#)

per la crema:

- 2 tuorli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di amido di mais
- 2 bicchieri piccoli di latte
- 2 cucchiaini di cioccolato amaro Perugina in polvere
- la punta di un cucchiaino di cannella
- due pizzichi di peperoncino

Ingredienti per 12 – 14 tartellette:

- 250 gr di farina 00
- 120 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- un uovo e un tuorlo
- scorza grattugiata di un limone non trattato
- un cucchiaino di limoncello

in più...

- 3 mele (io ho usato le stark delicious)
- cannella qb
- zucchero a velo qb

Procedimento:

Ho mescolato velocemente in una terrina, farina, uova, zucchero, burro tagliato a quadrotti appena tolto dal frigo, scorza grattugiata di limone, limoncello (in alternativa succo di limone), formato una palla e messa a riposare in frigo mentre procedevo con la crema.

In un pentolino ho mescolato tuorli con lo zucchero, poi, uno alla volta i cucchiaini di amido e il cacao, fino a che non scompaiono i grumi, ho aggiunto a filo il latte, precedentemente scaldato e ho passato sul fuoco il recipiente a fuoco basso, quando inizia a bollicchiare ho spento e aggiunto peperoncino e cannella.

Mentre la crema raggiungeva temperatura ambiente, ho sbucciato e tagliato a spicchi le mele. Per evitare che diventassero scure, le ho messe in una terrina di acqua con mezzo limone leggermente spremuto.

Ho steso con il mattarello la frolla, ho ritagliato dei cerchi della grandezza degli stampini, aiutandomi con una rotellina.

Ho adagiato i cerchi sugli stampini da tartelletta di silicone, ho farcito con due cucchiaini di crema, fettine di mela e una pioggia di profumatissima cannella.

Ho infornato per circa 15-18 minuti (controllate sempre la doratura e toglieteli prima se necessario) a 170° (forno già caldo).

Brioche aux raisins et cannelle



Dal Blog: [Un soffio di polvere di cannella](#)

Ingredienti:

Per la pasta brioche:

- 400gr di farina W330 (in alternativa 50% 00 e 50% manitoba)
- 3gr di lieviti di birra disidratato (oppure 10gr di quello fresco)
- 40gr di zucchero
- 90gr di uova (circa 1 uovo e mezzo)
- 80gr di latte tiepido
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia alcool free (o 1/2 bacca di vaniglia)
- 15gr di miele (circa 2 cucchiaini)
- 60gr di acqua
- 2gr di sale
- 40gr di burro a pomata

Per la farcitura:

- 25gr di burro fuso ed intiepidito
- 1 cucchiaino di zucchero di canna (circa 15gr)
- cannella in polvere (secondo il proprio gusto)
- 70gr di uvetta (ammollata in acqua tiepida e ben asciugata tra due fogli di carta assorbente)

Preparazione:

il mezzo uovo avanzato dall'impasto (se non ne avanza prendete un altro tuorlo) + un goccio di latte per la spennellatura zucchero in granella per la finitura

Per la pasta brioche:

Mescolare nella ciotola della planetaria la farina e il lievito disidratato, aggiungere poi lo zucchero e le uova ed iniziare ad impastare con il gancio (l'impasto può essere tranquillamente fatto a mano, con un po' di olio di gomito 😊).

Unire il latte (nel caso in cui usiate il lievito fresco, scioglietelo nel latte ed aggiungetelo all'impasto in questo momento), poi il miele, l'estratto di vaniglia e l'acqua (se l'impasto dovesse risultare troppo sodo aumentate di poco l'acqua, tenendo presente che poi andrà comunque aggiunto ancora il burro).

Per ultimi inserire il sale e il burro, poco per volta.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio.

Formare una palla e sistemarla in una ciotola imburata e coperta con della pellicola.

Far puntare l'impasto per 40 minuti a temperatura ambiente, poi trasferire la ciotola in frigo per tutta la notte.

La mattina successiva, togliere l'impasto dal frigo e farlo tornare a temperatura ambiente per circa 1h 30' (1h se fa caldo).

