



A Vito.

Le stelle della cucina del Centro Diurno



Indice

- Crostata con marmellata e frutta fresca pag 3
- Centrifugato di frutta e verdura pag 4
- Biscotti con scarti di centrifuga pag 5
- Biscotti di Natale alle mandorle pag 6
- Torta di mele di Franco pag 7
- Tiramisù senza uova pag 8
- Torta 7 vasetti pag.9
- Torta Zebrata pag 10
- Pandoro farcito con crema al mascarpone pag 11
- Crostata morbida di marmellata pag 12
- Torta Macedonia pag 13
- Ciambelle di Mele pag 14
- Cake Pops pag 15
- Strudel di Mele pag 16
- Torta Magica pag 17
- Cornetti Salati pag 18
- Schiacciata di Patate pag 19
- Plumcake al limone pag 20



Crostata con marmellata e frutta fresca



8 servings



60 minutes

INGREDIENTI

- 300 g farina 00
- 3 tuorli d'uovo
- 150 g zucchero
- 150 g burro
- 1 scorza di limone
- 1 cucchiaino lievito
in polvere per dolci
- 400 gr confettura
di mirtilli
- q.b. frutta fresca a
piacere

AFORISMA

*"Finché ci saranno un giardino e una torta a
sporcare le mani di zucchero, le favole non
finiranno mai".*

(Fabrizio Caramagna)

PREPARAZIONE

1. Pesate tutti gli ingredienti che vi servono per la frolla, così da averli tutti sotto mano. Prendete una ciotola capiente e rompete le uova (solo tuorli) all'interno.
2. Aggiungete lo zucchero e il burro.
3. Mescolate subito con una forchetta tutti gli ingredienti tra loro. Ora versate a pioggia la farina oo e continuate a mescolare.
4. Poi incorporate un cucchiaino di lievito per dolci e lavorate con le mani fin quando gli ingredienti secchi avranno assorbito quelli liquidi. A questo punto rovesciate tutto il composto su una spianatoia.
5. Impastate velocemente con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo che lascerete riposare in frigo per circa mezz'ora,
6. Con queste dosi potete realizzare una crostata con uno stampo da 24-26-28 cm. Foderate lo stampo con la frolla che avrete steso con il mattarello con uno spessore non troppo sottile. Bucherellate tutta la frolla con i rebbi di una forchetta.
7. Coprite la frolla con un foglio di carta forno. Sistemate sopra al foglio i ceci (o fagioli secchi), per la cottura in bianco. Fate cuocere circa 25 minuti in forno preriscaldato in **modalità statica** a 170° fin quando la frolla diventa colorita.
8. Una volta cotta sfornate e fate raffreddare. Poi farcitemela. Sul fondo della crostata versate un vasetto di confettura di mirtilli (o altro) e con una spatola stendetela per bene.
9. Decorate con frutta fresca a piacere, scegliendola anche in base alla stagionalità.



Centrifugato di frutta e verdura



8 servings



30 minutes

INGREDIENTI

- **3 pesche noci**
- **3 carote**
- **1/2 melone**
- **1 limone**
- **3 zucchine**
- **200 ml di acqua minerale naturale**

AFORISMA

*"Frutta e verdura, oltre a contaminarci molto meno degli altri alimenti, sono scrigni di preziose sostanze".
(Umberto Veronesi).*

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa preparate la frutta e la verdura: lavate bene le pesche ed eliminate il nocciolo, poi pelate le carote e tagliatele grossolanamente, procedete allo stesso modo con il melone e le zucchine. Tagliate a metà il limone e spremetene il succo filtrandolo poi in un colino a maglie fitte.
2. Passate tutta la frutta e verdura nella centrifuga. Una volta estratto il succo aggiungetelo al centrifugato ottenuto per non farlo ossidare.
3. A questo punto versate anche l'acqua minerale naturale.
4. Al centrifugato non abbiamo aggiunto zucchero perchè a noi piace così ma è questione di gusti.
5. Assaggiatelo e scegliete se dolcificarlo o meno.



Biscotti con scarti di centrifuga



10 servings



30 minutes

INGREDIENTI

- 100 g farina
- 170 g frutta fresca
(per questi biscotti
SCARTI di carote e
pesche e zucchine
centrifugate)
- 1 uovo
- 100 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 6 g lievito in polvere
per dolci
- zucchero semolato
(per guarnire)

AFORISMA

"Voglio prendere tutti i nostri momenti più belli, metterli in un barattolo, e portarli fuori come i biscotti e assaporare ognuno di loro per sempre".

