

*Il ricettario
delle nonne dei
cuccioli*

Idee alternative alle classiche ricette



PIZZE
PANE
FOCACCE
e LIEVITATI
SALATI



- FOCACCIA FARCITA MORBIDISSIMA -

- 500 g farina 00
- 500 ml latte
- 80 ml olio evo
- 3 uova
- 2 cucchiaini zucchero
- 6 g lievito di birra
- sale q.b.
- 100 g prosciutto cotto
- 100 g mozzarella



- ★ In una ciotola fare sciogliere, sbaciolandolo, il lievito di birra, unendo lo zucchero e versando il latte intiepidito.
- ★ Aggiungere l'olio, le uova, due pizzichi di sale e la farina un po' alla volta.
- ★ Mescolare tutto con la frusta a mano fino ad ottenere una pastella senza grumi.
- ★ Coprire con la pellicola e far lievitare per 2 ore.
- ★ Versare metà dell'impasto in uno stampo da 22 cm di diametro, rivestito di carta forno.
- ★ Farcire con fette di prosciutto e di mozzarella. Coprire con l'altra metà dell'impasto.
- ★ Far lievitare in forno spento per 30 minuti.
- ★ Cuocere a 210°C in forno statico per 35 minuti circa.

I BIGNÉ (PASTA CHOUX)



Ingredienti

120 G DI ACQUA

75 G FARINA 00* (Farina di grano duro per celiaci)

60 G BURRO

2 UOVA

Salte q.b

UTENSILI

- PENTOLINO
- SAC A POCHE
- CUCCHIAIO LEGGERO
- FRUSTA
- BRICIA X ACQUA



Procedimento

- METTERE L'ACQUA SUL FUOCO E PORTARE A BOLLORE ASSIEME AL SALE E AL BURRO.

- Togliere dal fuoco e unire la farina aiutandosi con una frusta.

- Per cuocere questo composto ottenuto a fuoco medio per togliere

l'umidità, e cioè finché sul fondo del pentolino non si forma una patina.

- Raffreddare il composto con l'aiuto di una frusta.

- Unire ora le uova, UNA ALLA VOLTA!!!

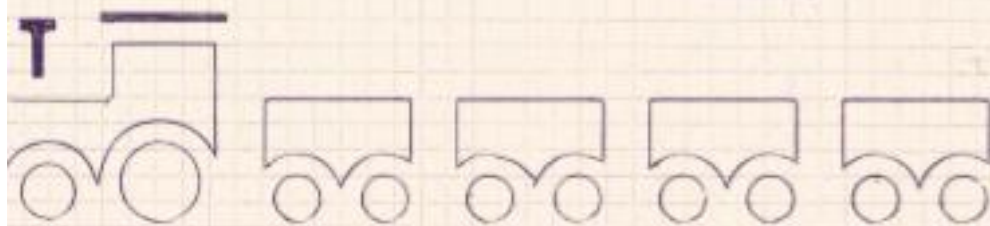
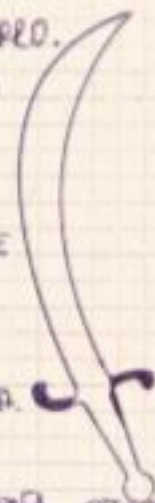
- Impastare con un cucchiaino (o frusta) finché non diventa cremoso.

- Formare i bigné della grandezza desiderata, su carta forno e cuocerli a 180° x 30 minuti, e 10 minuti a 100°C.

Nikolas

N.B.

QUESTA È LA RICETTA BASE DEI BIGNÉ. DA QUI SI PARTE X TRACIURI CON LA CRETA CHE PIÙ TI PIACE A SECONDA DEL TEMA.