Formatura e cottura:

Stendere l'impasto su un piano ben infarinato, in modo da ottenere un rettangolo più lungo che largo. Spennellare la sfoglia con il burro fuso e spolverarla con lo zucchero di canna e la cannella. Distribuire l'uvetta solo su metà del rettangolo.

Richiudere la metà senza uvetta sulla metà con l'uvetta, pressando poi delicatamente con il matterello. Con l'aiuto di una rotella tagliapizza, tagliare delle strisce di pasta (per me 9), poi arrotolarle su se stesse. Dare la forma di chiocciola e sistemare le bioches ben distanziate su una leccarda rivestita di carta forno.

Far lievitare ancora una mezz'oretta; nel frattempo portare il forno a temperatura (180°C). Spennellare le brioche con l'uovo (o il tuorlo) battuto con il goccio di latte e cospargerle con lo zucchero in granella.

Cuocere nella parte media del forno caldo i primi 5 minuti a 180°C, poi abbassare la temperatura a 170°C e continuare per altri 10-15 minuti.

Crostata di Farro con Semolino e Percoche alla Salvia Ananas



Dal Blog: [Pepper's Matter](#)

Ingredienti:

- 250 g di Frolla al Farro (per la ricetta vi rimando [qui](#))
- 500 ml di Latte
- 150 ml di Panna fresca
- 50 g di Semolino al Farro
- 50 g di zucchero di canna Grezzo più 5/6 cucchiari per caramellare le Pesche
- 5 g di Gelatina in Fogli
- 2 Cucchiari di Estratto Vaniglia più 1 Cucchiario per le pesche
- 3/4 Foglie di Salvia Ananas, più altre 5 Foglie per la guarnizione
- Una Noce di Burro
- 2 Pesche Percoche

Preparazione:

Il Procedimento è veramente semplicissimo, Cominciate Stendendo la Frolla, rivestite una tortiera, precedentemente imburata e infarinata e Cuocete in bianco a 180°C per 30 minuti circa, poi lasciatela raffreddare completamente.

Quando la Frolla sarà fredda, cominciate a preparare il ripieno, in una ciotolina con dell'acqua fredda fate ammorbidire la gelatina, mettete in un pentolino il latte e quando questo sarà arrivato a bollore aggiungete a pioggia il semolino e lo zucchero di canna e amalgamate fino a che il composto non diventa denso, aggiungete la gelatina e accertatevi che si sciolga del tutto, quando sarà pronto, togliete dal fuoco ed aggiungete l'estratto di vaniglia, amalgamate bene e lasciate raffreddare.

Montate la Panna ben Soda e quando il composto di semolino sarà tiepido (meglio se quasi freddo) amalgamate i due composti, versate la crema che avete ottenuto nel guscio di frolla e mettete in frigorifero a raffreddare.

Lavate e Asciugate le Foglie di Salvia, sbucciate le Pesche e tagliatele a fettine sottili.

In una Padella mettete una noce di burro e 2/3 foglie di Salvia, aggiungete le fettine di pesca e 5 cucchiari circa di zucchero di Canna, fate sciogliere lo zucchero, aggiungete 1 cucchiario di Vaniglia e lasciate cuocere per 5/10 minuti, deve formarsi un caramello denso.

Passate un velo di Gelatina neutra sulle Foglie di Salvia che non avete utilizzato per caramellare le pesche. Ora non vi resta altro che disporre le pesche e le Foglie di Salvia sulla torta, utilizzate il caramello che si è formato per lucidare le pesche, lasciate riposare in frigorifero almeno un paio di ore prima di mangiare.

New Orleans.... forever in my heart



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti:

- 150 gr. farina di farro
- 150 gr. farina 00
- 100 gr. burro morbido
- 2 tuorli
- 2 cucchiai pecorino grattugiato
- 1\2 cucchiaino aglio in polvere
- 1 cucchiaino di sale

Per la decorazione:

- 4 cucchiai di CAJUN

oppure:

- 2 cucchiai semi di papavero
- 2 cucchiai origano
- 2 cucchiai peperoncino in polvere
- 1 tuorlo+ latte per pennellare i biscotti
- 14 chiodi di garofano interi (per gli occhi)

Preparazione:

- preparare la frolla salata
- mettere in una ciotola e fare riposare 1\2 ora in frigo
- stendere la pasta e ritagliare dei biscottini con forme a piacere
- mettere in una teglia foderata di carta forno e spennellare con il tuorlo diluito con 2 cucchiai di latte
- decorare con origano, semi di papavero, peperoncino e chiodi di garofano
- infornare per 15 min. a 200°
- sfornare e servire tiepidi o freddi con mostarde, chutney, patè vari.