(Crystal Woods)

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa preparate una centrifuga di frutta e verdura (vedi ricetta pag. 4).
2. Quindi, dopo aver preparato un centrifugato di frutta, in questo caso abbiamo utilizzato carote, pesche e zucchine, riporre gli scarti in una ciotola e aggiungere la farina, lo zucchero, l'uovo intero, l'olio, il pizzico di sale, il lievito e mescolare bene tutti gli ingredienti.
3. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo e leggermente appiccicoso. Prendete con le mani un pò di impasto e allungarlo leggermente a formare dei bastoncini, ripassarli poi nello zucchero semolato e disporli su una teglia foderato con carta forno.
4. Infornate a 180° per 20 minuti circa, lasciar raffreddare e servire i biscotti croccanti e zuccherosi....

Buon appetito!



Biscotti di Natale alle mandorle

 40 biscotti  30 minutes

INGREDIENTI

- 120 gr farina di mandorle
- 120 gr zucchero
- 1/2 melone
- 180 gr burro
- 2 tuorli
- 300 gr farina 00
- 1 bacca di vaniglia
- cioccolato fondente fuso e mandorle q.b. per decorare

AFORISMA

“L’inverno, lo stupore di chi sbriciola i biscotti per farli ancora più leggeri, il caffè in tazze grandi, le finestre vaporose e i maglioni caldi”.

(Fabrizio Caramagna)

PREPARAZIONE

1. Mettete in una terrina capiente la farina 00, quella di mandorle, lo zucchero semolato, i semi della bacca di vaniglia, i tuorli e il burro morbido a cubetti.
2. Cominciate ad amalgamare tutti gli ingredienti con le mani.
3. Trasferite il composto su una spianatoia leggermente infarinata e continuare ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.
4. Formate un panetto, coprirlo con pellicola e lasciarlo riposare in frigo per mezz'ora circa.
5. Trascorso il tempo indicato, cospargete con un pizzico di farina il piano di lavoro e stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia di 0,5 cm e aiutandovi con formine natalizie e ricavare circa 40 biscotti.
6. Adagiate i biscotti su una leccarda coperta da carta forno e farli cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 10-15 minuti.
7. Decorate con il cioccolato fondente fuso e con una mandorla come nella foto.



Torta di mele di Franco



8 servings



60 minutes

INGREDIENTI

- 1 kg mele
- 150 gr burro
- 150 gr zucchero
- 150 gr farina 00
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- pangrattato finissimo q.b.

AFORISMA

“La felicità non si racconta. E' come una torta di mele che si mangia fino all'ultima briciola rimasta sul tavolo prima di leccare la marmellata dorata che copre le dita”.
 (Franz-Olivier Giesbert)

PREPARAZIONE

1. Fondete 100 gr burro, mescolatelo con 100 gr di zucchero e le uova intere, infine incorporate la farina, il lievito ed il sale.
2. L'impasto deve risultare fluido e se necessario aggiungete un pò di latte.
3. Ungete uno stampo per dolci con il burro e cospargetelo di pangrattato finissimo, oppure foderatelo con carta forno.
4. Versate il composto e rivestite la superficie con le mele sbucciate e tagliate a fettine.
5. Fate sciogliere il rimanente burro (50 gr) e versatelo sulle mele che a questo punto cospargerete con lo zucchero rimanente (50 gr).
6. Infornate a 180° in forno preriscaldato per circa 30-40 min.



Tiramisù

senza uova



8 servings



40 minutes

INGREDIENTI

- 300 g di savoiardi
- 350 g di
mascarpone
- 300 ml di panna
fresca
- 120 g di zucchero a
velo
- cacao amaro in
polvere
- caffè espresso
freddo qb

AFORISMA

"Tiramisù, dolce amato dai veneziani del XVIII secolo, sta a indicare l'azione del sollevare in riferimento all'effetto positivo sullo stato d'animo. Dopo appena un assaggio, ci si sente più pimpanti, per il caffè che questo dolce contiene".

