

Sapori di inclusione
IL RICETTARIO



ASSOCIAZIONE CUOCHI AVELLINESI



URCC

Unione Regionale Cuochi della Campania



con il sostegno di
Fondo di Beneficenza di Intesa Sanpaolo

Presentazione

Oltre trent'anni fa entrai a La Casa sulla Roccia come un giovane chef, allora ero un professore dell' Istituto alberghiero che voleva donare un po' del proprio tempo; oggi, da Presidente di questa realtà e dell'Associazione Cuochi, mi rendo conto che sono stati quegli incontri a insegnare a me il vero valore della cucina.

Per molti, cucinare è tecnica, innovazione o estetica. Per noi, la cucina è respiro. In questo percorso che abbiamo chiamato "Sapori di Inclusione", la tavola non è mai stata solo il fine, ma il mezzo. Tra i fornelli si impara a condividere spazi, a rispettare i tempi dell'altro e ad assumersi la responsabilità di un compito comune. Ma il vero miracolo avviene a tavola. Quando ci sediamo insieme, le differenze svaniscono: non esistono più ruoli o passati difficili, ma solo persone che condividono gusti e racconti.

Questo progetto, "Sapori di Inclusione", ha permesso ai nostri ospiti di riscoprire il proprio valore attraverso l'impegno e la creatività. Le ricette che troverete in queste pagine non sono semplici istruzioni, ma il frutto di un cammino di rinascita. Sfogliandole, spero possiate sentire ciò che proviamo noi ogni giorno: il gusto pulito della dignità ritrovata e il profumo di un futuro che ricomincia, un piatto alla volta.



INDICE



da pag 03 **PRIMI**



da pag 18 **SECONDI**



da pag 33 **DOLCI**

CREPELLA RIPIENA DI PORCINI E PROVOLA

RICETTA

Ingredienti

PER LE CREPES

- n°4 uova
- 250 gr farina
- 500 ml latte

PER IL RIPIENO

- 200 gr porcini trifolati i
- 100 gr parmigiano grattugiato
- ½ litro di besciamella
- 200 gr provola

PER LA BESCIAVELLA

- 500 ml latte
- 50 gr burro
- 50 gr farina
- sale e noce moscata .b.q



Procedimento

Preparare l'impasto delle crepes, e cuocere in un padellino antiaderente, predisporle su un piano di lavoro, preparare il ripieno con la besciamella, il formaggio, i porcini trifolati e la provola tagliata a dadini. mettere al centro di ogni crespella un cucchiaino di impasto, spalmare con una spatola ed avvolgere, piegando i due lembi laterali verso l'interno. Porre le crespelle preparate in una teglia imburrata, cospargere con del formaggio grattugiato ed infornare a 180° per circa venti minuti, fino a gradinatura.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 PERSONE

ALLERGENI

NOTE

RICETTA **SARTU' DI RISO ALLA NAPOLETANA**

Ingredienti

- 480 gr Riso Arborio
- 50 gr cipolla tritata
- 100 ml di olio d'oliva
- 1,5 lt brodo vegetale
- 100 gr grana grattugiato
- 100 gr burro
- 1 lt ragù napoletano
- 300 gr carne macinata
- 100 gr pane raffermo
- 200 gr provola affumicata
- 150 gr piselli
- 2 uova sode



Procedimento

Per il ragù lessa i piselli e prepara delle polpettine con carne trita, pane ammollato, uovo, prezzemolo e formaggio, poi friggile. Prepara le uova sode e taglia a cubetti la provola.

Cottura del riso: Tosta il riso con un filo d'olio, aggiungi il brodo poco alla volta e, a metà cottura, incorpora un po' di ragù. Mantieni il riso al dente, poi mantecalo fuori dal fuoco con burro, formaggio e altro ragù. Lascia intiepidire.

Assemblaggio e cottura: In una teglia imburrata e cosparsa di pangrattato, stendi uno strato di riso creando un incavo al centro. Farcisci con polpettine, piselli, uova sode tritate, provola, ragù e formaggio. Copri con il riso rimasto, rifinisci con ragù e formaggio, quindi inforna a 180°C per 30-35 minuti



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 PERSONE

ALLERGENI

NOTE

RISOTTO BARBABIETOLA, NOCI E CREMA DI CACIOCAVALLO

RICETTA

Ingredienti

- 480 gr Riso carnaroli
- 200 gr barbabietola cotta
- 100 gr noci sgusciate
- 150 gr caciocavallo
- 200 gr panna da cucina
- 100 gr burro
- 1 cipolla tritata
- 100 gr parmigiano grattugiato
- 2 lt brodo vegetale
- 1 lt limone di Sorrento
- 1 dl olio
- 0,5 dl latte



Procedimento

Preparare un brodo vegetale per la cottura del riso. Nel frattempo, frullare in un cutter o con un minipimer la barbabietola a pezzi, aggiungendo un filo d'olio evo, un pizzico di sale e della buccia di limone grattugiata, tenere da parte. Tritare le noci. Portare la panna e il latte a 65 C° e aggiungere il caciocavallo tritato, far fondere e tenere a bagnomaria. In una casseruola far brillare il riso con la cipolla tritata e con del burro sciolto, bagnare con il brodo caldo e far cuocere per circa 10 minuti, dopodiché' aggiungere la crema di barbabietola e le noci tritate (precedentemente appena tostate in padella) tenere alcune noci per la decorazione. Portare a cottura il risotto, mantecare con un po' di burro, un po' di formaggio grattugiato. Servire decorando con una spirale di crema di caciocavallo ed alcune noci.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

RISOTTO PESCE SPADA E PESTO

Ingredienti

- 480 gr riso Carnaroli
- 300 gr pesce spada
- 100 gr pesto di basilico tradizionale
- 125 gr burro
- 50 gr cipolla
- 2 lt brodo vegetale
- 1 limone di sorrento
- 30 gr prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 dl vino bianco



Procedimento

Preparare un brodo vegetale. Tagliare il pesce spada a dadini. Gli scarti aggiungerli al brodo. Far saltare i dadini di pesce per pochi minuti in una padella, con l'olio, aglio tritato e del prezzemolo[A1] . Bagnare con del vino bianco secco , spegnere e tenere da parte. Far tostare il riso in una casseruola con la cipolla tritata e del burro sciolto, cuocere con il brodo preparato ed a metà cottura, aggiungervi il pesce spada con il suo sughetto, la buccia del limone grattugiata, portare a cottura per 14 minuti. Spegner e mantecare con il pesto e una noce di burro.