Bottoni di sbrinz ed erbe provenzali.



Dal Blog: [Montagne di biscotti](#)

Ingredienti:

100 gr di farina integrale
50 gr di acqua tiepida
50 gr di olio e.v.o.
40 gr di sbrinz grattugiato
1/4 di cucchiaino di sale integrale
1 cucchiaino di erbe provenzali
6gr di lievito di birra.

Preparazione:

Io normalmente metto tutto nel mixer, prima le parti solide , poi l'olio e per ultimo l'acqua , non inserisco tutta l'acqua insieme ma un po' per volta perchè l'umidità della farina è una variabile importante, ho poi aggiunto sale e erbe.

Ho appiattito il panetto mettendolo nella pellicola e l'ho lasciato a riposo per un'oretta, bastava anche metà tempo.

Dopodichè ho steso il panetto , il composto con l'olio è molto più facile da stendere rispetto a quello con il burro, resta morbido e malleabile, con uno stampo tondo (non vi dico cosa) ho tagliato i bottoni, con la forchettina del barattolo delle olive i buchi, ho infornato per 12-13 minuti a 180°C .

Con questa dose vengono una ventina di biscotti.

Pere al vino con gelato



Dal Blog: [Dadalab](#)

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 pere grandi o 8 piccole (le mie)
- 1 bottiglia di vino rosso (per me Lambrusco)
- 120-130 gr di zucchero
- 4 chiodi di garofano
- 5-6 semini di kummel
- 2 bacche di ginepro
- 1 baccello di vaniglia
- mezza stecca di cannella
- anice stellato (facoltativo)
- gelato alla vaniglia o alla crema

Preparazione:

Preparare in una pentola capiente il vino, lo zucchero e le spezie (le quantità indicate possono variare secondo i gusti e se ne possono aggiungere altre a piacere), aggiungere le pere sbucciate a cui avremo tolto il torsolo cercando di non romperla (un lavoretto di pazienza).

Accendere la fiamma e lasciar bollire circa 45-60 minuti a seconda della dimensione delle pere, che devono risultare morbide ma non spapolate.

Togliere le pere e sistemarle nei piatti.

Far restringere il vino a fiamma alta fino ad ottenere una salsetta abbastanza densa ma comunque morbida, versare a specchio a fianco delle pere. Volendo si possono anche presentare tagliandole a spicchi, si vedrà la parte interna chiara e l'esterno così colorato!

Servire con 2 palline di gelato alla vaniglia o alla crema a piacere.

Presepe in pan di spezie e pasta di zucchero



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](http://pasticciepastici.mimma.blogspot.it)

Ingredienti del Pan di Spezie per la capanna:

- 450 gr. di farina
- 60 gr. di miele
- 60 gr. di zucchero
- 120 g. di burro
- 3 uova
- 3 tuorli
- 1 cucchiaio di cannella
- 10 chiodi di garofano
- 20 gr. di anice in polvere
- semi di cumino

Per i personaggi del Presepe:

- 1 kg di pasta di zucchero bianca, già pronta oppure secondo la dose che preferite
- coloranti alimentari

Preparazione:

Mescolate, in una terrina, la farina con lo zucchero e il miele. Aromatizzate con la cannella in polvere e i chiodi di garofano tritati finemente. Unite quindi le uova intere ed i tuorli ed infine il burro sciolto in precedenza a bagnomaria e lasciato intiepidire. Impastare energicamente il tutto fino a rendere l'impasto omogeneo. Fatelo a palla e lasciatelo riposare per una notte in ambiente fresco.

Stendete la pasta su una spianatoia infarinata. Prendete la sagoma in cartoncino della forma desiderata, adagiatele sulla pasta e incidetela lungo il bordo con un coltello. Collocate i panetti su una teglia foderata con carta da forno e cuocete a temperatura dolce per circa 30 minuti.