(Kyung Ran Jo)

PREPARAZIONE

1. Montate la panna insieme a metà dello zucchero in una ciotola e ponetela in frigorifero. In un secondo contenitore lavorate a crema il mascarpone con lo zucchero a velo restante.
2. Incorporate con una spatola la panna montata alla crema di mascarpone in più riprese e con movimento dal basso verso l'alto per non smontare.
3. Inumidite i savoiardi, uno alla volta, nel caffè espresso che avrete versato in un piatto fondo. Disponeteli all'interno di una teglia rettangolare da 16 x 22 cm circa, ricoprendo l'intera base. Se necessario sagomate i biscotti in modo che non restino angoli o lati vuoti. Trasferite la crema di mascarpone e panna all'interno di un sac à poche con bocchetta liscia da 15 mm e formate dei ciuffi sullo strato di savoiardi.
4. Ripetete l'operazione indicata nel punto 3. Cospargete con abbondante cacao amaro in polvere e ponete in frigorifero per almeno 3 ore. Trascorso questo tempo potrete servire il vostro tiramisù senza uova.



Torta 7 Vasetti



8 servings



30 minutes

INGREDIENTI

- **1 vasetto yogurt bianco naturale (125 ml) a temperatura ambiente**
- **2 vasetti zucchero**
- **2 vasetti farina 00**
- **1 vasetto fecola di patate**
- **1 vasetto olio di semi**
- **16 g lievito in polvere per dolci**
- **3 uova medie**
- **Zucchero a velo a piacere**

AFORISMA

"Le buone torte sono una parte considerevole della nostra felicità domestica".

(Jane Austen)

PREPARAZIONE

1. Prendete un vasetto di yogurt intero (a temperatura ambiente) da 125 ml e versatelo in una ciotola, poi unite due vasetti di zucchero e con uno sbattitore iniziate a lavorarli insieme fino ad ottenere una crema liscia.
2. A questo punto rompete le uova e separate albumi e tuorli in due ciotole distinte, poi azionando nuovamente lo sbattitore andate ad aggiungere i tuorli nel composto di yogurt e zucchero fino ad incorporarli.
3. Sempre con lo sbattitore in azione, aggiungete a filo anche l'olio. Una volta che sarà ben amalgamato, posizionare un setaccio direttamente sulla ciotola, versate i due vasetti di farina il vasetto di fecola e in ultimo la bustina di lievito per dolci.
4. Setacciate il tutto e sempre utilizzando lo sbattitore a velocità bassa incorporare le polveri, fino ad ottenere un composto liscio e uniforme. A questo punto riprendete gli albumi e montateli a neve ben ferma.
5. Aggiungeteli al composto e incorporateli mescolando delicatamente con movimenti rotatori dal basso verso l'alto.
6. Imburrate e infarinate uno stampo rotondo da 24 cm di diametro e poi versate al suo interno l'impasto.
7. Cuocete la torta in forno statico preriscaldato a 180° per 45 minuti.
8. Lasciatela intiepidire prima di sformarla, a piacere cospargetela di zucchero a velo e servirla.



Torta Zebrata



8 servings



30 minutes

INGREDIENTI

- 50 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 3 uova
- 100 ml di panna da cucina
- 120 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure semi di una stecca o 1 bustina)
- 20 gr di cacao amaro + 1 cucchiaino di panna

AFORISMA

“Lavorare il cioccolato, significa lavorare con le emozioni delle persone”.

(Anonimo)

PREPARAZIONE

1. Montate il burro morbido con lo zucchero e la vaniglia finché non diventa crema.
2. Inserite le uova una per volta montando sempre a velocità alta.
3. Mescolate fecola, farina e lievito precedentemente setacciato e aggiungetele all'impasto, mescolando con le fruste a velocità bassa, fino ad ottenere un composto denso e compatto.
4. Infine inserite la panna a temperatura ambiente e amalgamatela al composto con le fruste a velocità bassa.
5. Poi dividete l'impasto in 2 parti uguali. Prima di tutto togliete un cucchiaino di impasto e inseritelo nell'altra ciotola.
6. Nella ciotola dove avrete tolto il cucchiaino di impasto, aggiungete i 20 gr di cacao setacciato e il cucchiaino di panna, amalgamate bene con le fruste per ottenere un impasto omogeneo.
7. Imburrate e infarinate una teglia e alternate (senza addossare) 2 cucchiai di impasto al cacao e 2 cucchiai di impasto alla vaniglia fino ad esaurimento impasti.
8. Per creare l'effetto marmo utilizzate uno stecchino lungo, immergetelo completamente nell'impasto e procedete con movimenti lenti, in modo che parte dell'impasto al cacao vada in quello bianco; ma senza esagerare, altrimenti non si vedrà lo stacco netto.
9. Cuocete in forno ben caldo a 175° per circa 40' che possono diventare 45' a seconda del forno.
10. Far raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.



