

Tortino di patate

Ingredienti:

patate 2 kg
prosciutto cotto 350 g
taleggio 350 g
panna 1/2 litro
uova n°8
parmigiano 100 g
pasta sfoglia 400 g

Procedimento:

Sbollentare le patate.

A parte foderare una pirofila con la pasta sfoglia.

Quando le patate saranno cotte, pelatele e tagliarle a rondelle, formando uno strato che condiremo con il taleggio il prosciutto cotto tagliato a fettine; fare 3 strati.

Preparare la pastella con parmigiano, uova, panna, e versare in pirofila fino a coprire la torta.

Gennaio 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Tortino al cioccolato con cuore fondente

Ingredienti:

100 g di burro

100 g di cioccolato fondente

150 g di zucchero

3 uova intere

2 tuorli

75 g farina

Procedimento:

Fondere il burro con il cioccolato

Lavorare le uova e i tuorli con lo zucchero, unire gradualmente la farina.

Unire i due composti ottenuti e dividere negli stampini monoporzione precedentemente imburrati.

Cuocere in forno per 10 minuti a 180° gradi. Servitelo tiepido, accompagnato da una crema inglese

Febbraio 2009

<i>lun</i>	<i>mar</i>	<i>mer</i>	<i>gio</i>	<i>ven</i>	<i>sab</i>	<i>dom</i>
						<i>1</i>
<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>
<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>
<i>23</i>	<i>24</i>	<i>25</i>	<i>26</i>	<i>27</i>	<i>28</i>	

Ravioli con formaggi teneri e rucola

Ingredienti:

sfoglia gialla

sfoglia verde

ricotta mista 500 g

strachino 250 g

formaggio Castel San Pietro 250 g

parmigiano 200g

mazzi di rucola n°4

sale q.b.

Procedimento:

*Impastare i formaggi con la rucola sminuz-
zata, stendere una sfoglia gialla e porvi so-
pra delle palline di ripieno quindi coprire
con la sfoglia verde formare i ravioli con
l'apposito stampo.*

*Dopo averli cotti in abbondante acqua, sal-
tarli in padella con panna, rucola e bescia-
mella.*

Servire ben caldi.

Marzo 2009

<i>lun</i>	<i>mar</i>	<i>mer</i>	<i>gio</i>	<i>ven</i>	<i>sab</i>	<i>dom</i>
						<i>1</i>
<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>
<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>
<i>23</i>	<i>24</i>	<i>25</i>	<i>26</i>	<i>27</i>	<i>28</i>	<i>29</i>
<i>30</i>	<i>31</i>					

Torta di riso

Ingredienti:

latte 1 litro

riso 100 gr

zucchero 350 gr

mandorle 100 gr

amaretti 100 gr

uova n° 4

rossi n°2

cedro candito, limone, mandorla amara, vaniglia

granella di nocciola 100 gr

Procedimento:

Cuocere il riso nel latte con sale e scorza di limone, dopo che il riso sarà cotto uniremo lo zucchero, il cedro pestato fine, le mandorle pestate, le uova insieme a tutti gli altri ingredienti, togliendo la scorza di limone.

Mescoleremo bene il tutto mettere in una tortiera unta di burro, mettere in forno a calore moderato, per ½ ora circa.

Aprile 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Mousse di fragole

Ingredienti:

500 gr di fragole
10 chiare di uovo
200 gr di panna
5 fogli di colla di pesce
350 di zucchero semolato
1/2 limone

Procedimento:

Lavare le fragole tagliarle a metà, farle macerare con 50 gr di zucchero e il succo del mezzo limone.

Passare le fragole al mixer. A parte montare le chiare di uovo con il restante zucchero, in un altro recipiente montare la panna.

Sciogliere la colla di pesce dopo averla ammorbidita in acqua fredda e aggiungere alla purea di fragole e alla panna.

Amalgamare quindi con la chiara di uovo montata avendo cura di non smontare il composto, mettere tutto in uno stampo precedentemente unto di olio di e riporre tutto in frigo. Questo dolce si accompagna a diverse salse e presentazioni.

Maggio 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Gnocchetti alla romana

Ingredienti:

latte 1 litro

semolino 250 g

burro 200 g

uova 5/6

sale, a piacere noce moscata

Procedimento

Fare bollire il latte col burro sale e noce moscata al bollore ottenuto unire il semolino mescolare con la frusta.

Tenere in ebollizione per 15 minuti.

Togliere dal fuoco e unire le uova una ad una; sempre mescolando, fare bollire alcuni minuti.

Bagnare un tagliere oppure ungere una lastra di marmo versare il composto e stendendolo ad uno spessore di circa 1 cm.