Procedimento:

Modellare i personaggi secondo il vostro gusto e lasciare asciugare, almeno 2 giorni.

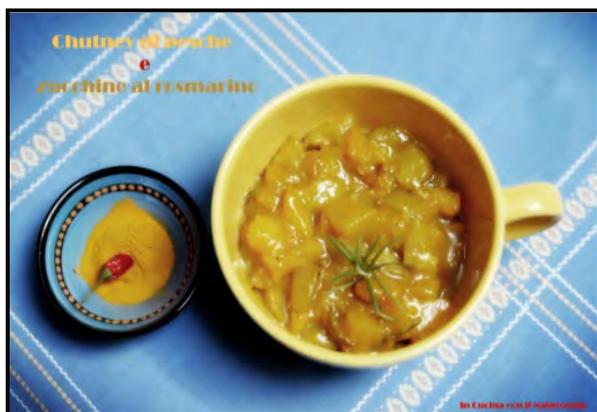
Dopo aver cotto le parti della capanna, precedentemente ritagliate sul cartoncino, assemblare la capanna usando come colla la glassa di zucchero colorata di marrone e lasciare indurire.

Preparare una glassa di zucchero bianca, molto densa, e lasciarla colare sul tetto, come fosse neve. Adagiare la capanna e i personaggi di pdz

Decorare con foglie di agrifoglio o altro, a piacere, di pdz

SALSE

Chutney di pesche e zucchine al rosmarino



Dal Blog: [In cucina con il naturopata](#)

Ingredienti:

- 1 zuccina
- ½ cipolla dorata
- ½ limone grande (1 cucchiaino di aceto di mele)
- 2 cucchiaini di zucchero di canna grezzo
- 3 rametti piccoli di rosmarino
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- Una decina di semi di finocchio
- una spolverata di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaino di Ghee, (in alternativa olio evo)
- un pizzico di sale marino integrale

Preparazione:

Sbucciate le pesche, eliminate il nocciolo e riducetele a tocchetti. Lavate la zuccina, con un pelapatate eliminate grossolanamente la scorza e tagliate anch'esse a pezzetti. Tritate finemente la cipolla.

In un casseruola scaldate il ghee, incorporate la cipolla, la curcuma, i semi di finocchio, due rametti di rosmarino e soffriggeteli brevemente a fiamma media.

Aggiungete quindi le zucchine e insaporitele nelle spezie, unite un pizzico di sale, bagnate con poca acqua calda e cuocetele per circa 10 minuti finché non inizieranno ad ammorbidirsi.

Incorporate, quindi, le pesche, lo zucchero di canna, il restante rosmarino, spolverizzate con il peperoncino e, se necessario, aggiungete ancora poca acqua calda e cuocete altri 10 minuti o più, fino a che le pesche non saranno morbidissime (la consistenza deve essere quella di una composta).

Alla fine aggiungete il succo di limone, mescolate e fate restringere ancora un poco la salsa.

Chutney di zucca allo zenzero



Ingredienti:

- kg. 1,300 di zucca
- gr. 250 pomodori rossi
- gr. 250 mele golden o renetta
- gr. 25 uvetta
- gr. 250 cipolle
- aglio
- gr. 200 zucchero di canna
- gr. 200 zucchero semolato
- ml 750 aceto di mele
- 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
- 1 stecca di cannella
- 1 chiodo di garofano
- 1 cucchiaino di sale
- pepe

Dal Blog: [Dadalab](#)

Preparazione:

Lavare i pomodori e sbollentarli in acqua bollente per qualche minuto, scolarli e togliere loro la buccia, tagliarli a pezzi eliminando i semi.

Tagliare le mele in quarti, quindi sbucciarle e togliere il torsolo.

Togliere la buccia alla zucca, eliminare i semi e tagliare a dadini.

Affettare le cipolle abbastanza sottilmente..

Raccogliere tutti gli ingredienti in una pentola capiente, aggiungere due spicchi di aglio infilzati in uno stecchino (in modo da recuperarli più facilmente), quindi le spezie: cannella, zenzero, chiodo di garofano, poi l'uvetta e l'aceto di mele.