Pandoro farcito con crema al mascarpone

 10 servings
  45 minutes

INGREDIENTI

- 50 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 3 uova
- 100 ml di panna da cucina
- 120 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure semi di una stecca o 1 bustina)
- 20 gr di cacao amaro + 1 cucchiaino di panna

AFORISMA

“Il pandoro: una trama di zucchero, farina e luce”.
 (Fabrizio Caramagna)

PREPARAZIONE

1. Separate gli albumi dai tuorli ponendoli in due ciotole. Montate a neve gli albumi aggiungendo un pizzico di sale servendovi dell'aiuto di uno sbattitore elettrico.
2. Sbattete poi i tuorli assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete quindi il Mascarpone Santa Lucia e continuate a sbattere fino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati.
3. Aggiungete gli albumi precedentemente montati a neve al composto di tuorli, zucchero e mascarpone mescolando stavolta con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il tutto.
4. Una volta pronta la crema tagliate un pandoro in più fette orizzontali (dello spessore di 3 cm circa) e distribuite la crema tra uno strato e l'altro, sovrapponendo in modo asimmetrico le fette per creare delle stelle.
5. Quando avrete finito e sarete arrivati alla punta del pandoro, spolverate con dello zucchero a velo. Decorate a piacimento con delle amarene, dell'altra frutta o del cioccolato.



Crostata morbida di marmellata

 10 servings  60 minutes

INGREDIENTI

- 125 gr di zucchero
- 1 uovo
- 75 gr di burro
- 75 gr di yogurt bianco
- 300 gr di farina
- ½ bustina di lievito per dolci
- sale
- 300 gr di marmellata di albicocche

AFORISMA

"I vasetti di marmellata nell'armadio. Si prova piacere non solo nel gustarli, ma nel vederli in ordine uno accanto all'altro, con le loro forme luminose e colorate".

(Fabrizio Caramagna)

PREPARAZIONE

1. Mescolate lo zucchero con l'uovo, poi aggiungere burro ammorbidito, yogurt, farina, lievito, sale e impastare bene.
2. Tenete da parte un pezzettino di impasto e stendete il resto con il matterello sopra alla carta forno già di misura per la tortiera.
3. Sistemate questa base stesa sulla tortiera e farcitela con la marmellata..
4. Con la pasta frolla rimasta preparate delle striscioline sottilissime per creare il reticolato della crostata.
5. Cuocete in forno per 25-30 minuti a 180 gradi.



Torta Macedonia

 10 servings
  90 minutes

INGREDIENTI

- 2 mele
- 1 pera
- 1 banana
- 200 gr di uvetta
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1/2 pacchetto di fecola
- 1 bustina di vanillina
- 2 fiale di aroma al limone
- 350 gr di farina
- 250 gr zucchero
- 150 gr burro
- 3 uova
- 4 cucchiai di latte

AFORISMA

"La Terra è una torta piena di dolcezza".

(Charles Baudelaire)

PREPARAZIONE

1. Sbucciate e tagliate a pezzetti la frutta. Mettete il tutto in un piatto fondo assieme all'uvetta preventivamente lavata, asciugata e infarinata.
2. Aggiungete 1 fiale di aroma al limone, 1/2 cucchiaio da tavola di zucchero e mescolare.
3. Prendete la farina, il mezzo pacchetto di fecola e la bustina di lievito. Mescolate e setacciate.
4. Mettete in una terrina il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, la bustina di vanillina, 3 uova, una fiale di aroma al limone e un pizzico di sale. Lavorate il tutto con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una consistenza cremosa.
5. Unite 4 cucchiai di latte freddo e mescolate bene. Incorporate la macedonia e disponete il tutto in uno stampo da 24 cm imburrato e infarinato.
6. Cuocete in forno preriscaldato per circa 80 min. a 180°.
7. Togliete dal forno e fate riposare 10 minuti. Fate raffreddare e servite.