Supa Mitunà tradizionale ...

della nonna di ZOE



INGREDIENTI :

- Pomodori pelati 1Kg
- Carote 2
- Grissini 100 g
- Sale q.b
- Zucchini 1
- Polve raffermate 500 g
- Vitello 500 g (a pezzi) / 250 g (tritato)
- Noce moscata q.b
- Parmigiano 125 g
- Patata 1
- Salsiccia 50 g
- Cipolle 2
- Sedano (2 gambi)
- Olio (ev.o) q.b

PREPARAZIONE :

Pulisci e taglia le verdure, aggiungi una presa di sale, i pezzi di vitello e cuoci il brodo per una ora e mezza. Filtra. Prepara il ragù: soffriggi cipolla, sedano e carota (uno per ortaggio) con 4 cucchiaini d'olio. Unisci i pelati, quando la carne è rosolata, un pizzico di sale e la noce moscata.

Cuoci per due ore in acqua.

In una casseruola di terracotta, alterna uno strato di grissini, uno di polve e uno di ragù. Versa lentamente il brodo lungo i bordi fino a coprire a filo gli ingredienti.

Copri con la carta da forno e inforna a 160° per due ore.



Buon appetito!



SGONFIOTTI AL MURAZZANO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

3 hg. di farina 00

1/2 l di acqua frizzante

1/2 bicchiere di acqua tiepida

1/2 cubetto di lievito di birra

1/2 l di latte intero

4 uova

olio per friggere q.b.

Murazzano fresco a cubetti e congelato

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e montare a parte 4 albumi a neve.

Preparare un composto liscio e omogeneo mescolando la farina, i 4 tuorli, il latte, l'acqua frizzante e il lievito.

Aggiustare di sale e pepe e poi mettere a lievitare per circa 40 minuti.

Dopo unire a questa pastella gli albumi, senza smontarli. La pastella dovrà risultare densa.

Passare ad uno ad uno i cubetti di formaggio nella pastella, friggerli in olio bollente e servirli caldi.

VARIANTE: AL posto della farina si può utilizzare l'amido di mais, così la ricetta può essere utilizzata anche per celiaci.



PANADA SARDA

di PATATE e SALSICCIA

* di Eleonora *

INGREDIENTI:

500 gr semola di grano duro e farina 00
30 gr strutto
400 gr salsiccia di maiale
400 gr patate
due di uova
4/5 pomodori secchi
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
Acqua tiepida



PROCEDIMENTO:

Per l'impasto: mescolare e impastare la farina con strutto e acqua tiepida, fino a ottenere un composto morbido e liscio. Far riposare 30 minuti. Nel frattempo, preparare il ripieno: tagliare la salsiccia e le patate a tocchetti. Tritare aglio e prezzemolo insieme ai pomodori secchi, e aggiungere il tutto alla salsiccia, senza bisogno di sale (salsiccia e pomodori sono già salati). Stendere l'impasto dividendolo in due parti: un disco (circa 2/3 della pasta) andrà a "foderare" il fondo e i lati della teglia, mentre l'altro servirà da "copercino". Una volta preparato il fondo, versare il ripieno e coprire con il copercino di pasta. Sigillare i bordi pizzicando i margini dei dischi. Cuocere in forno a 180° per almeno 120 minuti.

NOTA: La panada è una torta salata composta da un involucro di pasta e un ripieno di vario tipo. Dopo la cottura, si apre la parte superiore, come se fosse un copercino, e si serve il contenuto. In alternativa, si può lasciare coperta e tagliare in spicchi.



MUFFIN SALATI ALLA ZUCCA

INGREDIENTI:

- Olio q.b.
- 1 cipolla
- 150 gr di zucca
- sale
- 100 ml di latte
- 1 bustine di lievito
- 1 uovo
- 60 gr di burro
- 200 gr di farina



PREPARAZIONE:

Togliere la zucca a pezzetti e cuocerla a vapore finché non risulterà morbida. Schiacciarla con una forchetta e ridurla in pure. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e farla appassire in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Versare la farina in una terrina, unire il lievito, poi l'uovo sbattuto, il burro fuso, il latte, il pure di zucca e la cipolla.

Salare e pepare.

Versare il composto nei pirottini de Muffin.

Trasferirli in forno già caldo a 180°, cuocerli per 20' e poi farli raffreddare.