ALLERGENI

NOTE

RICETTA TIMBALLETTO DI PASTA ALLA SICILIANA

Ingredienti

- 500 gr di pasta corta (tipo sedanini)
- 6 melanzane
- 300 gr di provola affumicata
- 300 gr di carne tritata
- 1 lt di ragù napoletano
- 200 gr di formaggio parmigiano
- 0,5 lt di olio di girasole
- 200 gr di farina 00
- pane raffermo q.b.
- 1 uovo
- 30 gr di prezzemolo
- 6 stampini alluminio
- sale e pepe q.b.



Procedimento

Per le melanzane e polpettine: salate le melanzane a fette per 15', sciacquatele, infarinatele e friggetele; fate lo stesso con due melanzane a dadini. A parte, prepara delle piccole polpettine classiche e friggile in poco olio.

Per la pasta: Cuoci la pasta al dente, condiscila con il ragù, la provola tritata, il formaggio, le polpettine e le melanzane a dadini. Rivesti degli stampini (oliati e spolverati di pangrattato) con le fette di melanzana disposte a incrocio. Riempi con la pasta condita, il ragù e formaggio, quindi chiudi i lembi delle fette verso l'interno. Inforna a 180°C per circa 20 minuti. Infine, capovolgi gli stampini sul piatto e rifinisci con altro ragù e formaggio grattugiato.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA TIMBALLO PASTA, PANE E DATTERINI

Ingredienti

- 400 gr pasta corta (pennette o sedanini)
- dl 5 Passata di pomodoro
- 5 Pomodori datterini gialli e rossi
- 300 gr Mollica di pane raffermo
- 150 gr Formaggio pecorino o cacio ricotta grattugiato
- Erbe aromatiche (basilico, prezzemolo, finocchietto selvatico, origano di montagna) q. b.
- 1 Olio extravergine dl
- 1 Aglio spicchio
- Sale q. b.
- 6 stampini



Procedimento

Soffriggere nell'olio l'aglio, aggiungervi la passata di pomodoro, cuocere per circa 20 minuti. Lessare molto al dente la pasta, scolarla e lasciarla intiepidire. Condirla con la passata di pomodoro. Tagliare a metà i datterini e condirli con un pizzico di sale ed un filo d'olio. Tostare in padella la mollica di pane, aromatizzarla con le erbe aromatiche, aggiungere il formaggio grattugiato e condirla con un filo d'olio. Spennellare con poco olio gli stampini monoporzioni. Creare una base con i datterini, alternando i colori, cospargere con la mollica aromatizzata, aggiungere uno strato di pasta e così fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con datterini e mollica di pane. Infornare a 180 gradi per circa 20 minuti, servire i piccoli timballi tiepidi. Sono ottimi anche freddi.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

FIOR DI LATTE CON COUS COUS ALLE VERDURE

RICETTA

Ingredienti

- 4 fior di latte da 150 gr
- dl 2 brodo
- 200 gr di cous cous
- 400 gr di datterini gialli e rossi
- 400 gr di zucchini
- cl 2 olio evo
- sale q.b.
- origano q.b.



Procedimento

Tagliare i datterini in 4 parti e condire con olio, sale ed origano. Preparare un brodo caldo. In una ciotola versarvi il cous cous e coprire con il brodo. In una padella con olio e basilico, far dorare le zucchini precedentemente fatte a dadini e tenere da parte. Prendere il fior di latte e scavare al centro, creando una cavità. Riprendere il cous cous dalla ciotola, sgranarlo con una forchetta ed aggiungervi le zucchini, i datterini e condire il tutto mescolando. Con il composto riempire il fior di latte ed completare con un filo d'olio.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RISOTTO AL PESTO DI RADICCHIO E TOTANETTI SALTATI

RICETTA

Ingredienti

- 400 gr di riso Carnaroli
- 1 scalogno
- 80 gr di pesto al radicchio rosso
- lt 1 brodo vegetale
- 150 gr di totanetti
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- 20 gr di burro
- cl 2 vino bianco
- cl 2 olio evo
- pepe in grano q.b.

Per il pesto di radicchio

- 1 cespo di radicchio
- 100 gr di noci sgusciate
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- buccia di limone grattugiata q.b.
- olio evo q.b.



Procedimento

Per il brodo vegetale, in una casseruola aggiungi olio e la cipolla tritata. Fai tostare il riso. Sfuma con il vino bianco. Aggiungi il brodo caldo, a metà cottura il pesto di radicchio, precedentemente preparato. Portiamo a fine cottura, aggiustiamo di sale, mantechiamo con burro e parmigiano ed aggiungiamo ancora un cucchiaino di pesto a crudo. Intanto tagliamo i totanetti a striscioline dalla parte più lunga ed in una padella li facciamo rosolare con olio e un po' di prezzemolo tritato.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA **POMODORO RIPIENO DI RISO ALLA NAPOLETANA**

Ingredienti

- 6 pomodori grandi tondi
- 200 gr di olive nere
- 150 gr di capperi
- 8 acciughe salate
- basilico q.b.
- 500 gr di riso Carnaroli
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di parmigiano grattugiato