Mescolare bene e portare ad ebollizione, quindi abbassare la fiamma e lasciar cuocere coperto fino a che la zucca diventi morbida (circa 20-30 minuti).

A questo punto unire gli zuccheri e il sale, mescolare e continuare la cottura fino a quando il composto avrà raggiunto la consistenza della marmellata (classica prova piattino).

Eliminare la stecca di cannella, lo stecchino con l'aglio, insaporire con una bella macinata di pepe.

Chutney di zucca e zenzero



Dal Blog: [Stuzzichevole](#)

Ingredienti:

- 50 g polpa di zucca
- 70 g zucchero di canna
- 80 g miele
- 70 g aceto
- 100 g cipolle
- 4 g zenzero fresco tritato (o in polvere)
- 2 chiodi di garofano
- 1/2 peperoncino
- 1 cucchiaino di uvetta
- 1 pizzico di cumino
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulite e tagliate a tocchetti piccoli la zucca. Tagliate finemente le cipolle.

Mettete tutti gli ingredienti in una pentola, aggiungete due bicchieri di acqua e portate a cottura per 1 ora.

Se necessario, aggiungete acqua durante la cottura.

Fate raffreddare, servite e...

Composta di zucca rossa e mele con cannella, chiodi di garofano e pistacchi



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](#)

Ingredienti:

- 1 kg di polpa al netto (metà mele e metà zucca rossa)
- 600 gr. di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella macinata fresca
- 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati freschi
- 100 gr. di pistacchi
- 1 limone

Preparazione:

- sbucciare la frutta e tagliarla a pezzettini
- spremere il limone e irrorare la frutta con il succo
- mettere in pentola la frutta con il succo di limone, lo zucchero, 1 bicchiere d'acqua
- lasciare cuocere, a fuoco moderato e con il coperchio, mescolando ogni tanto, per almeno mezz'ora
- controllare la cottura ed eventualmente aggiungere qualche cucchiaio d'acqua e continuare sino a che la frutta sia tenera ma non spappolata e il fondo di cottura sia evaporato
- togliere dal fuoco e aggiungere le spezie e i pistacchi tritati grossolanamente

MARPELLATE

Marmellata di fichi al cacao



Dal Blog: [Lo scrigno della bontà](#)

Ingredienti:

- 1 kg di fichi freschi perfettamente maturi
- 500 gr di zucchero
- 1 buste di pectina 2:1
- 4 cucchiari di cacao amaro solubile di qualità
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Preparazione:

è molto importante per tutte le marmellate ma per quella di fichi in particolare scegliere i frutti maturi al punto giusto e perfettamente integri.

Sbucciate i fichi e tagliateli a pezzetti, versateli in una capiente pentola di acciaio e poi versateci sopra lo zucchero mescolato alla pectina.

Mescolate con cura fino a che lo zucchero non inizierà a sciogliersi, ora mettete la pentola sul fuoco e portate a ebollizione, schiumate se necessario e fate bollire a fiamma medio bassa per circa tre minuti. per sicurezza fate sempre la prova piattino e se la marmellata avrà la giusta consistenza unite il cacao mescolato con la cannella e mescolate accuratamente in modo che si sciolga perfettamente.

Invasate la marmellata bollente in vasetti di vetro sterilizzati e chiudete con tappi ermetici. capovolgete i barattoli e lasciate raffreddare completamente.

Marmellata di fichi, mandorle e limoni



Dal Blog: [La Caccavella](#)

Ingredienti:

- 1 kg di fichi maturi
- un limone di Procida (oppure un paio di quelli piccoli)
- 800 gr di zucchero di canna
- 50 gr di mandorle
- 1/2 baccello di vaniglia
- 4 chiodi di garofano
- 4 baccelli di cardamomo

Preparazione:

Tritare le mandorle. Pestare i chiodi di garofano e il cardamomo. Unire il tutto in una pentola. Pelare il limone, tritare la buccia finemente. A parte tagliare la mollica bianca a pezzetti non troppo grandi.

Lavare i fichi e tagliare via il picciolo. Tagliarli a pezzi e versare tutto nella pentola, mescolando bene tutti gli ingredienti.