Ciambelle di Mele



12 servings



30 minutes

INGREDIENTI

- 3 mele (rosse o gialle, meglio se grandi)
- 2 rotoli pasta sfoglia (rettangolare)
- q.b. cannella in polvere
- q.b. latte (per spennellare o uovo)
- q.b. zucchero di canna (o zucchero semolato, per la superficie)

AFORISMA

*"Piccoli momenti di felicità. Respirare l'aria del mattino, prendere una mela dal suo cesto, riempirsi gli occhi di colori."
 (Fabrizio Caramagna)*

PREPARAZIONE

1. Iniziate a preparare le ciambelle di mele lavando accuratamente le mele, dopo tagliatele a fette, spesse circa 1 cm.
2. Con l'aiuto di un tappo, un levator solo o di una bocchetta per la sacca a poche, eliminate la parte centrale con il torsolo. Dopo spolverizzate gli anelli di mela con la cannella in polvere.
3. Srotolate la pasta sfoglia e tagliatela a strisce, larghe circa 2 cm.
4. Arrotolate ogni striscia attorno a ogni anello di mela, fino a coprire tutta la polpa.
5. Adagiate, man mano le ciambelle di mele su una leccarda con carta forno.
6. Spennellatele con il latte e spolverizzate la superficie con dello zucchero di canna.
7. Cuocete in forno preriscaldato a 170° per circa 20 minuti. Devono diventare dorate e gonfie.
8. Al termine sfornatele, fatele raffreddare e servitele.
9. Se volete, potete cospargerle con dello zucchero a velo.



Cake Pops



15 servings



60 minutes

INGREDIENTI

- 4 cucchiari confettura di albicocche
- 400 g pan di Spagna
- 200 g cioccolato bianco
- 200 g cioccolato fondente
- Cocco rapè q.b.
- Codette bianche q.b.
- Granella di nocciole q.b.
- Perline di zucchero colorate q.b.

AFORISMA

"Un dolce va gustato fino alla fine. E' vietato interrompere un'emozione".

(Fabrizio Caramagna)

PREPARAZIONE

1. Procurate 400 gr di pan di Spagna, in alternativa potete utilizzare avanzi di torta o merendine confezionate (tipo plumcake).
2. Sbriciolate con le dita la torta, eliminando eventualmente la crosta.
3. A questo punto aggiungete circa 4 cucchiari della vostra marmellata preferita impastando con le mani fino ad ottenere un impasto abbastanza compatto per formare delle "polpettine". Formate con l'impasto della palline grandi poco meno di una noce, poggiatele su un foglio di carta da forno e lasciate rassodare in freezer per circa mezz'ora.
4. Fondete a bagnomaria il cioccolato fondente e quello bianco. Procuratevi dei bastoncini da leccalecca di plastica (o se non li trovate dei bastoncini di legno da spiedini) e infilatevi le palline di torta che avrete estratto dal freezer.
5. Subito dopo immergete le palline nel cioccolato ricopriteli di cocco grattugiato, granella di nocciole o codette di zucchero colorate e fateli asciugare infilzando i bastoncini su una base di polistirolo.



Strudel di Mele



8 servings



60 minutes

INGREDIENTI

- 230 gr pasta sfoglia (1 rotolo rettangolare)
- 650 gr mele Pink lady
- 30 gr uvetta
- 50 gr pangrattato
- 60 gr zucchero di canna
- 50 gr burro
- 30 gr succo di limone
- 1 cucchiaino cannella in polvere
- 30 gr pinoli
- 1 tuorlo
- Latte q.b.
- Zucchero a velo q.b.

AFORISMA

"La vita è come la ricetta per una torta. Se segui i soliti ingredienti farai la torta ma già saprai che gusto avrà, gli altri la assaggeranno, apprezzeranno ma dimenticheranno presto. Ci vuole sempre un pizzico di genialità in ogni ricetta per far sì che essa non muoia con l'ultimo assaggio".