Procedimento

Preparare un brodo vegetale nel solito modo. Prendere i pomodori, tagliare la calottina e mettere da parte. Scavarne tutta la polpa e mettere da parte, capovolgere i pomodori e tenerli a scolare. Tritare le olive, il basilico, le acciughe ed i capperi. in una padella mettere tutta la polpa dei pomodori frullata con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio tritato, far cuocere per alcuni minuti ed aggiungervi il composto tritato di olive e capperi, salare poco e tenere da parte. In una casseruola cominciare a cuocere il riso con il brodo, a metà cottura aggiungere la salsa preparata e del formaggio. Cuocere al dente. Capovolgere i pomodori tenuti da parte in una teglia da forno, salare poco, unire un filo d'olio e riempire con il riso cotto. Coprire con la calottina dei pomodori ed infornare a 180 ° per circa quindi minuti.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RISOTTO ALLA PESCATORA IN CARTOCCIO

RICETTA

Ingredienti

- 500 gr di riso Carnaroli
- brodo di pesce
- 200 gr di burro
- 500 gr di seppie pulite
- 500 gr di gamberi
- 200 gr di cozze sgusciate
- q.b. prezzemolo
- 200 gr di provola affumicata
- 6 fogli carta da forno



Procedimento

Prepara un brodo vegetale con gli scarti dei gamberi. Salta i gamberi con olio, prezzemolo e vino; a parte, cuoci le seppie a julienne per 10 minuti. Modella dei cestini di carta forno bagnata su stampini semisferici e tosta in forno per 10 minuti. Risotto: Tosta il riso con burro e cipolla, sfuma con il vino e cuoci con il brodo. A metà cottura, unisci gamberi, seppie e cozze. Finitura: Trasferisci il riso al dente nei cestini di carta, aggiungi la provola al centro e gratina in forno per 5-6 minuti.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA **FAGOTTINO DI CREPELLA CON SPINACI E SALSA SAN MARZANO**

Ingredienti

Per le crespelle

- 500 ml di latte
- 200 gr di farina 00
- 4 uova
- 40 gr di burro

Per la salsa San Marzano

- 500 gr di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 100 ml di olio d'oliva

Per la besciamella

- 200 ml di latte
- 20 gr di farina
- 30 gr di burro

Per il ripieno

- 0,500 kg di spinaci
- 50 gr di formaggio grattugiato
- 100 gr di ricotta
- 80 gr di caciocavallo affumicato



Procedimento

Prepara le crespelle cuocendo sottili dischi di pastella (uova, farina, latte) in padella. Per la salsa, cuoci i pomodori San Marzano con olio, aglio e basilico, poi frullali. Salta gli spinaci con burro e parmigiano, disponili al centro di ogni crespella e chiudi a "sacchetto" legando con erba cipollina. Adagia i fagottini sulla salsa, spolvera con parmigiano e scalda in forno a 180°C per 10 minuti.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

RISO PARBOILED FIORI DI ZUCCA E ZUCCHINE

Ingredienti

- 400 kg di riso parboiled
- 12 fiori di zucca
- 1 cipolla
- 300 gr di zucchini
- 150 gr di burro
- 150 gr di formaggio grattugiato
- 1,5 lt di brodo vegetale



Procedimento

Prepara il brodo vegetale. Tosta il riso con burro e cipolla, bagnandolo man mano col brodo. A parte, rosola in olio le zucchini a dadini e i fiori di zucca; in un'altra padella, cuoci le estremità delle zucchini con acqua, poi frullale con olio e formaggio fino a ottenere una crema. A metà cottura, unisci le zucchini e i fiori saltati al riso. Infine, manteca fuori dal fuoco con burro, formaggio e la crema di zucchini preparata.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

CONCHIGLIONI RIPIENI ALLA NAPOLETANA

RICETTA

Ingredienti

- 500 gr di conchiglioni
- 1 lt di salsa ragù
- 300 gr di carne macinata
- 5 uova sode
- 300 gr di provola tritata
- 250 gr di ricotta
- sale e pepe q.b.
- 200 gr di formaggio grattugiato



Procedimento

In una pentola capiente di acqua in ebollizione , lessare i conchiglioni , toglierli un po' al dente, farli raffreddare subito in una bacinella con acqua fredda salata . nel frattempo preparare il ripieno , mescolare in una bacinella la provola tritata , la ricotta , la carne macinata (precedentemente cotta) , le uova sode tritate , il formaggio ed un paio di cucchiari di ragu' pronto, una volta preparato il ripieno , preparare una teglia con un po' di ragu' sul fondo , iniziare a farcire i conchiglioni con il ripieno ed adagiarli allineati nella teglia, coprire con altro ragu' e formaggio grattugiato e porre in forno a 180° per circa una ventina di minuti.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

PACCHERI FRITTI RIPIENI

Ingredienti

Per il ripieno

- 30 paccheri di Gragnano
- 400 gr di mozzarella di bufala tritata
- 100 gr di Grana grattugiato
- 100 gr di pesto basilico
- 100 gr di provola affumicata
- 1 pomodoro pachino tritato
- 100 gr di pane grattugiato
- 4 uova

Per la panatura

- 250 gr di pane grattugiato
- 6 uova intere
- 400 gr di salsa di pomodoro fresco



Procedimento

Preparare l'impasto per la farcitura , unendo gli ingredienti sopra descritti , aggiungendo alla fine il pane grattugiato fino a renderlo abbastanza consistente. In una pentola con acqua bollente cuocere i paccheri al dente e raffreddarli. Riempirli con l'impasto precedentemente preparato, passarli nelle uova sbattute ed infine nel pane grattugiato , sistemarli in una teglia e raffreddarli in freezer per almeno 4 ore .Dopodiché riprenderli e friggerli in abbondante olio di semi di girasole. Una volta fritti, sistemarli in una teglia da forno , cospargere di grana grattugiato ed infornarli a 180° per circa 5 minuti . Servire posizionando un mestolino di salsa di pomodoro al centro del piatto adagiando sopra i paccheri gratinati e completando con un cucchiaino di pesto e foglioline di basilico.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RISOTTO ALLE MELANZANE AFFUMICATE, RICETTA PESTO DI POMODORINI E CACIOCAVALLO