Tagliare con uno stampo rotondo dei dischetti sistemati in una pirofila unta di burro leggermente sovrapposti; spolverare di formaggio grattugiato aggiungere alcuni fiocchetti di burro e passarli in forno appena colorati sono pronti

Giugno 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Parmigiana di zucchine

Ingredienti:

zucchine 2 kg
pomodori freschi 1 kg
mozzarella 600 g
parmigiano 200 g
cipolla 1
mazzo di basilico 1

Procedimento

Tagliare a fettine le zucchine dopo averle lavate metterle sotto sale e in seguito infarinarle e friggerle. A parte preparare una salsa con olio di oliva, un peperoncino, cipolla tritata, pomodori freschi a pezzi e pomodori pelati, cuocere a fiamma viva per circa 10/15 minuti. Quindi in una pirofila disporre uno strato di zucchine con pomodoro basilico, mozzarella a dadini e parmigiano. Andare ad esaurimento degli ingredienti e terminare con mozzarella e grana. Gratinare a forno ben caldo.

Luglio 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Spiedini al pepe rosa per 4 persone

Tagliate a tocchetti 200 g di BRIE e a cubetti 2 TOMINI; passate questi ultimi nel PEPE ROSA pestato.

Portate ad ebollizione un bicchiere d'ACQUA con mezzo bicchiere di VINO BIANCO e poco sale; sbollentatevi per 2 – 3 minuti 8 GAMBERETTI. Infilzate su 4 spiedini i formaggi e i gamberetti alternati ad ACINI D'UVA.

Stuzzichini croccanti per 4 persone

Tagliate a cubetti 250 g di GRUYÈRE, passateli in un UOVO sbattuto e nel PAN-GRATTATO.

Scaldate bene abbondante OLIO; quando è ben caldo, tuffatevi i cubetti di formaggio e friggeteli finché saranno dorati e croccanti. Infilzatevi su lunghi STECCHI DI LEGNO alternandoli ad ACINI D'UVA.

Agosto 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Torta di Nocciole

Ingredienti :

3 UOVA
100 g BURRO
200 g FARINA DI GRANO
150 g NOCCIOLE TOSTATE E TRITATE FINISSIME
200 g ZUCCHERO
1 CUCCHIAIO D'OLIO
1 TAZZINA DI LATTE
1 BUSTINA DI LIEVITO

Procedimento :

Mescolare bene i vari ingredienti tranne il lievito fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere il lievito per dolci e quindi infornare in forno di medio calore per tre quarti d'ora.

Settembre 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Bollito misto all'italiana

Componenti :

CARNI DI MANZO
TESTINA DI VITELLO
GALLINA
LINGUA (DI MANZO)
COTECHINO
POLPETTONE

*Solitamente viene accompagnato dalla salsa verde e da sott'oli misti.
(Nel milanese è anche accompagnato da mostarda di Cremona)*

Ottobre 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Bagna Cauda

Ingredienti :

1/2 BICCHIERE D'OLIO
D'OLIVA
3 o 4 D'ACCIUGHE SOTTO SALE
2 o 3 SPICCHI D'AGLIO
2 CUCCHIAI DI PANNA DA
CUCINA
q.b. LATTE

Procedimento :

In un tegame di coccio mettere ½ bicchiere d'olio , unire 2 o 3 spicchi d'aglio a fette (tenuto 2 ore a bagno nel latte per smorzare il gusto e facilitarne la digestione).

Aggiungere 3 o 4 filetti d'acciuga diliscate e pulite dal sale.

Far cuocere a fuoco lento fino a che si ottiene una crema . Se consuma troppo aggiungere un po' di latte.

Alla fine della cottura aggiungere la panna .

Novembre 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Pandoro farcito

Ingredienti:

1 pandoro

per la farcia:

250 g mascarpone

uova

1 ½ cucchiaini di zucchero

q.b. caffè

Procedimento:

sbattere i tuorli con lo zucchero finché il composto sarà cremoso, aggiungere il mascarpone e mescolare fino ad ottenere un' amalgama omogenea. Montare a neve ben ferma gli albumi e poi incorporarli delicatamente all'amalgama precedente. Tagliate il pandoro a fette orizzontali spesse circa 2 cm e tenetele separate l'una dall'altra. Bagnare la base con caffè e stendere uno strato di farcia, sovrapporgli un'altra fetta, mantenendo le punte sfalsate. Bagnare la fetta al centro con altro caffè, altro strato di farcia, e così via, fino alla punta che NON bagneremo. Per rendere il tutto meno dolce, potete mescolare alla farcia del cacao amaro prima di utilizzarla.

Dicembre 2009

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			