(Carlo Peparello)

PREPARAZIONE

1. Mettete in ammollo l'uvetta in acqua per almeno 15 minuti. Nel frattempo sciogliete 30 g di burro in una padella, versate il pangrattato e fatelo dorare per un paio di minuti. Tostate brevemente anche i pinoli in un'altra padella .
2. Sbucciate le mele, privatele del torsolo e affettatele sottilmente.
3. Trasferite le fettine in una ciotola e spremete il limone filtrandone il succo. Aggiungete i pinoli, l'uvetta ammollata e scolata 10, lo zucchero di canna e la cannella.
4. Date una bella mescolata e fondete il burro. Srotolate la pasta sfoglia sul proprio foglio di carta forno e spennellate tutta la superficie con il burro. Cospargete con il pangrattato avendo cura di lasciare un paio di centimetri dai bordi .
5. Trasferite le mele disponendole uniformemente e richiudete. Avvolgete lo strudel su se stesso aiutandovi con la carta forno. Sigillate bene la chiusura con le dita Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate la superficie Intagliate la superficie a piacimento e infornate a 180° per 25 minuti.



Torta Magica

 8 servings
  120 minutes

INGREDIENTI

- **Latte intero caldo 500 ml**
- **Zucchero 150 g**
- **Burro fuso freddo 125 g**
- **Farina 00 115 g**
- **Uova a temperatura ambiente 4**
- **Acqua fredda 1 cucchiaio**
- **Estratto di vaniglia 1 cucchiaio**
- **Succo di limone 1 cucchiaino**
- **Sale fino 1 pizzico**
- **Zucchero a velo per decorare**
- **Burro q.b.**

AFORISMA

"I dolci in tavola sono come i concerti barocchi nella storia della musica: un'arte sottile".

(Isabel Allende)

PREPARAZIONE

1. Fate fondere il burro in un pentolino, versatelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Dividete poi gli albumi dai tuorli e versate i tuorli in una ciotola, in cui aggiungerete lo zucchero.
2. Ora con le fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero per almeno 10 minuti,
3. Unite anche un cucchiaio di acqua molto fredda e un cucchiaio di estratto di vaniglia
4. Aggiungete un pizzico di sale e il burro fuso che avete fatto raffreddare, quindi continuate a sbattere per qualche minuto. Setacciate la farina e amalgamatela per farla assorbire e nel frattempo mettete a scaldare il latte in un pentolino.
5. Una volta caldo versatelo nel composto e lasciate incorporare per circa 1 minuto. A questo punto montate gli albumi a neve (non troppo ferma), unendo il succo di limone.
6. Quindi versate il composto nella teglia imburrata e foderata e infornate in forno statico preriscaldato a 150° per circa 80 minuti.
7. Estraiete la torta dal forno e lasciatela raffreddare completamente a temperatura ambiente, dopodichè ricopritela con un velo di pellicola e lasciatela compattare in frigo per almeno 2 ore.
8. Quando la torta si sarà compattata, sformatela dalla teglia, eliminando la carta forno e tagliatela a cubotti con un coltello a lama liscia e lunga bagnata con dell'acqua. Sistemate i cubotti su un piatto da portata, spolverizzateli con lo zucchero a velo.



Cornetti Salati



12 servings



45 minutes

INGREDIENTI

- 460 gr pasta sfoglia rettangolare

PER 6 CORNETTI CON EDAMER E PANCETTA

- 50 gr pancetta arrotolata a fette
- 50 gr edamer a fette
- Semi di sesamo

PER 6 CORNETTI CON SALMONE E ROBIOLA

- 100 gr salmone affumicato a fette
- 50 gr robiola
- Prezzemolo q.b.
- Basilico q.b.
- Semi di sesamo nero 1 cucchiaino
- PER SPENNELLARE
- 1 tuorlo
- Latte intero q.b.
- Acqua q.b.

AFORISMA

"Intingere il cornetto della luna nella conca del mare, spalmare l'aurora con il burro del sole, fare colazione nella pienezza intatta del mattino".