Ingredienti

- 480 gr di riso Carnaroli
- 2 melanzane medie
- 200 gr di pomodori
- 1 spicchio d'aglio
- basilico fresco q.b.
- 40 gr di burro
- 60 gr di parmigiano
- 100 gr di caciocavallo
- 50 gr di latte
- sale e pepe q.b.
- brodo vegetale per il risotto



Procedimento

Inforna pomodorini conditi e melanzane intere a 180°C per 20 minuti. Frulla i pomodorini in una crema liscia e prosegui la cottura delle melanzane per altri 10 minuti. Separa la polpa dalle bucce: frulla la prima con olio, sale e pepe, mentre tosta le seconde a 170°C finché diventano croccanti. Prepara una fonduta sciogliendo il caciocavallo nel latte a 60°C. Tosta il riso a secco, cuocilo con brodo vegetale e, a fine cottura, incorpora la crema di polpa. Manteca con burro e parmigiano, quindi impiatta decorando con salsa di pomodoro, fonduta, bucce croccanti sbriciolate e basilico.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA CANDELE SPEZZATE CON RICOTTA E MELANZANE SU SALSA DI SAN MARZANO

Ingredienti

- 36 candele spezzate
- 500 gr di ricotta di pecora
- 100 gr di Grana padano
- 500 gr di passata di pomodoro
- 2 dl di olio extravergine di oliva
- sale, basilico e pepe nero
- 1 spicchio d'aglio
- 200 gr di melanzane



Procedimento

Mettere in un piccola casseruola alta l'olio, l'aglio e il basilico soffriggere per qualche istante e aggiungere la passata di pomodoro, aggiustare di sale e cuocere per 10 minuti. Passare il sugo così ottenuto al mixer, mettere il composto in una ciotola e completare la cottura a bagnomaria per circa un'ora avendo cura di non superare i 70°. Cuocere al dente le candele riempirle con la ricotta di pecora mantecata con il grana, il sale e pepe. Tagliare la melanzana a fette e friggerla con un po' di farina. Adagiare le melanzane fritte sul tavolo, e posizionare sei candele per ogni porzione, arrotondarle e posizionare in una teglia. Infornare a 160° per 8 minuti. Servire in un piatto di portata versando un mestolo di salsa di pomodoro e adagiando la porzione di candele, completare con basilico e grana, servire.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA **RISOTTO ALLE SEPPIOLINE,
LIMONE E PESTO DI PREZZEMOLO**

Ingredienti

- 800 gr seppie pulite
- 2 limoni
- 1 mazzetto prezzemolo
- 500 gr riso Carnaroli
- 250 gr di burro
- 1 cipolla
- 1,5 lt di brodo di pesce



Procedimento

Iniziare preparando un brodo vegetale, intanto tagliare a julienne le sepioline ed in una padella con un filo d'olio ed un poco di prezzemolo farle saltare e cuocere per alcuni minuti, bagnare con un po' di vino, far sfumare e tenere da parte. Nel frattempo, ricavare dai limoni le bucce, una parte grattugiata ed una parte tagliata a julienne. In una capiente pentola, far brasare nel burro sciolto una cipolla tritata, aggiungere il riso, far brillare e bagnare leggermente con del vino bianco, far cuocere con il brodo per circa dieci minuti, a metà cottura aggiungere le sepioline, terminare la cottura, mantecare con un po' di burro e le bucce di limone grattugiate. Decorare il piatto con julienne di limone e una spirale di pesto di prezzemolo.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA **ARISTA DI MAIALE
IN PORCHETTA AL FORNO**

Ingredienti

- 1 kg di arista di maiale
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 3 fette di pancetta
- 1 dl di olio d'oliva
- 1 costa di sedano- 1 carota- 1 cipolla



Procedimento

Aprire l'arista di maiale a libro , cospargere tutta la superficie con sale, aglio tritato ed erbe tritate , avvolgere il pezzo di carne , bardarlo con le fette di pancetta e qualche rametto di rosmarino , salare , legare con spago da cucina . in una casseruola far brasare il pezzo di carne in olio , rigirandolo per due/tre volte , aggiungere le verdure tagliate in brunoise e far rosolare ancora , bagnare con brodo e porre in forno a 180° per circa 1 ora , bagnando se necessario , durante la cottura. A cottura ultimata , circa 58° al cuore , alzare il pezzo di carne e deglassare il fondo , filtrandolo . lasciar raffreddare la carne , tagliare a fette dello spessore desiderato e nappare con il fondo , riporre di nuovo in forno a riscaldare.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

BRACIOLA DI MAIALE RIPIENA

Ingredienti

- 12 fette sottili di prosciutto di maiale
- 200 gr di salsiccia di maiale sbriciolata
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 1 panino ammolato nel latte
- ½ spicchio di aglio
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di origano
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 cipolla
- 800 gr di pomodori pelati
- 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.



Procedimento

Impasta la salsiccia sgranata con uovo, pane ammolato, parmigiano, prezzemolo, aglio, sale e pepe. Forma dei cilindretti, adagiali sulle fette di lonza e arrotola, fissando con stecchini. Rosola le braciola in padella con olio, sfuma con vino bianco e trasferiscile in un sugo di cipolla e pelati (già cotto per 30 minuti). Profuma con rosmarino e origano, prosegui la cottura per altri 15 minuti e servi con prezzemolo fresco.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA **TORTINO DI PATATE E SEPPIE CON
SALSA CITRONETTE E OLIO AL BASILICO**

Ingredienti

- 300 gr patate lesse
- 900 gr seppie lesse
- basilico q.b.
- 2 limoni
- olio evo