Versare lo zucchero di canna, mescolare e lasciar macerare per almeno due ore, coprendo il composto con un coperchio o uno strofinaccio.

Trascorso il tempo necessario, mettere il composto su fuoco moderato e mescolare accuratamente. Cuocere per almeno 40 minuti. Non sono fiscale con i tempi, mi regolo provando a versare qualche goccia in una tazzina, controllando la densità quando si raffredda. Le marmellate con i pezzi mi piacciono molto, ma se preferite un composto liscio e uniforme potete frullare il tutto con il minipimer.

Invasare quando è ancora calda, in vasetti di vetro puliti e asciutti. Chiudere ermeticamente e capovolgere il vasetto per facilitare il sottovuoto.

Marmellata di cachi, noci e mele cotogne



Dal Blog: [La Caccavella](#)

Ingredienti:

- 800 gr di cachi maturi
- 2 mele cotogne
- 800 gr di zucchero di canna
- 50 gr di noci
- buccia e succo di un limone
- 1/2 baccello di vaniglia
- zenzero fresco

Preparazione:

Sbucciare e tagliare a pezzi piccoli, le mele cotogne. Versare in una pentola le mele, lo zenzero grattugiato, il succo e la buccia grattugiata del limone. Coprire con poca d'acqua e cuocere a fuoco lento.

Nel frattempo sbucciare i cachi e tagliarli a pezzetti. Aprire le noci e tritarle grossolanamente. Quando la mela cotogna si sarà ammorbidita e l'acqua si sarà asciugata, versare il resto degli ingredienti nella pentola.

Mescolare accuratamente, aggiungere la vaniglia e poi lo zucchero. Cuocere a fuoco moderato per 40 minuti. Non sono fiscale con i tempi, mi regolo provando a versare qualche goccia in una tazzina, controllando la densità quando si raffredda.

Confettura di fragole e zenzero



Dal Blog: [Il fior di cappero](#)

Ingrediente:

- 1 kg fragole
- 7-8 cm di radice di zenzero fresco
- 300 gr zucchero di canna
- 300 gr zucchero semolato
- 1 limone

Preparazione:

Lava velocemente le fragole, asciugale, elimina il picciolo e tagliale a pezzettoni. Mettile in una terrina con lo zucchero, il succo del limone e lo zenzero grattugiato. Riponi tutto in frigo, chiudendo con della pellicola, e lasciale riposare per tutta una notte.

Questa operazione farà esaltare ancor più i profumi della tua marmellata!

Il giorno dopo, metti tutto sul fuoco, a media fiamma all'inizio, eliminando l'eventuale schiuma che si formerà, e poi porta la fiamma al minimo e lascia cuocere, finchè le fragole non si saranno disfatte. A seconda di come la Preferisci, puoi anche passarla al setaccio o frullarla con un mixer come ho fatto io.

La marmellata sarà pronta quando passerà l'esame del piattino (ovvero, metti un cucchiaino di marmellata nel piattino, ponilo 30 secondi in freezer e poi verifica la consistenza). Io l'ho cucinata per 45 minuti.

Quando la confettura sarà pronta versala nei barattoli (ben lavati, sterilizzati in acqua bollente o messi al microonde al massimo della temperatura, e ben asciugati), chiudili bene e mettili a testa in giù in modo che si crei il sottovuoto.

Conservali in un luogo fresco, buio e asciutto.

Marmellata di ananas e pere con vaniglia e cardamomo



Dal Blog: [Pasticci e Pasticcini di Mimma](http://pasticciepasticcini-mimma.blogspot.it/)

Ingredienti:

- 1 ananas maturo
- 1 kg di pere
- zucchero pari a metà del peso complessivo della frutta mondata
- 1 mela
- 1\2 limone spremuto
- 1 cucchiaino di vanillina
- 1 cucchiaino di cardamomo , appena macinato

Procedimento:

- mondare la frutta e cospargerla con il succo di mezzo limone
- spezzettarla e mettere in pentola insieme alla mela (che serve per farla addensare meglio) con lo zucchero e con le spezie
- fare cuocere sino a che si addensa
- frullarne metà , o tutta, a piacere
- riempire i barattoli e sterilizzare per 40 min. a 100° gradi