(Fabrizio Caramagna)

PREPARAZIONE

1. Preparate la crema di robiola: tritate finemente il prezzemolo e il basilico, versateli in una ciotolina insieme alla robiola e mescolate per amalgamare il composto .
2. Prendete uno dei due rotoli e sistematelo con il lato lungo del rettangolo di fronte a voi, poi dividetelo a metà con un coltello. Spennellate uno dei due rettangoli ottenuti con poca acqua, poi sovrapponetelo all'altro così da formare un rettangolo dallo spessore doppio: in questo modo i cornetti risulteranno più gonfi e croccanti.
3. Ricavate dal rettangolo ottenuto 5 triangoli con base di 8 cm, in questo modo vi avvanzeranno due mezzi triangoli che potrete sovrapporre leggermente spennellando uno dei lati con l'acqua, così da ricavare un sesto triangolo della stessa misura degli altri. Ripetete la stessa operazione anche con il secondo rotolo di pasta sfoglia, in tutto dovrete ottenere 12 triangoli.
4. A questo punto tirate delicatamente la sfoglia e farcite i triangoli ottenuti: sistemate un paio di pezzettini di edamer alla base del triangolo aggiungete una fetta di pancetta arrotolata e ripiegate l'estremità della base su se stessa.
5. Procedete nello stesso modo anche per i cornetti con crema di robiola e salmone, che sistemerete sempre alla base del triangolo. Non esagerate con le quantità del ripieno per non rischiare che fuoriesca durante la cottura.
6. Decorate i cornetti con i semi di sesamo. Cuocete in forno statico preriscaldato a 195° per circa 25 minuti,



Schiacciata di Patate



12 servings



45 minutes

INGREDIENTI

- 600 gr patate
- 100 gr Parmigiano Reggiano
- 50 gr burro
- Sale q.b.
- Rosmarino q.b.

AFORISMA

"Scoppietta

nell'olio facendo bollire l'allegria del mondo:

le patate fritte entrano nella padella

come innestate piume

di cigno mattutino

e escono

semi dorate dalla crepitante

ambra delle olive".

(Pablo Neruda)

PREPARAZIONE

1. Pelate le patate e fatele bollire per pochi minuti, grattugiatele con una grattugia a fori larghi e aggiungete il sale a vostro gradimento.
2. Fate fondere il burro e aggiungetelo alle patate grattugiate mescolando con un cucchiaio.
3. Versate il composto in una teglia rivestita con carta forno e livellate bene con un cucchiaio.
4. Cospargete il parmigiano grattugiato sulle patate livellate nella teglia, aggiungete qualche fiocchetto di burro e qualche ciuffetto di rosmarino.
5. Infornate per 30 minuti a 180°



Plumcake al limone



12 servings



30 minutes

INGREDIENTI

- 90 g di burro morbido
- 310 g di zucchero
- 1 limone
- 4 uova
- 200 g di farina 00
- 6 g di lievito per dolci
- 100 g di panna fresca
- Per la bagna al limone
- 200 g di succo di limone
- 75 g di zucchero
- 150 g di acqua
- Per la decorazione
- 200 g di marmellata di limone
- 300 g di cioccolato bianco
- limone

AFORISMA

*"Così, quando la tua mano
 strizza l'emisfero
 del tagliato limone sul tuo piatto,
 un universo d'oro
 tu spargi,
 un giallo calice
 di miracoli".*
 (Pablo Neruda)

PREPARAZIONE

1. Iniziate la ricetta montando lo zucchero con il burro e la scorza di limone, in una ciotola con le fruste elettriche a velocità media. Continuate fino a che il composto sarà chiaro e spumoso. Unite quindi un uovo alla volta e amalgamate.
2. Aggiungete la farina e il lievito setacciati e, in ultimo, la panna fresca.
3. Imburrate e ricoprite con carta forno uno stampo da plumcake da 30 cm di lunghezza. Versatevi il composto e fate cuocere a 180°C per 35 minuti circa. Nel frattempo, portate a bollore gli ingredienti per la bagna, facendo sciogliere, in un pentolino, lo zucchero con il succo di limone e l'acqua.
4. Verificate che il plumcake sia cotto inserendo uno stuzzicadenti nell'impasto, dovrà uscire pulito. A cottura ultimata, sfornate e versate la bagna direttamente sul plumcake ancora nello stampo. Lasciate raffreddare.
5. Una volta freddo, sformate il plumcake e cospargetene la parte superiore con la marmellata di limoni. Mettetelo quindi in congelatore per mezzora circa.
6. Fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria senza oltrepassare i 40°/45°C. Distribuitelo con una sac à poche sulla parte superiore del plumcake che avrete tolto dal freezer, si formerà uno strato sopra a quello di marmellata di limoni.
7. Decorate con qualche scorza di limone ed ecco che il vostro plumcake al limone, marmellata e cioccolato bianco è pronto per essere servito.