Procedimento

Schiacciare le patate e condire con olio , sale e limone. Tritare le seppie lesse a julienne e condire con olio , limone e sale . preparare l'olio al basilico , frullando il basilico con un po' d'olio e sale , filtrare ed aggiungere a 100 ml di olio , emulsionare bene . comporre il tortino , in uno stampino fare una base di patate aromatizzate e coprire con la julienne di seppie, raffreddare in frigo. Riprendere il tortino, posizionarlo nel piatto e dressarlo con l'olio al basilico.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

ROLLE' DI VITELLO FARCITO CON UOVA SODE E SPINACI

Ingredienti

- 800 gr di macinato di vitello
- 3 uova sode
- 600 gr di spinaci
- 3 uova intere
- 150 gr di pangrattato



Procedimento

Cuocere le uova sode e tenere intere da parte , lessare gli spinaci e saltare in una padella con olio e sale. Preparare l'impasto di carne macinata in una ciotola , aggiungendo un po' d'olio,sale , pepe e le uova intere , aggiungere anche del pan grattato per compattare la carne . formare con l'impasto un rettangolo ben steso su di un foglio di carta forno , ricoprire la carne con gli spinaci e porre al centro per la lunghezza le uova sode intere sgusciate, avvolgere il rettangolo di carne , aiutandosi con la carta forno,formare un tronchetto , sigillando i lati esterni e porre a cuocere in una teglia , far cuocere per circa 45 minuti , far raffreddare e tagliare delle fette regolari.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

CAPRESE MEDITERRANEA CON MELANZANE E ZUCCHINE

Ingredienti

- 12 fette di fior di latte
- 12 fette di pomodori cuore di bue
- melanzane tondi grandi
- zucchine tonde grandi
- basilico q.b.
- 2 dl olio evo
- origano



Procedimento

Grigliare le zucchine e melanzane a fette e tenere da parte. Nei piatti da portata comporre una millefoglie alternando le fette di fior di latte, di pomodoro, melanzane e zucchine grigliate, porre sopra una foglia di basilico e condire con un pizzico di sale, olio ed origano.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

TORTINO DI SEPPIE, CON PATATE E CARCIOFI

Ingredienti

- 800 gr di seppie pulite
- 300 gr di patate
- 300 gr di cuori di carciofi
- 2 pomodori da insalata
- olio evo q.b.
- prezzemolo q.b.
- 1 spicchio di aglio
- 6 stampini monoporzione



Procedimento

Tagliare le patate a cubetti e cuocerle in acqua bollente, scolarle e farle saltare in una casseruola con olio e sale. Tagliare le seppie crude a julienne e farle saltare in una padella con uno spicchio di aglio tritato, del prezzemolo tritato e l'olio, far cuocere per circa 10 minuti, poi aggiungerle alle patate già cotte. Nel frattempo cuocere i cuori di carciofo in acqua bollente acidulata con limone, una volta cotti tagliarli a julienne e saltarli in padella con l'olio, aggiustare di sale ed aggiungere alle patate e le seppie. Tagliare i pomodori a dadini piccoli e unire agli altri ingredienti, far saltare ancora, amalgamando bene tutto e riempire poi degli stampini precedentemente oliati, compattare bene e riporre in frigo se si vuole consumarli freddi, oppure in una teglia da porre in forno a 180° per circa 10 minuti, se si vogliono consumare caldi.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

MILLEFOGLIE DI ARISTA DI MAIALE IN SFOGLIA CON PROVOLA E SCAROLINA

Ingredienti

- arista di maiale kg 1,200
- pasta sfoglia 1 rotolo
- provola affumicata n°6 fette
- scarola 1 cespo
- acciughe salate n°4
- olive nere gr 80
- capperi gr 20



Procedimento

Cuocere con olio ed aromi il pezzo di arista , per circa 40 minuti in forno a 180°. Far raffreddare e tagliare la carne a fette regolari , ricavandone circa 18 fette. Nel frattempo lessare la scarola e saltarla in una padella con olio, olive, capperi ed acciughe, salare leggermente. In una teglia posizionare sei fette di arista e porvi sopra un po' di scarole saltate , adagiare un 'altra fetta di carne , poi la fetta di provola e per finire l'altra fetta di carne. Stendere bene il rotolo di pasta sfoglia e ricavarne sei pezzi tondi abbastanza grandi da coprire la millefoglie di carne. Ricoprire ogni pezzo di carne con la sfoglia millefoglie avvolgendo bene intorno , spennellare con un po' d'uovo e porre in forno a 200° e cuocere per circa 20 minuti , finché la superficie non sia bella dorata



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA SPIEDINI DI POLPETTE E GUANCIALE

Ingredienti

- 400 g di macinato di vitellone
- ½ spicchio di aglio
- 80 gr di parmigiano grattugiato
- 100 gr di ricotta fresca
- 1 uovo
- 20 gr prezzemolo
- sale e pepe



Procedimento

Preparare le polpette impastando la carne con il formaggio, la ricotta, l'uovo, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente, un pizzico di sale e pepe. Ricavare dall'impasto 24 polpette a forma di cilindretto, avvolgerne ognuna in una fetta di guanciale ed infilarle a due a due agli spiedi, sistemando tra l'una e l'altra una foglia di alloro. Mettere gli spiedini in una padella capace appena unta d'olio e rosolarli a fuoco vivace, abbassando poi la fiamma per continuare la cottura ancora qualche minuto, sfumare col vino e servire subito con un contorno a piacere.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

FILETTO DI MAIALE IN SFOGLIA CON SPECKE E FUNGHI

RICETTA

Ingredienti

- 1200 gr di filetto di maiale
- 300 gr di rotolo di pasta sfoglia
- 6 fette di speck
- 400 gr di funghi champignon
- 1 uovo
- aromi misti q.b.
- sale e pepe