Ricetta di ... **GIACOMO**

COLOMBA SALATA

DOSI PER STAMPO DA COLOMBA 750 g
OPPURE PER STAMPO A CIAMBELLA 24 cm

Ingredienti:

3 UOVA
125 g YOGURT BIANCO
100 ml LATTE INTERO
80 ml OLIO DI SEMI DI ARACCHIDI
300 g FARINA 00
1 BUSTINA LIEVITO PIZZAIOLO
2 CUCCHIAI PARMIGIANO
1 CUCCHIAIO PECORINO ROMANO
150 g ASIAGO A CUBETTI
3-4 CARCIOFI
1 SPICCHIO AGLIO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PREZZEMOLO
SALZ
PEPE



Per decorare: MANDORLE A GHELLE
1 ALBUME
SALE

Procedimento:

- PULIRE I CARCIOFI E TAGLIARLI A TETTINE.
IN UNA PADILLA FAR DORARE L'AGLIO CON UN PO' DI OLIO, AGGIUNGERE I CARCIOFI E SALZ. FAR CUOCERE PER 10-15 MINUTI AGGIUNDEDO UNA TAZZINA D'ACQUA ALL' OCCORRENZA. AGGIUNGERE IL PREZZEMOLO. Togliere l'aglio e far raffreddare.
- IN UNA TERRINA MESCOLARE LE UOVA, IL YOGURT, IL LATTE, L'OLIO, PARMIGIANO E PECORINO CANTUGIANTI.
UNIRE LA FARINA, IL LIEVITO, I CARCIOFI E L'ASIAGO.
- VERSARE IL TUTTO IN UNO STAMPO DA COLOMBA (O A CIAMBELLA).
- IN UNA TERRINA MESCOLARE L'ALBUME CON UNA FORCHETTA ED UNIRE MANDORLE E UN PEZZICO DI SALE.
DISPORRE SULLA SUPERFICIE DELLA COLOMBA, SALTARELLARE CON POCO PARMIGIANO.
- CUOCERE IN FORNO PRESCALDATO A 180°C STATICO PER 50 MINUTI CIRCA.
SE VERSO FINE COTTURA LA COLOMBA TRENDE A COLORSI TROPPO, COPRIRE CON ALGHIANO.
- SERVIRE TIEPIDA O FREDDA.

CREPES PORI e SALZICCIA

dose per 15 crepes circa

Ingredienti:

- 211g di farina,
 - 2 uova,
 - 1/4 di litro di latte,
 - 1/2 cucchiaino di sale,
 - 1/2 cucchiaino di zucchero,
- PER LA FARCIA
- 4 porri,
 - 311g di pasta di salziccia



Preparazione:

Versare la farina, le uova, il latte, il sale e lo zucchero in un recipiente, mescolare e lasciare riposare un paio d'ore.

In una padella antiaderente di circa 15 cm di diametro, versare il composto coprendone il fondo.

Cuocere pochi minuti da entrambi i lati.

Cuocere a parte i porri che avrete tagliato a fettine, con un po' di brodo vegetale.

A cottura ultimata, aggiungere la pasta di salziccia per qualche minuto.

Forare le crepes e, a piacere, aggiungere parmigiano.

Arrotolare le crepes, passare in forno 10 minuti a 180 gradi, forno statico.

GABRIELE E SOFIA



LA RICETTA DI
CECILIA
"FRICIOLE"



Ingredienti e Dosi

- 1/2 cubetto di lievito di Birra (12,5gr)
- 200 gr. di Farina
- Acqua Tiepida q.b.
- 3 Cucchiai di Olio di Oliva x impasto
- 1 Cucchiaio di Zucchero e Sale q.b.



PREPARAZIONE

In un recipiente versare la farina, l'olio, lo zucchero e lo lievito sciolto. Mescolare e impastare gli ingredienti aggiungendo gradualmente l'acqua Tiepida. Lasciare lievitare 40 min. e poi stendere le sfoglie con il mattarello. Tagliare le pizze a rombi e friggere poi le friciole in abbondante olio extravergine di Oliva e spacciarle con carta assorbente da Cucina. Spolverare con il sale q.b. Servire con affettati e formaggi. BUON APPETITO