Procedimento

In una padella con olio ed aromi misti , far rosolare il filetto da tutte le parti per circa una decina di minuti, salare e pepare e mettere a raffreddare. Intanto far tritare in padella gli champignon tagliati a fette sottili, con olio e sale per circa 10 minuti , con un mixer ridurli a crema. Tenere da parte. Nel frattempo aprire il rotolo di pasta sfoglia e formare un rettangolo , spennellare con un po' d'uovo , coprire con le fette di speck, spalmarvi sopra la crema di funghi , ed adagiare al centro il filetto di maiale, avvolgere intorno la sfoglia , far aderire bene con le pieghe al di sotto. Porre in una teglia da forno, spennellare ancora con uovo e far cuocere in forno a 180° per circa 25 minuti.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

BARCHETTA DI MELANZANA CON SEPIE E POMODORINI

Ingredienti

- 3 melanzane violette
- 600 gr di seppie
- 150 gr di pomodori datterini
- 100 gr di pangrattato
- 10 gr di capperi sottosale
- 3 gr di peperoncino secco
- qualche foglia di menta
- 1 dl olio extravergine d'oliva
- sale q.b.



Procedimento

Taglia le melanzane a metà, incidi la polpa a scacchiera e infornale a 180°C per 20 minuti. Una volta cotte, svuotalle e trita la polpa al coltello. In padella, salta le seppie a pezzetti con aglio e olio per 10 minuti.

In una ciotola, mescola la polpa delle melanzane con le seppie, i pomodorini a pezzetti, i capperi dissalati, la menta, il peperoncino, il pangrattato e l'olio. Riempi i gusci delle melanzane con la farcitura, spolvera con altro pangrattato e un filo d'olio, quindi gratina in forno a 200°C per 20 minuti. Servi tiepide.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

HAMBURGER DI POLLO CON MOZZARELLA E POMODORO

RICETTA

Ingredienti

- 600 gr petto di pollo
- 200 gr di pane ammollato nel latte
- poco timo
- buccia di limone
- pangrattato gr 150
- sale, pepe
- 6 fette rotonde di pane tostato
- 6 fette di mozzarella
- 6 fette di pomodoro maturo e sodo
- insalatina novella
- olio extravergine 1,5 dl



Procedimento

Tritare la carne di pollo e mescolarla con il pane ammollato; condire con poco timo sbriciolato, buccia di limone, sale e poco pepe. Formare 6 hamburger e passarli nel pangrattato. Cuocerli alla piastra per qualche minuto sino a renderli ben cotti e croccanti. Salare. Porre gli hamburger sulle fette di pane tostato e coprirli con una fetta di pomodoro e una fetta di mozzarella, condendo con poco olio, sale, pepe e origano. "Passare" in forno con funzione grill per un minuto. Servire con insalatina novella



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

TRACCHIE DI MAIALE AFFUMICATE CON CHIPS DI PATATE

RICETTA

Ingredienti

- 1,2 kg di tacchie di maiale
- 100 gr di miele agrumato
- 10 gr di paprika e 10 gr di curry
- 1 buccia di limone
- 1 cipolla, ½ spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 300 gr di patate
- 1 dl di olio evo e 5 dl olio di girasole
- sale e pepe q.b.



Procedimento

Trita cipolla, aglio e rosmarino e uniscili alla scorza di limone e al miele. Spennella le tracchie con il composto, condiscile con curry, paprika, sale e pepe, quindi infornale a 180°C per 40 minuti, girandole a metà cottura.

Intanto, affetta le patate sottili (3 mm), sciacquale per eliminare l'amido e asciugale bene. Sbianchiscile in olio a 140°C, poi friggile a 180°C fino a doratura e salale. Impiatta le tracchie con le chips croccanti e un rametto di rosmarino.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA OSSOBUCO DI VITELLO CON GREMOLADA

Ingredienti

- 6 ossobuchi
- 100 gr di farina
- 100 gr di carote
- 100 gr di coste di sedano
- 100 gr di cipolla
- 100 gr di porro
- 1 foglia di alloro
- sale e pepe qb
- 1 rametto di rosmarino, di salvia, di timo
- 50 gr di concentrato di pomodoro
- 1 lt di brodo vegetale
- 1 spicchio di aglio



Procedimento

Infarina, sala e pepa gli ossibuchi, poi rosolali in padella. Aggiungi sedano, carota, cipolla e porro lasciandoli brasare; unisci erbe aromatiche (alloro, rosmarino, salvia, timo), concentrato di pomodoro e copri con brodo vegetale. Cuoci a fuoco lento per 3 ore.

A fine cottura, separa la carne e frulla il fondo di cottura filtrato. Prepara la gremolada tritando finemente prezzemolo, aglio, scorza di limone e le restanti erbe, quindi uniscila alla salsa. Fai ridurre il sugo, aggiungi nuovamente gli ossibuchi e servi accompagnando con riso allo zafferano.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

**CROCCHETTONE DI MELANZANA
CON POMODORINO GIALLO
E COULIS DEL PIENNOLO**

RICETTA

Ingredienti

- 300 gr di melanzana
- 200 gr di pane raffermo
- 10 foglie di basilico
- 4 uova
- 80 gr di mozzarella di bufala
- 60 gr di parmigiano
- sale e pepe q.b.

per la salsa

- 400 gr pomodorini gialli
- 1 spicchio di aglio. olio evo q.b.
- 10 foglie di basilico



Procedimento

Per l'olio al pomodoro: macera per 30 minuti i pomodorini nell'olio con il concentrato, frulla e setaccia finemente.

Cilindri di melanzana: ammolla le melanzane a dadini in acqua e sale per 15 minuti, strizzale e bollile per 5 minuti. Uniscile al pane raffermo bagnato e strizzato, impasta e forma dei cilindri. Passali nella farina, nell'uovo e infine nel pangrattato. Friggi in olio bollente e servi su una base di salsa di pomodoro giallo e l'olio al pomodoro preparato, guarnendo con basilico.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

ZUPPETTA DI TOTANETTI, PATATE E CANNELLINI

RICETTA

Ingredienti

- 800 gr di totanetti
- 600 gr di patate a cubetti
- 1 kg di fagioli cannellini lessi
- 600 gr di pomodorini gialli
- olio evo q.b.
- sale e pepe



Procedimento

In una larga padella con un filo d'olio far saltare i totanetti tagliati a julienne, far cuocere per alcuni minuti, quindi aggiungere le patate tagliate a cubetti ed i pomodorini tagliati in quattro parti, salare e pepare giustamente e far cuocere per alcuni minuti, aggiungere del brodo bollente e coprire, far cuocere per circa dieci minuti, poi aggiungere i fagioli precedentemente lessi, aggiustare di sale, mettere un pizzico di origano e far insaporire ancora per circa dieci minuti. Servire la zuppetta in piatti fondi oppure in cestinetti di pasta pane.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA CROSTATA DI MELE DELLA NORMANDIA

Ingredienti

- 1 kg di pasta frolla
- 12 mele
- 400 gr di burro
- 400 gr di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di vaniglia estratto
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 lt di crema pasticcera
- 1 lt di panna montata
- 200 gr di granella di nocciole



Procedimento

Stendi la frolla in una teglia, bucherellala e cuoci in bianco a 180°C con carta forno e ceci; una volta cotta, lasciala raffreddare. Intanto, rosola le mele a dadini in padella con burro, zucchero di canna, cannella e vaniglia fino a caramellarle, poi falle raffreddare.

Prepara la crema pasticcera e uniscila alla panna montata per ottenere una crema chantilly. Assembla il dolce stendendo le mele sulla frolla, spolvera con zucchero a velo e decora con ciuffi di crema e granella di nocciole. Conserva in frigorifero prima di servire.

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

ZUCCOTTINO GELATO

Ingredienti

-  12 fette di pan di spagna
-  500 ml di bagna al rum
-  gelato alla nocciola e panna
-  cacao amaro
-  stampini per zuccotto



Procedimento

Lasciare il gelato a temperatura ambiente , per poterlo lavorare , senza farlo sciogliere . nel frattempo rivestire le pareti degli stampini con il pan di spagna bagnato con il liquore , versarvi una parte del gelato a nocciola , poi l'altro gusto , quindi ricoprire con le altre fette di pan di spagna inzuppato , porre in freezer a rassodare dopodichè capovolgere lo zuccottino nel piatto e spolverare con cacao amaro.

ALLERGENI

NOTE

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO

RICETTA

Ingredienti

- 250 ml panna da montare
- 250 ml di mascarpone
- 250 ml di formaggio spalmabile
- 300 gr di zucchero a velo
- 350 gr di biscotti frollino
- 170 gr di burro fuso
- 250 gr di frutti di bosco
- bicchieri di vetro da 150 ml



Procedimento

Montare la panna zuccherata e tenere da parte in frigo. Nel frattempo montare insieme il mascarpone , lo zucchero a velo ed il formaggio, mescolare alla panna montata e riporre nuovamente in frigo. Tritare i biscotti con un mixer, aggiungervi il burro fuso e con il composto fare la base dei bicchierini. Riporre in frigo a rassodare . nel frattempo porre i frutti di bosco in una padellina con un po' di zucchero e far caramellare , tenere da parte. Riprendere i bicchieri , riempirli con il composto di panna e formaggi e porre al centro un cucchiaino di composta di frutti di bosco. Riporre in frigo, prima di consumarli spolverare con un po' di zucchero a velo.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

BASE RICOTTA E PERE

Ingredienti

per il pan di spagna

- gr 130 zucchero
- 300 gr di uova
- 180 gr nocciole macinate
- 60 gr farina
- 100 gr burro fuso

per il ripieno

- 600 gr ricotta di mucca
- 250 gr panna montata
- 250 gr zucchero
- bacca di vaniglia
- 600 gr pere sciropate



Procedimento

Per la base : Monta le uova con lo zucchero finché non quadruplicano il volume. Incorpora a spatola la farina macinata con le nocciole e, infine, il burro fuso. Stendi il composto (altezza 1 cm) in due tortiere e cuoci a 180°C per 10 minuti.

Per il ripieno: Lavora la ricotta con zucchero e vaniglia per 5 minuti con le fruste. Unisci la panna montata e le pere sciropate a cubetti. Usa la crema ottenuta per farcire i due dischi di base.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

RICETTA

DELIZIA AL LIMONE

Ingredienti

per il pan di spagna alla madorla

- gr 180 zucchero
- 6 tuorli e 6 albumi
- 50 gr di fecola 80 gr di farina
- 50 gr mandorle pelate
- sale e buccia di limone

per la crema al limone

- 4 tuorli
- 80 gr zucchero
- 80 gr succo di limone

per la crema pasticcera

- 360 gr latte intero 160 gr panna fresca
- 4 tuorli
- 120 gr zucchero 30 gr di amido di mais

per la bagna al limoncello

- 60 gr di acqua
- 60 gr di zucchero
- 100 gr di limoncello
- un limone bio

per la finitura

- 120 gr di latte
- 220 gr panna montata zuccherata
- 60 gr di limoncello



Procedimento

Basi: Prepara il pan di Spagna montando a lungo uova e zucchero, unisci farina e scorza di limone, poi cuoci in stampi semisferici a 180°C. Per la bagnata, crea uno sciroppo di acqua, zucchero e bucce di limone, aggiungendo il limoncello una volta freddo.

Creme: Prepara una crema pasticcera al limone e, a parte, una crema al limone (base burro, zucchero, succo e buccia). Una volta fredde, uniscile e aggiungi della panna montata per ottenere una farcia leggera.

Assemblaggio: Fora la base delle cupole di pan di Spagna, farciscile con la crema e inzuppale nella bagnata al limoncello. Diluisci la crema rimasta con latte o panna semimontata per ottenere una glassa fluida, ricopri interamente le delizie e decora con ciuffi di panna e scorzette di limone.

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

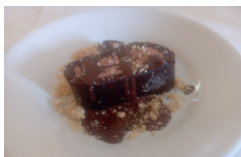
SEMIFREDDO ROCHER

Ingredienti

- 350 gr di biscotti al cacao
- 50 gr di nocciole
- 30 gr di zucchero a velo
- 30 gr di cacao
- 140 ml di latte

Per la farcitura

- 250 gr di mascarpone
- 250 gr di nutella
- 250 gr di panna montata



Procedimento

Base: frulla i biscotti con le nocciole, lo zucchero a velo e il cacao; aggiungi il latte e mixa fino a ottenere un panetto, quindi lascialo riposare in frigo per 30 minuti. Ripieno: monta il mascarpone con la Nutella e incorpora la panna montata, poi raffredda in frigo. Assemblaggio: stendi il panetto tra due fogli di carta forno formando un rettangolo, farcisci con la crema e arrotola. Chiudi il rotolo nella carta e lascia rassodare in frigo per 2 ore. Infine, taglia a fette e decora con strisce di cioccolato e granella di nocciole.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA **TORTINO CALDO ALLE MELE ANNURCA**

Ingredienti

- 60 gr di farina
 - 1 uovo
 - 50 gr di yogurt bianco
 - 50 gr di latte
 - 30 gr di burro fuso
 - 50 gr di zucchero semolato + 1 cucchiaino
 - 5 mele annurca IGP
 - 1 cucchiaino di lievito vanigliato
 - succo di ½ limone
 - un pizzico di cannella in polvere
- Per la crema inglese al miele
- 200 ml di latte
 - 4 tuorli
 - 60 gr di zucchero
 - la polpa di ½ bacca di vaniglia
 - 15 gr di miele di arancio



Procedimento

Crema inglese: bolli il latte con la vaniglia. A parte, mescola tuorli e zucchero senza incorporare troppa aria; versa il latte a filo sul composto e cuoci a fuoco dolce, mescolando continuamente fino a raggiungere gli 82°C-85°C. Fuori dal fuoco, aggiungi il miele e raffredda rapidamente in un bagno di acqua e ghiaccio per mantenere la fluidità.

Tortini: cuoci le mele a cubetti con un cucchiaino di zucchero, limone, liquore e cannella fino a completo assorbimento dei liquidi. Per l'impasto, sbatti l'uovo con 50g di zucchero, unisci yogurt e latte, quindi incorpora la farina setacciata con il lievito, il burro fuso e infine le mele. Distribuisci il composto in 6 stampini e inforna a 180°C per circa 20 minuti.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

6 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

SOSPIRI CASSATINE

Ingredienti

- 3 uova medie separate
 - 3 tuorli con 30 gr di zucchero
 - 65 gr di farina 00
 - 3 albumi restanti
 - 5 gr di zucchero
 - 1 cucchiaino di limone
- per la bagna

- 100 ml acqua calda
- 50 gr di zucchero
- 30 ml strega liquore

per il ripieno

- 200 gr di ricotta di pecora
- 80 gr di zucchero
- 1 tappo di liquore strega

per la glassa

- zucchero a velo
- poche gocce di limone
- ciliegie rosse per decorare



Procedimento

Basi: monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso; incorpora delicatamente la farina setacciata. Trasferisci in una sac-à-poche, forma delle cupolette su una teglia e inforna a 170°C (statico) per 15 minuti.

Farcitura: prepara una crema lavorando la ricotta con lo zucchero (ed eventualmente canditi o gocce di cioccolato). Una volta fredde, fora la base delle cupolette e farciscile con la crema di ricotta.

Finitura: prepara una glassa densa con zucchero a velo, acqua e qualche goccia di limone. Ricopri interamente i sospiri e decora la sommità con una ciliegina candita.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

12 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

TORTINO FREDDO PAN DI STELLE

Ingredienti

Per i cestini

-  200 gr di biscotti frollini al cacao
-  80 gr di burro
-  zucchero a velo per decorare

Per farcire

-  200 gr di mascarpone
-  50 ml di panna fresca
-  50 gr di zucchero a velo

Per decorare

-  gocce di cioccolato



Procedimento

Innanzitutto, frullare i biscotti e sciogliere il burro, unire il tutto e con il composto (2/3) farcire le pareti di 4 stampini, porre in freezer a rassodare. Nel frattempo, montare il mascarpone con lo zucchero a velo, unire la panna montata e le gocce di cioccolato. Riprendere gli stampini e farcirli con la crema di mascarpone e panna, richiudere con parte del composto di biscotti rimasto e porre in frigo a raffreddare.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

4 persone

ALLERGENI

NOTE

RICETTA

TRONCHETTI BIGNE NUTELLA E PANNA

Ingredienti

per la pasta bigné

- 200 ml acqua
- 4 g sale
- 160 gr burro o margarina
- 200 gr farina 00
- 4 uova intere

per farcitura

- 350 ml panna zuccherata da montare
- 200 gr nutella o altra crema a piacere



Procedimento

Basi: Prepara la pasta choux portando a bollore acqua, burro e sale; unisci la farina in un colpo solo, cuoci finché il composto non si stacca dalle pareti e, una volta tiepido, incorpora le uova una alla volta. Forma dei bastoncini (trionchetti) con la sac-à-poche e inforna a 200°C per circa 15-20 minuti finché non saranno gonfi e cavi.

Farcitura: Monta la panna ben ferma. Una volta freddi, taglia i trionchetti a metà o forali alla base e farciscili generosamente con la Nutella (leggermente scaldata per renderla fluida) e uno strato di panna montata.

Finitura: Ricopri la superficie con una spolverata di zucchero a velo o decora con strizzate di Nutella e ciuffetti di panna.



DIFFICOLTÀ



TEMPO



PERSONE

16 pezzi

ALLERGENI

NOTE

Grazie



LA CASA SULLA ROCCIA

WWW.LACASASULLAROCCHIA.IT